

# Storie di parole. Le parole del cibo

## **Proposta di Laboratorio in classe** - Scuola Primaria

- 1. Le parole del cibo:** illustrazione di voci esemplificative  
<http://www.cruscascuola.it/interventi/progetto-e-via-leggendo>
- 2.** elaborazione di una voce a scelta

# NOMI DEL CIBO

NOMI DEL CIBO	DEFINIZIONE DELLA CLASSE	DEFINIZIONE DEL DIZIONARIO
<p><b>AGNOLOTTO</b></p> 	<p>Tipo di pasta ripiena originaria del Piemonte.</p>	<p>Verosimilmente da <i>agnelotti</i>, per la forma ad anello che si dà loro in Toscana e altrove, ripiegandoli intorno al dito medio o all'indice. Questa etimologia è confermata dalla variante <i>anolini</i>, che risale al latino <i>ānulus</i> 'anello'. Pare molto probabile che il nome originario sia <i>anolini</i> e che <i>agnolotti</i> sia d'introduzione recente.</p> <p>L'origine del nome è incerta: la tradizione popolare identifica in un cuoco monferrino di nome Angiolino, detto <i>Angelot</i>, la formulazione della ricetta; in seguito la specialità di <i>Angelot</i> sarebbe diventata l'attuale <b>agnolotto</b>.</p>
<p><b>FRICASSEA</b></p>  	<p>La ricetta originale della fricassée prevede che la carne venga tagliata a pezzetti, cotta in un tegame a lungo con vino, burro ed erbe aromatiche e poi insaporita con una salsa a base di uovo e limone.</p>	<p>Spezzatino di vitello o di altra carne, cotto in salsa d'uovo e limone, variamente aromatizzato (l'uovo viene buttato a fuoco spento, appena prima di servirla).</p> <p>Più genericamente il termine si utilizza per descrivere una varietà di piatti stufati, fatti con pollame o carni bianche.</p> <p>Il termine <i>fricassée</i> (1490) propriamente è participio passato di <i>fricasser</i> 'cuocere in salsa', di etimologia incerta.</p>