

Potete ingannare tutti per qualche tempo, o alcuni per tutto il tempo, ma non potete prendere per i fondelli tutti per tutto il tempo.
Lo choc serve a far diventare politicamente inevitabile quello che e' socialmente inaccettabile

CIBO E BEVANDE

Il topinambur è una pianta di origine americana che prende il nome da una tribù di pellerossa. I tuberi sono commestibili, a forma di piccole patate, hanno un sapore delicato che ricorda vagamente quello del carciofo.

La pesca è originaria della Cina ma fu scoperta da Alessandro Magno in Persia nel IV secolo A.C. Da qui la sua coltivazione si diffuse in tutto il Mediterraneo.

I "cavallucci" sono biscottini speziati tipici di Siena. Non hanno forma equina ma si chiamano così perché venivano preparati nelle antiche stazioni di posta dei cavalli, e dove venivano serviti ai viaggiatori come spuntino.

Furono gli etruschi a mettere a dimora la prima pianticella di ulivo sulle rive dei laghi lombardi.

Il cedro è il simbolo della perfezione, credenza condivisa fra cristiani ed ebrei, per questo motivo le sue scorze candite vengono usate nei dolci natalizi.

La prima fabbrica di birra italiana venne fondata nel 1789, a Nizza marittima, che a quei tempi era ancora italiana.

Il formaggio che veniva modellato a forma di pera (tipo provola), veniva legato a coppie e messo a stagionare appeso "a cavallo" di una trave di legno, da questa usanza nasce il nome "caciocavallo".

A causa del "blocco napoleonico" che non permetteva l'arrivo del cacao in Europa, i piemontesi hanno iniziato a mescolare il poco cacao che avevano con le nocciole, creando così i gianduiotti e altri prodotti tipici della pasticceria piemontese. Nati in una fase di penuria e necessità, sono piaciuti così tanto da essere richiesti anche quando il cacao è tornato ad essere disponibile.

Arista è il carrè di maiale con l'osso arrostito secondo una precisa ricetta. Il nome è divenuto quasi universale e risale al 1400, quando alcuni prelati greci, al concilio di Firenze, alla vista del piatto escamarono "arista", che in greco significa "ottimo".

Fu il professor Massal, di Ginevra, a ribattezzare il fermento dello yogurt in "Lactobacillus Bulgaricus", verso la fine del 1870. Infatti lo yogurt è arrivato in Europa attraverso i balcani, grazie ai bulgari che ne facevano grande uso.

Un tempo, in Italia, la Cina era chiamata China, ed il chinotto era chiamato così per indicare la provenienza di questo frutto.