

RICERCA SULLE FIGURE RETORICHE:

INTRODUZIONE:

Il progetto su cui stiamo lavorando si parla della questione di Biodiversità che si tratta della diversità tra le specie viventi e vegetali.

il progetto della biodiversità consiste nel fare un menù di 5 portate, di cui l'antipasto si tratta del "TONNO DI MAIALE NOSTRANO DEL NORCINO AL MOSCATO GIALLO CON PANE RUSTICO CROCCANTE " e ora ne spiegheremo il significato e la preparazione.

FIGURE RETORICHE:

Si chiamano così chiamano i diversi aspetti che il pensiero assume nel discorso per trovare un messaggio più efficace ed espressivo, e ci sono 3 categorie ovvero:

1. **Figure di contenuto:** L'idea viene espressa in maniera più calzante ed evocativa.
2. **Figure di parola e di pensiero:** le parole vengono disposte nel verso con una tecnica particolare (figure di parole) riproducendo speciali effetti. Quando invece le proprie idee vengono arricchite di sfumature personali si hanno le figure di pensiero.
3. **Figure di sentimento:** L'intensità dello stato d'animo poetico viene posto in rilievo modificando un suono o trasformando la struttura del verso.

Esempi di piatti culinari:

1. **SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA:** Questa preparazione si chiama salti in bocca, ovvero salta in bocca, proprio per tale caratteristica: deve consumarsi non appena fatta giacché la delicatezza della carne si presenta ad essere gustata ben calda, tra l'altro si raffredda velocemente.
2. **PIZZA CAPRICCIOSA:** Il nome capricciosa deriva dal suo aspetto e dai condimenti che la rendono "capricciosa" come la presenza di prosciutto cotto e delle olive nere. Le farciture della pizza capricciosa comunque variano molto da luogo a luogo.
3. **TORTA PARADISO:** Viene chiamata così perché è un impasto molto semplice e morbido come una nuvola e si conserva perfettamente anche dopo giorni.

4. **STROZZA PRETE:** Vengono chiamati così perché una delle leggende create per spiegare l'origine del nome si rifà alla tradizione secondo cui le donne romagnole preparavano questo tipo di pasta per offrirla al prete del paese, mentre i mariti, di pensiero anticlericale auguravano al prete di "strozzarsi" mentre si abbuffava della minestra.
5. **CARBONARA:** Il piatto sarebbe stato "inventato" dai carbonai i quali lo preparavano usando ingredienti di facile reperibilità e conservazione. Infatti per realizzare la carbonella era necessario sorvegliare la carbonaia per lungo tempo e quindi era importante avere con sé i viveri necessari. La carbonara in questo caso sarebbe l'evoluzione del piatto detto "cacio e ova", di origini razziali e abruzzesi, che i carbonari usavano preparare il giorno prima portandolo nei loro "tascapane", e che consumavano con le mani.

SPIEGAZIONE DEL "TONNO DI MAIALE":

Il tonno di maiale viene chiamato così perché il maiale viene messo a marinare nel moscato giallo per un giorno. Il maiale assorbe tutti i sapori del moscato e diventa tenero come il tonno.



Il tonno di maiale nostrano è un ossimoro che fa parte della famiglia delle figure retoriche di contenuto.