

V EDIZIONE IN TUNISIA DELLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

La situazione sanitaria, anche in Tunisia, si sta facendo sempre più complicata e preoccupante: oltre alla certezza che a novembre e dicembre 2020 non sarà possibile riunire la Delegazione dell'Accademia Italiana della cucina, abbiamo il grande dispiacere che non potremo trovarci di persona neppure per scambiarci gli auguri di Natale e di buon anno nuovo.

In tempi normali la nostra Delegazione di Tunisi ha perseguito i propri fini attraverso la convivialità, ma in momenti di emergenza, come quello che stiamo attraversando, abbiamo dovuto, nostro malgrado, percorrere strade alternative, per partecipare alla Settimana della cucina italiana in Tunisia, giunta alla quinta edizione.

Abbiamo sostenuto e preso parte attivamente al programma della settimana, variegato e con tante attività on line, proposto, animato e moderato dal Prof. Hammadi Agrebi, ispettore e formatore di docenti tunisini di lingua italiana presso il ministero dell'Educazione, che ha dottamente utilizzato la manifestazione per valorizzare la cucina italiana come strumento importante per l'apprendimento e la promozione della nostra lingua attraverso la presentazione d'unità didattiche sul tema della gastronomia.

Il 23 novembre il Prof. Hammadi Agrebi ha tenuto una lezione magistrale su Pellegrino Artusi e la cucina italiana. Il 24 novembre la Prof.ssa



LA PROFESSORSA IBTISSEM MAROUANI, DOCENTE DI LINGUA ITALIANA AL LICEO IBN ARAFA JDAIDA, CHE HA VINTO MERITAMENTE IL CONCORSO GASTRONOMICO CUCINANDO UN ORIGINALISSIMO FAGOTTINO DI ZUCCHINE GRIGLIATE CON RIPIENO DI SALMONE, ACCOMPAGNATO DA MOZZARELLA E POMODORO PER RICHIAMARE I COLORI DELLA BANDIERA ITALIANA.



Hend Driss, docente di lingua italiana presso il liceo Ahed Jadid Kabbarya Tunisi 1 ha presentato una lezione "modello" dal titolo: Il tiramisù è servito. Il 25 novembre i docenti della lingua italiana dei licei di Tunisi 1, Ben Arous e Mannouba si sono cimentati in una singolare e simpatica competizione gastronomica virtuale vinta meritatamente col primo premio assegnato alla Prof.ssa Ibtissem Marouani, docente al Liceo Ibn Arafa Jdaida, che ha cucinato un originalissimo fagottino di zucchini grigliate con ripieno di salmone.

Al concorso gastronomico hanno partecipato: la Prof.ssa Hayet Kouraichi Gouider del Liceo Assad ibnou el Fourat Mannouba, la Prof.ssa Faten Zar-

rad del Liceo 9 avril Tunis¹, la Prof.ssa Ramla Damerji della Scuola internazionale di Tunisi, la Prof.ssa Hela Loukil Laroui del Liceo Ibn Abi Dhief Mannouba e la Prof.ssa Amal Akremi del Liceo Med Arbi Chammeri Wardia Tunis¹.

Il 26 novembre ha visto partecipare il musicista M° Espedito De Marino che ha eseguito in diretta la canzone "A pizza". Il M° De Marino è un famoso chitarrista napoletano formatosi presso la scuola del M° Roberto Murolo, con il quale ha collezionato un ventennale d'esperienze e d'emozioni.

La serata è stata arricchita da un collegamento in diretta con la Chèf Signora Rita Fierro del Ristorante "Il Castagneto", situato a Tramonti, in provincia di Salerno, e con il pizzaiolo Chèf Signor Ahmed Herguel della "Antica Pizzeria da Pietro" situata a Tunisi nella Cité des Jardins d'El Menzah 1.

Il 27 novembre dopo l'intervento del Prof. Hammadi Agrebi che ha illustrato la parte teorica della didattica dell'italiano per studenti stranieri, il Prof. Slim laamouri, docente al Liceo Rue Sayada Belle-vue Tunis 1 e la Prof. ssa Nabila Ayari, docente al Liceo Hammouda Baccha Mannouba hanno presentato originali progettazioni d'unità didattiche sul tema della cucina e della gastrono-

mia, inserite nel programma del 2° livello per gli studenti dei licei secondari.

Il 28 novembre abbiamo visitato virtualmente l'antico mulino italiano di Nazzala, nel governatorato di Zaghuan, guidati dal giovane imprenditore Signor Zied Ben Madhi, con l'intervento da Salerno sul tema "Grano, il seme della vita" del Prof. Michele Giaquinto, e quello di un docente universitario, specialista nell'agroalimentare, che ha parlato della tipologia e valore nutritivo dei grani e dei prodotti locali della regione di Zaghuan; inoltre abbiamo ampiamente trattato il problema delle intolleranze alimentari in generale, e della celiachia in particolare. Sempre nel filone dell'utilizzo del grano è stata illustrata, dalla Prof.ssa Elisabetta Barone, preside dell'Istituto Liceale Alfano I di Salerno, la ricetta della "Pastiera", ripresa da uno scritto di sua nonna. La stessa dirigente si è quindi augurata di poter gemellare il suo Istituto con i Licei tunisini nel quadro di un progetto pedagogico archeologico, storico e gastronomico, ideato dall'Ispettore Hammadi Agrebi: "Le pietre raccontano e gli allievi imparano", con il sostegno culturale degli Accademici della Delegazione di Tunisi.

Luigi Collu

Delegato dell'Accademia Italiana della cucina per la Tunisia



Pellegrino Artusi
il vate della cucina italiana!

Pellegrino nasce il 4 agosto 1820 a Forlimpopoli in provincia di Forlì-Cesena in una famiglia molto numerosa: aveva 12 fratelli. Studiò al seminario, come era in uso presso le famiglie benestanti, per poi dedicarsi agli affari paterni nel campo della drogheria. La sua vita e quella della famiglia venne sconvolta quando la sera del 25 gennaio 1851 un brigante rapinò la sua famiglia e violentò le donne di casa. La sorella Gertrude ne soffrì al punto da impazzire ed essere rinchiusa in un manicomio. Declinero quindi di trasferirsi a Firenze dove Pellegrino cominciò a occuparsi della vendita della seta per poi spostarsi a Livorno e avviare una sua attività commerciale. Vivendo nell'agiatezza, continuò a coltivare le sue grandi passioni: la cucina e la letteratura. Fu così che raccolse in giro per l'Italia le ricette tipiche dando per la prima volta nella storia rilievo anche a preparazioni regionali come frittate, umidi, salse e dolci. Il volume, corredato di commenti personali e spesso velleo d'ironia, è perfetto per coloro che desiderano accostarsi alla cucina. Tradotto in molte lingue e pubblicato in oltre 100 edizioni, la scienza in cucina non è solo un libro, ma una vera e propria istituzione.



La Quinta Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2020 in Tunisia si svolgerà presso le Delegazioni Regionali dell'Education de Tunisi, Ben Arous e Mannouba, dal 23 al 29 novembre prossimi. Tra le numerose attività previste, Webinar didattici, dimostrazioni culinarie presentate da docenti tunisini di lingua italiana dei licei secondari proprio da grandi chef per la promozione dei piatti italiani genuini di qualità. Intervengono specialisti del settore enogastronomico dall'Italia e dalla Tunisia per parlare del mangiar sano.

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

23 Novembre alle 18.00
Webinar: Pellegrino Artusi e la cucina italiana.
Ispettore Hammadi Agrebi

24 Novembre alle 18.00
Webinar: sapori delle terre Mediterranee

25 novembre alle 18.00
Serata gastronomica: collegamento in diretta dalle cucine dei docenti tunisini d'italiano per la presentazione di piatti italiani e mediterranei nel quadro del concorso "Mangia sano e ritrova la salute". In collegamento in diretta da Salerno con il professore-giudice della gara Giaquinto Michele.

26 novembre alle 18.00
- Webinar Didattico: "Le ricette culinarie al servizio dell'apprendimento dell'italiano", Ispettore Hammadi Agrebi
- Collegamento in diretta dall'Antica pizzeria Da Pietro (Tunisi), intervento della Chef Ahmed Herguel "Non è necessario andare in Italia per vedere un monumento"
- Collegamento in diretta dal Ristorante "Il Castagneto" con lo Chef Rita Fierro
- Musica e gastronomia con il Maestro Espedito De Marino "A pizza"

27 novembre alle 16.00
Webinar Didattico: Progettazione di unità didattiche sul tema della cucina inserito nel programma del 2° livello.

28 novembre alle 09.30
Cucina e Territorio Mulino di Nazzala (vecchio mulino italiano)
Visita guidata al Mulino con Zied Ben Madhi giovane imprenditore.
10.00: Collegamento indiretto da Salerno.
- Intervento "Grano, il seme della vita" del professore Giaquinto Michele divulgatore di dieta mediterranea.
ISTITUTO ALBERGHERO - IIS "Ansel Keys" di Castelnuovo Cilento-Salerno- Italia.
- 10.30: Intervento della Preside dell'Istituto Artificio Alfano I Elisabetta Barone "Ricette della nonna salernitana"
- 10.45: Intervento del Professore universitario Monaher Mejri specialista in agroalimentare.
- 11.00: Degustazione dei prodotti delle eccellenze enogastronomiche locali.



Mulino Tradizionale di Nazzala 1954

Il mulino di Nazzala è un mulino italiano nella regione di Nazzala el Fahs, governato da Zaghuan che risale al 1954. Il mulino macina semola grano arso... secondo un meccanismo tradizionale che si basa sul principio dell'attito di due cricchette giganti che girano tramite un nastro ricavato dalla pelle di cammello. Semplice macinatura secondo l'antico metodo dei nostri antenati, per mantenere tutto il valore nutritivo del prodotto finito e ridurre il livello di glutine. Da processi di trattamento che rispettano sia la salute che l'ambiente. Il mulino fornisce prodotti e sottoprodotti 100% biologici e completi, provenienti da terre ricche e vaste pianure della Tunisia.



L'Antica Pizzeria Da Pietro

È l'unica pizzeria in Tunisia certificata dalla SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI. Il pizzaiolo è vice campione del mondo 2012. Giovani artisti e artigiani si sono riuniti per cambiare la percezione della pizza, da fast food ad un piatto gastronomico di alta qualità. Da loro: la pasta è artigianale fatta con farine speciali e raffinate per avere una maturazione lunga (* di 24 ore)
- Formaggi italiani (Mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano DOP, ...) - verdura ben selezionata e di qualità

Programma ideato e organizzato da Hammadi Agrebi