



LA CUCINA ITALIANA E UZBECA

Naimova Parvina Rustamovna

Samdchti o'qituvchisi

Alessandra Marabini

Scuola superiore per mediatori linguistici

Di bari bona sforza

<https://doi.org/10.5281/zenodo.17983572>

ARTICLE INFO

Received: 16th December 2025

Accepted: 17th December 2025

Online: 18th December 2025

KEYWORDS

Insieme a questo, i piatti dell'Italia e dell'Uzbekistan sono famosi in tutto il mondo e sono considerati molto gustosi

ABSTRACT

Le relazioni tra lo Stato della Repubblica Italiana e lo Stato della Repubblica dell'Uzbekistan rivestono attualmente un livello di eccellenza. Non solo sono attive collaborazioni dal profilo economico e politico, ma anche nel settore dell'istruzione si realizzano importanti progetti. In particolare, un numero considerevole di studenti e docenti partecipa a programmi di perfezionamento in Italia, e numerosi specialisti internazionali effettuano visite e interventi in Uzbekistan.

Le relazioni tra lo Stato della Repubblica Italiana e lo Stato della Repubblica dell'Uzbekistan rivestono attualmente un livello di eccellenza. Non solo sono attive collaborazioni dal profilo economico e politico, ma anche nel settore dell'istruzione si realizzano importanti progetti. In particolare, un numero considerevole di studenti e docenti partecipa a programmi di perfezionamento in Italia, e numerosi specialisti internazionali effettuano visite e interventi in Uzbekistan.

Insieme a questo, i piatti dell'Italia e dell'Uzbekistan sono famosi in tutto il mondo e sono considerati molto gustosi. Anche la cucina italiana è molto popolare nel nostro paese e i nostri cittadini apprezzano e consumano volentieri i suoi piatti. Nella cucina nazionale italiana ci sono molti piatti a base di pasta, **che hanno trovato un posto speciale tra i piatti preferiti degli uzbeki.**

La cucina rappresenta uno degli aspetti più significativi dell'identità culturale di un popolo. Attraverso il cibo, una nazione esprime la propria storia, le tradizioni, le condizioni geografiche e sociali. La cucina italiana è molto famosa e si distingue soprattutto per la grande varietà di piatti a base di pasta. Tra i più conosciuti ci sono la pizza e la pasta. Questi tipi di pietanze esistono in numerose varianti e con nomi diversi. Poiché in Italia il formaggio è un prodotto naturale e ampiamente prodotto, viene utilizzato spesso in molti piatti. Inoltre, poiché i piatti a base di pasta sono molto diffusi, anche le diverse salse di pomodoro sono molto popolari e gustose. Tra i piatti più rinomati della cucina italiana si possono includere i seguenti:

- **Lasagna** – un piatto buonissimo, usiamo, carne, pomodoro e pasta.
- **Risotto** – preparano con il riso
- **Spaghetti alla carbonara** – questo fanno con macaroni, carne e formaggio
- **Fettuccine alfredo** – assomiglia a fettuccine alfredo ma un c'è la differenza.
- **Tiramisù** – un dolce famoso che preferisce anche gli uzbeki
- **Pizza margherita** – un famoso tipo di pizza
- **Parmigiana di melanzane.** – il formaggio è importante in quell cibo.

Allo stesso tempo, ogni regione ha i propri piatti tipici. Questo perché gli ingredienti di tali piatti sono più sviluppati e diffusi in quelle zone. Nel Nord Italia si consumano soprattutto risotto e ossobuco, mentre nel Sud Italia si consumano più frequentemente pizze e paste, come la pizza Margherita, la pasta alla Puttanesca e altre. Nel Centro Italia, invece, si consumano soprattutto piatti a base di verdure, legumi e pasta, come la pasta alla Carbonara, la ribollita e le lenticchie di Castelluccio.

Non c'è dubbio: la cucina italiana è deliziosa e famosa in tutto il mondo. Ovunque esistono ristoranti italiani e menu con piatti tipici italiani. Anche da noi questi piatti sono molto apprezzati, e in particolare la pizza è considerata uno dei piatti preferiti dai giovani. Oggi ne esistono moltissime varianti. Inoltre, molti dei nostri cuochi hanno seguito corsi di perfezionamento in Italia, quindi il sapore delle pizze e delle paste è davvero eccezionale e inimitabile.

La cucina uzbeka e i piatti uzbeki non sono inferiori a quelli italiani. Sono anch'essi molto gustosi e famosi in tutto il mondo. Da noi molti piatti nazionali vengono preparati con pasta (impasto). Inoltre, il piatto uzbeko conosciuto a livello mondiale è il plov. Quando si parla dei piatti nazionali uzbeki, il primo che ci viene in mente è proprio il plov, perché è un piatto unico e inimitabile. I principali piatti della cucina uzbeka sono i seguenti.

- **Palov** – preparano con carne, riso e carote.
- **Manti** – Piccoli ravioli al vapore ripieni di carne.
- **Shurva** – possiamo dire la zuppa con le verdure.
- **Lag'mon** – Tagliatelle fatte a mano con carne e verdure.
- **Samsa** – Pasta ripiena di carne e cipolla, cotta al forno.
- **Chuchvara** – Piccoli ravioli di carne.
- **Norin** – Carne sottile e con le paste
- **Shashlik** – questo cibo fanno con carne.

In Uzbekistan, diverse regioni hanno le proprie specialità culinarie. Nella capitale, il **norin** è particolarmente diffuso ed è considerato un piatto nazionale tradizionale. A **Samarcanda**, le persone consumano principalmente **plov** e **samsa**. Nelle altre province sono comuni vari **piatti a base di carne**, mentre a **Khorezm** la specialità più spesso preparata e gustata è il **barak**. Ma principale cibo di Uzbekistan è il plov. Anche da noi ogni domenica fanno il plov. Perché tutti sono a casa, e per noi molto importante fare il pranzo insieme e mangiare il plov.

Il nostro popolo è molto ospitale e, quando riceve ospiti, non si limita a un solo piatto. In altri paesi, come l'Italia, spesso per gli ospiti si prepara un dolce, mentre da noi vengono preparate varie pietanze, insalate e il tavolo è sempre riccamente apparecchiato. Come bevande, in Italia si consumano principalmente caffè e vino, mentre da noi si bevono regolarmente tè verde e tè nero.

In conclusione, si può affermare che la cucina italiana e quella uzbeka sono molto simili, poiché i piatti di entrambi i paesi sono deliziosi e unici. Allo stesso tempo, queste cucine sono famose in tutto il mondo. I viaggiatori italiani apprezzano molto i nostri piatti e ne rimangono soddisfatti. Allo stesso modo, i piatti italiani sono amati e consumati volentieri dai nostri connazionali. I dolci italiani sono anche unici, in particolare il **tiramisù**, che ha una storia tutta sua e viene oggi preparato anche da noi. In sintesi, si può dire che la cucina italiana

e quella uzbeka rappresentano un insieme di piatti che meritano di essere raccontati e assaporati.

Bibliografia:

- 1.Montanari, M. Il mondo in cucina: Storia, identità, scambi culturali. 2013, Laterza, Roma-Bari.
- 2.Capatti, A.,Montanari, M. La cucina italiana: Storia di una cultura. 2002, Laterza, Roma.
- 3.Karimov A., Cucina dell'Asia Centrale: Tradizioni culinarie dell'Uzbekistan. 2018, Tashkent University Press.
- 4.Ostonova, D. Cultura gastronomica e ospitalità in Uzbekistan.2020 Università Statale di Tashkent.

