

PACKAGING E DESIGN NELL'INDUSTRIA DOLCIARIA COME ESEMPI DI ECCELLENZE ITALIANE: SPUNTI E MATERIALI PER L'INSEGNAMENTO DELLA LINGUA (L2/LS) E CULTURA ITALIANA

di Morena Svaldi

ABSTRACT

Il presente articolo si focalizza sul settore dell'industria dolciaria italiana come esempio di Eccellenza Italiana nel mondo. Qui di seguito viene ripercorsa la storia e descritto l'ingegno di tre aziende che lavorano da anni nel settore della pasticceria secca in Italia. In particolare il presente lavoro si sofferma sugli aspetti storici e culturali del design del cibo e del packaging. Si tratta di temi che si prestano ad essere affrontati da prospettive molto diverse: arte, scienza, creatività e studio del comportamento e che qui di seguito sono proposti come materiale didattico per corsi di lingua e cultura italiana. Tra gli obiettivi principali dell'articolo c'è quello di fornire le conoscenze di base ai docenti che volessero proporre questi contenuti d'insegnamento sia come moduli all'interno di un corso che affronta altre tematiche, sia come parte di un corso interamente dedicato al cibo. Per questa ragione vengono fornite delle proposte di attività di ripasso del lessico, di alcuni aspetti grammaticali, della cultura e spunti per la conversazione nei diversi livelli di complessità linguistica all'interno di un percorso di studi dove la lingua e la cultura italiana sono insegnate come lingua seconda (L2) o straniera (LS).

1. INTRODUZIONE AL DESIGN DEL CIBO

Secondo Bassi (2015) la questione del *food design* ha una stretta relazione con i seguenti aspetti: "ideazione, preparazione, realizzazione, produzione, comunicazione, distribuzione, vendita e consumo del cibo". Quando si parla di alimentazione e cibo ci si imbatte infatti in un ambito molto ricco che può essere studiato da moltissimi punti di vista. Come conferma Sorcinelli (1999) "l'alimentazione rimane un tema che *sfugge* e che nello stesso tempo, ogni volta, rivela nuove suggestioni e nuovi approcci".

Al tempo stesso, anche se si tratta di un termine sfaccettato, si possono identificare tre filoni principali:

- "design con il cibo", vale a dire un certo modo di preparare piatti e ricette
- "design per il cibo", cioè tutti quei prodotti legati al modo con cui il cibo viene consumato e servito, come ad esempio il design delle posate e bicchieri
- "design del cibo," noto anche con l'espressione inglese *food product design*, un settore dove si incontrano le ricerche di antropologi, sociologi, economisti, studiosi dell'alimentazione, esperti di tecnologia, marketing, e costume ma, e questo lavoro ne è la prova, anche di chi si occupa di insegnamento della lingua e cultura italiana. Gli sforzi in questo ambito sono tesi a studiare come il cibo nasce, viene distribuito, consumato e rappresentato. È un viaggio tutt'altro che semplice e lineare, al contrario si tratta di un percorso a volte intricato, il crocevia tra ambiente e agricoltura, metodi e tecniche di produzione, interazioni sociali e culturali, aspetti legati all'economia e al commercio ma anche al modo di pensare di un periodo storico, di un gruppo, di una regione, di una cultura.

È su quest'ultimo punto, il design del cibo, che questo articolo si concentra, proprio perché tale tema rappresenta l'incontro di tante idee e competenze e si apre quindi a moltissimi spunti culturali e didattici. Chi si avvicina a questo ambito di studio deve allontanarsi da un'ottica settoriale e, al contrario, essere pronto, come dice Castelnuovo (1989), a tante "storie dei design" dove per l'appunto si intrecciano arte, scienza, cultura e tecnologia in un'ottima multidisciplinare.

Come si è già avuto modo di esporre in un precedente articolo (Svaldi, 2024), in cui si è trattato il tema delle *Eccellenze Italiane tra l'industria del caffè, il design e la sostenibilità in un corso di lingua e cultura italiana come LS*, chi scrive da anni si appassiona a tematiche di insegnamento che toccano proprio aree di studio multidisciplinari e complementari. Svaldi insegna lingua e cultura italiana al Mount Holyoke College (Massachusetts, USA), dove gli studenti hanno la possibilità di laurearsi in discipline molto diverse. Gli studenti, per laurearsi al Mount Holyoke College, devono scegliere entro il secondo anno un *major*, un'area in cui specializzarsi/laurearsi, con la possibilità di affiancare un altro *major* (*double major*) che può essere in un ambito completamente diverso, o un *minor* cioè una specializzazione minore, che richiede meno crediti. Prima che lo studente si concentri nella/e area/e di studio che ha scelto, deve soddisfare, quello che in inglese si chiama *general requirements*, vale a dire deve frequentare corsi al di fuori della sua area di interesse, proprio per dare allo studente una formazione a tutto campo esponendolo a corsi nelle scienze sociali, umanistiche e STEM (acronimo che sta per *Science, Technology, Engineering, Mathematics*).

Chi si laurea in Lingua, Cultura e Letteratura Italiana si specializza spesso anche in storia dell'arte, architettura ma anche letteratura inglese, lingue romanze, neuroscienze, psicologia e scienze ambientali. Accanto a studenti che decidono di studiare in un piccolo *liberal art college* del New England proprio per esplorare aree di studio diverse, si è osservato che esiste un gruppo di studenti via via sempre più numeroso che invece si avvicina agli studi universitari in maniera molto settoriale, non allontanandosi dall'area di studio prescelta, se non per completare i corsi obbligatori in altre discipline. Se nel caso del primo gruppo si può riscontrare una maggiore curiosità verso temi e modalità di apprendimento multidisciplinari, per chi ha una visione settoriale degli studi universitari la possibilità di uscire dalla propria area di interesse non è sempre dettata da una motivazione intrinseca, anzi, è spesso un percorso forzato dal piano di studi. È proprio a quest'ultimo gruppo che si dirigono gli sforzi maggiori di chi scrive, per favorire l'incontro di aree di studio creative, stimolanti e ricche di spunti, come ad esempio il design del cibo.

Il tema del cibo rappresenta un aspetto rilevante per comprendere molti aspetti di una cultura sia contemporanea che legata al passato, quella italiana non fa eccezione. Ad esempio è interessante per gli studenti che studiano lingua e cultura italiana avere una prospettiva storica, sapere ad esempio che la civiltà romana era agricola e quindi stanziale dove la coltivazione del grano era essenziale per produrre la farina e preparare pane, focacce, torte e biscotti di cui è ricca la cucina italiana. La famosissima dieta mediterranea dove i cereali, l'olio d'oliva e la produzione di vino sono i tre pilastri, si sa è molto ricca anche di frutta e verdura. Tra il Quattrocento e il Seicento, grazie alla posizione geografica dell'Italia e ai continui scambi con il Mediterraneo e le Americhe, il cibo in Italia si arricchirà del riso introdotto dal mondo arabo, dal grano saraceno arrivato dal Mar Nero, del mais, patate e pomodoro provenienti dalle Americhe (Saltini, 1996). La farina è un ingrediente che ha prodotto ricette straordinarie, il risultato di altrettante storie affascinanti. Qui di seguito verranno presentati tre esempi di industria dolciaria italiana che hanno resistito negli anni, superato moltissime sfide senza mai sacrificare i valori delle loro aziende: l'eccellenza dei loro prodotti e la fedeltà verso i loro clienti. Si tratta del biscotto di Prato "Mattei", il biscotto Krumiri "Rossi" e infine degli "Amaretti di Saronno".

2. I BISCOTTIFICI DELLA CITTÀ DI PRATO

Prima di iniziare questo viaggio che ci porterà all'interno dell'industria dolciaria di Prato è importante per il lettore avere dei riferimenti per conoscere sia il territorio, che pochi, ma importanti, riferimenti storici.

Fino dall'800 Prato è rinomata per i biscotti che hanno la caratteristica di essere fatti con la pasta del pane, spezie, come ad esempio l'anice, e poco zucchero.

Si tratta di biscotti "storici" che fanno la loro comparsa nella metà del 1800 circa in molti panifici della città e consumati di solito inzuppati nel latte e persino nel vin-santo¹ o marsala².

La nascita dei biscotti di Prato viene fatta risalire esattamente al 1858 grazie a Antonio Mattei, il proprietario di un biscottificio. A causa del suo ingegno riceverà moltissimi riconoscimenti prestigiosi per i suoi biscotti, come ad esempio nel 1862 dall'Esposizione Internazionale (Regno d'Italia), a Londra per i biscotti di Prato e nel 1867 all'*Exposition Universelle* a Parigi. Nel 1904 il testimone passa alla famiglia Pandolfini, più precisamente a Tommaso Pandolfini e poi alle successive quattro generazioni. Il successo dei biscotti è assicurato: si tratta di un prodotto altamente conservabile in quanto secco, dal gusto di anice, con un impasto friabile e in grado di essere ben accompagnato al tè, anche al caffè o come già accennato al vin santo o marsala. Perché nasce proprio a Prato e non un'altra città italiana? La ragione sta nel territorio. Prato si trova infatti in una vallata sviluppatasi lungo le rive del fiume Bisenzio che, mediante dei canali chiamati *gore*, attraversavano la città. L'acqua con i suoi mulini è sempre stata una fonte di energia importante per la città grazie alla quale venivano fatte muovere le pale dei mulini che, con pesanti macine a pietra, lavoravano i grani più antichi per appunto ricavarne la farina. I mulini sono stati per secoli una risorsa economica importante per il territorio, sia nell'industria alimentare che tessile, un altro settore per cui la città di Prato è molto rinomata. Il fatto poi che Prato sia una città con una forte industria tessile, ha contribuito alla diffusione di questi biscotti che sono diventati spesso omaggi per clienti di tutto il mondo.

2.1 I BISCOTTI "MATTEI"

Il forno di Antonio Mattei si distingue dagli altri panifici della zona perché fa una piccola variazione sia alla ricetta più diffusa aggiungendo le mandorle, meno utilizzate in passato perché costose, sia alla lavorazione dell'impasto che non richiede strumenti o tecniche complesse. Dopo aver messo insieme gli ingredienti si inizia a stendere l'impasto dandone la forma di filoncini che vengono oliati per poi essere fatti lievitare fino al momento di essere infornati. Dopo la cottura i "filoncini" vengono

¹ Il vino "passito", prodotto in Toscana e Umbria, ha una lavorazione diversa dal vino "classico". I chicchi d'uva vengono fatti appassire e disidratare in un luogo ventilato. L'acqua traspirando dagli acini, fa sì che gli aromi e gli zuccheri rimangano intatti. Quando gli acini sono del tutto disidratati è il momento della pigiatura che produce il mosto, il quale rimarrà in appositi contenitori per 3 anni. Trattandosi di un vino molto dolce, si abbina spesso con la pasticceria secca.

² Vino liquoroso DOC (Denominazione di origine controllata) siciliano, più precisamente da Marsala (Trapani).

separati a mano, tagliati in pezzettini e poi tostiti per renderli più croccanti. Non è un caso che questo biscotto sia nato proprio in questa città dove è da sempre prassi sfornare biscotti anche nei panifici. È probabilmente il richiamo al pane e la semplicità dell'impasto a rendere questi biscotti così buoni.

Sono molti a confondere i biscotti di Prato con i "cantucci", chi scrive non fa eccezione e deve ammettere piuttosto che ci sono volute diverse ricerche, letture e riletture per fare, ci si augura, chiarezza. Un articolo più di tutti è stato d'aiuto per metterli a confronto, quello di Ceccuzzi (2023); da esso si evince che

- entrambi sarebbero biscotti con le mandorle e che si tagliano a fette
- la ricetta dei biscotti di Prato prevederebbe anche i pinoli, i Cantucci³ no
- i biscotti di Prato sarebbero biscotti più leggeri, un attento degustatore li definirebbe dal gusto più semplice del Cantuccio, con meno aromi, senza lieviti, insomma un'eredità lontana del pane. Al contrario i Cantucci sarebbero più ricchi perché prevederebbero l'aggiunta di burro
- un buon osservatore nota che i biscotti di Prato hanno un taglio trasversale, caratteristica che non si riscontra nei Cantucci

I biscotti pratesi sono rimasti quasi gli stessi nel tempo, quello che sarebbe cambiato e che si sarebbe abbandonato è la doppia tostatura dopo il taglio, passaggio necessario in passato per favorirne maggiormente la conservazione, mentre oggi vengono solo saltati delicatamente (Schachter, 2021). Oltre al gusto inconfondibile di questo biscotto, c'è un altro elemento che spicca: dal 1862 il pacchetto è di un inconfondibile colore blu brillante, lo stesso colore dello stemma di casa Savoia, che da poco aveva unificato il paese. Nel corso degli anni ci sono state diverse *nuance* di blu e anche pacchetti di colori diversi, come il verde per i biscotti alle mandorle e pistacchi o il sacchetto rosso per i biscotti al cioccolato. Nel 2019 l'azienda ha ottenuto dall'Ufficio Marchi e Brevetti la registrazione del blu Mattei come colore unico e quindi utilizzabile solo e unicamente dal biscottificio Mattei (Sernagiotto, 2023).

Ma torniamo alle persone che stanno dietro a un biscotto tanto amato. Un elemento che accomuna moltissime aziende italiane nel campo dell'industria alimentare ma anche della moda, per fare solo due esempi, è che sono società i cui membri hanno spesso legami familiari, dove c'è un vero e proprio passaggio di testimone attraverso le generazioni. Spesso nate in piccole botteghe o laboratori grazie alla tenacia e alla visione di nonni o bisnonni, queste aziende hanno saputo resistere nel tempo, adattarsi a un mercato sempre in evoluzione, riuscendo a mantenere fede ai valori, garantendo un'alta qualità dei loro prodotti. Sono state capaci di tramandare attraverso le generazioni marchi che hanno valorizzato la storia della loro famiglia

³ Cantuccio deriva da "cantellus" che in latino significa fetta di pane, quindi "biscotto a fette". L'Accademia della Crusca li chiama per la prima volta "cantucci" nel '600.

con uno sguardo attento al futuro. La ditta Antonio Mattei, premiata fabbrica di biscotti dal 1858 ha lavorato molto per dare rilevanza alla storia dell'azienda documentando anche attraverso una pagina web⁴ le tante iniziative e curiosità. Si possono infatti visionare foto e documenti, lettere, premiazioni ricevute, il rapporto e la storia con i dipendenti, le varie ricette e un blog ricchissimo di notizie, iniziative e curiosità.

2.2 IL VALORE AGGIUNTO DEL PACKAGING TRA MARKETING E SOSTENIBILITÀ DEI BISCOTTI DI PRATO

Il biscotto con il suo involucro curato, di pasticceria, dal colore inconfondibile, pur con leggere modifiche di stile, è resistito attraverso le generazioni ed è stato commercializzato in Europa, in America e nel Medioriente. Fin dai primi del Novecento il pacchetto dei biscotti Mattei è conosciuto anche con il nome di *Mattonella* probabilmente per la forma della confezione. Ed è proprio il colore blu che ha ispirato la famiglia Pandolfini e che ha fatto da sfondo a tante idee, una tra tutte colpisce per originalità: si tratta dell'esposizione sensoriale al Museo Bottega Mattei di Firenze⁵. Di che cosa si tratta? Di un'esperienza sensoriale in cui vengono impiegati tutti i sensi: l'udito, il tatto, la vista, l'olfatto, il gusto. Per quanto riguarda l'udito, i visitatori stando comodamente seduti su una poltrona possono soffermarsi sui suoni dell'impastatrice, degli attrezzi che tagliano i biscotti, dei rumori del sacchetto che viene chiuso. Attraverso il tatto si può apprezzare la morbidezza della farina, la granulosità dello zucchero cristallino, la durezza delle mandorle. Quando è la vista ad essere il senso al centro basta osservare quello che c'è attorno, ad esempio come si sono evolute le scatole negli anni, l'iconico colore blu, le foto di famiglia dei fondatori con le loro storie curiose. L'olfatto e il gusto sono sicuramente i sensi più stimolati, basta sentire il profumo dei filoncini appena sfornati per poi assaggiarli soffermandosi sulla loro consistenza e sapore. Quello che dà un valore aggiunto a quest'esperienza è il poter riappropriarsi delle proprie sensazioni, fare una pausa dalla frenesia quotidiana per assaporare in "tutti i sensi" questo momento.

Cibo e sostenibilità sono due temi che si prestano a essere trattati insieme: non a caso si parla di sostenibilità alimentare. Avere accesso e consumare cibi sani, rispettare l'ambiente e la manodopera richiede non solo cicli produttivi rigorosi ma anche l'impiego di criteri etici. Un sistema alimentare sostenibile, oltre a basarsi su una produzione sana e che riduca gli sprechi alimentari, conta sul fatto che un prodotto alimentare sia conservato e distribuito in maniera ottimale. A questo proposito

⁴ <https://www.antoniomattei.it/it/chi-siamo>

⁵ Museo Bottega Antonio Mattei di Firenze <www.destinationflorence.com/it/dettagli/2738-museo-bottega-antonio-mattei-dal-1858>.

un settore di grande interesse che si occupa di diversi aspetti appena toccati è quello dell'involucro alimentare, conosciuto anche con il termine inglese *packaging*. Gli involucri e i contenitori sono diventati fondamentali quando si è passati da una produzione artigianale a una industriale, cioè quando è stato necessario pensare a come conservare e trasportare prodotti alimentari. Sono nate quindi scatole e scatolette, sacchetti, lattine, vasetti o bottiglie se si pensa a prodotti liquidi o semiliquidi. Molte aziende nel settore alimentare stanno sempre di più prestando attenzione al *packaging*, il quale ha quattro funzioni fondamentali:

- garantire la conservabilità, la freschezza, il sapore e il profumo del prodotto
- consentire la trasportabilità del prodotto, mantenendolo intatto
- dare risalto in modo immediato e chiaro a un prodotto per distinguerlo da un altro attraverso il colore del contenitore, la forma, il materiale, il logo, le scritte, le immagini e i dettagli
- contribuire a rendere il nostro ambiente meno inquinato e più sostenibile utilizzando materiali non tossici e di riciclo.

L'involucro tuttavia aveva e soprattutto negli ultimi anni ha ben altro scopo che proteggere e conservare dal punto di vista igienico un prodotto. È infatti il mezzo attraverso il quale si trasmette un messaggio importante, quello del marchio, della sua qualità, unicità e quindi eccellenza. È un esempio di creatività, innovazione tecnologica e capacità di comunicare un modo di pensare, di trasmettere valori e atteggiamenti di un'azienda e di una cultura e lo si fa attraverso immagini, loghi, dettagli e scritte, tutti elementi che rendono il prodotto immediatamente riconoscibile.

Alla fine dell'Ottocento il famoso biscottificio Mattei sceglie una confezione d'effetto: una scatola cilindrica di cartone che ricorda la forma di una cappelliera. Ancora oggi ne vengono realizzate in grandezze diverse e sono tra le più richieste, assieme a quelle di latta, proprio per la possibilità di riutilizzarle. Lo scopo per cui sono state create queste scatole non era all'epoca il loro riutilizzo una volta finiti i biscotti, ma inizialmente era quello di mantenere intatto il sapore e la freschezza dei biscotti durante la spedizione. Verso gli anni '50 l'azienda Mattei è passata a scatole auto-montanti, sicuramente più pratiche e funzionali perché in grado di occupare meno spazio. In seguito, grazie all'avanzamento delle tecniche grafiche, le scatole sono state decorate a colori e plastificate per renderle più resistenti e piacevoli al tatto. Sarà solo negli anni '80 del Novecento che il biscottificio Mattei introdurrà le scatole di latta, di vari colori, con varie scritte, tutte in grado di garantire la migliore conservazione del prodotto. Il messaggio al cliente è chiaro: migliore qualità del prodotto e attenzione all'ambiente utilizzando materiali non tossici e riciclabili.

Al Museo Bottega Antonio Mattei di Firenze si possono ammirare oggetti, documenti, strumenti e l'evoluzione del *packaging* del biscottificio pratese. Le scatole

di latta nate come confezioni regalo, alcune purtroppo fuori produzione, sono state ridisegnate negli anni con forme diverse: cilindriche, rettangolari, con lo sfondo blu "Mattei" o bianche. Nel 2020 il colore blu delle scatole di latta viene sostituito da scatole cilindriche di colore verde e bianco, colori che simboleggiano le tonalità del marmo dei monumenti della città di Prato. Lungo tutto il cilindro della scatola ci sono degli archi sotto i quali vengono riprodotte immagini simboliche: il gallo associato al sorgere del sole e quindi al raccolto, le uova indispensabili in una pasticceria, la Dea del grano Demetra⁶ che simboleggia la farina, e poi infine il fondatore Mattei. L'onore alla città viene ripreso infine anche nel coperchio che sembra un fiore, appunto come un "prato" di biscotti.



Fig. 1. Coperchio scatola biscotti di Prato (2020)

<https://www.antoniomattei.it/it/shop/categorie/biscotti/biscotti-di-prato-in-latta-da-500-g?id=275>

Chi si occupa dell'industria alimentare ha dedicato una grande attenzione ai temi della sostenibilità attraverso il *packaging* ma anche a creare ricette e progetti contro gli sprechi alimentari. Le ricette antispreco non sono certamente un'invenzione moderna, anche se negli ultimi anni sono state rivalutate e valorizzate sia rivisitando alcune ricette del passato che proponendone di nuove. Un esempio di sostenibilità è la confezione dei biscotti misti Mattei contraddistinti dal filo rosso che lega il pacchetto. Il filo rosso significa che il pacchetto contiene sia i biscotti classici che i "brutti buoni", biscotti dalla forma irregolare fatti spesso con ingredienti "avanzati" da altri impasti, sempre buoni anche se dalla forma meno curata. La ricetta si deve a una donna visionaria, la signora Italia, membro della famiglia Mattei che per un periodo nei primi del '900 diresse il laboratorio. È proprio lei che si inventa di riutilizzare i bianchi d'uovo avanzati da altre lavorazioni di impasti. Aggiungendo

⁶ Secondo la mitologia greca Demetra è la Dea del raccolto, viene spesso raffigurata con una corona di grano sul capo e una falce in mano. A volte è raffigurata con il grano, un ramo d'ulivo, un cesto di frutta o un'anfora piena di vino.

mandorle tritate, farina e un po' di zucchero crea una nuova ricetta che ancora oggi il biscottificio Mattei produce quotidianamente anche se non in grandi quantità, proprio per garantirne la freschezza. Ed è proprio sul filo che ci si vorrebbe soffermare per sottolineare il legame, l'intreccio tra i tessuti e il pane/biscotti, eccellenze pratesi. Nel 1958 è uscito un articolo sul giornale *La Nazione*⁷ in cui si parlava del centenario dalla nascita del pastificio Mattei "Biscotti e tessuti li sanno fare i pratesi" i due settori più forti della città di Prato. Come si accennava precedentemente, l'industria tessile ha contribuito a diffondere il biscotto pratese nel mondo: relativamente leggeri, poco delicati da trasportare e in grado di conservarsi bene, i biscotti sono spesso stati portati come dono ai clienti tessili in tutto il mondo. Possiamo parlare di un legame, appunto un filo che lega non solo il settore alimentare con quello tessile ma anche Prato con il mondo. Ricordiamo che il filo era un materiale molto usato per trasportare alimenti fino dai primi del 1900 assieme a cesti, cassette di legno, sacchi di iuta. Nelle botteghe alimentari dove si vendevano prodotti tra cui caffè, farina, salumi, formaggi, oltre a prodotti in barattolo, la merce veniva per la maggior parte venduta a peso. Veniva messa sulla bilancia su una carta con cui si pesava, carta che veniva poi usata per confezionare il prodotto che veniva legato con uno spago. Così faceva all'inizio della sua attività anche il forno Mattei; solo verso gli anni '30 del Novecento sono arrivati i sacchetti di color azzurro che poi si sono raffinati nella forma e nel colore. Il filo serviva e serve ancora a legare il sacchetto, ma anche a creare una specie di asola per trasportare il pacchettino.

3. I KRUMIRI "ROSSI"

Vent'anni dopo la nascita dei biscotti di Prato Mattei nascono i biscotti Krumiro "Rossi", questa volta però non in Toscana ma in Piemonte, più precisamente a Casale Monferrato in provincia di Alessandria. La leggenda dice che Domenico Rossi, dopo aver trascorso una serata al caffè con gli amici, li avesse invitati nel suo laboratorio dove avrebbe sfornato i biscotti che poi avrebbero avuto così tanto successo tanto da addirittura diventare simbolo di Casale. Un altro mistero avvolge il nome di questi biscotti, a proposito del quale ci sono due ipotesi: la prima è che Domenico Rossi bevessero al tempo un liquore, il *krumiro*, da qui un nome simile per i suoi biscotti, la seconda è che sia una parola di derivazione ebraica "*yiddish krumm*" che significa ritorto, un omaggio ai baffi "a manubrio" del Re Vittorio Emanuele II (Vercelli, 2021).

⁷ Legati a doppio filo <https://www.antoniomattei.it/it/blog/storia/legati-a-doppio-filo?id=25>

3.1 IL BISCOTTO

Se non sappiamo con certezza quello che successe quella notte tra Rossi e i suoi amici, quello che è certo è che già alla fine dell'Ottocento questi biscotti ricevettero già molti riconoscimenti. La ricetta è semplice: farina di grano tenero, uova, burro, zucchero e vanillina pura. Non c'è né l'aggiunta di latte né di acqua, la morbidezza dell'impasto si deve quindi unicamente alle uova e al burro.

Il pasticcere e creatore dei biscotti Krumiro fece fin da subito una campagna a tappeto per ampliare il proprio mercato, partecipò infatti all'Esposizione universale di Torino e ricevette le attestazioni delle case dei principi d'Aosta, Genova e della Real Casa d'Italia dei Savoia, i cui stemmi furono impressi nell'iconica scatola di latta con un contorno rosso, rimasta pressoché invariata negli anni e per questo tanto riconoscibile.

Nei primi anni del Novecento Angelo Ariotti rilevò non solo l'attività di Rossi ma anche il brevetto dei famosi biscotti, continuando a rendere grande questo prodotto. Nel 1953 l'azienda fa un ulteriore passaggio di mano, va infatti a Ercole Portinaro che con il figlio Romolo riesce a conquistare il mercato nazionale e internazionale tanto da arrivare al Quirinale⁸, Montecitorio⁹ e persino alla Casa Bianca negli Stati Uniti. A questo proposito nel 1998 l'allora Presidente degli Stati Uniti, Bill Clinton ricevette in dono una selezione con i migliori prodotti piemontesi, uno di questi lo catturò particolarmente, i Krumiri, tanto che scrisse un biglietto di ringraziamento per "the wonderful Krumiri"¹⁰.

Il sito¹¹ dedica un'intera sezione su come gustare questo semplice biscotto dalla forma a manubrio. Lo consiglia da solo o abbinato a un tè dal sapore delicato che non sovrasti quello del biscotto, per i più grandi, abbinato ai vini dolci o frizzanti o liquorosi prodotti nella stessa zona del Monferrato, ma anche ai liquori al cioccolato come quello che facevano le nonne della zona. L'immaginazione non ha limiti, lo si può gustare accompagnato dalla Crema Catalana e persino con lo zabaione che anch'esso riporta alla mente ricordi d'infanzia.

⁸ Il Palazzo del Quirinale a Roma è dal 1946 sede ufficiale del Presidente della Repubblica Italiana.

⁹ Il Palazzo di Montecitorio a Roma è la sede ufficiale della Camera dei Deputati della Repubblica Italiana e sede del Parlamento in seduta comune nelle occasioni in cui si riuniscono deputati e senatori insieme.

¹⁰ Traduzione dall'inglese "i meravigliosi Krumiri".

¹¹ <<http://www.krumirossi.it/>> sezione "gustarlo"

3.2 IL PACKAGING

Che cosa rende questo biscotto tanto apprezzato negli anni? Ancora una volta la semplicità degli ingredienti e la pazienza nel lasciare a riposo l'impasto per un giorno in un luogo fresco. L'essenzialità del biscotto con i suoi ingredienti e la sua lavorazione è tuttavia controbilanciata, quasi impreziosita, da una scatola prima di legno e poi di latta per garantire una migliore conservazione del prodotto. È abbellita dal logo, dai colori rosso e oro, dalle scritte, dagli stemmi e dalla foto del fondatore proprio per distinguersi dalla concorrenza. Il fatto che l'azienda non abbia mai modificato la scatola con le sue caratteristiche non è un caso, ma una decisione ponderata per non recidere il legame tra il prodotto e i ricordi del passato del consumatore. Sono ideali da consumarsi con il tè, cioè una bevanda delicata che non sovrasta il gusto dei biscotti, ma anche da provare con dei vini prodotti nelle colline del Monferrato, con dei liquori e infine, a sorpresa, anche con la Crema Catalana e lo Zabaglione.



Fig. 2. Scatola di latta rimasta invariata Krumiri

<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/krumiri-ricetta-storia-biscotti/>

La sua scatola è diventata iconica, molti italiani l'hanno vista nelle case delle loro nonne come portagioie, portalettere o porta cucito. Come per molte aziende italiane eccellenti l'azienda è tutt'ora portata avanti dalla famiglia Portinaro, più precisamente da Anna Maria Portinaro.

4. L'AMARETTO DI SARONNO

Di impasto completamente diverso dai biscotti di Prato e dai Krumiri sono i biscotti Amaretti di Saronno. Ce ne sono di diverse versioni ma quello classico è un biscotto rotondo, un po' croccante il cui ingrediente chiave sono le mandorle di albicocche tritate che danno all'impasto un sapore amarognolo. Questo biscotto è il

frutto di scelte coraggiose e inventiva come l'importare dall'Inghilterra forni più potenti di quelli allora esistenti in Italia. I macchinari non sono tuttavia sufficienti per avviare una produzione d'eccellenza, è necessario fare un passo ulteriore: far venire il personale inglese per insegnare i segreti dell'impasto e della produzione alla manodopera italiana. Il collegamento tra i due paesi dà l'avvio a una produzione di biscotti da tè, wafer, crackers e pasticceria secca accanto a panettoni e cioccolato. Il successo di tutti i dolci è quasi immediato tanto che l'azienda arriva a esportare i loro prodotti anche in Sud America, dando l'avvio a una serie di scelte sia nella comunicazione che nell'imballaggio che deve assicurare che i prodotti arrivino intatti. Il marchio sulla scatola, depositato nel 1895, non a caso è rappresentato da una nave di proprietà, molto probabilmente della società Rubattino, che avrà l'onore di portare il primo carico Lazzaroni oltreoceano. La ditta Lazzaroni arriverà a produrre fino a 450 tipi di biscotti esportati in tutto il mondo e attenti alle esigenze dei consumatori sia attraverso rigorosissime certificazioni di qualità delle materie prime ma anche dedicando delle linee di biscotti *freeform*¹², senza glutine e senza zuccheri aggiunti. I biscotti Lazzaroni entreranno nelle case di tutti gli italiani attraverso le pubblicità di Carosello¹³, saranno descritti infatti come "digestivi" quindi leggeri e "super nutritivi".

4.1 IL BISCOTTO

Anche per questi biscotti aleggia una leggenda che risalirebbe al lontano 1718 e che la stessa famiglia e ditta Lazzaroni riporta nei suoi documenti. Si narra che l'allora Cardinale di Milano decidesse di recarsi in visita al Santuario della Beata Vergine dei Miracoli di Saronno. Per onorare la sua visita si dice che una giovane coppia abbia preparato un biscotto con un impasto di zucchero, armelline cioè le mandorle delle albicocche, e l'albume d'uovo. Ecco a cosa si dovrebbe la nascita dei famosi biscotti Amaretti di Saronno. Negli anni il biscotto è rimasto quasi lo stesso, sono state aggiunte solo delle piccole varianti: l'impasto di una consistenza più dura o secca, abbinati a coppie o con il famoso incarto a caramella. Nonostante le piccole differenze vale la regola vista negli altri due biscotti qui presentati: la semplicità sia nella ricetta che nella scelta degli ingredienti, l'unico vezzo è la decorazione fatta con granelli di zucchero. Sono "originari" di Varese, anche se riprendono una ricetta già famosa nell'Ottocento e poi riportata alla luce dai fratelli Lazzaroni arrivati dalla Valtellina a Saronno nel 1888, anno in cui fondano in Italia il primo stabilimento, come si diceva anglo-italiano. La ditta Lazzaroni ha dovuto affrontare diverse sfide, tra cui anche quella legata alla carenza di albicocche durante la seconda guerra mondiale,

¹² biscotti liberi da ...

¹³ Carosello Lazzaroni < <https://www.youtube.com/watch?v=qOGtTmuDIJU>>

problema che se non fosse stato risolto avrebbe sicuramente compromesso la ricetta e quindi la produzione del famoso biscotto. Ecco che ancora una volta da una sfida nasce un'idea, più precisamente quella non solo di incoraggiare gli abitanti della zona a piantare alberi di albicocche ma anche di raccogliere i semi della pianta. La ditta fa una vera e propria campagna per chiedere agli abitanti di raccogliere i noccioli da cui sarebbero stati estratti gli *armellini* che la Lazzaroni avrebbe usato nella sua famosa ricetta. Questo seme è uno degli ingredienti chiave proprio per il gusto amaro usato sia come aroma nella pasticceria che per produrre liquori e sciroppi.

4.2 IL PACKAGING

Quello che li distingue dagli altri biscotti italiani eccellenti è il doppio incarto: quello della confezione esterna e quella che avvolge il singolo biscotto come una caramella.

Come si accennava, una delle sfide nel commercio di questo biscotto è la conservazione, si tratta infatti di un biscotto più sensibile all'umidità degli altri due qui sopra menzionati, da qui l'idea di conservarlo avvolto da una carta velina e in scatole, all'inizio di cartone e poi di metallo che saranno decorate e abbellite.



Fig. 3. Biscotto Amaretto di Saronno
<https://www.museomils.it/project/amaretto-di-saronno/>

Le prime confezioni sono scatole di latta, un ottimo materiale per la conservazione della freschezza dei prodotti. L'Italia a fine Ottocento è un paese unificato i cui scambi sono sempre più favoriti non solo perché un'unica nazione ma anche grazie alla crescente rete di trasporti. I biscotti iniziano ad essere sempre più consumati dalla ricca borghesia creando le basi per i piccoli negozi di pasticceria di crescere fino

a diventare delle vere e proprie industrie. I biscotti amaretti sono tutt'oggi acquistabili sempre in scatole di latta, alcune di forma rettangolare e bassa, altre come un cubo o un cilindro. Alcune sono dedicate a famose città italiane come: Roma, Firenze, Milano e Venezia, tutte rigorosamente con lo sfondo rosso. Dello stesso colore sono anche i sacchetti o le scatole di carta che anche nella loro semplicità continuano a usare come logo un'imbarcazione, forse la prima che ha portato il sapore di questi biscotti nel mondo.



Fig. 4. Marchio Amaretti di Saronno
<http://lazzaronibiscotti.it/>

Concludendo, questi tre esempi di biscotti hanno mantenuto la semplicità dei loro ingredienti accanto a uno studio accurato, artistico del *packaging* sia come contenitore vero e proprio per conservare e trasportare i loro prodotti, ma anche come strategia di marketing, una soluzione per rimanere nelle case dei loro clienti, quindi vivi nella memoria attraverso le generazioni. Oggi si parla molto di sostenibilità in vari contenuti, moltissimo in quello dell'industria alimentare. I consumatori sono sempre più attenti a acquistare prodotti con un involucro che possono riciclare o meglio riutilizzare. Le scatole di latta sono un ottimo esempio per dare una seconda vita a un contenitore che ha conservato al meglio le delizie contenute, che quindi ha soddisfatto gloriosamente il suo ruolo primario, ma che non ha esaurito il suo compito. Grazie alla loro bellezza e cura sarebbe quasi un peccato sbarazzarsene proprio perché simbolo di qualcosa di più grande, un contenitore non solo di gusti ma anche di significati e ricordi. I biscotti di cui si è qui parlato sono solo tre esempi. Per chi volesse ampliarne la scelta si potrebbero aggiungere i biscotti secchi veneziani Baiscolli, i Taralli glassati della Basilicata, i Ricciarelli di Siena.

Nel paragrafo successivo verranno presentati alcuni esempi di materiali didattici che possono essere utilizzati in maniera flessibile nei corsi di lingua e cultura

italiana come L2/LS e quindi adattati in base all'obiettivo del corso, al livello linguistico degli studenti e ai loro interessi.

5. SCHEDE DIDATTICHE PER CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA COME L2/LS

Questi tre esempi di eccellenza italiana si prestano a tanti spunti di conversazione per corsi di lingua e cultura come L2/LS a partire da corsi a livello elementare, per passare a corsi intermedi e volendo anche avanzati. Il materiale qui sotto proposto è solo indicativo e facilmente adattabile agli interessi dell'insegnante e degli studenti.

Alcune delle attività proposte sono legate anche alla presenza di risorse nel territorio in cui il corso viene insegnato; chi scrive insegna in un college nel New England dove non c'è un'alta concentrazione di esercizi pubblici con prodotti italiani, al di fuori di quelli altamente commerciali. Ben diverso sarebbe invece la situazione di chi può con più facilità organizzare eventi culturali per gli studenti che coinvolgono ad esempio aziende italiane come Eataly¹⁴.

I principi pedagogici che hanno fatto da guida alle attività qui sotto riportate sono quelli dell'UDL- *Universal Design for Learning*¹⁵, chiamato anche PUA- *Progettazione Universale per l'Apprendimento*. In breve, si tratta di un quadro teorico di riferimento che propone delle linee guida di insegnamento che possono essere applicate a discipline diverse. Lo scopo è quello di ottimizzare le tecniche di insegnamento, e quindi di apprendimento, facendo in modo che tutti gli studenti possano trovare il modo di apprendere partecipando in maniera costruttiva alle attività proposte dal docente. È importante a questo proposito sottolineare che alla stesura del documento UDL hanno partecipato diverse figure professionali: neuropsicologi, pedagogisti, esperti di tecnologia e ovviamente insegnanti. Se nei primi anni l'obiettivo del gruppo di lavoro era teso a capire come favorire l'apprendimento negli studenti che necessitavano di più attenzione e strategie, negli anni successivi l'approccio si è capovolto soffermandosi invece sui limiti dei metodi di insegnamento di allora e conseguentemente sull'impatto negativo degli stessi metodi tradizionali su *tutti* gli studenti a prescindere dalle loro caratteristiche (Rossi, Bianchi, 2023).

I principi guida dell'UDL, estensivamente studiati da Burgstahler (2021), sono stati adattati al tema di questo articolo e alla disciplina in oggetto. Eccone un elenco:

- attenzione allo studente con tutte le sue caratteristiche: stili di apprendimento, motivazione, background linguistico e culturale

¹⁴ Eataly https://www.eataly.com/us_en/stores/boston

¹⁵ UDL – Universal Design for Learning <https://udlguidelines.cast.org/>

- creazione di un ambiente inclusivo sia dal punto di vista dell'accoglienza che della didattica dove vengono proposte attività attraverso diversi media - video, audio, ecc. e facendo leva su interazione sociale, movimento e creatività
- l'impegno a rimuovere tutto ciò che ostacola l'apprendimento e la sua progressione
- "Quello che è necessario per qualcuno, finisce per diventare utile per tutti" (Cottini, 2019)
- l'utilizzo in classe di metodologie diverse per coinvolgere gli allievi, facendo in modo che lo studente possa comunicare attraverso modi diversi quello che sta apprendendo
- l'opportunità per lo studente di ricevere *feedback* costantemente e la necessità da parte del docente di riaggiustare le risorse impiegate
- la messa in atto di strategie personalizzate fin dall'inizio del corso e non come risposta a una situazione di crisi

Proprio seguendo questi principi si sono pensate le seguenti attività per far assimilare il lessico ed elementi di grammatica attraverso lo studio e l'approfondimento della cultura italiana. Si tratta di attività perlopiù da svolgere in classe e che danno un'enfasi all'aspetto comunicativo; possono essere anche proposte come compiti, progetti individuali o di gruppo da condividere attraverso forum o in presenza con il resto della classe.

Idee per attività di ripasso del lessico, della grammatica, cultura e conversazione, dal livello A1/A2 al B1 secondo il QCER¹⁶

Ripasso lessico materiali, contenitori e ingredienti

Lessico pesi, materiali e contenitori

a. Immagina di fare la spesa in un piccolo negozio di alimentari in Italia.

Cosa vuoi acquistare? Fai la lista!

es: *due etti di formaggio, un litro di latte, due kg. di mele, sei lattine di aranciata, due pacchi di pasta etc.*

Usa le seguenti quantità, confezioni: *etto, kg, litro, pacco, scatola, bottiglia, lattina, tubetto, barattolo.*

b. Devi preparare dei biscotti per i tuoi amici, fai una lista degli ingredienti che ti servono. Attenzione, specifica la quantità. Es: *Ci vuole un etto di mandorle.*

c. Conosci una ricetta di un dolce che utilizzi gli ingredienti "avanzati" come ad esempio i "brutti buoni"? Presentala alla classe.

¹⁶ QCER - Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue

	<p>p.s. Per ampliare i temi di conversazione, prima di svolgere la seguente attività, può essere utile un ripasso del lessico degli ingredienti, dei negozi e delle parti della città. È utile un ripasso dei verbi <i>ci vuole/ci vogliono</i>.</p> <p>Facciamo la raccolta differenziata!</p> <ul style="list-style-type: none">- Fai la racconta differenziata? Se sì come?- Fai una piccola ricerca, seleziona una città italiana e spiega alla classe in cosa consiste la raccolta differenziata. Puoi presentare il risultato della tua ricerca facendo degli esempi pratici, usa molte immagini.- Prova a trovare cosa si può ricavare da una bottiglia di plastica, poi condividi il risultato della tua ricerca con il resto della classe.- Cosa fai per proteggere l'ambiente? Spiega!- Festeggiamo insieme la Giornata Mondiale della Terra (22 aprile) <p>Per maggiori informazioni leggi il seguente articolo https://www.gazzetta.it/attualita/22-04-2024/giornata-internazionale-della-terra-2024-cos-e-e-perche-e-importante.shtml</p> <p>N.B. Ripassa i materiali es: <i>carta, cartone, vetro, plastica, rifiuti umidi (cibo)</i> e i contenitori prima di concentrarti sulle attività.</p>
<p>Cantiamo insieme!</p>	<p>Ascoltiamo insieme <i>Come un pittore</i> dei Modà Video ufficiale < https://www.youtube.com/watch?v=RuYbA55IWGs></p> <p>Ripasso dei colori Attraverso il design delle confezioni, ad esempio dei biscotti di Prato "Mattei", i Krumiri e gli Amaretti di Saronno abbiamo ripassato i colori in italiano, ad esempio il blu, il verde, l'oro, il nero.</p> <p><u>Nota per l'insegnante:</u> La canzone dei Modà <i>Come un pittore</i> (2012) racconta di una relazione immaginaria tra un padre e il figlio, quello che il padre immagina di raccontare e insegnare se fosse padre. Il testo dice che parlerebbe delle cose più belle della vita attraverso i colori di un pittore.</p> <p>Possibili attività di comprensione generale:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ascoltiamo la canzone una prima volta: secondo te, di che cosa parla?- Che titolo daresti a questa canzone?- Prova a descrivere il paesaggio che vedi nel video ufficiale della canzone. Dove sono? Trovalo in una cartina geografica e fai una breve ricerca da condividere con il resto della classe.- Qual è il tuo colore preferito e a cosa lo associ?- es. <i>Il mio colore preferito è il giallo, come il sole.</i>- Per ognuno dei seguenti colori trova due ad esempio oggetti/alimenti.

	<ul style="list-style-type: none">- es: <i>giallo come il sole e i limoni</i>. Continua con i seguenti colori: <i>blu, rosso, grigio, nero, verde</i>.- Associazione: a quali emozioni/situazioni associ i seguenti colori? Es: <i>giallo=felicità, estate</i>. Continua con i seguenti colori: blu, rosso, grigio, nero, verde.
Questione di gusti	I tuoi biscotti preferiti <ul style="list-style-type: none">- Ci sono dei biscotti che ti piacciono particolarmente?- Presentali alla classe, porta la ricetta (ingredienti e come prepararli) e se vuoi e puoi portali in classe per farli assaggiare. N.B. prima di farli assaggiare alla classe scrivi chiaramente gli ingredienti, nel caso in cui ci siano allergie alimentari e/o intolleranze <ul style="list-style-type: none">- Quando li mangi? A colazione? Quando studi? In occasioni speciali?- Prova a descriverli. Come sono? Duri, morbidi, saporiti, dolci, poco zuccherati etc.- Con che cosa li prendi di solito? Con il tè o il caffè?- Ci sono dei biscotti che ti ricordano la tua infanzia? Porta delle foto, com'è la confezione? Trova una pubblicità scritta o in video da condividere. N.B. Per la parte relativa ai "biscotti della tua infanzia" è utile un ripasso dell'imperfetto indicativo.
Biscotti italiani	Fai una ricerca e presenta alla classe altri biscotti italiani , puoi scegliere sia biscotti artigianali e meno conosciuti che biscotti italiani prodotti a livello industriale. Concentrati sulla ricetta e sul <i>packaging</i> .
Biscotti nel mondo	Fai una ricerca e presenta alla classe dei biscotti di altri paesi e culture . Concentrati sugli ingredienti e sul <i>packaging</i> ma anche sulle occasioni in cui si mangiano, ad esempio: tutti i giorni, per occasioni speciali; si possono fare in casa o di solito si acquistano; sono freschi o confezionati. Perché ti piacciono? Cosa ti ricordano? Spiega da dove vengono.
Giochiamo con il Foto shop	Trova l'intruso Nel sito ufficiale dei biscotti Krumiri si è giocato con il fotoshop. Curiosando nella pagina ufficiale Facebook si possono infatti trovare immagini di quadri d'autori sui quali è stata inserita l'immagine della scatola dei famosi biscotti. Eccone degli esempi simpatici: < https://www.facebook.com/photo/?fbid=1011339154201345&set=pb.100059758096956.-2207520000 > - Adesso prova tu! Crea tu un fotoshop usando una foto o un dipinto italiano. Poi presentalo alla classe descrivendo l'opera. I compagni dovranno trovare i Krumiri.

	<p>N.B. È utile sia un ripasso delle preposizioni di luogo come: <i>tra/fra, accanto, vicino, dietro, su, davanti, dietro, sotto, sopra, in alto, in basso</i> ecc., che del lessico per descrivere l'opera o la foto scelta.</p>
Contenuti e contenitori	<p>Un nuovo packaging Immagina di lavorare per un'azienda italiana che produce biscotti, disegna un sacchetto o una scatola e il logo. Immagina di presentare le tue idee a una riunione con il servizio marketing dell'azienda. Porta molte foto del prototipo e spiega il motivo delle tue scelte.</p>
Seconda vita. Cosa metti nella scatola dei biscotti?	<ul style="list-style-type: none">- Ci sono delle scatole che riutilizzi? Descrivi la scatola: colore, materiale, eventuali disegni.- Cosa conteneva originariamente?- Adesso come la usi?- In quale stanza della casa si trova?- Che cosa contiene? Es.: <i>chiavi, colori, bottoni, cancelleria, monete, lettere/biglietti, ecc.</i>
Esperienza sensoriale	<p>Assapora un momento della tua giornata In un mondo frenetico dove si passa da un'attività all'altra, è sempre più difficile prendersi il tempo per assaporare i piccoli momenti di benessere nelle nostre giornate. Più che a essere trasportato/a/* dagli eventi, prova intenzionalmente a ricavare un momento, anche breve, all'interno della tua giornata per assaporarlo. Ascolta i suoni/rumori attorno a te, osserva cosa vedi. Se mangi qualcosa pensa a chi l'ha preparato, da dove vengono gli ingredienti. Registra scrivendo, attraverso un video, un audio o un disegno tutto quello che vedi e senti. Condividilo con la classe nel forum settimanale.¹⁷</p>
Visita a Eataly	<p>Per le scuole secondarie e/o istituzioni universitarie degli Stati Uniti che si trovano nelle vicinanze di Eataly (NYC Flatiron e Downtown, Chicago, Boston, Los Angeles, Las Vegas, Dallas e Silicon Valley) c'è la possibilità di mettere, nel vero senso della parola, le "mani in pasta" e partecipare a lezioni di cucina per imparare a fare piatti italiani (il sito li divide per tipi di pietanza, ma anche per regioni). Il</p>

¹⁷ Attraverso la piattaforma *Moodle* o altre con la stessa funzione, l'insegnante ha la possibilità di assegnare i compiti sul forum. Il tema è legato a uno degli argomenti affrontati in classe. Lo studente deve caricare un breve video, audio o testo condividendolo con il resto della classe. Parte del compito è chiedere agli altri studenti di rispondere o commentare in modo da avviare dei brevi scambi. Il forum è un ottimo strumento per collegare quanto si apprende in classe ai momenti al di fuori per creare un continuum volto a motivare lo studente a un maggior coinvolgimento sia alle discussioni di classe che poi allo svolgimento dei compiti "a casa".

	<p>supermercato di Eataly ha anche una ricca sezione dedicata ai dolci italiani, inclusi i biscotti di Prato "Mattei", i Krumiri e gli Amaretti di Saronno.</p> <p>Potendo immaginare delle attività sarebbe una bella occasione fare una carrellata sui prodotti eccellenti della pasticceria italiana e toccare con mano le confezioni/scatole per infine assaporarli.</p> <p><https://www.eataly.com/us_en/nationwide-shipping/sweets/cookies></p>
--	---

Tab. 1. Spunti per attività di ripasso per il lessico, la grammatica, cultura e conversazione

5. CONCLUSIONI

Il mondo delle *Eccellenze Italiane* è molto vasto, affascinante e multi sfaccettato. Di solito viene studiato da esperti soprattutto, ma non solo, di marketing, design, economia, arte e architettura.

In questo articolo ci si è soffermati su una piccolissima parte dell'industria dolciaria italiana, un po' in punta dei piedi con lo stupore e la meraviglia che si provano quando si entra in un negozio di dolci e caramelle dal sapore un po' *vintage*. C'è anche un altro aspetto che va sottolineato: l'autrice del presente articolo si è avvicinata a questo tema con umiltà e la consapevolezza di presentare una lettura piuttosto insolita, cioè quella culturale in un contesto di insegnamento di lingua e cultura L2/LS. Si sa, lingua e cultura non possono essere separate, una richiama all'altra, si evolvono in continuazione, si rincorrono, si influenzano.

Attraverso tre esempi emblematici dell'industria dolciaria italiana si è parlato degli eventi storici che hanno fatto da sfondo alla nascita dei biscotti Mattei di Prato, Krumiri e Amaretti e delle vicende a volte rocambolesche dei loro fondatori. Le tante sfide che hanno affrontato si sono spesso trasformate in momenti di crescita e hanno visto nascere idee e soluzioni a dir poco originali.

Al di là dei contenuti presentati in questo articolo ci si augura che allo studente arrivi il messaggio di come affrontare una sfida, di considerare le diverse soluzioni, di pensare in maniera ampia e non settoriale. È con questo spirito che si sono proposte le schede didattiche per l'insegnante. Rappresentano una guida da cui partire per introdurre queste tematiche sia in corsi interamente dedicati al cibo italiano che per chi volesse proporre un solo modulo all'interno di un programma che tocca altre tematiche. Grazie a questo articolo si spera di aver messo in risalto alcuni dei punti più emblematici di queste tre aziende italiane eccellenti: la dedizione verso un progetto, l'attenzione all'ambiente, il dialogo tra le persone coinvolte, il sapersi evolvere osservando e ascoltando con lo sguardo curioso di chi vede lo scambio tra le parti e le culture come arricchente. Non dimentichiamo che i biscotti Mattei sono stati portati

in dono nel mondo ai clienti che acquistavano i prodotti tessili di Prato e che i Krumiri sono addirittura arrivati nelle tavole d'oltreoceano. Gli Amaretti sono davvero dei biscotti globali, il frutto di un incontro di esperienze e saperi, di continui rapporti tra l'Italia e l'Inghilterra. È proprio con lo spirito di apertura allo scambio tra culture che si spera di continuare a sorprenderci gustando un'altra delizia.

BIBLIOGRAFIA

BASSI A., 2015, *Food design in Italia*, Mondadori, Milano.

BURGSTHALER S., 2021, *Universal Design: Process, Principles, and Applications*, University of Washington, DO-IT <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED506550.pdf>

CASTELNUOVO E., 1989, "Per una storia del design", in E. CASTELNUOVO (a cura di), *Storia del disegno industriale. 1750-1850 L'età della rivoluzione industriale*, vol. I., Mondadori, Milano.

COTTINI L. (a cura di), 2019, *Universal Design for Learning e curricolo inclusivo*, Giunti, Firenze.

ROSSI E., BIANCHI M.E., 2023, *I principi dell'UDL per un curricolo inclusivo*, Lattes, Torino.

SALTINI A., 1996, *I semi della civiltà. Frumento, riso e mais nella storia delle società umane*, Nuova Terra Antica, Bologna.

SERNAGIOTTO C., 2023, *Senza scadenza. L'intramontabile packaging Made in Italy*, Ultra, Roma.

SORCINELLI P., 1999, *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai crackers*, Mondadori, Milano.

SVALDI M., (2024), "Le eccellenze italiane tra caffè, design e sostenibilità in un corso interdisciplinare di lingua e cultura italiana", *Bollettino Itals*, 22, 103, pp. 36-64.

VERCELLI V., (2021), "Krumiri la nostra ricetta", *La Cucina Italiana*, 13 novembre <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/krumiri-ricetta-storia-biscotti/>

SITOGRAFIA

<<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/biscotti-di-prato-cantucci/>>
Biscotti di Prato: non chiamateli cantucci! La Cucina Italiana

<<https://www.kittyskitchen.it/cantucci-toscani-vs-biscotti-di-prato.html>>
Cantucci toscani vs biscotti di Prato, Cucina Toscana

<<https://www.youtube.com/watch?v=qOGtTmuDIJU>>
Carosello Lazzaroni

<<https://www.antoniomattei.it/it/blog/storia/i-mulini-di-prato-e-i-grani-antichi?id=13>>
Sito Antonio Mattei, premiata fabbrica di biscotti

<<https://www.antoniomattei.it/it/blog/storia/legati-a-doppio-filo?id=25>>
Sito Antonio Mattei, la storia, legati a doppio filo

<<https://www.antoniomattei.it/it/shop/categorie/biscotti/biscotti-di-prato-in-latta-da-500-g?id=275>>
Sito Biscotti di Prato confezione latta con tappo "prato di fiori"

<ROSSI <http://www.krumirossi.it/?lang=it>>
Sito biscotto Krumini

<https://www.eataly.com/us_en/nationwide-shipping/sweets/cookies>
Sito EATALY

<<https://www.facebook.com/krumirossi>>
Pagina Facebook Krumiri Rossi Portinaro

<<https://www.gazzetta.it/attualita/22-04-2024/giornata-internazionale-della-terra-2024-cos-e-e-perche-e-importante.shtml>>
Giornata Mondiale della Terra 2024: le Iniziative per la Tutela dell'Ambiente

<<https://www.antoniomattei.it/it/blog/prodotto/l-invenzione-dei-brutti-buoni?id=12>>
L'invenzione dei brutti buoni [Antonio Mattei]

<<https://www.destinationflorence.com/it/dettagli/2738-museo-bottega-antonio-mattei-dal-1858>>

Museo Bottega Antonio Mattei di Firenze

<<https://udlguidelines.cast.org/>>

The UDL- Guidelines