



## Uccelli di città, matrimoni e pasta

22.05.2015, Episode 66

### Al dente

Ciao a tutti e benvenuti sul podcast "Al dente!" Io sono Francesca e oggi è il 22 maggio. Per cominciare vi do la soluzione al quiz della puntata precedente: eh sì, il personaggio misterioso era il grande stilista Giorgio Armani, bravissimi! E oggi quali saranno i nostri temi? Prima di tutto vi parlerò delle abitudini degli uccelli, che ormai vivono a stretto contatto con noi. Poi sarà la volta di alcune tendenze stravaganti per la celebrazione dei matrimoni. E per finire, vi dirò qualcosa a proposito del nostro piatto tradizionale, la pasta. Allora, auguro a tutti un buon ascolto!

\*\*\*

La primavera è la stagione più bella dell'anno, non trovate? Tutta la natura che si risveglia, i colori vivi dopo il grigio dell'inverno... Una meraviglia che si ripete ogni anno. Nuovi colori, nuovi profumi e nuovi suoni. Sì, cari amici, i suoni prodotti dagli uccelli, che riempiono di vita i boschi e i parchi delle città. Ed è proprio di questi animali che oggi vi voglio parlare. In questo periodo, infatti, i nidi [1] sono pieni di pulcini [2] appena nati. Ogni mattina, quando vado a fare la solita passeggiata con il mio cane Giada, lungo il fiume, si sentono i piccoli che pigolano [3] ... Sono davvero teneri [4]! I nidi sono di solito sugli alberi, a volte dentro alle cassette di legno sistemate sugli alberi dal Comune. Ma quest'anno ho scoperto un nido molto originale. Sentite un po'. Era marzo, camminavo lungo il fiume, a un certo punto arrivo vicino a un palazzo, circondato dagli alberi; accanto c'è una piccola rimessa [5] per le biciclette, protetta da una moderna tettoia [6] di plastica trasparente e da una rete metallica. E... che cosa vedo, sistemato dentro il cestino di una bicicletta? Un bel nido! merlo e pulcini



Penso: "Probabilmente ce lo ha messo un bambino che lo ha trovato per terra... Così, per gioco." Dopo qualche settimana, un giorno passo nuovamente di lì e vedo che il cestino è stato staccato dalla bicicletta e attaccato a una stanga di metallo del piccolo "garage". Il nido è ancora lì, ma... Un momento: sbaglio o quelle sono uova? Ma sì! Delle piccole uova azzurro-grigio! Non è possibile, mi dico. Poi sento un frullare [7] di ali ed ecco che un uccello grigio-marrone si viene a posare sulle uova. È una femmina di merlo [8]. Cari amici, non ci crederete, ma dopo alcuni giorni sono nati quattro piccoli... E stanno crescendo. Ogni volta che passo di lì, mi metto ad osservare la mamma o il papà che portano da mangiare ai piccoli... I pulcini stanno sempre a becco [9] aperto, devono avere una gran fame. Beh, non sapendo molto di questi uccelli, mi sono informata un po'. Ho letto che i piccoli vengono alimentati anche ogni 20 minuti dai genitori! Dopo circa tre settimane possono lasciare il nido. All'inizio stanno fermi e zitti, per terra, nascosti fra le erbe, e aspettano che i genitori gli diano da mangiare. Purtroppo non sanno ancora volare, devono fare esercizio per rinforzare le piccole ali... e perciò è un periodo molto pericoloso, a causa dei gatti. Beh, i nostri merli vicini di casa hanno avuto un bel coraggio a fare il nido in un posto così frequentato! Hanno dimostrato di essere abituati alla presenza della gente e di non avere paura. È una cosa veramente unica. Spero davvero che questi piccoli riescano a crescere e a diventare grandi! Così la prossima primavera potranno riempire di canti il bosco vicino a casa mia.

\*\*\*

Cari ascoltatori, non so com'è nel vostro Paese, ma in Italia maggio e giugno sono i mesi in cui ci sono molti matrimoni: il tempo in genere è bello, è primavera inoltrata [10]... Dobbiamo dire, però, che negli ultimi anni si celebrano sempre meno matrimoni. Vuoi per problemi economici, vuoi perché le coppie preferiscono vivere insieme senza "certificato". Comunque sia, sposarsi può anche essere una gran fatica! Eh, bisogna trovare il giorno giusto, prenotare la cerimonia, scegliere il ristorante, scrivere e spedire gli inviti, trovare i vestiti adatti... E poi, non dimentichiamo il lato finanziario: organizzare un matrimonio può costare un sacco di soldi! Volete qualche cifra? Ecco che cosa ho trovato: per il vestito della sposa si va in media da 1500 a 7500 euro. Lo sposo, per fortuna, costa meno: bastano 500-1500 euro. Il bouquet di fiori costa da 100 a 200 euro. Poi ci sono le scarpe, gli accessori, il trucco, i trattamenti

di bellezza, il parrucchiere... Altri 2000 euro. Bene, poi c'è la cerimonia: anche qui dipende, si può fare una cosa semplice o si può arrivare a noleggiare un'auto speciale, decorare la chiesa o il municipio con tantissimi fiori, ingaggiare un fotografo professionista, avere musica dal vivo, e così via. Non parliamo poi del ricevimento, che può essere carissimo, a seconda [11] dell'eleganza del locale e del numero di invitati. Insomma, per sposarsi ci vogliono un sacco di soldi. In media la gente spende dai 10 ai 20 mila euro o più. Ma poi le persone si divertono davvero a questi matrimoni? Mah, non lo so... E allora? Beh, se non volete fare il solito matrimonio, dovete sapere che ci sono diversi modi alternativi. Ci sono infatti agenzie che organizzano cerimonie abbastanza strane... Ecco le location più originali in Italia. La prima è in un teatro a Monte Castello di Vibio, vicino a Perugia. Si chiama Teatro della Concordia [12] ed è stato costruito nel 1808. Con i suoi 99 posti è uno dei teatri all'italiana più piccoli del mondo... Molto, molto grazioso! Qui gli sposi possono celebrare un matrimonio in costume storico, pensate un po'. Un'altra idea, soprattutto per chi ama il mare, è di sposarsi all'acquario di Genova, nell'atmosfera dei grandi fondali marini. Perfetto, se amate il blu! Oppure potete decidere di farlo su una gondola a Venezia, sarà sicuramente romantico. Se invece cercate qualcosa di più esotico, allora ci sono molte altre possibilità. Per esempio... nello spazio, con uno speciale aereo adattato, per provare l'assenza di gravità [13]! La massima leggerezza, quindi, tutto compreso a... «soli» 40 mila euro. Oppure, se siete restati un po' bambini, potete andare a Disneyland, nel parco giochi più famoso del mondo. O preferite viaggiare fino alla laguna di Aitutaki, in Polinesia? Qui, nella One Foot Island è possibile sposarsi su una minuscola striscia di sabbia. Le foto di questo posto sono belle da impazzire [14]. A chi preferisce il freddo, invece consiglio l'esperienza della Ice church in Lapponia, una chiesetta fatta di ghiaccio disponibile però solamente da dicembre ad aprile, massimo 40 invitati. Dopo, si può passare una notte romantica nell'Ice Hotel, un albergo fatto tutto di ghiaccio, brr! E poi... c'è la variante più economica: a Las Vegas, solo 99 euro, compresi gli anelli e una rosa per la sposa. Escluso il viaggio, naturalmente. Bene, io vi ho dato qualche idea... Al resto dovete pensare voi!

\*\*\*



Quasi un piatto al giorno: questo è il consumo medio di pasta degli italiani. Non male, eh? Beh, con un consumo pro capite [15] di ben 26 kg all'anno, siamo in testa alle classifiche mondiali! Pensate che il secondo Paese è il Venezuela, dove se ne mangiano 12,3 kg. Seguono la Tunisia con 11,2 kg; la Grecia, 10,6 kg, e la Svizzera, con 9,2. Beh, sì, la pasta piace un sacco anche a me... Non parliamo di mio figlio Luca, che è capace di mangiarla anche due volte al giorno. Eh, chiaramente l'Italia è anche il maggior produttore del mondo: ogni anno ne produce ben 3,3 milioni di tonnellate, davanti agli Stati Uniti (2,2 milioni di tonnellate). A proposito degli Stati Uniti, sentite questa notizia. Qui, un'azienda italiana leader nella produzione di pasta, ha presentato recentemente un nuovo prodotto. Se siete pigri, non siete per niente bravi a cucinare e non sapete neppure far bollire [16]

l'acqua... la soluzione c'è. Basta comprare "Pronto", la pasta facile da preparare, si cuoce senza far bollire l'acqua. Sì, amici, avete capito bene. Si risparmia acqua, tempo ed energia elettrica. Come si fa? Semplicissimo: si butta la pasta in una padella, si versa sopra un po' di acqua... fredda e si lascia cuocere a fuoco alto per circa dieci minuti. Tutto qui. La pasta pasta Pronto assorbe [17] tutta l'acqua, come un risotto. Alla fine si mette sopra un condimento (anche quello, logicamente, pronto, per non perdere tempo) e... il gioco è fatto. "Al dente in pochi minuti!" recita lo slogan. In qualche blog americano però si legge che questa nuova pasta risulta abbastanza scotta [18]... Dunque, siete incuriositi da questa invenzione? Eh, allora se vivete negli Stati Uniti o andate una volta là, potrete provarla e farmi sapere. Perché questo prodotto è stato pensato per il pubblico americano e quindi da noi in Europa non c'è, per fortuna. Almeno per il momento, in un futuro chissà... forse anche qui presto la gente non avrà più il tempo di far bollire l'acqua per fare un piatto di spaghetti. Beh, se succederà, allora penso proprio che io risparmierò il mio tempo del tutto e smetterò di mangiare la pasta!

\*\*\*

Cari ascoltatori, anche per oggi è tutto. Vi aspetto qui fra due settimane sul sito [www.podclub.ch](http://www.podclub.ch) o sulla nostra app. Vi parlerò di scoperte e invenzioni... e ci sarà un nuovo personaggio misterioso. Allora, un caro saluto da Francesca e a presto!

## Glossar: Al dente

[1] (il) **nido**: casa degli uccelli, dove fanno le uova

[2] (il) **pulcino**: il piccolo uccello nato da poco

[3] **pigolare**: il verso che fanno gli uccelli piccoli

[4] **tenero**: dolce

[5] **(la) rimessa:** costruzione per proteggere veicoli, garage

[6] **(la) tettoia:** copertura per proteggere dalla pioggia

[7] **frullare:** rumore provocato dalle ali di un uccello

[8] **(il) merlo:** uccello nero con il becco giallo, molto abile nel canto

[9] **(il) becco::** a bocca degli uccelli

[10] **inoltrato:** avanzato

[11] **a seconda di:** in modo conforme a

[12] [12]: <http://www.teatropiccolo.it>

[13] **(la) gravità:** forza di attrazione verso il centro della terra

[14] **bello da impazzire:** molto bello

[15] **pro capite:** a testa

[16] **bollire:** portare l'acqua a una temperatura di 100° C

[17] **assorbire:** inglobare

[18] **cotta:** troppo cotta, non al dente