Letteratura e arte culinaria. I sapori della Barcellona di Pepe Carvalho

Raffaella Odicino
Università Cattolica Milano

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Indice degli argomenti

1- Prerequisiti e possibili sviluppi di unità didattiche

- Contenuti unità didattiche di lingua

2 – Il personaggio

- La Barcellona di Pepe Carvalho

3 – Cuoco e detective

- La spesa
- I ristoranti
- Le ricette

4 - Siti web di interesse

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

1- Prerequisiti e possibili sviluppi di unità didattiche

- È consigliabile una preparazione preliminare degli alunni sull'autore della 'serie Carvalho', Manuel Vázquez Montalbán. Per gli aspetti linguistici, è opportuno un ripasso del lessico relativo al cibo e del modo imperativo e congiuntivo.
- È utile stimolare gli studenti a intervenire attivamente sulle abitudini alimentari spagnole (orario, portate, *tapas*, etc.), che possono essere motivo di dibattito in aula.
- La varietà di argomenti può essere spunto per attività di approfondimento individuali e di gruppo, allargando la ricerca alle abitudini alimentari di altri paesi ispanofoni (anche in considerazione della composizione della classe).
- Eventuali unità didattiche possono essere incentrate sulla sensibilizzazione degli studenti circa gli aspetti culturali impliciti nelle abitudini alimentari dei diversi paesi.

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Contenuti unità didattiche di lingua

.

Contenuti:

- ***Culturali***: conoscere le abitudini alimentari spagnole.
- ***Funzionali***: fare la spesa; ordinare al ristorante; conoscere piatti e menù tipici.
- ***Morfosintattici***: Imperativo; Congiuntivo (esprimere opinioni, accordo o disaccordo).
- ***Lessicali***: prodotti tipici spagnoli; il menù e il ristorante; la cucina.

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

2 – Il personaggio

- Il personaggio di Pepe Carvalho nasce dalla penna dello scrittore catalano Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003) ed è il protagonista dei suoi romanzi polizieschi definiti “la serie Pepe Carvalho”.

- La serie nasce nel 1972 (*Yo maté a Kennedy*) e termina con l’ultimo romanzo dell’autore, nel 2004 (*En las antípodas – Milenio Carvalho vol. 2*).

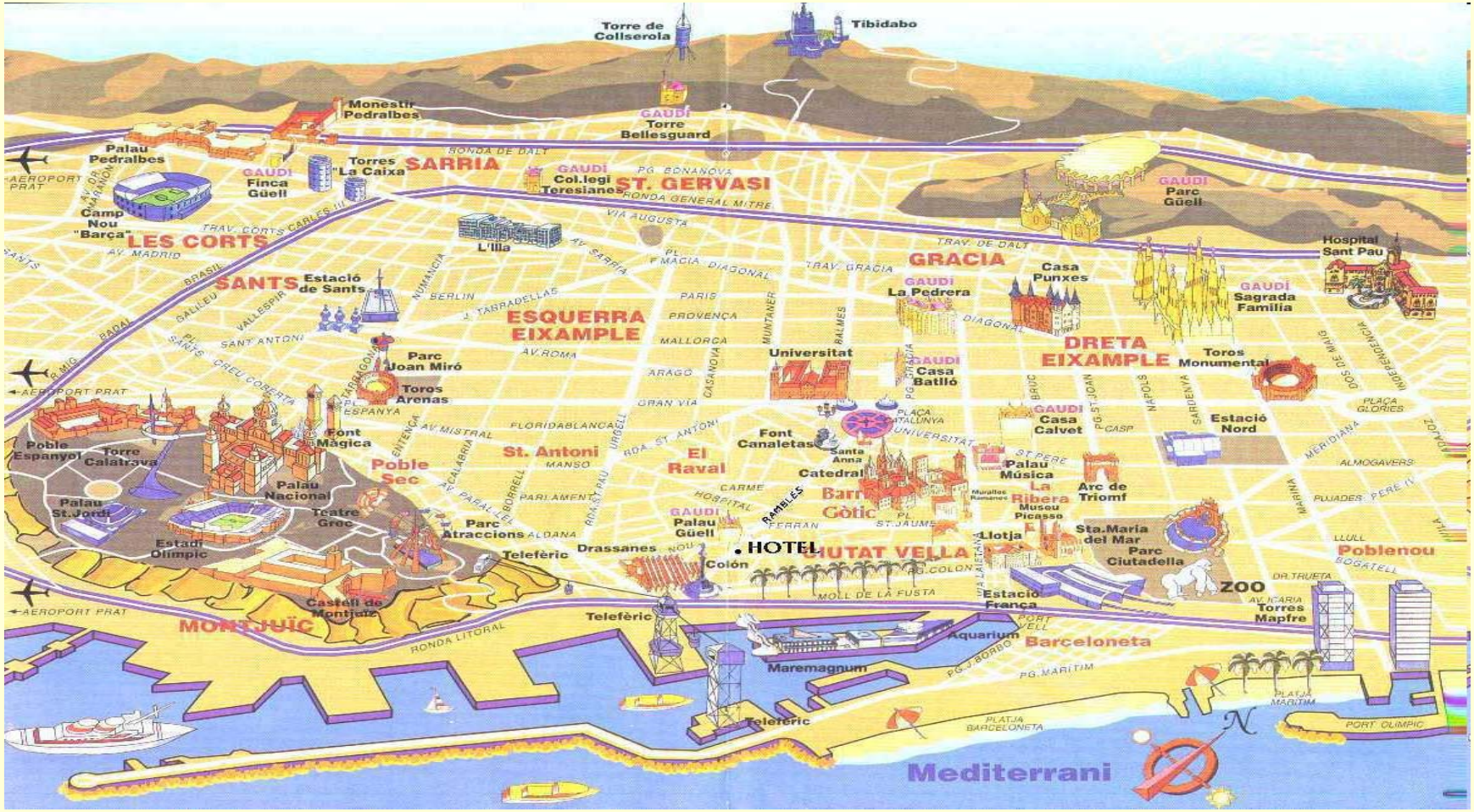
© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Lo scenario

- Lo sfondo dei romanzi di cui è protagonista Pepe Carvalho è la città di Barcellona. Pepe la percorre a piedi, camminando per le strade di una città che sta cambiando, dal primo post-franchismo alla ‘rivoluzione’ dovuta alla ristrutturazione per i Giochi Olimpici del 1992.
- Pepe vive sulle alture della città, a Vallvidrera, e di giorno scende nei vicoli della città vecchia dove ha il suo ufficio nel quartiere del Raval, percorrendo le famose Ramblas.

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Mappa dí Barcellona



© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

El Raval

Lo studio di Carvalho si affaccia su Plaza del Rey, nel quartiere del Raval (ex Barrio Chino). È un quartiere vivo e multiculturale, parzialmente recuperato a un degrado che lo ha caratterizzato fino alla fine degli anni ’80. Ospita il MACBA (museo di arte moderna).

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Las Ramblas

- Las Ramblas sono forse il più famoso punto di riferimento che i turisti identificano con Barcellona. Tagliano il cuore della città, arrivando fino al mare e sono sicuramente uno dei luoghi più vibranti e animati di tutta Barcellona.

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

3 - Cuoco e detective

- Carvalho è un uomo apparentemente disordinato e solitario, con due grandi passioni: la sua città e la cucina. È un eccellente intenditore della tradizione culinaria catalana e finissimo cuoco.

- Anzi, è proprio gustando e preparando i piatti pìu genuini della sua terra, con gli ingredienti più selezionati, che trova non solo ispirazione, ma la soluzione ai suoi casi.

- La cucina gli serve per stabilire una complicità con il lettore.

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

La cucina – il ristorante

- Carvalho ha due opzioni: cucinare da sé e condividere i suoi manicaretti (mangiare da solo è per lui un gravissimo peccato), o andare in alcuni tradizionali ristoranti di Barcellona che, come lui li definisce, sono “l’archeologia della città che la modernità non è riuscita a cancellare”.

- Quando Pepe cucina tutto deve essere di una precisione quasi maniacale: si comincia dalla spesa, in pochi negozi di fiducia o al Mercado de la Boquería, nel cuore delle Ramblas, l’arteria che dalla centrale Plaza Cataluña porta al mare:

  “Prefirió, pues, ir caminando hacia la Boquería a comprar dos kilos de escopinyes y pescado para hacer caldo”

  (*Asesinato en el comité central*)

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

La spesa: il Mercado de la Boquería

- Recordando que en Catalunya los pueblos y ciudades han estado fundados en los alrededores de los mercados, encontramos que sus orígenes son al aire libre, delante de una de las puertas de la antigua muralla de Barcelona (Pla de la Boqueria) donde los vendedores ambulantes y los payeses de otros pueblos y las masias de los alrededores se instalaban con la finalidad de vender sus productos. Desde 1217 hay documentada la presencia de mesas de venta de carne cerca de la actual Pla de la Boqueria.

  (tratto dal sito ufficiale del Mercado de la Boquería: **http://www.boqueria.info/**)

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

I prodotti della Boquería

- El Mercado de la Boquería, en plena Rambla de Barcelona, está considerado el mejor mercado de España y uno de los mejores mercados de Europa. En los últimos años con el auge gastronómico de la capital catalana se ha elevado casi a la categoría de mito gastronómico. Los grandes chef y mayor parte de los restaurantes de referencia surten su despensa de La Boquería. Sus primeros orígenes documentados de actividad comercial al aire libre en el lugar datan de 1217, aunque el actual edificio fue inaugurado en 1836. Hoy se sigue la tradición con las paradas de los payeses que venden (en teoría) directamente sus productos.

(Tratto da: **http://www.mis-recetas.org/tiendas/ver/89-mercado-de-la-boqueria**)

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Prodotti tipici: 'quesos y embutidos'

- Verduras, frutas, setas, pescados y mariscos frescos (atunes, peces mantequilla, mariscos...) conservas; carnicería y despojos; aves, caza, huevos, embutidos, paradas de payeses, etc. exhiben su exuberancia y color en un festival donde los turistas que deambulan por la Rambla entran a hacer fotos como un patrimonio más de Barcelona.
- Los puestos de la Boquería pasan de padres a hijos, por generaciones y generaciones dando continuidad vocacional a la tradición y la profesionalidad de los comerciantes.

(Tratto da: **http://www.mis-recetas.org/tiendas/ver/89-mercado-de-la-boqueria**)

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

I ristoranti di Pepe Carvalho

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Agut d'Avignon

“Agut d'Avignon, restaurante que le complacía por la bondad de sus guisos y le desagradaba por la poquedad de sus raciones […]

Una noche debió de entrar en este restaurante con la tuna y entre canción estúpida y canción estúpida comprendió que un restaurante es una patria, probablemente la mejor de las patrias, y se quedó para siempre. “

(*La soledad del manager*)

Agut d’Avignon, C/Trinitat, 3, 08002 - Barcelona

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Can Lluís

“Comió en el restaurante de la esquina de la calle de Santa Amalia con la Cera ancha, Can Lluís. Aún recordaba los ruidos del tiroteo entre atracadores y la policía que le costó la vida al antiguo propietario, en los años cuarenta. Pidió una *olleta d'Alcoi* y una espalda de cabrito asada. La comida era excelente y Carvalho la homenajeó encendiendo un Cerdán, un puro dominicano-catalán que producía un obseso tabaquero barcelonés instalado en Santo Domingo.”

(Historias de padres e hijos)

Can LLuis, C/ la Cera, 49 - 08001 Barcelona

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

La Odísea

- —Aperitivo: mejillones con muselina al ajo, hojaldre de anchoas, otros entretenimientos, regado todo con cava Odisea.
  —¿Tenéis cava para vosotros solos?
  Sin parpadear, aclaró el restaurador que además se contaba con el Mas-Via de Mestres, cosecha de 1973.
  —Ensalada de endivias con hígado de pato al vinagre de cava, milhojas de setas a las finas hierbas, lubina con ostras a la aceituna negra, civet de jabalí con puré de castañas, sorbete de pavonaste, camembert rebozado con confitura de tomate, hojaldre de café, repostería, turrones, café, y en cuanto a vinos, blanco reserva Chardonay Raimat y tinto Odisea, cosecha del 78.

(*La Rosa de Alejandría)*

I locali che ospitavano **La Odisea** adesso sono occupati da un famoso ristorante di cucina orientale

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Casa Leopoldo

"De vez en cuando le gustaba comer en *Casa Leopoldo*, un restaurante recuperado de la mitología de su adolescencia. Su madre estaba aquel verano en Galicia y su padre lo invitó a un restaurante, un hecho insólito en un hombre que opinaba que en los restaurantes sólo roban y dan porquerías."

(*Los mares del Sur)*

Casa Leopoldo, maggio 1997. Da sinistra: Maruja Torres, Eduardo Mendoza, ***Manuel Vázquez Montalbán*** *e Juan Marsé. (Foto Artur Lleó)*

Casa Leopoldo - Calle San Rafael, 24 – 08001 Barcelona

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

La ruta de Pepe Carvalho

- La ruta acaba en el restaurante Casa Leopoldo, en la calle Sant Rafael, número 23-24. Sin duda, es el lugar más representativo de las correrías de Carvalho y son muchos los que se acercan al lugar tan sólo para verlo en persona después de haberlo imaginado en las novelas de Montalbán. Al Casa Leopoldo no le ha hecho falta el reconocimiento de guías gastronómicas (que también lo tiene) para hacerse un hueco entre los mejores restaurantes de la ciudad. Incluso, dicen que para asegurarse de que nos van a servir lo mejor de lo mejor hay que mencionar una consigna:

  "**Vengo de parte de Pepe Carvalho y pueden ustedes ponerme lo que quieran**".

  El acierto está asegurado, así que lo mejor es probarlo.

  (tratto da: **La ruta de Pepe Carvalho en Barcelona –BNCinternet-:** www.bcninternet.com/es/touristinfo.php?contentid=5*04*)

- **Per una attività di comprensione orale**, la proprietaria di Casa Leopoldo presenta il suo ristorante di famiglia in: **http://www.youtube.com/watch?v=px7mpRkghlg**
  Casa Leopoldo, el restaurante taurino de Rosa Gil en Barcelona (durata min. 8:25)

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Le ricette di Pepe Carvalho

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

il piatto preferito di Pepe Carvalho :

La escalibada

- **Ingredientes**
- · 3 berenjenas
- · 4 pimientos rojos
- · 2 tomates
- · 2 dientes de ajo
- · 1 cebolla
- · aceite
- · vinagre
- · sal y pimienta
- **Preparación**
- Lavar y secar los pimientos, las berenjenas, los tomates, la cebolla entera, asar todo en el horno a 180º C durante 1 hora – 1 hora y media aproximadamente, ir dándoles la vuelta de vez en cuando.
- Una vez asadas todas las hortalizas, pelarlas y cortar en tiras los pimientos y las berenjenas.
- Trocear los tomates y cortar en gajos la cebolla. Quitar las semillas y los rabos.
- Servir la escalibada en una fuente, disponer primero los pimientos, a continuación las berenjenas y por último la cebolla.
- Salpimentar, regar con aceite, vinagre y los ajos finamente picados.

(tratto da: http://www.recetasmicocina.es/mejores.html)

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Una ricetta catalana: La fideuá

"Primero hay que sofreír bien las carnes y en el aceite hacer un sofrito espeso, deshidratado, como mandan los cánones perfectamente explicados por Josep Pla, un gran escritor catalán al que supongo traducido al thailandés. Una vez hecho el sofrito vegetal de cebolla, tomate, pimiento, se le añaden las carnes de cerdo, pollo y calamar y se reservan las gambas para echarlas en el último momento. En esta fritura se han de rehogar los fideos normales, pero, en atención a la fragilidad de estos fideos de arroz que usted me ha suministrado, los reservaré para el último momento y verteré el caldo sobre el sofrito hasta que rompa el hervor y así continúe para que se mezclen sabores. Luego, los fideos y las gambas despellejadas y dos o tres minutos antes de sacarlo del fuego, una picada de ajo con aceite y a dejar reposar el comistrajo a ver qué sale."

(*Los Pájaros de Bangkok)*

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

Caldeírada Carvalho

- Il piatto che porta il nome di Pepe è la Caldeirada Carvalho (*Tatuaje* e *Las recetas de Pepe Carvalho):*

- "4 grandes rodajas de rape, 8 langostinos, ½ kg de patatas; salsa de tomate, 1 cebollita, una ñora, 1 ajo, ramito de puerro y apio; aceite, sal.

  Se fríen las cabezas de los langostinos y luego se ponen a cocer con las espinas de rape, el apio, el puerro y un añora.

  En le aceite se sofríen las patatas y se le añade la pulpa de la ñora vaciada con una cucharilla y ajos cortados en láminas.

  Se vierte el caldo suficiente para que cuezan las patatas y cuando están casi en su punto se añaden las rodajas de rape primero y luego los langostinos.

  Se ractifica de sal y se retira del fuego; ha de quedar más jugoso que caldoso"

  Las recetas de Pepe Carvalho, Barcelona,Planeta, 1999 p. 173-174

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati

4 - Siti web di interesse

- **Agut d'Avignon**: http://www.bcnrestaurantes.com/barcelona.asp?restaurante=agut-d-avignon
- **YOU TUBE - Casa Leopoldo**: http://www.youtube.com/watch?v=px7mpRkghIg
- **Casa Leopoldo:** http://www.casaleopoldo.com/
- **La ruta de Pepe Carvalho en Barcelona (BNCinternet):** *www.bcninternet.com/es/touristinfo.php?contentid=504*
- **Mercado de la Boquería**: http://www.boqueria.info/
- **Tapas**: http://www.atapear.com/
- **Vini spagnoli e degustazione**: http://www.escueladecata.com/eventosempresa_desarrollo.php?id=98
- **Ricette spagnole**: http://www.recetasmicocina.es/mejores.html
- **Ricette, consigli e suggerimenti cucina spagnola:** http://www.acocinar.com/
- **YOU TUBE - Comidas en el mundo (un lugar extraño 1 1 - Telemadrid) – le abitudini alimentari degli spagnoli visti da stranieri residenti in Spagna:** http://www.youtube.com/watch?v=vn7bJfHPJ7I&feature=player_embedded

© 2010-2011 Nuova Secondaria - EDITRICE LA SCUOLA - Tutti i diritti riservati