

# Ressources Langues vivantes dans la série

## STHR

### Italien

NOTION DU PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT DE LANGUES VIVANTES DES SÉRIES GÉNÉRALES ET TECHNOLOGIQUES CHOISIE :

Mythes et héros

EXEMPLES DE CROISEMENT :

IDENTITE ET PATRIMOINE CULINAIRE : CONSTRUCTION ET EVOLUTION DES REPRESENTATIONS

SÉQUENCE PROPOSÉE : LE PHÉNOMÈME « GLOCAL » DU MADE IN ITALY ALIMENTAIRE

On examinera les racines locales d'un phénomène culinaire mondialisé, celui de la *pizza* et de la *pasta*, pour s'interroger sur les rapports qu'entretiennent les traditions culinaires italiennes avec l'image qu'elles ont acquise dans le monde au gré de leur diffusion et de leur transformation.

## Lignes directrices de la séquence proposée

La séquence s'articule autour de trois thématiques :

- ancrage géographique et patrimoine culinaire italien ;
- pizza et pasta : représentations littéraires et cinématographiques d'aliments emblématiques du *made in Italy* ;
- le paradoxe du « *glocal* » : le succès mondial de traditions locales ?

On propose pour commencer de faire connaître l'importance de l'Italie comme acteur international de la gastronomie à travers une étude des raisons historiques et géographiques, ainsi que des savoir-faire traditionnels, qui ont contribué à lui donner un rôle de premier rang. Dans un second temps, l'attention se portera sur le lien entre ce fort ancrage dans le territoire et la tradition, d'une part, et le succès mondial du *made in Italy* alimentaire, d'autre part, à travers l'identification des éléments de continuité et de rupture.

- Objectifs culturels :
  - appellations européennes : le record détenu par l'Italie ;
  - aspects de la géographie alimentaire italienne ;
  - importance économique du *made in Italy* culinaire ;
  - *pizza* et *pasta* : témoignages littéraires et cinématographiques.
- Objectifs linguistiques :
  - lexicaux : les aliments et leur classement en catégories (*latticini, salumi, frutta*, etc.) ; les caractéristiques organoleptiques des aliments ; les lieux et les phases de production (*caseificio, acetaia, marchiatura*, etc.) ;

- grammaticaux : les comparatifs et les superlatifs ; le subjonctif présent ; l'impératif ; le passé simple (connaissance passive) ; les chiffres et les pourcentages.
- Objectifs pragmatiques :
  - savoir donner et demander des informations ;
  - savoir défendre un point de vue à travers un discours argumenté ;
  - savoir structurer son propos (relations temporelles, logiques, etc.).
- Objectifs méthodologiques :
  - savoir décrire, analyser et commenter (un article de presse, un tableau de statistiques, des documents iconographiques et audiovisuels, etc.) ;
  - être capable de synthétiser le contenu d'un document (article de presse, vidéo, etc.).

Les étapes présentées ci-après sont des unités de sens qui constituent les phases successives d'un cheminement qui répond à la problématique donnée. Chaque étape peut se dérouler sur une ou plusieurs séances ; son contenu est modulable et modifiable.

## Présentation des étapes

### Étape 1 : Introduction à l'identité géographique et à la variété des produits italiens

Le tableau de Renato Guttuso intitulé *La Vucciria*, représentant une scène du marché de Palerme ainsi nommé, sert de document déclencheur. Les élèves procéderont dans un premier temps à une description orale de l'œuvre. La profusion de marchandises présentes dans le tableau facilitera des activités de réactivation et d'enrichissement lexical. Dans un second temps, ils commenteront le tableau en exprimant tout d'abord ce qu'ils éprouvent en l'observant, puis, en fonction de leurs réactions, l'enseignant pourra isoler certains éléments pour guider et approfondir la réflexion et, dans la mesure du possible, encourager les échanges. Ici un intérêt particulier sera porté aux caractéristiques méditerranéennes du tableau : la typologie de la marchandise (l'espadon, les agrumes, les tomates, les fenouils, etc.), la polychromie et l'abondance qui suggèrent le lien avec une terre fertile et nourricière, la connotation du lieu : le marché comme espace de cohésion sociale, de rencontre entre les sexes et les générations, etc. Cette analyse servira à introduire l'idée d'identité géographique, qui pourra ensuite être développée grâce à des activités de recherche sur certains produits emblématiques du patrimoine italien, présents dans le tableau (positionnement des produits sur une carte d'Italie, trouver des spécialités culinaires à base des produits présents dans *la Vucciria* à insérer dans un menu italien en respectant sa structure, etc.). Ces recherches pourront être approfondies au cours de la séquence.

Après avoir explicité oralement les acronymes DOP, IGP et STG, on proposera une brève ressource écrite sur les caractéristiques de ces appellations européennes pour conduire les élèves à partir d'activités de repérage et/ou de compréhension, à en comprendre les spécificités et à découvrir que l'Italie détient le record européen du nombre d'appellations. Si on envisage d'approfondir ce travail, on pourra consulter le site de l'institut national italien de la statistique (ISTAT), où on trouvera des parties textuelles ainsi que des représentations graphiques de données ; il serait alors pertinent de faire travailler les élèves par groupes sur des supports différents pour illustrer la richesse du patrimoine italien en vue de procéder ensuite à un travail de mise en commun.

La première étape pourra se conclure par l'étude d'un ou plusieurs article(s) de journal pour approfondir le thème de la variété des régions/terroirs et pour réfléchir à l'importance économique du secteur agroalimentaire italien. Il est intéressant de privilégier des ressources mixtes, qui articulent les

parties textuelles à des graphiques ou à des illustrations. On pourra prévoir une activité de CE et d'EE à partir de ces ressources.

### Exemples de supports

- Pour les ressources iconographiques, il est possible d'exploiter d'autres tableaux, tels que ceux de Vincenzo Migliaro (représentant des scènes de marché) ou d'Arcimboldo ;
- pour approfondir l'étude du tableau *La Vucciria* de Guttuso, le professeur pourra consulter Fabio Carapezza, « *Guttuso storia di un quadro* », in Andrea Camilleri, *La Vucciria, Renato Guttuso*, SkiraNarrativa, 2008, p. 27-55 ;
- pour les acronymes DOP, IGP et STG, l'approfondissement des spécificités des appellations et du record italien, on se reportera à deux ressources publiées sur le site du MIPAAF (ministère italien des politiques agricoles, alimentaires et forestières) : <http://www.dop-igp.eu/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1> <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309> et, sur le site de l'Istat, à ce [document](#) ;
- recherche par mots-clés pour obtenir des informations sur le poids économique des produits alimentaires italiens : « *alimenti primato Italia* » et « *bilancia commerciale cibo* ».

### Activités langagières travaillées et entraînements proposés : EOC, EOI, CE, EE,

Entraînement à l'**expression orale** : à partir du ou des tableau(x), les élèves réactivent le lexique lié à la thématique, échangent leurs points de vue, développent et argumentent leurs analyses. L'ensemble des prises de parole conduit à dégager quelques idées directrices sur les rapports entre géographie, produits, culture et cuisine.

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** : à partir des différentes ressources, les élèves prennent connaissance des appellations et de leurs caractéristiques, découvrent des exemples italiens de produits bénéficiant de ces appellations, repèrent les mots-clés concernant les spécificités du *made in Italy* (lien avec le territoire d'origine, dimension sociale, rapport à l'environnement, etc.), s'initient à la lecture et à l'interprétation de données statistiques.

Entraînement à l'**expression écrite** : les élèves choisissent au moins un produit DOP ou IGP pour chaque catégorie alimentaire, le situe sur la carte géographique de l'Italie, et créent pour lui une fiche qui recense les éléments auxquels les documents étudiés font référence (appellation, caractéristiques, lien avec les traditions et savoir-faire locaux, importance économique). La fiche produit pourra être complexifiée au cours de la séquence : si dans un premier temps les élèves y feront figurer des éléments essentiellement descriptifs, par la suite l'enseignant pourra leur demander d'établir une relation entre les caractéristiques des produits choisis, d'une part, et leur histoire et origine géographique, d'autre part.

## Étape 2 : Raisons historiques et géographiques de l'excellence italienne : l'exemple de la « *food valley* »

Le professeur organise à l'oral une réflexion autour de l'expression « *food valley* » (à quoi fait-elle référence ? pourquoi en anglais ? etc.). Il présente ensuite une carte thématique de l'Émilie Romagne qui permettra de confirmer ou d'infirmer les hypothèses des élèves. Il pourra dans un premier temps faire procéder à la description de la carte ; pour une activité de réactivation lexicale, il est possible de prévoir préalablement un exercice d'appariement (association aliment/catégorie alimentaire ou aliment/menu italien). Dans un second temps, il serait intéressant de projeter la carte géographique de l'Émilie Romagne à côté de la carte thématique et de faire réfléchir les élèves sur les caractéristiques physiques de la région à travers une comparaison des cartes : présence du Pô, alternance de plaine, de montagnes (Apennins) et de mer (côte adriatique), etc. Ils pourront échanger oralement leurs idées

et établir une relation de cause à effet entre les caractéristiques de l'espace géographique et la variété des produits agroalimentaires de la région.

À partir d'un article de presse ou d'un extrait de guide touristique, consacré aux produits et plats qui font de l'Émilie Romagne ce que d'aucuns appellent un « paradis gastronomique », on abordera ensuite la thématique du succès international de la gastronomie italienne.

Cette thématique ainsi posée, il est possible de faire retour à des exemples précis d'ancrage géographique fort, associé à une notoriété internationale établie. Afin de donner aux élèves un aperçu concret de la gamme des produits, le professeur pourra répartir les élèves en groupes auxquels sera confiée une ressource vidéo chaque fois différente, concernant un produit typique de l'Émilie Romagne (DOP ou IGP) figurant sur la carte thématique : *culatello di Zibello*, *Parmigiano Reggiano*, *aceto balsamico di Modena*, ou encore *mortadella di Bologna*, *olio extra vergine d'oliva di Brisighella*, etc. Après un premier visionnage du document, les élèves pourront comparer librement à l'intérieur de leur groupe les principales informations qu'ils en auront tirées (produit, lieu, protagonistes, etc.). Ils procéderont ensuite à un deuxième et dernier visionnage pour lequel chaque élève disposera d'une fiche d'aide à la compréhension destinée à lui servir de support pour une mise en commun à l'intérieur du groupe. Sur cette base, une phase de mise en commun collective aboutit à une synthèse orale ou écrite.

### Exemples de supports

- Pour rechercher des informations sur les produits de l'Émilie Romagne, effectuer une recherche par mots-clés : « *cartina prodotti Emilia Romagna* » ; pour ses produits phares « *Forbes Emilia Romagna* », « *Gregor Clark Emilia Romagna paradiso gastronomico* » ;
- supports audiovisuels : pour le *culatello di Zibello*, on peut proposer un extrait de l'émission de RAI 1 *Linea verde* du 17 janvier 2010 (intérêt : liens entre le *culatello* et sa zone de production, production artisanale ; illustration des principales phases de production, références à une figure culturelle : Giuseppe Verdi) ; pour le *Parmigiano Reggiano*, un extrait de l'émission 2next du 3 novembre 2015 diffusée sur RAI 2 (intérêt : explication des phases de production, données quantitatives, évocation du lien entre tradition et modernité) ; pour le vinaigre balsamique, l'émission *Food Mode e modi* de La7 du 27 décembre 2014 (intérêt : partie explicative concernant la différence entre vinaigre DOP et IGP, insistance sur le lien avec la zone de production).

### Activités langagières travaillées et entraînements proposés : CE, CO, EOC

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** : les articles de presse seront abordés dans un premier temps sous le rapport de leur contenu informatif, que l'on aura soin d'établir, d'analyser et de commenter. On pourra, dans un second temps, sensibiliser les élèves aux caractéristiques (illustrations, surtitres, titres, sous-titres, thèse, structuration du propos en unités de sens, etc.) et aux finalités de l'écriture journalistique (ici, la célébration, la promotion, une forme d'idéalisation).

Entraînement à la **compréhension orale** et à l'**expression orale en continu** à partir des documents iconographiques et vidéo proposés : il sera demandé aux élèves d'observer, puis de prendre la parole en dégagant les informations pertinentes au thème de cette étape. On recueillera d'abord les premiers éléments de compréhension des élèves, qu'ils se traduisent par des repérages factuels ou de premières hypothèses sur les rapports entre territoire et production. On les amènera ensuite à une compréhension plus fine et une analyse plus détaillée en vue de dégager quelques conclusions.

## Tâches intermédiaires possibles : activités d'expression écrite ou orale

« *Nei panni di un gastronomo* : choisissez une zone géographique ou une région italienne et, en prenant appui sur les documents étudiés, rédigez une page guide de voyage consacrée aux découvertes gastronomiques locales » ;

A partir d'un travail de recherche personnel, on peut aussi proposer ceci : « Dans le cadre de la semaine du goût qui aura lieu en Suisse, dans le Tessin, votre établissement a été sélectionné pour présenter un produit ou une spécialité italienne emblématique du *made in Italy*. Chaque élève/binôme/groupe présente et défend « son » produit devant la classe afin qu'il soit retenu pour être primé. Les autres élèves peuvent poser des questions ». Un vote peut conclure cette étape.

### Étape 3 : *Pizza et pasta* : les origines locales de deux aliments qui ont fait le tour du monde

On se propose dans cette étape d'appréhender les aliments que sont la pizza et les pâtes dans leurs dimensions géographique et humaine. Au travers de ressources qui peuvent être journalistiques, iconographiques, littéraires (récits de voyage, romans, essais, aphorismes, etc.), voire des documents audiovisuels tels que des extraits de classiques du cinéma italien, on oriente la réflexion sur la relation entre les lieux, les personnes et les plats, ainsi que sur la dimension de sociabilité de tout repas (convivialité, valeur symbolique, etc.), l'objectif étant de mettre en lumière l'histoire de ces aliments et les connotations qui s'y attachent.

Le travail peut être organisé en groupes, chaque groupe se voyant confier des ressources différentes à étudier (par aliment, par type de support, etc.) en vue d'une mise en commun. On proposera des activités variées à partir des documents retenus, en privilégiant le travail en groupes et l'échange entre les groupes. Il ne s'agit pas de mener un travail de compréhension détaillée ou approfondie pour chaque ressource, mais de conduire à dégager collectivement les origines populaires et géographiquement circonscrites de ces deux aliments, leur mode de consommation (notamment dans la rue : les ancêtres du *street food* ?) et leur place dans l'imaginaire social (phénomène de société et succès à l'étranger dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ; cf. Thomas Jefferson et les « *Mac & cheese* » ou encore le récit de voyage en Italie de Johann Wolfgang von Goethe). Il s'agit ici de mener, sur la base de cet exemple, une réflexion autour de la construction et de l'évolution des représentations, en insistant sur l'ancrage culturel de certains aliments comme condition préalable de leur diffusion internationale. C'est par cette réflexion et ce qui l'a préparée que l'on s'inscrit dans la notion de mythe. Le travail aboutira à la réalisation de la deuxième tâche intermédiaire.

### Exemples de supports

- Pour les ressources journalistiques, taper dans un moteur de recherche les mots-clés : « *street food maccheroni partenopei* » et « *pizza street food Goethe* »
- pour les extraits littéraires, on peut envisager d'exploiter :
  - Matilde Serao, *Il ventre di Napoli* (1884), par exemple le chapitre intitulé « *Quello che mangiamo* » ;
  - Carlo Collodi, *Viaggio per l'Italia di Giannettino* (1880-1886) ;
  - Giuseppe Marotta, *L'oro di Napoli* (1947), par exemple les chapitres intitulés : « *Gente nel vicolo* » et « *Gli spaghetti* » ; ce roman a fait l'objet en 1954 d'une adaptation cinématographique par Vittorio De Sica, à laquelle on pourra associer le film *Miseria e nobiltà* de Mario Mattioli, réalisé la même année ;
  - Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni &c.* (1957) ;
  - des aphorismes sur les pâtes et la pizza (Pellegrino Artusi, Cesare Marchi, Federico Fellini, etc.) ;
- pour les documents iconographiques, on trouvera de nombreuses photographies d'époque intégrées dans les ressources journalistiques citées auparavant ou en entrant dans un moteur de recherche les mots-clés : « *mangiamaccheroni partenopei* », « *venditori maccheroni* » ;

- pour la diffusion de la cuisine populaire italienne outre-Atlantique dès l'époque de Thomas Jefferson, on pourra entrer dans un moteur de recherche les mots-clés : « *Presidente Jefferson ricetta dei Macaroni and Cheese* ».

### Activités langagières travaillées : CE/CO, EOC, EOI

Dans le cas d'un entraînement à l'**expression orale** à partir de la **compréhension de l'écrit**, le professeur pourra organiser le travail en deux temps. Une première phase peut être consacrée à l'étude de supports informatifs (articles de presse, blogs), soit en classe entière, soit par groupes afin de procéder à des relevés complémentaires et de faire circuler la parole. Dans une seconde phase, un ou deux extraits littéraires feront l'objet d'une analyse collective qui permet une comparaison avec les documents de la phase antérieure, non seulement quant au contenu informatif, mais aussi quant à la construction des représentations. C'est l'occasion de dégager les dimensions géographique et sociale évoquées ci-dessus. Il peut être intéressant de faire valoir aussi que ce processus de construction est intimement lié à l'histoire nationale (réalisation de l'unité nationale dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ou après-guerre, notamment).

Dans le cas d'un entraînement à l'**expression orale** à partir de la **compréhension orale**, on pourra envisager de donner à voir deux séquences filmiques, tirées respectivement de *L'oro di Napoli* (1954), film à sketches de Vittorio De Sica, et de *Miseria e nobiltà* (1954), de Mario Mattioli. Le professeur, s'il le souhaite, divise la classe en deux, dont une partie visionne le sketch « *Pizze a credito* » de *L'oro di Napoli*, et l'autre, la scène des spaghetti (42:00-45:13) de *Miseria e nobiltà*. Dans un premier temps, on demande aux élèves de rendre compte de ce qu'ils ont vu à l'autre partie de la classe. On peut guider ce travail en invitant les élèves en particulier à situer historiquement les scènes et à parler du contexte (lieux, classe sociale d'appartenance des protagonistes, présentation et consommation des aliments, atmosphère, etc.). Dans un second temps, il est concevable de proposer en classe entière un deuxième visionnage des deux séquences, au terme duquel les élèves seront conviés, individuellement ou collectivement, à présenter et justifier leur analyse du rôle social des aliments présents dans les deux films. Le professeur s'appuiera sur les informations et l'analyse dégagées pour réaliser une trace écrite dont l'expression pourra être enrichie.

### Tâche intermédiaire possible si l'on a travaillé avec les élèves le genre de l'aphorisme : activité d'expression écrite et orale

« Chaque élève/groupe apporte sa contribution à un mur d'aphorismes. En prenant appui sur les documents étudiés, rédigez quelques aphorismes sur les pâtes et sur la pizza et accrochez-les. Parmi les aphorismes affichés par la classe, choisissez celui qui vous inspire le plus et expliquez oralement pourquoi ». Le nombre de prises de parole sera fonction de l'effectif et des groupes.

[NB : on veillera à ne pas multiplier les tâches intermédiaires au fil des différentes étapes.]

### Étape 4 : Le succès mondial d'une tradition locale

L'entrée dans cette ultime étape pourra se faire par le biais d'une mise en regard du graffiti de l'artiste napolitain contemporain Domenico Naf-mk Tirino, intitulé « *mangiamaccheroni* », et de la photographie du même titre, antérieure d'environ un siècle, que l'on aura peut-être étudiée au cours de l'étape précédente. Le professeur demande aux élèves de relever les similitudes et les différences entre les deux images. En ayant soin de s'appuyer sur leur prise de parole, il guide la réflexion vers la complémentarité et l'opposition, selon la perspective, entre passé et présent, local et mondial, dont on a posé les premiers jalons dans les étapes précédentes.

À partir de la sélection de quelques extraits d'articles de presse mentionnant le succès de *pizza* et *pasta* à l'étranger, le professeur pourra orienter le travail sur les raisons de la diffusion (l'émigration italienne, notamment) et du succès de ces spécialités à l'étranger et sur les transformations qui en ont été le prix. Les élèves parlent de leurs préférences pour l'original ou la version adaptée qu'ils en

connaissent. Pour élargir la réflexion, on peut les encourager à formuler des hypothèses sur les aliments (préparations ou produits) italiens les plus appréciés à l'étranger. Ces activités doivent favoriser l'échange entre les élèves. On pourra confronter leurs hypothèses avec des ressources présentant les dix produits ou plats italiens favoris des consommateurs étrangers.

La réflexion sur l'évolution des représentations selon un axe à la fois temporel (passé/présent) et spatial (local/national/mondial) pourra être enrichie par la comparaison entre quelques-uns des extraits littéraires peut-être étudiés auparavant et de nouveaux articles de presse. La mise en parallèle de ces textes conduit en effet à identifier des éléments de continuité et de rupture. Le cheminement de la séquence peut alors trouver un premier point d'aboutissement dans une interrogation sur les rapports qu'entretiennent les préparations et produits des territoires italiens avec l'image qu'ils ont acquise à l'étranger au gré de leur diffusion et de leur transformation – interrogation qui donne corps au fonctionnement du mythe.

Et l'on pourra conclure en visionnant le spot vidéo du réalisateur italien Gabriele Muccino, créé pour promouvoir le *made in Italy* alimentaire aux Etats-Unis, exemple achevé de construction du mythe culinaire italien. Si la richesse des réactions et des analyses des élèves le permet, on ira jusqu'à leur faire toucher du doigt le contraste avec les représentations littéraires, filmiques et iconographiques précédemment étudiées.

### Exemples de supports

- graffiti de [Domenico Naf-mk Tirino](#), effectuer une recherche par mots-clés : « *naf mk tirino mangiamaccheroni* » ;
- articles de presse ; on pourra effectuer des recherches en employant les mots-clés suivants : « *americani pazzi per la pizza* », « *stranieri amano pasta* », « *pasta boom mondo* » ;
- produits les plus appréciés à l'étranger ; taper dans un moteur de recherche les mots clés : « *cibi italiani più amati estero* » ;
- spot de Muccino, chercher « *spot Muccino U.S.A.* »

### Activités langagières travaillées : CO, EOC, EOI, CE, EE

Entraînement à la **compréhension de l'oral** et à l'**expression orale en continu et en interaction** : par le biais des documents iconographiques, réactivation des acquis linguistiques et culturels des étapes précédentes pour poursuivre la réflexion sur la dialectique de rupture/continuité.

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et à l'**expression écrite et orale** : à partir des supports de presse ayant trait à la diffusion et au succès de *pizza* et *pasta*, on invite les élèves à imaginer les surtitres, titres et sous-titres et à justifier leurs choix ; c'est le moyen, dans un premier temps, de s'assurer de leur bonne compréhension de ces documents (informations et thèses défendues) et de leur en faire restituer l'essentiel sous une forme synthétique et idiomatique ; cela constitue aussi, dans un second temps, le tremplin vers la prise de parole pour émettre des hypothèses et les confronter à de nouvelles données factuelles.

Entraînement à l'**expression orale** à partir d'un support audiovisuel sans paroles (mais non sans texte) : on visionne le spot dans son intégralité, une première fois pour une activité de repérage, puis une seconde en vue d'un travail de mise en évidence et d'analyse du message promotionnel du document (quelles sont les caractéristiques associées à l'italianité ? quelle est l'efficacité du message ? quels en sont les ressorts : esthétique de l'image, etc. ?) ; et si les contributions des élèves le permettent, on les invite à des rapprochements avec les représentations véhiculées par les supports précédemment étudiés.

## Exemples de tâche finale (EE) :

« *Il ricettario italiano emblematico* : créez un recueil de recettes italiennes ; inventez pour au moins trois aires géographiques (par exemple le nord, le centre et le sud) une recette pour laquelle vous devrez chaque fois utiliser des produits locaux de qualité (DOP ou IGP), représentatifs du *made in Italy* ; vous les accompagnerez d'un court texte qui explique les raisons de votre choix (aire géographique, produits sélectionnés, etc.). » [NB: à condition d'avoir introduit dans le cours de la séquence le maniement des outils appropriés, le professeur pourra aller jusqu'à demander la création d'un livret multimédia, dans lequel les élèves seraient en outre invités à illustrer leurs recettes.]

« En votre qualité d'élève de la série STHR, vous êtes invité par le magazine en ligne d'un lycée italien partenaire de votre établissement à rédiger un article pour faire connaître et promouvoir les produits ainsi que le patrimoine gastronomique de votre région. Il vous est demandé de faire ressortir notamment ce qu'ils peuvent avoir de traditionnel et d'emblématique. »



# Progression de la réflexion tout au long de la séquence

## Etape 1

Amener les élèves à :

- mettre en lumière et analyser les caractéristiques du patrimoine culinaire italien à travers l'étude de *la Vucciria* ;
- identifier les raisons de sa richesse : facteurs géographiques, climatiques, historiques, etc. ;
- comprendre les spécificités des produits bénéficiant d'une appellation et à mesurer leur importance économique.

## Etape 2

Amener les élèves à :

- établir un lien entre géographie physique et variété des produits agroalimentaires ;
- réfléchir sur la relation entre ancrage géographique et charge emblématique d'un produit ou aliment.

## Etape 3

Amener les élèves à :

- percevoir le contexte géographique et humain dans lequel *pizza* et *pasta*, aliments emblématiques du patrimoine culinaire italien, sont apparus et ont revêtu des connotations sociales précises ;
- établir des éléments de continuité et de rupture entre les aspects traditionnels de ces aliments et leur interprétation moderne ;
- mener une réflexion autour de la construction et de l'évolution des représentations de ces deux aliments afin de découvrir, dans la combinaison de l'ancrage culturel et de la diffusion internationale, un des mécanismes du mythe.

## Etape 4

Amener les élèves à :

- réfléchir sur les raisons de la diffusion et du succès des spécialités italiennes à l'étranger et sur les mutations qui en ont été le prix ;
- identifier le rapport dynamique qu'entretiennent les préparations et les produits italiens avec l'image qu'ils ont acquise à l'étranger au gré de leur diffusion et de leur transformation ;
- mesurer l'importance de ce rapport pour la vivacité et la persistance du mythe.

### Exemples de tâches finales (expression écrite) :

« Il ricettario italiano emblematico : créez un recueil de recettes italiennes ; inventez pour au moins trois aires géographiques (par exemple le nord, le centre et le sud) une recette pour laquelle vous devrez chaque fois utiliser des produits locaux de qualité (DOP ou IGP), représentatifs du made in Italy ; vous les accompagnerez d'un court texte qui explique les raisons de votre choix (aire géographique, produits sélectionnés, etc.). »

« En votre qualité d'élève de la série STHR, vous êtes invité par le magazine en ligne d'un lycée italien partenaire de votre établissement à rédiger un article pour faire connaître et promouvoir les produits ainsi que le patrimoine gastronomique de votre région. Il vous est demandé de faire ressortir notamment ce qu'ils peuvent avoir de traditionnel et d'emblématique. »