

MODULO 3

Parla come mangi

Qui trovi di tutto!

- ▮ Confrontare diversi tipi di mercati
- ▮ Dare e ricevere ricette di cucina
- ▮ Reagire in situazioni d'acquisto
- ▮ Organizzare l'allestimento di una bancarella

Segui il gusto!

- ▮ Parlare delle regioni italiane e dei loro prodotti
- ▮ Parlare delle proprie preferenze nell'acquisto di prodotti alimentari
- ▮ Dare giudizi sul gusto dei cibi
- ▮ Parlare di vini e delle zone di produzione

Ami la buona tavola?

- ▮ Raccontare una storia inventata
- ▮ Confrontare i vari tipi di locali
- ▮ Ottenere informazioni su locali
- ▮ Parlare delle preferenze nella scelta di locali

QUI TROVI DI TUTTO!

L'ho trovato al mercato! **A1**

1 Osservate

a Guardate le foto. Dove siamo? Ci siete già stati? Che cosa si può acquistare? Come sono i prezzi? Raccontate le vostre esperienze ad un compagno.

b Quale di queste immagini è la più rappresentativa di un mercato italiano, secondo voi? Perché? Confrontatevi in plenum.



2 Parlate

a Guardate l'immagine. Che cosa vorreste sapere di questo mercato? In coppia formulate le domande. Poi confrontate i modi diversi di chiedere informazioni con il resto del gruppo.

b Riuscite a indovinare in quale città italiana ha luogo questo mercato? Confrontatevi in plenum.

c Ci sono delle differenze tra i mercati del vostro paese e i mercati italiani? Parlatene in piccoli gruppi.

3 Commentate

a Leggete le seguenti descrizioni di situazioni al mercato. Vi sono mai capitate? Segnate con una crocetta e raccontate a un vostro compagno la vostra esperienza, altrimenti dite come reagireste voi.

- [] Siete andati al mercato e sulle bancarelle avete visto tipi di frutta o verdura che non conoscevate fino a quel momento.
- [] Al mercato, prima di acquistare, avete fatto un assaggio di un formaggio o di un frutto.
- [] Al banco qualcuno non ha rispettato la fila.
- [] Il venditore vi ha dato un consiglio per cucinare il prodotto che volevate acquistare.

Una volta...
Mi è capitato di...
Mi è successo di...
Un giorno...

In questa situazione...
Chiederei...
Direi...
In questo caso...

b Ora in coppia scegliete una delle situazioni precedenti e preparate una scena da presentare al corso.



CURIOSITÀ

Conoscete il famoso mercato di Palermo che si chiama Vucciria? Questo nome deriva dall'italiano antico bucceria e dal francese "boucherie" che significa macelleria. La Vucciria nasce infatti come mercato delle carni. Solo più tardi diventa un mercato per la vendita del pesce, della frutta e della verdura. Oggi è uno dei mercati più caratteristici del capoluogo siciliano con confusione di persone e voci dei venditori proprio come un tempo.

Ricette... fresche di mercato A1

4 Indovinate e verificate C7

a Sapete che cos'è il pinzimonio? In coppia fate delle ipotesi.

b Laura è stata in Toscana a casa di amici e lì ha provato per la prima volta il pinzimonio. Ascoltate che cosa racconta a una sua amica e poi in coppia confrontate quello che avete capito con le vostre ipotesi sul pinzimonio. Alla fine date una definizione di pinzimonio e dite che cosa serve per farlo.



5 Parlate

Vi è mai capitato, a casa di amici o di conoscenti, di provare un piatto nuovo che non conoscevate? Che piatto era? Quali piatti preparate voi normalmente ai vostri ospiti? Qual è la vostra specialità? Parlatene in coppia.

6 Commentate

a Che cosa significa il proverbio Ogni frutto ha la sua stagione? Esiste anche nella vostra lingua un proverbio simile? Parlatene in piccoli gruppi.

b Adesso leggete il testo e commentatelo in piccoli gruppi. Secondo voi è importante nutrirsi secondo il ciclo delle stagioni? Perché?



La frutta e la verdura hanno poche calorie e sono un'ottima fonte di vitamine, sali minerali e fibra. Ogni frutto ha la sua stagione, dice un proverbio popolare. Nella stagione di maturazione infatti, frutta e verdura ci offrono le loro migliori qualità. I cicli della natura hanno condizionato nel corso dei millenni le nostre abitudini alimentari. Oggi però la grande maggioranza dei consumatori non conosce il periodo di maturazione della frutta e delle verdure, perché sul mercato e nei supermercati si trova sempre tutto.

Secondo me...
A mio avviso...
Nella nostra città si trovano...

c Conoscete i periodi di maturazione della frutta e della verdura? Aggiungete in gruppi dei prodotti che maturano nelle varie stagioni. Poi fate una raccolta in plenum.









Buono, buonissimo... (g)astronomico! A1

7 Scegliete gli ingredienti

Avete già cucinato le lasagne? Le preferite classiche o vegetariane? Quali sono gli ingredienti per queste due ricette? Mettete una C (classiche) nel quadratino degli ingredienti per le lasagne con la carne e una V (vegetariante) nel quadratino per le lasagne alle verdure. A volte gli ingredienti servono per tutte e due le preparazioni. Confrontatevi con un compagno.

Per fare le lasagne classiche ci vogliono delle cipolle.

Per fare le lasagne vegetariane servono degli spinaci.



| | | |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| della noce moscata | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| della carne tritata | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| delle cipolle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| delle uova | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| delle carote | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| del sale e del pepe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| della farina, del latte, del burro | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| | | |
|----------------|--------------------------|--------------------------|
| dei pomodori | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| del sedano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| degli spinaci | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| dell'aglio | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| del parmigiano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| dei peperoni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| del vino rosso | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

8 Parlate

Conoscete anche voi un piatto tipico, abbastanza facile da preparare, da poter consigliare ai vostri amici? Quali sono gli ingredienti? Qual è il tempo di preparazione? Come si prepara? Parlatene in coppia e spiegate la preparazione. Poi riferite in plenum.

C'è bisogno di...
Ci vuole / ci vogliono...
Si deve / devono prendere...
Serve / servono...

bollire / friggere / mettere in forno / mescolare /
aggiungere / versare / tagliare / condire...

9 Organizzate

Siete invitati ad una festa nella città italiana gemellata con la vostra città. Preparate una bancarella con i prodotti locali tipici della vostra zona, per fare conoscere e promuovere il turismo gastronomico locale. Quali prodotti portate ed esponete? Come decorate il vostro banco? Organizzatevi in piccoli gruppi e poi raccontate in plenum come si presenterà la vostra bancarella.



SEGUI IL GUSTO!

Il cibo e la qualità **A1**

1 Osservate e parlate

Guardate la cartina. L'Italia offre una vasta scelta di prodotti alimentari tipici di ogni regione. Quali conoscete?



Valle d'Aosta



Lombardia



Piemonte



Liguria



Trentino – Alto Adige



Veneto



Friuli Venezia Giulia



Emilia Romagna



Toscana



Umbria



Marche



Lazio



Abruzzo



Molise



Campania



Puglia



Basilicata



Calabria



Sicilia



Sardegna



2 Parlate

Quando andate a fare la spesa, a che cosa fate attenzione nella scelta dei prodotti? Che cos'è importante per voi? Leggete le etichette? Siete disposti a spendere qualcosa in più per avere più sicurezza sull'origine del cibo? Acquistate prodotti biologici? Parlate in coppia delle vostre preferenze ed esperienze.



Quando scelgo prodotti alimentari...
 Faccio attenzione a...
 Non compro mai...
 Per me è importante...
 Trovo i prodotti biologici...
 È troppo caro...
 È più conveniente...

Quali sono i tuoi gusti?

A1

A2

3 Confrontate

In campo alimentare ognuno ha i propri gusti. Quali alimenti abbinare ai seguenti gusti? Fate una classifica personale e decidete quali gusti per voi sono positivi e quali negativi. Confrontate i vostri risultati in piccoli gruppi.

amaro | aspro | fresco | dolce | agrodolce | salato | piccante |
 forte | aromatico | insipido | pepato | speziato | delicato

| + | - |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

4 Parlate

La torta della nonna, i pomodori dell'orto, la marmellata fatta in casa, il pane fresco dal forno... È vero che gli alimenti una volta erano più gustosi? Avete dei ricordi d'infanzia legati ai gusti del cibo? Parlatene in coppia.



Mi ricordo che...
 Quando ero piccolo/a...
 Da piccolo/a mi piaceva...
 Una volta...

CURIOSITÀ

I prodotti italiani che hanno il marchio DOP (Denominazione d'Origine Protetta) garantiscono:

- l'origine
- la provenienza delle materie prime
- i metodi di produzione artigianali

Per esempio un formaggio DOP deve essere fatto con latte di animali che vivono solo in quella precisa zona geografica, così come la trasformazione della materia prima ha luogo in quel territorio.



5 Raccontate

a Vi è mai capitato di vivere una di queste situazioni? Leggete le frasi e poi, in piccoli gruppi, raccontate le vostre esperienze o parlate delle vostre eventuali reazioni a riguardo.

- Avete assaggiato cibi per voi particolarmente sgradevoli, scotti, troppo freddi o bruciati.
- Avete cucinato un piatto tipico e vedete che il vostro ospite non mangia niente.
- Siete stati invitati ad una cena. Avete accettato subito l'invito, ma successivamente avete scoperto che si tratta di una cena a base di una cosa che non vi piace.

b Ora scegliete una delle situazioni e in piccoli gruppi preparate una scena da presentare in plenum.

Siete amanti del vino? A1 A2

6 Parlate

a Leggete queste informazioni sulla produzione del vino in Italia. Che cos'è l'enoturismo? Parlatene con un compagno.



In Italia si producono circa 47 milioni di ettolitri di vino all'anno: vini bianchi, rossi, rosé, secchi, amabili... Tutte le regioni italiane hanno i loro diversi vini tipici che si abbinano in modo ottimale ad altrettanti piatti locali. Negli ultimi vent'anni l'enoturismo ha visto aumentare sempre di più i suoi appassionati. Anche la manifestazione "Cantine aperte", che si svolge ormai da anni in tutta la penisola per un intero fine settimana in primavera, attira molti interessati a conoscere più da vicino la tradizione della viticoltura, a scoprire i suoi segreti e a degustare la varietà dei vini.



b Esiste l'enoturismo in alcune zone del vostro paese? In quale zona e che tipo di vino si produce? Conoscete manifestazioni simili a "Cantine aperte" che si svolgono per promuovere questo prodotto? Dove abitate esiste la tradizione della viticoltura? Parlate in coppia.

Da noi (non) si produce...
Nella zona di... ci sono molti vigneti di...
Nella nostra regione si beve soprattutto...

7 Ascoltate e rispondete C8

a Renato e Gabriella amano i vini. Quest'anno per le vacanze hanno deciso di percorrere le strade dei vini per assaggiare e acquistare direttamente nelle enoteche regionali e nelle cantine della zona. Sono entrati in un'enoteca. Ascoltate e date in coppia una risposta alle domande.



- 1 Che tipi di vini amano Renato e Gabriella?
- 2 In quale regione d'Italia si trovano Renato e Gabriella?
- 3 Quali vini assaggiano nell'enoteca?
- 4 Quali cibi si abbinano ai vini?
- 5 Che cosa viene offerto loro insieme al vino?

b In quale regione italiana e in quale periodo dell'anno vi piacerebbe andare per enoteche e fare degustazioni dei vini della zona? Perché? Quali vini vi piacerebbe degustare? Preferite i vini rossi o quelli bianchi, quelli amabili o quelli secchi? Avete mai fatto una degustazione di vini? Parlatene in piccoli gruppi.

8 Raccontate

a Conoscete dei vini italiani? Quali avete già provato e in quali occasioni? Sapete in quali regioni d'Italia si producono? Raccontate alcune vostre esperienze in piccoli gruppi. Chi è il migliore intenditore di vini nel vostro gruppo?

b E voi amate il vino o preferite bere altre bevande? In quali occasioni si beve il vino da voi? Parlatene in coppia.

Ho già bevuto...
Mi hanno regalato...
Si produce in/nel/nelle...
È un vino...

9 Confrontate

Conoscete questi proverbi? Ci sono anche nella vostra lingua? Provate in coppia a spiegarne il significato. Potete raccontare un'esperienza personale a proposito?

// Il vino buono sta nella botte piccola //

Il vino al sapore, il pane all'odore

Il vino fa buon sangue //

Il vino fa dire la verità //

AMI LA BUONA TAVOLA?

A mangiar fuori A1

1 Osservate e parlate

Guardate questa immagine per qualche minuto e memorizzate quello che vedete. Poi coprite la foto e parlate in coppia di tutti i particolari che avete notato.

i cibi sul tavolo | i piatti | i bicchieri | l'atmosfera | le decorazioni | i colori



2 Raccontate

Scoprite e guardate ancora una volta l'immagine e confrontate i dettagli. Provate poi, sempre in coppia, ad inventare una breve storia legata a questa immagine da raccontare alla classe.

luogo | ambiente | circostanza | momento della giornata |
persone che si siedono a tavola | chi ha cucinato | menu

Che tipo di locale è? A1

3 Confrontate

In Italia esistono diversi tipi di locali. Quali conoscete? Parlatene in piccoli gruppi e compilate la tabella.



| Locale | Che tipo di locale è? Dove si trova? | Che cosa si mangia o si beve? | In quali occasioni ci si va? |
|-------------|---|--|--|
| trattoria | | Piatti regionali, cucina semplice, vini locali | |
| ristorante | | | |
| birreria | | | Ci si va la sera per divertirsi con gli amici. |
| agriturismo | Locale in campagna, spesso legato a un'azienda agricola | | |
| pizzeria | | | |

4 Leggete

a Leggete la seguente descrizione di un locale.

Siete in Sardegna, in vacanza. Un vostro amico vi ha segnalato una buona trattoria dove andare a cena. Purtroppo non vi può accompagnare, ma vi lascia una guida con la descrizione del locale.



TRATTORIA SA LIMBA ★★★★★

TRATTORIA SA LIMBA

Via Principe Amedeo
09049 Villasimius (CA)
Tel. 070-955423

Chiuso la domenica

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: prima settimana di luglio

Coperti: 35 (prenotazione gradita)

Carte di credito: tutte, Bancomat

Prezzi: 32 euro, vini esclusi

Dopo una visita al Museo archeologico o semplicemente dopo una giornata al mare è un vero piacere andare alla Trattoria Sa Limba! La signora Lina, che da ormai più di vent'anni gestisce il locale, vi accoglierà con calore nell'unica sala della trattoria, arredata in modo rustico e semplice. Per la scelta dei piatti lasciatevi consigliare, ricordatevi però che le porzioni sono abbondanti! La cucina non offre grandi menu, ma tutti i piatti sono cucinati al momento con prodotti freschi di stagione.

SPECIALITÀ DELLA CASA

Antipasti: formaggi misti locali, salumi di capra e pecora, verdure in umido, grigliate e sott'olio

Primi: culurgionis alla ricotta (ravioli sardi), malloreddus al pecorino (piatto di pasta regionale)

Secondi: porceddu allo spiedo (maialino), arrostiti, cinghiale al Cannonau, frittelle di pesce

Dolci: padule (dolci di ricotta), sebadas (frittelle di ricotta e miele)

b Ora cercate in coppia le informazioni nel testo per rispondere alle seguenti domande:

- | | |
|--|--|
| 1 Dove si trova la trattoria? | 4 Chi gestisce la trattoria? |
| 2 È aperta nel mese di giugno? | 5 La trattoria è molto grande? |
| 3 Quanto costa un menu in media? È compreso il vino? | 6 Che tipo di cucina offre la trattoria? |

c Dite al vostro compagno cosa ordinereste da mangiare e da bere alla trattoria "Sa Limba".

A ciascuno il suo gusto! **A1** **A2**

5 Parlate

Per scegliere un ristorante che cosa è importante per voi? Mettete la crocetta e poi confrontatevi in gruppo.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Il personale è gentile. | <input type="checkbox"/> I piatti sono vari. |
| <input type="checkbox"/> Il ristorante non è lontano. | <input type="checkbox"/> Il cibo è fresco. |
| <input type="checkbox"/> L'atmosfera è tranquilla. | <input type="checkbox"/> Il tipo di cucina mi piace. |
| <input type="checkbox"/> Il locale è aperto fino a tardi. | <input type="checkbox"/> Il prezzo è conveniente. |
| <input type="checkbox"/> altro _____ | |

6 Raccontate

In quali occasioni andate a mangiare fuori? L'occasione influisce sulla vostra scelta di locale? Parlatene in piccoli gruppi.

7 Ascoltate e decidete **C9**

a Un gruppo di amici desidera andare a mangiare fuori. Ma non tutti hanno gli stessi gusti! Ascoltate il dialogo e poi in coppia rispondete: in quale locale decidono di andare e perché?

b Riascoltate e scrivete ora tutte le informazioni che riguardano cucina, vini, prezzi, ambiente, ecc. di ogni locale. Poi confrontatevi in plenum e fate dei paragoni tra i locali.

Il Vecchio Mulino è più / meno...

| Il Cantinone | Osteria del Gallo | IL VECCHIO MULINO |
|--------------|-------------------|-------------------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

CURIOSITÀ

Slow Food è un'associazione internazionale non profit. Nasce in Italia nel 1986 a Bra, in Piemonte. Il fondatore è Carlo Petrini. Questo movimento nasce in risposta al numero sempre maggiore di fast food che causano la perdita della cultura della tavola e della varietà dei sapori. Ogni anno Slow Food pubblica una guida dei locali che mantengono la tradizione dei sapori del territorio, ambienti accoglienti, prezzi corretti. Lo slogan di Slow Food: buono, pulito e giusto.

c E voi quale di questi tre locali scegliereste? Perché? Discutetene in piccoli gruppi.

8 Osservate

Conoscete questo simbolo? Che cos'è? Che cosa promuove? Parlatene con un compagno e poi confrontatevi con il gruppo.



9 Leggete e parlate

a Sapete cosa significa la parola italiana presidio? Il presidio è costituito da un gruppo di vigilanza che garantisce la sicurezza, il controllo di un luogo o la tutela di un prodotto. Esistono presidi militari, di polizia, ma anche Presidi Slow-Food. Riuscite ad immaginarvi che cosa sono e come operano? Parlatene in piccoli gruppi.

b Ora leggete questo testo. Con un compagno scoprite che cosa sono i Presidi Slow Food. Raccogliete le informazioni e confrontatevi in plenum.

Presidi Slow Food

I presidi sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze tipiche di un luogo e antiche varietà di ortaggi e frutta.

In Italia sono circa 200, con più di 1300 produttori coinvolti (contadini, pescatori, pastori, fornai, etc.) e tutelano i prodotti più diversi: dalla vacca Burlina al pane di patate della Garfagnana. Con più di 120 presidi internazionali l'universo di Slow Food si è allargato a tutta la biodiversità del mondo: dal pepe nero di Rimbàs della Malesia, alla vaniglia di Mananara in Madagascar.

Molti cuochi italiani si impegnano a seguire le linee guida del progetto: valorizzano i prodotti del loro territorio e indicano i presidi all'interno dei menu con il logo della lumaca e il nome del produttore.

(Adattato da: <http://www.slowfoodfoundation.org>)



Formaggio Montébore (Piemonte)



Razza maremmana (Toscana)



Mandorle di Noto (Sicilia)

c Conoscete prodotti sostenuti da Presidi Slow Food nel vostro paese? Ci sono prodotti, metodi di lavorazione, razze tipiche o mestieri della zona in cui abitate che rischiano di essere dimenticati? Dite perché secondo voi è importante proteggerli. Parlatene in piccoli gruppi.

d Come fareste a valorizzare o a riscoprire un prodotto o un mestiere che altrimenti rischia di essere dimenticato? In piccoli gruppi preparate più proposte possibili che successivamente presenterete in plenum.

10 Parlate

Conoscete locali Slow Food nella vostra città? Ci siete mai stati? Ci andreste? Cosa pensate dei locali fast food? Parlatene in coppia.



Preferisco...
Amo... / Odio...
Dipende da...
Mi piace... / mi piacciono...

AUTOVALUTAZIONE MODULO 3



Ascoltare

- Comprendo gli ingredienti e il procedimento di una ricetta di cucina.
- Capisco un'altra persona che parla delle sue preferenze in campo alimentare, della scelta di locali o che dà giudizi sul gusto dei cibi o delle bevande.
- Capisco quello che le persone mi dicono in situazioni quotidiane d'acquisto.

Partecipare a una conversazione

- Riesco ad organizzare un piccolo evento con altre persone.
- Sono capace di tenere una conversazione semplice sulle preferenze in campo alimentare e sulla scelta dei locali di ristoro.
- So interagire in semplici situazioni d'acquisto.

Parlare

- So fornire alcune informazioni su una zona o su un prodotto che conosco.
- Riesco, sulla base di un'immagine, a raccontare una storia.
- Sono capace di fare dei confronti.
- So dare dei giudizi personali su cibi, bevande e locali di ristoro.

Strategie

- Sono capace di prendere la parola in una conversazione.
- Sono in grado di ottenere le informazioni che desidero nella vita quotidiana.
- Riesco a riportare, anche in modo molto semplice, quello che sento.

Struttura del discorso

- Possiedo un vocabolario di base in campo culinario.
- So usare i comparativi come "più di ...", "meno di ..." per fare confronti.
- So raccontare qualcosa al passato.