



Caprese: storia di un piatto patriottico¹

1. Leggi più volte l'articolo e indica quali affermazioni sono presenti nel testo. Non utilizzare il dizionario.

Come è nata la ricetta della Caprese

L'insalata Caprese è un secondo piatto partenopeo² che, come suggerisce il nome, ha le sue origini nella bellissima Isola di Capri. Sulle sue origini, così come accade per molti dei piatti tipici del nostro paese, esistono diverse ipotesi.

Si pensa che la ricetta della **Caprese** sia nata grazie a un muratore particolarmente patriottico, che amava racchiudere i colori del nostro tricolore³ all'interno di un panino da mangiare durante la pausa pranzo: basilico, mozzarella e pomodoro.



Esiste però una prova storica precedente a questo vicenda, che collocherebbe

l'inizio della storia della Caprese intorno agli **anni '20**, quando la ricetta del piatto è comparsa per la prima volta nel menù dell'**Hotel Quisisana** di Capri.

Si dice, infatti, che la Caprese facesse parte di una cena futurista⁴, organizzata per il fondatore di questo movimento storico-culturale, **Filippo Tommaso Marinetti**.

Per stupire il poeta, che più di una volta si era scagliato contro la cucina tradizionale, avevano inventato questa particolare insalata che, oltre a rappresentare l'Italia nei colori e negli ingredienti, si contrapponeva alla troppo classica pasta.

E non finisce qui: a quanto pare, secondo le cronache cittadine, la caprese è stata anche la protagonista di una fatto che ha coinvolto, addirittura, il **Re Farouk**, sovrano d'Egitto.

Nel **1951**, il sovrano era andato in visita a Capri con la famiglia e in un pomeriggio caldo, siccome aveva fame, aveva chiesto un pasto veloce; e così aveva avuto

l'occasione di assaggiare un delizioso panino farcito con **pomodoro, mozzarella e basilico**. E anche il re Farouk, era rimasto estasiato dall'incontro di questi tre sapori tutti nostrani⁵!

Liberamente tratto dall'articolo di Deborah Ascolese
<http://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta-della-caprese-come-nacque>

¹ nazionalistico, relativo alla patria, alla nazione

² napoletano, di Napoli

³ la bandiera italiana che ha tre colori: verde, bianco e rosso

⁴ del futurismo: movimento storico-culturale italiano nato nel 1909 su iniziativa del poeta Marinetti

⁵ locali, tipici di una determinata regione



	SI	NO
1. Il pomodoro usato nella Caprese è originario dell'isola di Capri.		
2. Gli ingredienti della Caprese ricordano i colori della bandiera italiana.		
3. I racconti sulle origini della Caprese risalgono tutti al 1951.		
4. Nel menu di un hotel di Capri è stata inserita la Caprese come piatto nuovo e originale.		
5. Il poeta Marinetti ha provato la pasta alla Caprese con pomodoro, mozzarella e basilico.		
6. La Caprese è stata apprezzata anche da persone straniere.		

2. In coppia.

Fate una ricerca su Internet e provate a rispondere alle seguenti domande.

1. Quali tipo di olio è consigliato usare per preparare un'ottima insalata caprese?
2. Che differenza c'è tra il formaggio chiamato FIORDILATTE e la MOZZARELLA CAMPANA D.O.P. ?
3. Che differenza c'è tra il BASILICO NAPOLETANO e quello GENOVESE?
4. Quale prodotto tipico italiano si prepara con il BASILICO GENOVESE?
5. Quali tipi di pomodori sono consigliati per preparare l'insalata caprese?
6. Il sale va messo sopra tutti gli ingredienti dell'insalata caprese, o solo su alcuni?

3. In coppia.

Provate ad inventare una nuova "ricetta patriottica italiana", con gli stessi colori, ma con ingredienti diversi da quelli utilizzati per l'insalata caprese.



Soluzioni

Esercizio 1

Sì: 2 ; 4 ; 6

Esercizio 2

Risposta aperta

Esercizio 3

Risposta aperta