

Indice

<i>Introduzione</i> Pierangela Diadori, Giovanna Frosini	9
<i>Quando nasce la cucina italiana?</i> Massimo Montanari	13
<i>Testi di cuochi per la storia della cucina italiana</i> Antonella Campanini	21
<i>Il lessico del cibo nella storia dell'italiano. L'italiano antico</i> Veronica Ricotta	35
<i>Il lessico del cibo nella storia dell'italiano. L'italiano moderno</i> Monica Alba	49
<i>Torino, 1852. Un salmone per l'ambasciatore. Il valore della diplomazia culinaria</i> Roberto Ludovico, Patrizia Modica	65
<i>La Scienza in cucina di Pellegrino Artusi, un libro rivoluzionario</i> Giovanna Frosini	91
<i>Due gastronomi italiani sulle tavole del mondo: tiramisù e ciabatta</i> Lorenzo Coveri	99
<i>L'italiano nel mondo: i foodscapes</i> Massimo Vedovelli	113
<i>Il cibo e il vino nell'arte italiana</i> Silvia Malaguzzi	127
<i>Cibo e cucina nel cinema italiano</i> Stefania Carpiceci	153
<i>Il testo della ricetta di cucina nel ricettario a stampa e sul web</i> Donatella Troncarelli	175

<i>Tre modelli per affrontare il tema “cucina” nella didattica dell’italiano L2: nazionale, interculturale e transnazionale</i>	
Pierangela Diadori	191
<i>La cucina nei manuali di italiano L2</i>	
Stefania Semplici	211
<i>La didattizzazione della videoricetta per l’insegnamento dell’italiano L2</i>	
Giuseppe Caruso	237
<i>La didattizzazione di testi di Storia e Letteratura contemporanee sul tema della cucina</i>	
Paola Capellino, Elena Monami	255