

GRUPPO DI PROGETTO

- **Provincia di Milano**
Mirella Genca: responsabile di Progetto - Settore Programmazione educativa ed edilizia scolastica
Luca Romano: grafica di copertina - Ufficio grafico
- **Centro COME della Cooperativa Farsi Prossimo**
Simona Boffi e Simona Panseri: coordinamento organizzativo
Graziella Favaro: ideazione e supervisione scientifica
Maria Frigo: coordinamento didattico e sistemazione dei materiali
Monica Napoli: responsabile di Progetto

Le scuole coinvolte nel Progetto "Parole di integrazione" a. s. 2013/2014

IIS Alessandrini
Via L.Einaudi, 3
Abbiategrasso

IIS Einaudi
Via Magenta, 51
Magenta

ITC E.Mattei
Via Padre Vaiani, 18
Rho

IIS Puecher - Olivetti
Via Bersaglio, 56
Rho

IIS Mattei
Via Martiri di Cefalonia, 46
San Donato milanese

IIS Bertarelli
C.so Porta Romana, 110
Milano

IIS Besta
Via Don Calabria, 16
Milano

IIS Cardano
Via Natta, 11
Milano

IPSCT Cavalieri
Via Olona, 14
Milano

IIS Cremona
Viale Marche, 71
Milano

ITIS Feltrinelli
P.zza T.Lucrezio Caro, 8
Milano

IPIA Ferraris-Pacinotti
Via Carchidio, 2
Milano

IIS Frisi
Via Otranto, 1 ang Cittadini
Milano

IIS Galilei
Via Paravia, 31
Milano

IIS Galvani
Via Gatti, 14
Milano

IIS G.L. Lagrange
Via Litta Modignani, 65
Milano

LS Marconi
Via dei Narcisi, 5
Milano

IPSCT Marignoni Polo
Via Melzi D'Eril, 9
Milano

IIS Maxwell
Via Don Calabria, 2
Milano

ITI Molinari
Via Crescenzago, 110
Milano

ITAS Natta
Via Don Calabria, 16
Milano

IIS Pareto
Via Litta Modignani, 65
Milano

ITC Schiaparelli Gramsci
Via Settembrini, 4
Milano

IIS C. Varalli
Via U.Dini, 7
Milano

IIS Verri
Via Lattanzio, 38
Milano

IPSAR A.Vespucci
Via Valvassori Peroni, 8
Milano

LE PAROLE NEL PIATTO

		Pag.
Buon appetito in tante lingue	Introduzione di <i>Graziella Favaro</i>	5
1. Le parole nel piatto	<i>Elisabetta Doneda</i> – IIS Besta, Milano	9
2. Il memory del cibo	<i>Elena Rossin</i> – IIS Lagrange, Milano	15
3. Mangiare cinese	<i>Viera Sassi</i> – IIS Cremona/Zappa, Milano	29
4. Vieni alla mia festa!	<i>Carla Scaliti</i> – IPSCT Bertarelli, Milano	33
5. Il cibo “viaggiatore” ci unisce	<i>Antonella Di Nardo</i> – IPIA Ferraris/Pacinotti , Milano	37
6. Le chiacchiere di carnevale	<i>Angela Rinaldi</i> – IIS Pareto, Milano	41
7. Spaghetti, tagliatelle e altra pasta	<i>Giovanna Silva</i> – LS Marconi, Milano	47
8. Le nostre ricette	<i>Diletta Zabaglio, Gabriella Pettazzoni</i> – ITT Varalli, Milano	51
9. Parliamo di cibo	<i>Loretta Tacconi</i> – IIS Maxwell /Settembrini, Milano	61
10. Gusti e ricette	<i>Annunziata Perna</i> – ITIS Molinari, Milano	67

11. “Capra e cavoli” metafore e modi di dire a proposito del cibo	<i>Ilaria Colarieti – IIS Cardano, Milano</i>	77
12. Colazione, pranzo, cena	<i>Anna Maria Pilla – ITIS Feltrinelli</i>	93
13. Lezioni di cioccolato	<i>Giulia Devitini – ITCS Schiaparelli/Gramsci, Milano</i>	97
14. Sulla via del riso e dello zafferano	<i>Chiara Mereghetti – IIS Alessandrini/Lombardini, Abbiategrosso</i>	103
15. La cucina in Italia e nel mondo	<i>Romina Pilotti – IIS Einaudi, Magenta</i>	107
16. Il cibo è una cosa sacra	<i>Francesca Piras – IIS Puecher/Olivetti, Rho</i>	123
17. Nutrire il pianeta	<i>Giovanna Carrara – ITIS Mattei, San Donato</i>	131

BUON APPETTITO IN TANTE LINGUE

Graziella Favaro

Dimmi come mangi ...

Ancor prima della parola, condividere il cibo vuol dire stabilire un legame, inaugurare un incontro, scambiare sapori, gusti, memorie. Il cibo e l'alimentazione sono temi fortemente interculturali e interdisciplinari perché in essi si mescolano le collocazioni geografiche e le tappe della storia dell'uomo, gli aspetti legati alla salute e i riferimenti culturali, i racconti autobiografici e le narrazioni collettive, le ritualità condivise e le esperienze personali e le memorie di ciascuno.

Dimmi come mangi e ti dirò chi sei: così potrebbero dire i sociologi e gli psicologi. Per gli storici, l'alimentazione è il segno di un'epoca e la frase potrebbe quindi concludersi con "... e ti dirò in quale periodo hai vissuto". Per i geografi invece, il cibo e le abitudini alimentari contraddistinguono un territorio e definiscono un ambiente e dunque potrebbero affermare "... e ti dirò da dove vieni".

L'alimentazione è un elemento centrale e cruciale che definisce l'identità di un gruppo e le caratteristiche di un contesto e che, nello stesso tempo, esprime in maniera potente e prodigiosa lo scambio incessante che è avvenuto nel tempo fra gli uomini e fra i Paesi. Cibi o bevande che rappresentano dei simboli potenti e degli elementi riconosciuti e considerati distintivi di un popolo o di un Paese sono in realtà venuti da lontano e da lontano continuano ad arrivare. Pensiamo al viaggio del tè, bevanda per antonomasia che ci fa venire in mente gli inglesi con il loro rito a metà della mattina e alle cinque del pomeriggio, oppure a quello del caffè che richiama subito alla mente il sapore del "nostro" espresso o del cappuccino e che arrivano da molto molto lontano. O ancora, pensiamo alle patate, cibo diffusissimo sulle tavole tedesche, oppure al mais e alla polenta nostrana, arrivati fino a noi dall'America nel XVI secolo. Possiamo immaginare ancora come potrebbe essere la pizza senza il pomodoro o un cinema senza i *pop corn* e riflettere sul fatto che questi e altri alimenti erano sconosciuti agli europei fino al 1492.

L'alimentazione rimanda naturalmente anche al tema della salute e della prevenzione, della necessità di non mangiare troppo, ma neppure troppo poco e di farlo in maniera equilibrata, al fine di introdurre tutti gli elementi di cui abbiamo bisogno per crescere sani. Trattare questo tema vuol dire anche introdurre il tema delle disuguaglianze che ci sono nel mondo e che colpiscono soprattutto i più piccoli e del paradosso di questo tempo nel quale, da un lato, vi sono scandalosi sprechi di cibo e, dall'altro, permangono e si diffondono privazioni, carenze e povertà alimentari ...

Proposte interculturali a proposito di cibo

Il cibo e l'alimentazione rappresentano dunque una riserva ricchissima di idee e possibilità didattiche che si possono oggi collegare anche alle manifestazioni dell'EXPO 2015 che vedrà Milano, e l'Italia tutta, protagoniste della sfida che ha come titolo "nutrire il pianeta".

Anche a partire dalla sollecitazione di EXPO, abbiamo proposto alle scuole un percorso denominato LE PAROLE NEL PIATTO nell'ambito del progetto "Parole di integrazione", promosso dalla Provincia di Milano/Assessorato Istruzione e realizzato dal Centro COME – coop. "Farsi prossimo" nell'anno scolastico 2013-2014. Il progetto ha coinvolto 26 scuole secondarie di secondo grado di Milano e Provincia, nelle quali vi era una rilevante presenza di studenti stranieri. Esso prevedeva iniziative concrete e operative per una positiva integrazione e per sostenere l'inserimento scolastico delle ragazze e dei ragazzi di recente immigrazione, quali: corsi della durata di 60 ore di italiano seconda lingua; seminari di formazione dei docenti; orientamento e ri-orientamento degli allievi stranieri; mediazione linguistico-culturale; elaborazione di materiali e di proposte didattiche efficaci e trasferibili.

Accanto alle azioni di integrazione, un'attenzione particolare è stata dedicata al tema del cibo, considerato inclusivo, coinvolgente, immediato, sia per gli allievi italiani che stranieri. Lo abbiamo proposto e declinato in vari modi:

- il cibo come tema da esplorare per apprendere l'italiano a livelli diversi. Nella sua immediatezza e concretezza, esso permette di realizzare un percorso linguistico di **"italiano L2 di prossimità"** poiché sollecita a dare nuove parole a oggetti, esperienze, sensazioni già conosciuti e vissuti;
- il cibo come elemento della **storia personale e dell'identità**, da ricordare e raccontare, rintracciando nelle memorie individuali temi e ricordi comuni che hanno a che fare con la festa, la scoperta dei sapori, i modi di mangiare e di vivere la convivialità;
- il cibo come **tema interculturale comune a tutti**, da approfondire e scambiare nelle sue dimensioni culturali e narrative ma anche sociali, economiche, delle azioni e delle scelte politiche.

L'iniziativa LE PAROLE NEL PIATTO è stata quindi proposta a tutte le scuole coinvolte nel progetto e la sua realizzazione ha avuto due diverse modalità, quanto a contesto e destinatari:

- nel laboratorio di italiano L2, destinata in maniera specifica agli studenti stranieri;
- nelle classi intere, coinvolgendo tutti gli studenti, sia italiani che stranieri.

Nel primo caso, il tema del cibo è stato esplorato soprattutto dal punto di vista linguistico, approfondendo il lessico, i modi di dire, le strutture linguistiche, le narrazioni autobiografiche (il cibo della memoria; i sapori della nostalgia; la ricetta del cuore) e proponendo la lettura e la produzione soprattutto di testi regolativi (le ricette) o personali (i racconti autobiografici).

Nel secondo caso, il tema del cibo ha coinvolto invece tutta la classe; ha fatto emergere il rapporto di ciascuno con il cibo e i temi più ampi legati all'alimentazione, al viaggio dei prodotti/dei cibi, alle

sfide e alle criticità di oggi, segnate dagli sprechi alimentari di alcuni e dalla povertà diffusa in gran parte del pianeta. I testi orali e scritti proposti erano quindi soprattutto di tipo informativo, scientifico, argomentativo.

I percorsi didattici e le “cartoline golose”

Le scuole, gli insegnanti e gli studenti hanno partecipato in maniera attiva e creativa all’iniziativa LE PAROLE NEL PIATTO, realizzando due prodotti:

- il testo che presentiamo, elaborato **dai docenti per i docenti**, dal titolo LE PAROLE NEL PIATTO, che contiene 17 attività e proposte didattiche interculturali, da realizzare nelle classi o nei laboratori linguistici per allievi stranieri e organizzate sulla base del criterio della gradualità e della difficoltà linguistica e dei contenuti.

Nella parte iniziale si collocano, ad esempio, le proposte a carattere soprattutto lessicale e che hanno l’obiettivo di promuovere lo sviluppo linguistico di base, quali “Il memory del cibo” oppure “Le nostre ricette”. Nella seconda parte, vengono presentati, fra gli altri, percorsi più complessi e articolati, quali: “ Dalla rava alla fava”, sulle numerosissime metafore che usiamo quotidianamente a proposito del cibo; “Sulla via del riso e dello zafferano”, “Il cibo è una cosa sacra”; “Nutrire il pianeta”.

- una serie di **CARTOLINE o TOVAGLIETTE GOLOSE**, prodotte dalle ragazze e dai ragazzi nell’ambito del concorso che abbiamo lanciato, che raccontano il cibo di qui e d’altrove attraverso note autobiografiche, immagini e fotografie realizzate dai ragazzi, le ricette del cuore in italiano e nella lingua d’origine (di seguito, alcuni esempi). Il tema del cibo si è prestato infatti, oltre che ad accompagnare lo sviluppo dell’italiano, anche a sostenere la *valorizzazione della diversità linguistica*, componendo, ad esempio, un glossario plurilingue che ci insegna a dire “buon appetito” in tante lingue.



Eccomi qui ed ecco la mia ricetta golosa: il pollo a base di latte di cocco!

Ciao a tutti! Mi chiamo **QUEENIE ANGELIKA**. Provergo da una bellissima città delle Filippine: **Mulanay**, nella provincia di **Quezon**. Ora vivo a **Milano** e studio alla scuola alberghiera. Vi voglio proporre una ricetta buonissima che ho imparato dalla mia nonna **Veneranda**. Mi manca tanto.

INGREDIENTI

- Un bel Pollo
- Una Papaya verde
- Un Peperone dolce
- Un cucchiaino di Zenzero
- Una Cipolla
- Due, tre spicchi di Aglio
- Una lattina di Latte di cocco
- Qualche pizzico di Sale
- Una spolverata di Pepe nero
- Due cucchiaini di Aceto
- Olio a piacere

Cucinare il bello Il risotto giallo con zafferano e oro

Colorare di giallo le vivande (il riso, la pasta, le torte, le creme) era una prerogativa della cucina araba ed europea medievale. In particolare, per i cuochi medievali, era un modo di portare in tavola la felicità e il calore del sole e stupire i convitati. Felicità e calore che in quella stessa epoca gli artisti sacre. Colorare le vivande di giallo era la variante gastronomica del gusto pittorico del tempo, una pratica di cui i grandi cuochi addirittura abusavano, tanto era il fascino di questo colore che richiamava immagini di luce e eternità. Se sfogliamo il ricettario di **Maestro Martino**, il cuoco di punta della cucina italiana del Quattrocento, esplicitamente indicato "per fare gialla la vivanda". È in questo modo che nasce la tradizione del **risotto giallo milanese** e di tanti altri piatti celebri della nostra cucina.

Non era un sogno solamente italiano: nel Medioevo il giallo dello zafferano compare nei ricettari di tutti i paesi europei. Anche il riso giallo compare fuori d'Italia, in particolare sulle tavole fiamminghe, come - fra l'altro - ci mostra **Pieter Bruegel** nel suo celebre dipinto delle "Nozze Contadine" dove scodolle di vivanda bianca (la purezza) si alternano a scodolle di vivanda gialla (la gioia): non polenta di mais, come qualche commentatore si ostina a credere, ma minestre di riso colorato, servite a coronamento di un pranzo festivo per eccellenza.



IL RISO, LE ORIGINI

Il **RISO** (*Oryza Sativa*) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle **GRAMINACEE**, di origine **ASIATICA**, insieme alla *Oryza glaberrima* dal pericarpo pigmentato rosso, coltivata in **Africa**, rappresentano le due specie di piante con cui si produce il riso.

Le origini del riso non sono certe, si ritiene che le varietà più antiche siano comparse oltre quindicimila anni fa lungo le pendici dell'Himalaya. L'unica cosa che sappiamo per certo sull'origine di questo alimento è che è nato in Asia, precisamente in Cina verso il VI millennio a. C.

Costituisce il cibo principale per circa la metà della popolazione mondiale e viene coltivato in quasi tutti i paesi del mondo.



Ricetta di **Enalberto Marchesi**

Ingredienti

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------|
| Per burro acido: | Cipolla | Vino 1 bicchiere bianco |
| Burro 80gr. | | |
| Per il risotto: | Zafferano stinni | |
| Riso 300 gr. Carnaroli | Brodo 1 l. di carne | |
| Ora commestibile 4 fogli | | |
| Parmigiano Reggiano 60 gr. | Tempo Cottura: 25 min. | |
| Tempo Preparazione: 10 min. | | |

Preparazione

- Per il burro acido in casseruola far soffriggere del burro aggiungendo la cipolla tritata e cuocerla per qualche minuto.
- Aggiungere il vino bianco e farla evaporare in modo che la parte alcolica evapori e rimane solo la parte acida.
- Filtrare il tutto attraverso un passino per eliminare il resto della cipolla, aggiungere il burro in pomata.
- Per il risotto, in un'altra casseruola tostare il riso Carnaroli in un poco di burro per un paio di minuti.
- Bagnare con un po' di vino bianco, lasciare evaporare.
- Versare il brodo leggero e aggiungerci gli stinni di zafferano.
- Cuocere per circa 18 min.

Lo zafferano appartiene alla famiglia delle **IRIDACEE**, il suo nome specifico è **Crocus Sativus**. Si riproduce solo in via vegetativa.

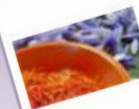
Il fiore dello zafferano, **crocus**, è di colore violaceo intenso.

All'interno del fiore si possono trovare tre lunghi stami di colore rosso, ciò che una volta essiccato e chiamato zafferano.

Le tre principali sostanze chimiche appartenenti allo zafferano sono:
Crocina (potere colorante)
Picrocrocina (potere amaro)
Safranale (potere aromatico)

Ricerche studi fatti in laboratorio hanno dimostrato le proprietà anti tumorali, antiossidanti, i suoi benefici effetti sul sistema nervoso.

La molecola derivata dallo zafferano viene impiegata per la cura di malattie rare della retina.



L'ORO IN CUCINA

Sin dall'antichità l'oro veniva considerato un metallo sacro agli **Dei** e questo posto gli edizi ad unirlo a varie piante per ottenere la **grazia divina**. In seguito, alla volontà degli dei subentrò il desiderio di utilizzarlo per sfarzo. Molteplici storie di vengono tramandate e riguardano banchetti con cibi arricchiti con foglie o polvere d'oro.

Sia l'oro che l'Argento puri sono decretati non nocivi alla salute se ingeriti. Ecco che da qui è nata l'idea di creare una linea di prodotti che tende proprio verso questa direzione, ovvero un mercato sempre più ampio che vuole decorare e impreziosire i propri prodotti alimentari con questi due materiali.

Non è solo l'oro a 24 carati (puro) a essere commestibile anche l'Argento e pertanto anche tutte le leghe formate solo questi due elementi.

LE PAROLE NEL PIATTO

ELISABETTA DONEDA – IIS FABIO BESTA, MILANO

Destinatari

studenti stranieri di diverse provenienze geografiche (Filippine, Romania, Georgia, Santo Domingo, Ecuador, Perù, Colombia) inseriti nel biennio della scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livello elementare (principiante, A1, A2 - Quadro Comune europeo per le lingue)

Contenuti e attività

- Lessico relativo al cibo (nomi, aggettivi, verbi)
- Lettura e comprensione
- Scrittura (produzione di un testo regolativo (ricetta))

Metodologie didattiche

- Brainstorming
- Utilizzo di materiali sollecitatori
- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Selezione di testi
- Immagini
- Lavagna
- Ricerca web

Risultati attesi

L'alunno è in grado di comprendere specifiche informazioni contenute in un testo scritto; sa esprimere gusti e preferenze, sa riflettere su alcuni aspetti della lingua; sa produrre un testo regolativo (ricetta).

Durata

8/10 ore

Traccia del percorso

- Prima tappa (motivazione e attivazione lessico)

- L'insegnante chiede agli studenti di parlare delle abitudini alimentari dei loro Paesi d'origine e il nome e le caratteristiche dei piatti tipici. Chiede inoltre di esprimere gusti e preferenze rispetto ai cibi. Contestualmente, gli studenti svolgono una ricerca web delle immagini relative a quanto emerso. L'insegnante scrive il lessico e le parole chiave alla lavagna, gli studenti trascrivono sui loro quaderni.

- Seconda tappa (attività)

- Presentazione del lessico specifico (nomi di cibi e utensili da cucina, aggettivi relativi alle qualità dei cibi, verbi utili in cucina) attraverso immagini, brevi descrizioni o mini dialoghi.
- Lettura e comprensione di testi aventi come tema il cibo (al supermercato, in mensa, al ristorante, a pranzo da un amico ...)
- Riflessione su alcuni aspetti linguistici emersi (strutture, modi di dire, aspetti grammaticali)
- Conoscenza e comprensione del genere testuale della ricetta (testo regolativo): la ricetta del Tiramisù.
- Produzione scritta e orale: una ricetta tipica del mio Paese
- Realizzazione finale del piatto tipico per la "festa etnica" di fine percorso.

Documentazione

- Esempi delle attività linguistiche svolte durante il laboratorio di italiano L2
- Esempi di produzioni degli alunni
- Fotografie

IL TIRAMISU'

- Ricetta
- Realizzazione con assaggio
- Riflessione su aspetti linguistici e culturali

Il Tiramisù

Ingredienti:

caffè
 1 confezione di savoiardi
 3 uova
 3 cucchiaini di zucchero
 250 gr di mascarpone
 cacao amaro in polvere



*Si preparano 6 tazzine di caffè e si lasciano raffreddare.
 Si prepara una crema con i rossi d'uovo e lo zucchero.
 Si montano gli albumi a neve e si aggiungono alla crema insieme al mascarpone, mescolando bene.
 Si mettono sul fondo di un contenitore i savoiardi imbevuti di caffè e si versa una parte della crema.
 Si ripete la stessa operazione più volte.
 Infine si spolvera con il cacao amaro.*



Il testo regolativo: la RICETTA

Testo che ha lo scopo di dare istruzioni.

Modi verbali utilizzati: si impersonale, imperativo, infinito.

Si preparano ...

Preparate ...

Preparare ...

Parole

Ingredienti: **caffè, uova, zucchero, mascarpone, cacao ...**

Strumenti: **caffettiera, bilancia, ciotola, frusta ...**

Riflessione linguistica

Il *si* impersonale

Si **prepara** una crema

Si **montano** gli albumi



RICETTA TIPICA

1. **Scrivi la ricetta di un piatto tipico del tuo Paese, rispettando le regole del testo regolativo (breve, schematico, con elenchi puntati). Utilizza la formula che prevede l'uso del *si* impersonale.**

Gli spaghetti filippini

- In una pentola capiente si fa bollire l'acqua con 2 cucchiai di sale e 4 di olio.
- Si aggiungono gli spaghetti, si fanno cuocere e si mettono da parte.
- In una padella si fanno soffriggere l'aglio e la cipolla.
- Si aggiunge 1 chilo e mezzo di carne trita e 4 wurstel a pezzetti e si fa cuocere per 5 minuti.
- Si aggiungono poi la salsa di pomodoro, il ketchup di banana e un cucchiaino di zucchero e si lascia sobbollire per 15 minuti.
- Infine si mette la salsa sugli spaghetti e si spolvera con il formaggio grattugiato.

Kiara, filippina, 16 anni, in Italia da 9 mesi.

LA FESTA





IL MEMORY DEL CIBO

ELENA ROSSIN – IIS LAGRANGE, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nel biennio della scuola secondaria di secondo grado

Livello di competenza linguistica

Livello A1 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue

Contenuti e attività

- Ampliamento del lessico relativo al cibo, alle bevande e ai sapori
- Ripasso degli articoli determinativi singolari e plurali
- Focalizzazione sulla struttura Mi piace/Mi piacciono
- Intervista sulle preferenze alimentari e compilazione di un grafico

Metodologie didattiche

- Utilizzo di materiale iconico
- Insegnamento tra pari
- Attività ludiche
- Lavoro di coppia, gruppo e individuale

Strumenti

- Immagini
- Schede di lavoro

Risultati attesi

L'alunno riconosce i termini presentati; sa esprimere gusti e preferenze in campo alimentare; sa riflettere su alcuni aspetti della lingua.

Durata

Un incontro di due/tre ore

Traccia del percorso

- Prima tappa (motivazione e attivazione lessico)

- L'insegnante presenta il materiale e eventualmente spiega le regole del gioco.

- Seconda tappa (attività)

- In coppia, abbinamento di immagini e parole
- Focalizzazione sugli articoli determinativi, riflessione sulle regolarità linguistiche e sintesi scritta
- Focalizzazione sulla struttura *mi piace/mi piacciono* e uso della struttura per la compilazione di un grafico sulle preferenze alimentari nella classe
- Cruciverba con alcuni dei termini presentati

Documentazione

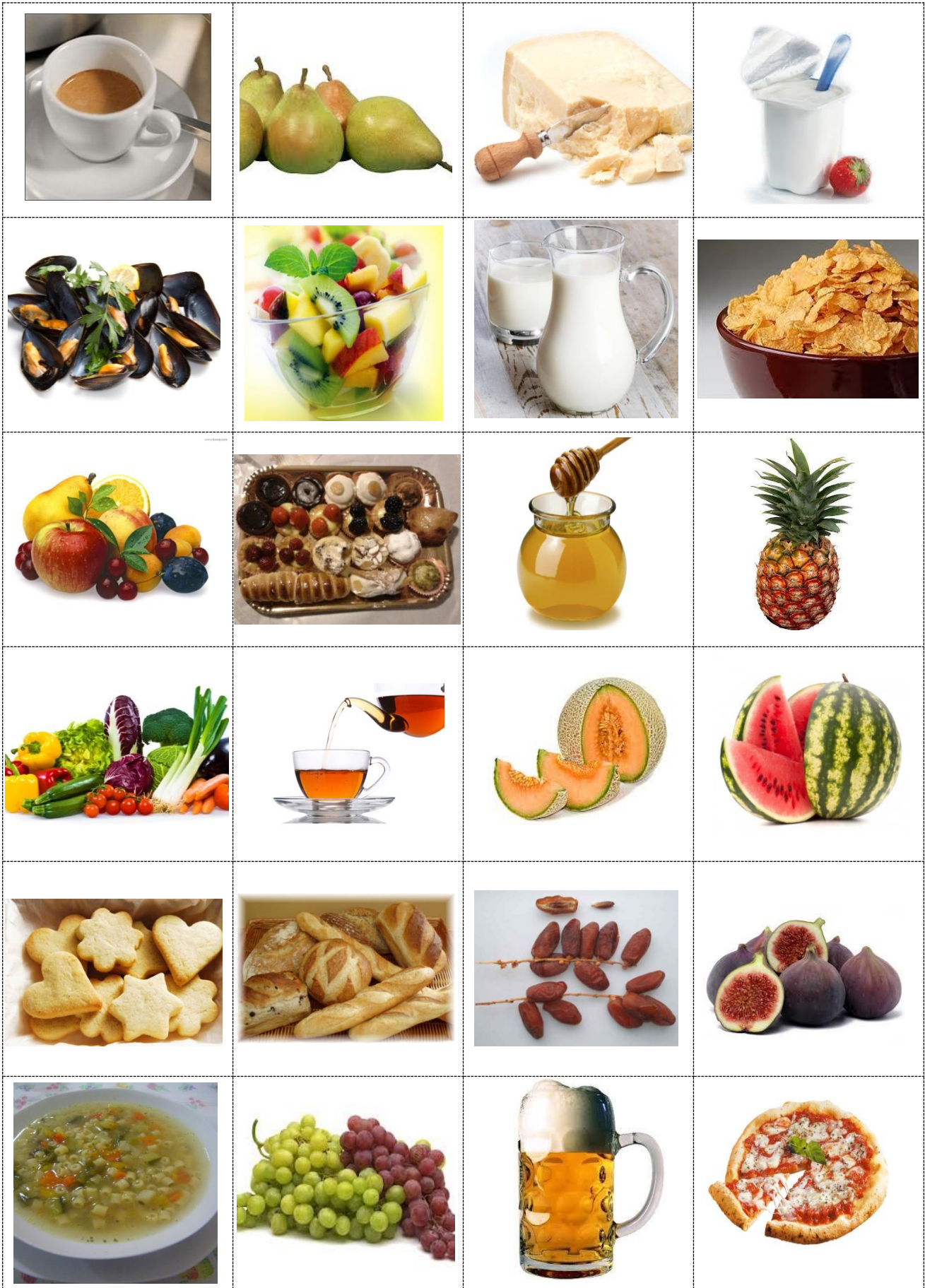
- Esempi delle attività linguistiche svolte durante il laboratorio di italiano L2

ESEMPI DELLE ATTIVITA' LINGUISTICHE

IL MEMORIY DEL CIBO

1. Con un compagno, trova le coppie parola/immagine





il formaggio grana	il gelato	la torta al cioccolato	l'insalata
le carote	gli spaghetti al pomodoro	la macedonia	il melone
l'anguria	i biscotti	le patate	il pane
il cappuccino	il caffè	la pizza	gli gnocchi
la frutta	il pesce	il kebab	il sushi
le lasagne	le uova	l'arrosto	le pere

la verdura	le mele	i fichi	i datteri
l'uva	il minestrone	il tè	il latte
la birra	la mozzarella	le cozze	le zucchine
lo yogurt	i peperoni	i gamberetti	i pasticcini
il miele	i cereali	l'ananas	le arance

2. Lavora sempre con il tuo compagno. Insieme completate le tabelle inserendo i nomi nelle colonne corrette.

PAROLE CON ARTICOLO MASCHILE SINGOLARE			PAROLE CON ARTICOLO MASCHILE PLURALE	
IL	LO	L'	I	GLI
<i>Il gelato</i>				

PAROLE CON ARTICOLO FEMMINILE SINGOLARE		PAROLE CON ARTICOLO FEMMINILE PLURALE
LA	L'	LE

3. Adesso controllate il vostro lavoro con tutta la classe e completate la regola qui sotto:



RICORDA

Davanti ai nomi maschili singolari che iniziano con consonante, usiamo l'articolo

Davanti ai nomi maschili singolari che iniziano con s + consonante, gn, ps, y, z usiamo l'articolo

Davanti ai nomi maschili singolari che iniziano con vocale (a, e, i, o, u), usiamo l'articolo

Davanti ai nomi femminili singolari che iniziano con consonante, usiamo l'articolo

Davanti ai nomi femminili singolari che iniziano con vocale, usiamo l'articolo

Il plurale dell'articolo maschile IL è

Il plurale degli articoli maschili LO e L' è

Il plurale degli articoli femminili LA e L' è

4. Leggi i fumetti, poi sottolinea il verbo piacere.



Mi piace il gelato 

Mi piacciono gli spaghetti 

Mi piace mangiare al ristorante 

Mi piace il cappuccino
ma
non mi piace il caffè

Mi piace la pizza 

Mi piacciono le patatine 

Mi piace andare in pizzeria 



Non mi piace la birra 

5. Adesso, osserva le frasi con attenzione. Prima rispondi alle domande, segnando con una X tutte le opzioni corrette, poi completa la regola sotto e controlla il tuo lavoro con tutta la classe.

- Che cosa vuol dire *MI*?

- Dove si trova *MI*? prima del verbo

dopo il verbo

- Quale parola c'è dopo *PIACE*? un nome singolare

un nome plurale

verbo all'infinito

- Quale parola c'è dopo *PIACCIONO*? un nome singolare

un nome plurale

un verbo all'infinito



RICORDA

Per esprimere una preferenza uso:

• il verbo *PIACE* con un *NOME* S _ _ _ _ _ E o un V _ _ _ O all'*INFINITO*

• il verbo *PIACCIONO* con un *NOME* P _ _ _ _ E

6. PIACE o PIACCIONO? Completa la frasi con il verbo corretto.

- A mio marito moltissimo gli spaghetti ai frutti di mare.
- Alla mia professoressa di italiano cucinare: tutte le domeniche invita i suoi amici a pranzo.
- Ti le patate al forno o preferisci le patatine fritte?
- Ai miei compagni di classe non la verdura cotta.
- A Paolo non mangiare a casa da solo, preferisce uscire a cena con gli amici.
- A Carla le torte con la crema, io invece preferisco le torte al cioccolato.
- Ti il caffè senza zucchero? No, è troppo amaro

7. Pensa a quello che preferisci mangiare o bere, a quello che invece non ti piace e scrivi almeno sei frasi.

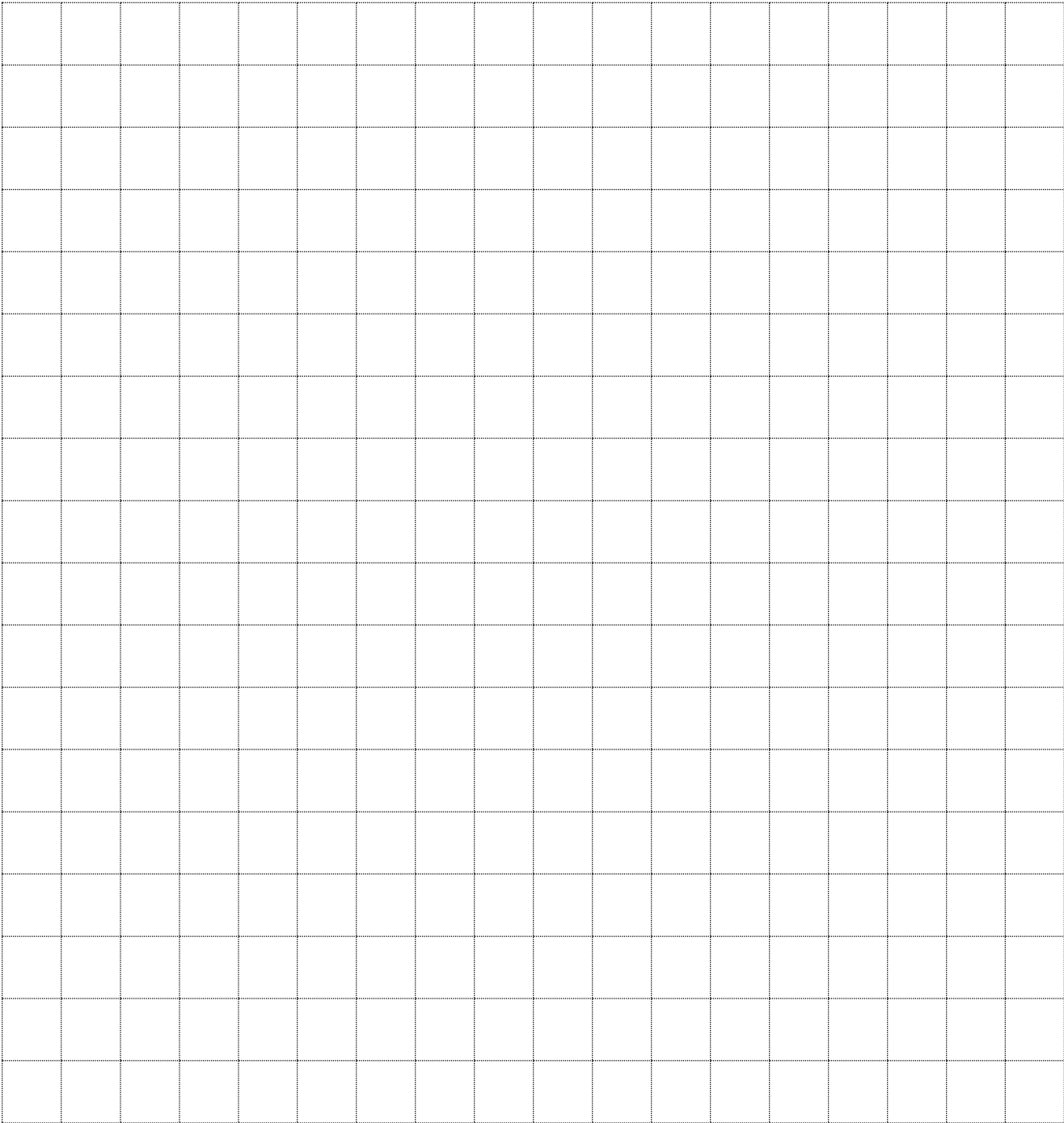
MI PIACE... MI PIACCIONO... 	NON MI PIACE... NON MI PIACCIONO... 
1	4
2	5
2	6

8. Lavorate in gruppi di tre e preparate un elenco di dodici cibi o bevande, poi intervistate gli altri compagni, usando le domande d'esempio. Alla fine, tornate in gruppo, disegnatte il grafico delle preferenze e presentate il risultato alla classe.

Esempio: Ti piace il cioccolato?

 Ti piacciono le patatine fritte?

USA QUESTO SPAZIO PER REALIZZARE IL GRAFICO DELLE PREFERENZE



9. Il cruciverba dei sapori

- In italiano ci sono molti modi di dire: sai cosa si dice di una persona molto buona?

Questa persona è un pezzo di ____ ____ ____ ____ !

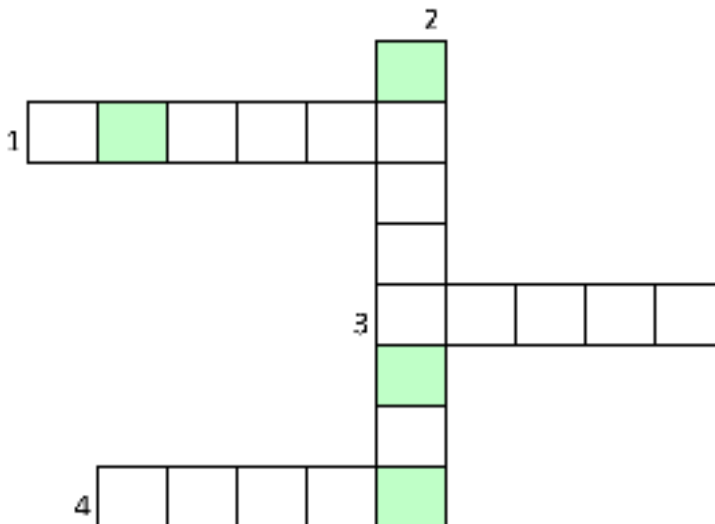
- Per conoscere la risposta, fai questo cruciverba. Lavora con un compagno: insieme risolvete il cruciverba. Alla fine, con le lettere evidenziate completate il modo di dire. Vince la coppia che finisce per prima.

1. A merenda Angelo di solito mangia, patatine, focacce o panini perché ama i cibi

2. Non mettere il peperoncino sulla pizza, perché è troppo

3. Ti piace il caffè senza zucchero? No, è troppo

4. Laura non mangia mai il cioccolato bianco, perché è molto



MANGIARE CINESE

VIERA SASSI – IIS CREMONA-ZAPPA, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di origine cinese inseriti nel biennio della scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livelli A1, A2, B1 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Produzione orale
- Lessico relativo al cibo
- Produzione scritta

Metodologie didattiche

- Discussione guidata
- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Lavagna

Risultati attesi

L'alunno è in grado di rispondere a domande relative alle abitudini alimentari del paese di origine; sa operare confronti con le abitudini italiane; sa produrre una sintesi scritta dei contenuti discussi oralmente.

Durata

3 ore

Traccia del percorso

Dalla relazione della docente “La classe frequentante il laboratorio di italiano L2 era composta da 15 alunni tutti di origine cinese con livelli differenti di italiano (da A1 a B1). Ho proposto loro di parlare della cucina cinese, ponendola a confronto con la cultura italiana. Gli alunni hanno partecipato con entusiasmo all’attività. Molti di loro sono giunti in Italia da poco più di un anno pertanto parlano volentieri della Cina; è un modo per ristabilire un contatto con il loro retroterra culturale. Inoltre per loro risulta più semplice trattare un argomento che conoscono bene. Ritengo sia stato significativo parlare di un aspetto della loro cultura d’origine in lingua italiana; costituisce simbolicamente un “melting point”.

- Svolgimento dell’attività:

- Costruzione orale di brevi frasi relative a tre argomenti principali: cosa si mangia in Cina (piatti tipici, composizione del pasto); cosa si beve in Cina, norme comportamentali a tavola.
- Ripresa dei concetti principali scrivendo alla lavagna i vocaboli chiave.
- Elaborazione di brevi testi in classe con l’aiuto dell’insegnante.

Documentazione

- Produzioni degli alunni

1. I cibi della cucina cinese

In Cina i cibi sono tagliati in piccoli pezzi perché i cinesi usano le bacchette per mangiare.

Un pasto è composto dai piatti freddi e poi dai piatti caldi, che sono carne, pesce e verdure cotte. I piatti caldi sono accompagnati da riso scondito e da una zuppa. Il riso ha la stessa funzione del pane in Italia. Al nord si mangiano spesso anche panini cotti al vapore e focacce.

La cucina cinese ha diversi sapori: piccante, salato, agrodolce, dolce, acido e amaro.

I piatti tipici cinesi sono: i ravioli cinesi "jiaozi", il formaggio di soia "doufu", il riso glutinoso avvolto in una foglia di bambù "zongzi", gli spaghetti cinesi di grano o di riso, la soia ed il bambù. I cinesi raramente mangiano dolci.

In Cina buon appetito si dice "manman chi", che significa "mangia lentamente". I cinesi pensano che mangiare velocemente faccia male allo stomaco. Inoltre, se si mangia velocemente non si gustano i cibi e la compagnia di chi mangia insieme a noi.

2. Le bevande cinesi

In Cina fuori pasto si beve l'acqua calda, a tavola invece di solito si beve la zuppa. I cinesi ritengono che l'acqua calda faccia bene alla salute e pensano che l'acqua del rubinetto sia sporca.

Per concludere il pasto i cinesi bevono il tè. In lingua cinese non si dice "bere il tè", si dice "gustare il tè". La degustazione del tè avviene attraverso tre fasi: prima si sente il profumo, poi si osserva il colore delle foglie, infine si assaggia.

Durante i pasti importanti si beve la grappa. I cinesi bevono il proprio bicchiere fino all'ultima goccia solo dopo aver brindato, non individualmente. Durante i pasti importanti si fanno numerosi brindisi.

Al mattino ai cinesi piace bere il latte di soia, non il latte vaccino.

3. Regole comportamentali a tavola

In Cina si mangia tutti dagli stessi piatti, non come in Italia dove ognuno ha il proprio piatto. Il tavolo è rotondo. L'ospite più importante o la persona che paga il pranzo al ristorante si siede davanti alla porta.

In Cina quando si va al ristorante non si paga mai "alla romana"; una persona offre il pranzo agli altri e si decide sempre prima di sedersi al tavolo chi paga. Inizia a mangiare la persona più anziana, poi tutti gli altri. E' un bel gesto dare con le proprie bacchette il pezzo migliore di una pietanza ai propri ospiti.

E' maleducazione starnutire a tavola, ma si può ruttare.

VIENI ALLA MIA FESTA!

CARLA SCALITI – IPSCT BERTARELLI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livello elementare (principiante, A1, A2 - Quadro Comune europeo per le lingue)

Contenuti e attività

- Produzione scritta (invito a una festa)

Metodologie didattiche

- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Selezione di immagini
- Computer

Risultati attesi

l'alunno è in grado di compilare un invito scritto per una occasione di festa.

Durata

2 ore

Traccia del percorso

- Prima tappa (motivazione e attivazione lessico)

- L'insegnante puntualizza con gli studenti le informazioni che possono essere presenti in un invito scritto, poi appunta alla lavagna i dati essenziali concordati con gli alunni.

- Seconda tappa (attività)

- Realizzazione al computer dell'invito.
- Ricerca di immagini e scelte grafiche (carattere, colore, spaziature, ecc.)

Documentazione

- Esempi delle produzioni degli alunni



Attenzione, ci sarà una festa!

Il giorno 25 marzo dalle ore 14:10 alle ore 16:10, sono invitati a una festa tutti gli allievi dell'Istituto Tecnico L.V. Bertarelli, per festeggiare la conclusione del corso L2. Ci incontriamo tutti nel laboratorio n.29 dove ognuno di voi potrà gustare i piatti di origine straniera portati da noi!!! Senza la vostra presenza questa festa non sarebbe perfetta e per questo aspettiamo tutti!!!



Sei invitato a festeggiare la conclusione del corso L2.

La festa si svolgerà nel laboratorio 29, il giorno 25 di marzo.

Dalle ore 14:10 alle ore 16:10.

Ognuno di noi porterà un piatto tipico del proprio paese.



**ATTENZIONE, CI SARA' UNA
FESTA!**

SEI INVITATO A FESTEGGIARE CON NOI LA
CONCLUSIONE DEL CORSO D'ITALIANO PER STRANIERI.

GIORNO: 25 MARZO 2014

ORE: DALLE 14,10 FINO ALLE 16,10

LUOGO: NEL LABORATORIO N. 29

POTRAI ASSAGGIARE IL CIBO TIPICO DEI NOSTRI PAESI.



Attenzione, ci sarà
una festa

Sei invitato a festeggiare la
conclusione del corso L2

Quando? 25 Marzo, 2014

Dove? Nel laboratorio 29

Come? Ognuno di noi

porterà un piatto tipico del
proprio paese.

IL CIBO “VIAGGIATORE” CI UNISCE

ANTONELLA DI NARDO – IPIA FERRARIS/PACINOTTI, MILANO

Destinatari

Intera classe di studenti di scuola secondaria

Contenuti e attività

- Autopresentazione e presentazione delle proprie abitudini e dei gusti alimentari

Metodologie didattiche

- Discussione guidata
- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Fotografie
- Computer

Risultati attesi

Gli alunni si confrontano riguardo alle abitudini e alle tradizioni alimentari, colgono somiglianze e differenze; sono in grado di realizzare una presentazione dei contenuti discussi

Durata

4 ore

Traccia del percorso

- L'insegnante propone alla classe una discussione riguardo alle preferenze e alle abitudini alimentari; in seguito invita i ragazzi a produrre fotografie e brevi testi sul tema. Le produzioni individuali vengono raccolte in una presentazione power point

Documentazione

- Esempi di produzioni degli alunni



Mi chiamo Edoardo, ho 18 anni e vengo da Milano. Tre dei miei nonni sono lombardi mentre il quarto è veneto. Mi trovo nella mia cucina e sto facendo merenda con pane e Nutella. In alternativa, mi piace mangiare un gelato o un panino con il prosciutto.



Ogni giorno, a metà mattina, io e i miei compagni facciamo colazione, chi con una focaccia o un panino, chi con un frutto. Mangiare qualcosa di buono e sostanzioso ci aiuta ad affrontare al meglio la giornata scolastica.



Mi chiamo Tatiana, vengo dall'Ecuador, vivo a Milano da sei anni. In questa foto mi trovo a festeggiare il mio ultimo compleanno nel mio paese nativo.



Qui mi trovo insieme a un mio caro amico, mentre stiamo facendo una grigliata. Ci vediamo spesso per mangiare insieme.



Mi chiamo Alessandra, sono una ragazza nata in Italia da genitori rumeni e ho 18 anni. In questa foto sono ritratta mentre mangio una pizza, cibo tipico italiano, che nel corso della mia vita qui si è integrato nelle mie tradizioni alimentari



Qui è rappresentato il mio piatto preferito; il Sushi, cibo tipico giapponese che consiste in pesce crudo e riso, molte volte avvolto in alghe insieme a della verdura come l'avocado e sempre accompagnato da una salsa piccante di nome wasabi e a dello zenzero che si dovrebbero aggiungere alla salsa di soia in cui viene "pucciato" il sushi .



Questa foto ritrae la classe 5Bb insieme alla professoressa d'italiano mentre stiamo per mangiare CEVICHE, un piatto tipico dell'Ecuador, cucinato dai nostri compagni di classe sudamericani.

LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE

ANGELA RINALDI – IIS PARETO, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri inseriti nel biennio e nel terzo anno della scuola secondaria di II grado e di diverse provenienze geografiche

Livello di competenza linguistica

Livelli A1, A2 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Analisi ed esercitazioni in merito ai testi regolativi
- Lessico del cucinare e forme verbali specifiche
- Abitudini alimentari italiane e principali feste in Italia (in particolare il “Carnevale”)

Metodologie didattiche

- Utilizzo di materiali sollecitatori (lettura di testi inerenti le feste in Italia e le abitudini alimentari italiane)
- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Selezione di materiale sul tema
- Dizionario
- Lavagna (a gesso)

Risultati attesi

L'alunno è in grado di riconoscere elementi e struttura in un tipico testo regolativo (ricetta); sa riordinare in ordine logico e cronologico le istruzioni; è in grado di riconoscere ed usare i termini nel campo lessicale; amplia le proprie conoscenze in merito ad alcuni aspetti culturali della realtà italiana (le feste, i pasti, le abitudini alimentari).

Durata

6/8 ore

Traccia del percorso

- Prima tappa (motivazione e attivazione lessico)

- L'insegnante fa emergere ciò che gli alunni già conoscono rispetto alle feste in Italia (in particolare il Carnevale) e alle abitudini alimentari italiane, chiedendo quali siano i loro piatti italiani preferiti.
- A conclusione di questa fase di motivazione, l'insegnante propone la lettura di un testo, abbinato ad immagini.
- Si utilizzano alcune ricette italiane (testo corredato da immagini) per ampliare le conoscenze in merito ai piatti italiani più noti.

- Seconda tappa (attività)

Fase globale: si fornisce un modello di ricetta che presenta gli elementi linguistici sui quali si intende lavorare.

Fase analitica: si focalizza l'attenzione dello studente sugli aspetti linguistici del testo, fornendo esercizi volti a sviluppare strutture grammaticali (imperativo, forma impersonale, pronomi, locuzioni temporali), aspetti linguistici (esporre in ordine logico e cronologico), aspetti lessicali (lessico ad alta frequenza e specifico relativo a cibo, azioni che si compiono in cucina, utensili, unità di misura, presenza di alcune particolari espressioni come "zucchero a velo", "burro a fiocchetti", "disporre a fontana").

Sintesi: si fornisce agli studenti la ricetta di un piatto tipico che contenga le strutture linguistiche analizzate.

Conclusione: si valuta se gli alunni sono in grado di utilizzare le strutture linguistiche apprese chiedendo loro di riscrivere il testo utilizzando un'altra forma verbale, di riconoscere il lessico e di riordinare in ordine logico e cronologico le istruzioni.

Varianti e sviluppi

Parlando delle abitudini alimentari e dei piatti italiani, si propone un confronto con il paese d'origine.

Si chiede agli studenti di ricordare una ricetta del proprio paese e di scriverla utilizzando le forme e le strutture appropriate.

Documentazione

- Esempi delle attività svolte nel laboratorio di italiano L2

LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE

INGREDIENTI

- 500 g farina
- 4 uova
- q.b. olio di semi
- 50 g burro
- 100 g zucchero
- 1 limone
- 4 cucchiai grappa
- 4 cucchiai vino bianco secco
- q.b. sale



PROCEDIMENTO



Disponete la farina a fontana, mettetevi nel centro il burro ammorbidito a fiocchetti, lo zucchero, le uova sbattute, la grappa, il vino, la scorza del limone grattugiata ed un pizzico di sale.

Impastate tutti gli ingredienti e lavorate a lungo fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare per 30 minuti.



Al termine dei 30 minuti lavorate ancora la pasta per qualche minuto, poi tirate una sfoglia sottilissima con il matterello.

Tagliate dalla sfoglia così ottenuta delle strisce della larghezza di circa 8 centimetri, quindi con una rotella ricavate tanti rettangoli ed effettuate due tagli paralleli per il lungo.



Friggete le chiacchiere, poche per volta, in abbondante olio bollente, scolatele con un mestolo forato quando saranno dorate ed appogiatele sulla carta assorbente. Lasciatele raffreddare e cospargetele con lo zucchero a velo.

LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE

INGREDIENTI

- 500 g farina
- 4 uova
- q.b. olio di semi
- 50 g burro
- 100 g zucchero
- 1 limone
- 4 cucchiaini grappa
- 4 cucchiaini vino bianco secco
- q.b. sale



1. Riscrivi il testo utilizzando i verbi nella forma impersonale

PROCEDIMENTO



Si dispone ...



2. Associa all'immagine la parola corrispondente

farina – burro – zucchero a velo – uova – grappa – limone – matterello – mestolo forato – rotella



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

3. Riordina le immagini e scrivi la ricetta con parole tue.



6

.....
.....
.....



...

.....
.....
.....



...

.....
.....
.....



...

.....
.....
.....



...

.....
.....
.....



...

.....
.....
.....

SPAGHETTI, TAGLIATELLE E ALTRA PASTA

GIOVANNA SILVA – LS MARCONI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livello elementare (principiante, A1, A2 - Quadro Comune europeo per le lingue)

Contenuti e attività

- Lessico relativo al cibo (nomi, aggettivi, verbi)
- Lettura e comprensione
- Produzione di un testo regolativo (ricetta)

Metodologie didattiche

- Utilizzo di materiali sollecitatori
- Esperienza dal vivo (visita al supermercato)
- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Selezione di testi
- Immagini
- Lavagna
- Ricerca web

Risultati attesi

L'alunno è in grado di comprendere specifiche informazioni contenute in un testo scritto; sa esprimere gusti e preferenze, sa riflettere su alcuni aspetti della lingua; sa produrre un testo regolativo (ricetta).

Durata

8/10 ore

Traccia del percorso

- Prima tappa (motivazione e attivazione lessico)

- L'insegnante presenta alcune schede lessicali: prodotti alimentari, utensili da cucina, reparti del supermercato, repertori di verbi collegati al tema;
- Propone ed effettua la visita a un supermercato con la simulazione di acquisti

- Seconda tappa (attività)

- Presentazione del lessico specifico attraverso immagini, brevi descrizioni e mini dialoghi.
- Lettura di brevi racconti facilitati contenenti riferimenti gastronomici; esercizi di comprensione e di memorizzazione del lessico.
- Riflessione e confronto riguardo alle abitudini alimentari italiane e del proprio paese d'origine; elaborazione di un breve testo.
- Analisi di testi contenenti ricette di piatti tipici italiani (spaghetti al pomodoro, cotoletta alla milanese, ecc.)
- Produzione scritta e orale: una ricetta tipica del mio Paese
- Discussione relativa alle festività e ai piatti connessi (cibo come occasione conviviale).

Documentazione dell'attività

- Esempi di produzioni degli alunni

PANCIT BIHON

INGREDIENTI

- 1 lb pancit bihon (spaghetti di riso)
- 1/2 lb carne di maiale tagliata a fettine sottili
- 1/2 lb pollo, cotto, disossato e tagliato a fettine sottili
- 1/8 lb peapods o piselli neve
- 1 tazza carote
- 1/2 piccolo cavolo tritato
- 1 tazza di foglie di sedano, tritate finemente
- 1 cipolla di medie dimensioni, tritata
- 1/2 cucchiaino di aglio, tritato
- 1 dado per brodo di pollo
- 5 cucchiaini di salsa di soia
- 3 – 4 tazze di acqua



PROCEDIMENTO

1. In una grande pentola far rosolare l'aglio e la cipolla
2. Aggiungere la carne di maiale e di pollo, poi lasciar cuocere per 2 minuti
3. Aggiungere il dado di pollo e l'acqua, poi far sobbollire per 15 minuti
4. Mettere carote, piselli, cavoli e foglie di sedano e lasciar cuocere per qualche minuto
5. Rimuovere tutti gli ingredienti dalla pentola, tranne che il liquido e metterli da parte
6. Nella pentola con il liquido aggiungere la salsa di soia e mescolare bene
7. Aggiungere il bihon pancit (immergerli prima in acqua per circa dieci minuti) e mescolare bene. Cuocere fino a quando il liquido evapora completamente
8. Aggiungere le verdure e la carne che sono stati precedentemente cotti e far cuocere per un minuto o due

MYKINES SALAD (INSALATA DI PASTA DELLE ISOLE FAROE)



INGREDIENTI

- 250 g pasta
- 1 porro
- 2 peperoni, rosso e verde
- 1 pacco di pancetta in cubetti
- 1 scatola di pomodori pelati
- 125 g di panna
- 1 pacco di prosciutto cotto in cubetti
- Formaggio grattugiato



PROCEDIMENTO

1. Cuocere la pasta in acqua bollente lasciandola un po' al dente
2. Nel frattempo cuocere in una padella i peperoni e il porro tagliati a dadini insieme alla pancetta e al prosciutto
3. In un'altra pentola scaldare i pomodori con la panna
4. A questo punto prendere una teglia da forno e mettere prima la pasta con la pancetta e la verdura, quindi versare la panna con il pomodoro. Alla fine cospargere con abbondante formaggio grattugiato
5. Infornare per 20 minuti a 180 gradi
6. Servire appena pronto

“Mykines salat” è un piatto che si prepara abitualmente in occasione di feste in famiglia. L'ultima volta che l'ho mangiata era alla festa che abbiamo fatto quando ho finito la mia scuola. Io e la figlia di mia sorella abbiamo finito la scuola lo stesso giorno, quindi abbiamo fatto la festa insieme. Mia madre e le mie sorelle avevano preparato “Mikines salat” e tanti altri piatti buoni. Più tardi sono arrivati i nostri amici, i compagni di scuola e tutta la nostra famiglia. E' stata una serata molto bella e alla fine della festa tutta la “Mykines salat” era finita.

LE NOSTRE RICETTE

DILETTA ZABAGLIO, GABRIELLA PETTAZZONI – ITT VARALLI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livello elementare (principiante, A1, A2 - Quadro Comune europeo per le lingue)

Contenuti e attività

- Lessico relativo all'alimentazione e alla cucina
- Educazione alimentare
- Scrittura (diario alimentare, produzione di un testo regolativo (ricetta))

Metodologie didattiche

- Utilizzo di materiali sollecitatori
- lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Selezione di testi
- Immagini
- Lavagna
- Ricerca web

Risultati attesi

L'alunno è in grado di comprendere specifiche informazioni contenute in un testo scritto; conosce i termini specifici relativi all'alimentazione; sa riflettere su alcuni aspetti della lingua; sa produrre un testo regolativo (ricetta).

Durata

8/10 ore

Traccia del percorso

- Prima tappa (motivazione e attivazione lessico)

- L'insegnante presenta lessico e espressioni relative al tema; propone informazioni, anche in forma visiva, relativamente all'importanza di una corretta alimentazione, piramide alimentare, dieta mediterranea, macro e micro nutrienti; focalizza l'attenzione su aspetti linguistici indispensabili per poter scrivere una ricetta (modo imperativo del verbo)

- Seconda tappa (attività)

- Gli studenti creano un piccolo vocabolario personale con la traduzione dei vocaboli e dei verbi dalla loro lingua
- Gli studenti compilano un "diario alimentare" prendendo nota per una settimana di quello che mangiano: prima colazione, merenda, pranzo, merenda e cena e alla fine confrontano i risultati di questa rilevazione con i consigli della piramide alimentare della dieta mediterranea
- Gli studenti scrivono una ricetta tipica del loro Paese, dapprima nella lingua madre e in forma cartacea, di seguito compiono un lavoro di traduzione in classe e di rielaborazione finale in laboratorio d'informatica per riportare le ricette su files.doc

Documentazione

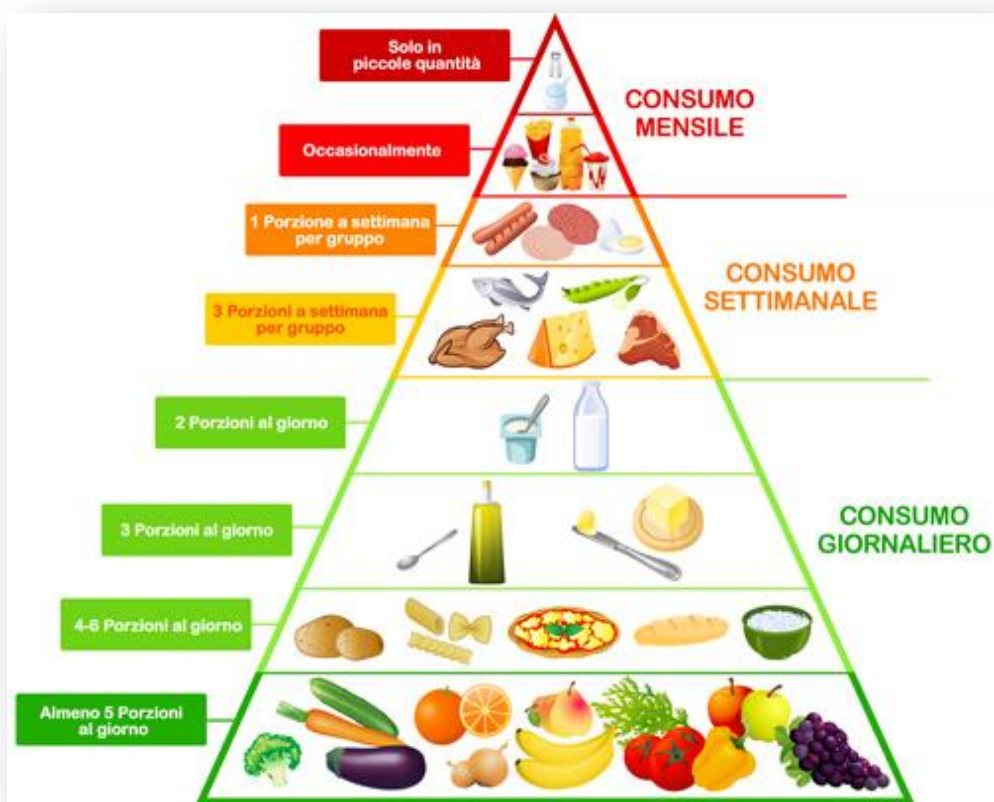
- Esempi delle attività svolte nel laboratorio di italiano L2
- Esempi di produzioni degli alunni

I VERBI E LE PAROLE PER CUCINARE

IN ITALIANO	NELLA TUA LINGUA
CUOCERE	
BOLLIRE	
FRIGGERE	
ROSOLARE	
TAGLIARE	
TRITARE	
MESCOLARE	
SALE	
SALARE	
PIATTO FONDO	
PIATTO PIANO	
CUCCHIAIO	
CUCCHIAINO	
FORCHETTA	
COLTELLO	
BICCHIERE	
PENTOLA	
CASSERUOLA	
PADELLA	

FORNO	
CIPOLLA	
AGLIO	
PREZZEMOLO	
PEPE	
PEPERONCINO	
ZUCCHERO	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

LA PIRAMIDE ALIMENTARE



La Piramide Alimentare nella Dieta Mediterranea

Bevande:

Acqua - 6 bicchieri al giorno

Vino - 1 bicchiere scarso a pasto



Modificato da:
© 2000 Oldways Preservation & Exchange Trust

(un esempio del "DIARIO ALIMENTARE" redatto da ogni studente)

NOME	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
1° COLAZIONE	Latte e uno yogurt	Tè e un panino con il cioccolato	Latte e un panino con cioccolato	Niente	Niente	Niente	Una tazza di tè Biscotti
MERENDA	Un succo di frutta e cracker con pomodoro e formaggio	Niente	Succo di frutta e biscotti	Un succo di frutta e un panino con salame	Un panino con una cotoletta e acqua	Biscotti	Due bicchieri di coca cola e pane con cioccolato
PRANZO	Riso con contorno di pollo e 2 bicchieri di tè	Riso con verdure e acqua	Una cotoletta di maiale con patate e acqua	Cioccolato e biscotti	Riso con carne di maiale con patate e 2 bicchiere di tè	Riso con carne di maiale con patate e 1bicchiere di coca cola e una arancia	Riso con contorno di pollo e un bicchiere d'acqua
MERENDA	Patatine fritte	Niente	Patatine fritte	Niente	Un gelato e biscotti	Un gelato	Niente
CENA	Riso con verdure e 2 bicchieri di coca cola	Riso con carne di maiale, patatine fritte e 1 bicchiere di tè	Riso con carne di maiale con patate e 1 bicchiere di tè	Pasta ai 4 formaggi e acqua	Riso con verdure e 2 bicchieri di coca cola	Riso con pesce e 1 bicchiere di coca cola	Pizza ai 4 formaggi e tè

Kedar

Paese: Repubblica Democratica del Congo



INSALATA DI FOGLIE DI MANIOCA

CONGO

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE
FOGLIE DI MANIOCA OLIO DI PALMA AGLIO PEPERONCINO FIORI DI CIPOLLA SALE	PER PREPARARE LE FOGLIE DI MANIOCA SI DEVONO PRIMA PESTARLE IN UN MORTAIO. METTERLE IN UNA CASSERUOLA E FARLE CUOCERE. ALLA FINE CONDIRE CON OLIO DI PALMA, AGLIO, FIORI DI CIPOLLA, SALE, PEPERONCINO E POI SERVIRE CON RISO.

Commento di Kedar: è un piatto che si fa sempre, non è importante ma a me piace tanto. A Milano non si può fare in modo facile perché qui a Milano le foglie di manioca non ci sono.

Michelle

Paese: ECUADOR



SECO DE POLLO (ECUADOR)

Commento di Michelle: è un piatto buonissimo !!!!! Si cucina nei giorni di festa. E' il mio preferito Mia nonna e mia zia in Ecuador fanno sempre il Seco de Pollo, anche qui in Italia mia mamma lo fa qualche volta.

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Un pollo di circa 1Kg tagliato a pezzi - 1 pomodoro - 1 cipolla rossa - 1 peperone verde - 1 manciata di coriandolo - 1 cucchiaio di prezzemolo - aglio macinato, cumino, origano e peperoncino - 2 cucchiaini di zafferano - 1 tazza di birra - 6 cucchiari di olio di girasole - a piacere: 1 spicchio d'aglio intero - sale e pepe a piacere - Riso con lo zafferano (per l'accompagnamento) - Banane verdi - Burro di avocado - Insalata e/o patatine fritte 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Frullare lo spicchio d'aglio, il pomodoro, la cipolla e il peperone tagliati a pezzi grossi insieme alla birra al cumino, all'origano, il peperoncino e il prezzemolo fino ad ottenere una specie di purè 2 Rosolare i pezzi di pollo nell'olio per 7 – 8 minuti fino a quando diventano dorati. 3 Aggiungere il purè di verdure già preparato e lasciar cuocere a fuoco lento finché i pezzi di pollo saranno ben cotti 4 Aggiungere il prezzemolo, il coriandolo il sale e il pepe 5 Preparare a parte il riso giallo con lo zafferano 6 Servire il pollo con il riso giallo (condito con il burro di avocado, le banane verdi e, a piacere un po' d'insalata e/o patatine fritte.

INGREDIENTES	PREPARACION
<ul style="list-style-type: none"> - 6 presas de pollo - 1 tomate - 1 cebolla roja - 1 pimiento verde - 1 manojo de culantro - 1 cucharada de aliño (ajo, comino, orégano y pimienta) - 1 cucharada de aji peruano en polvo o de color o achiote - 2 cucharadas de aceite - 1 taza de cerveza opcional: 1 aji pequeño sin pepas <ol style="list-style-type: none"> 1- Freír las presas de pollo con las dos cucharadas de aceite y el aliño. 2- Picar o licuar el tomate, cebolla, pimiento y un poco del manojo de culantro. 3- Añadir lo anterior mas el resto del manojo de culantro al pollo que se esta friendo, refreír por 15 minutos. 4- Añadir el color, la cerveza y si se desea el aji sin pepas y cocinar a fuego bajo por 30 minutos o hasta que el pollo este cocinado. 5-retirar el manojo de culantro antes de servir. 6- Sirvase con arroz colorado y maduro frito 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Freír las presas de pollo con las dos cucharadas de aceite y el aliño. 2- Picar o licuar el tomate, cebolla, pimiento y un poco del manojo de culantro. 3- Añadir lo anterior mas el resto del manojo de culantro al pollo que se esta friendo, refreír por 15 minutos. 4- Añadir el color, la cerveza y si se desea el aji sin pepas y cocinar a fuego bajo por 30 minutos o hasta que el pollo este cocinado. 5-retirar el manojo de culantro antes de servir. 6- Sirvase con arroz colorado y maduro frito

Basma

PAESE:EGITTO

EL MAHSCI

RISO IN FOGLIE DI VERZA

INGREDIENTI:

- ❖ 1 KILO DI FOGLIE DI VERZA
- ❖ 6 BICCHIERI DI RISO
- ❖ 3 BICCHIERI DI SALSA DI POMODORO
- ❖ 3 CUCCHIAINI DI SALE,1 CUCCHIAINO DI PEPE,1 DI PEPERONCINO PICCANTE
- ❖ 2 CIPOLLE

PREPARAZIONE:

1-SCOTTARE LE FOGLIE DI VERZA E METTERLE DA PARTE

2-LAVARE IL RISO

3-IN UNA GROSSA PADELLA METTERE IL RISO

4-TAGLIARE LE CIPOLLE A PEZZETTI PICCOLI

5-IN UN'ALTRA PENTOLA METTERE LA SALSA, IL SALE,IL PEPERONCINO PICCANTE E I PEZZI DI CIPOLLA,MESCOLARE TUTTO INSIEME CON UN CUCCHIAIO GRANDE

6-METTERE IL RISO CRUDO NELLA SALSA

7-PRENDERE OGNI FOGLIA E RIEMPRILA CON L'IMPASTO

8-METTERE GLI INVOLTINI COSI' OTTENUTI INUNA GRANDE PENTOLA, AGGIUNGERE ACQUA FINO A META PENTOLA E FARE CUOCERE PER MEZZ'ORA

Commento di Basma: è una ricetta che preferisco. La cucina sempre mio papà, perché quando lavorava lui era un cuoco in un ristorante egiziano a Milano. Mio papà sa cucinare benissimo. Se facciamo una festa a scuola chiedo a mio papà di cucinarlo per noi. Va bene, prof?

PARLIAMO DI CIBO

LORETTA TACCONI – IIS MAXWELL/SETTEMBRINI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri inseriti nel biennio e nel terzo anno della scuola secondaria di II grado e di diverse provenienze geografiche

Livello di competenza linguistica

Livelli A1, A2 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Lessico relativo al cibo e al cucinare
- Ascolto e comprensione
- Scrittura: esercizi di lessico e descrizione di un piatto della propria terra

Metodologie didattiche

- Utilizzo di materiali sollecitatori
- Brainstorming
- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Testi di Italiano L2
- Immagini
- Vocabolario
- LIM
- Computer

Risultati attesi

L'alunno è in grado di comprendere informazioni specifiche durante un ascolto; è in grado di esprimersi e svolgere esercizi di lessico in L2 e per il Liv.A2 di produrre un testo in argomento.

Durata

4 ore

61

Traccia del percorso

1. Brainstorming

- L'insegnante pone sulla LIM immagini di cibi, ne scrive i nomi, chiede agli studenti quali conoscono e quali preferiscono.
- L'insegnante scrive alla lavagna un lessico essenziale relativo al cucinare e gli studenti trascrivono e svolgono la prima attività

2. Parlato

Usando il lessico specifico appreso, ciascuno studente descrive un cibo conosciuto, amato, dice gli ingredienti e, se lo sa, come si cucina

Per gli studenti di livello A2 l'esercizio è scritto

3. Lettura

L'insegnante legge in classe un testo che parla di cibo. Gli alunni rispondono per iscritto alle domande di comprensione

4. Esercizi di scrittura

Usando il lessico appreso la volta precedente e arricchendolo, gli studenti svolgono degli esercizi scritti .
Segue un momento di riflessione delle strutture morfo-sintattico-lessicali emerse

5. Role-Playing

Gli studenti a coppie fingono di essere due amici che devono decidere cosa comperare e cucinare per altri amici invitati a cena

Documentazione

- Esempi delle attività svolte nel laboratorio di italiano L2

ESEMPI ATTIVITÀ LINGUISTICHE

1. Completa le frasi con il nome dei cibi e l'articolo appropriato



E' un piatto tipico italiano: _ _ _ _ _



Questi sono _ _ _ _ _



Da questi chicchi si ricava _ _ _ _ _



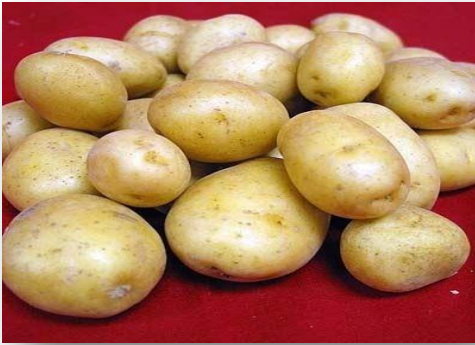
_ _ _ _ _



_ _ _ _ _ si può anche spremere



E' un piatto della cucina italiana _ _ _ _ _



Preferisci ___ fritte, bollite o con la salsa?

Ti piace mangiare ___ o preferisci il riso?



Questo è ___ (carne bianca) mentre ___ è carne rossa



Queste sono ___ Ti piacciono fritte o sode?

Gli italiani usano molto questo condimento. E' ___



Sopra ci sono le ciambelle, sotto c'è _____ Ti piace mangiare _____? Ti piace pescare?



Questi sono _____ Sono tipici dolci di Milano E' _____ al _____

2. Alcuni dei cibi nelle immagini sono frutta, verdure o dolci. Quali sono? Scrivili nelle colonne.

Verdure	Frutta	Dolci

3. Rispondi alle domande

- a) Quali prodotti alimentari si usano nel tuo paese?
- b) Quali sono i piatti tipici? Che cosa contengono?
- c) Come si chiama e come si prepara un piatto che ti piace tanto?
- d) Quando lo mangi? Sempre o in feste particolari?

4. Leggi e rispondi "vero" o "falso"

Gli italiani mangiano molta pasta, condita con salsa al pomodoro o con altri sughi.

Gli italiani amano anche la pizza. Il pasto classico è formato da un primo piatto: pasta o riso, seguito da un secondo piatto: carne o pesce e dalle verdure, chiamate contorno. Adesso si mangia così solo quando c'è tempo e voglia.

Per condire gli italiani usano l'olio di oliva.

Quando si festeggia qualche evento si mangiano anche i dolci. Un dolce tipico di Milano è il panettone. Si mangia a Natale.

La cucina italiana è una tipica cucina mediterranea.

- | | | |
|---|---|---|
| - Agli italiani piace molto la pizza | V | F |
| - Il panettone si mangia a Carnevale | V | F |
| - Gli italiani cucinano molto con l'olio di oliva | V | F |
| - Il pasto classico italiano è formato da cinque piatti | V | F |

GUSTI E RICETTE

ANTONELLA AGNELLO, ANNUNZIATA PERNA – ITIS MOLINARI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livelli A1-A2 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Il lessico del cibo e del cucinare
- Ripasso di strutture linguistiche in italiano L2
- Ricette e ricordi relativi a un piatto del proprio Paese d'origine, anche in L1

Metodologie didattiche

- Lavoro a coppie o piccoli gruppi
- Discussione in classe

Strumenti

- Ricerca in ambito familiare o via internet

Risultati attesi

L'alunno è in grado di esporre in italiano e in lingua madre una ricetta tipica del proprio paese

Durata

2 / 8 ore

Documentazione

- Esempi delle produzioni degli alunni

烤羊肉串

Spiedini di agnello



材料

主料：羊肉(瘦)250克，

调料：植物油50克，胡椒粉2克，盐5克，醋5克，洋葱（白皮）10克，辣椒油10克

做法

- 1.羊肉切成小块（每块 10 克，即约切成 25 块），用胡椒粉、盐、醋、洋葱末腌 2 小时，然后穿在短竹扦上，共穿 5 串。
- 2.平底锅内放上油 150 克，油热后，放入羊肉串，炸至发黄后，出锅放入盘中，淋少许辣椒油，即可。

Ingredienti:

agnello (magro) 250 g.;

olio vegetale 50 g.;

pepe 2 g.;

sale 2 g.;

aceto 5 g. ;

cipolla 10 g.;

olio di peperoncino 10 g.

Preparazione:

1. Tagliare l'agnello a piccoli pezzi (circa 10 g. ciascuno, circa 25 pezzi);
2. Marinare la carne con aceto, sale, pepe e cipolla per 2 ore;
3. Poi inserire i pezzetti di carne negli spiedini di bambù: in ogni spiedino 5 pezzi di agnello.

Passaggi:

1. Mettere l'olio nella pentola (circa 150 g.);
2. Quando l'olio si sarà scaldato aggiungere i pezzettini di carne di agnello;
3. Rosolare fino a che diventino dorati;
4. Disporli su di un piatto, cospargerli con un po' di olio di peperoncino.

La storia degli spiedini

Spiedini di agnello, in cinese *chuan* (caratteri cinesi: 串儿, pinyin: *chuànr*; uiguro: كۋاپ كۋاپ *kawap*; traduzione: *kebab*), sono composti da piccoli pezzi di carne arrostita. Il piatto ha avuto origine nella provincia cinese dello Xinjiang, e si è poi diffuso in tempi recenti in tutta l'area settentrionale della Cina, in particolar modo in città come Pechino, Tianjin e Jilin, dove viene venduto come popolarissimo cibo di strada. Essendo un prodotto della cucina cinese islamica, deriva dalla cultura di popoli come gli Uiguri ed altri popoli musulmani in Cina.

A Tianjin, gli spiedini sono spesso serviti insieme ad una piccola pagnotta di pane rotonda (馅饼, xiànr bǐng, tradotto letteralmente "tortina" o "panino ripieno"), che viene arrostita alla griglia con le stesse spezie utilizzate per la carne. Al termine della cottura, il pane viene tagliato a metà e la carne dei spiedini viene usata come ripieno, servendo tutto in una portata unica.

猪肉包子

Pane a vapore



材料

原料：猪肉、鸡蛋、面粉

调料：葱花、姜末、盐、糖、老抽、鸡精

做法

- 1、猪肉+鸡蛋+葱花+姜末+盐+糖+老抽+鸡精，沿一个方向搅拌均匀。
- 2、面粉中倒入酵母溶液，用筷子顺一个方向搅成絮状。
- 3、面团中加入油，往展开面团倒油，把四脚向中心折起，重新揉成面团。
- 4、发酵至原来体积的 2 到 3 倍，揪成小剂子，擀成面片包肉馅
- 5、包成包子的样子，水开了隔水蒸 15 分钟后不要揭开锅盖，虚蒸 3 分钟即可。

Ingredienti:

carne di maiale;
uova;
farina;
cipolla;
zenzero;
sale;
zucchero;
salsa di soia;
dado di manzo.

Preparazione:

1. Tritare la carne
2. Aggiungere le uova, il maiale, la cipolla, lo zenzero, il sale, lo zucchero, la salsa di soia infine il dado e mescolare bene;
3. Prendere una ciotola vuota, mettere dentro la farina, mescolare con il lievito, farla diventare fluido;
4. Quando il composto sarà lievitato fino a 2-3 volte la quantità originaria, aggiungere un po' di olio, impastare bene, prendere una piccola parte e stenderla su di un piano, aggiungere un po' del composto di carne e chiudere la pasta come un panino dandole la forma desiderata.

Passaggi:

1. Mettere dell'acqua in una pentola e portarla ad ebollizione;
2. Inserire al posto del coperchio una griglia forata;
3. Adagiare il pane sulla griglia e far cuocere a vapore per 15 minuti;
4. Passati i 15 minuti non scoperchiare la pentola ma aspettare per circa 3 minuti;
5. Il pane al vapore è pronto da servire.

Quando sono venuta in Italia, volevo mangiare una specialità molto buona del mio paese. Così mio padre mi ha detto che potevamo prepararlo insieme. Mentre cucinavamo mi ha raccontato la leggenda di questo cibo: il pane al vapore *Baozi* è legato alla storia cinese del periodo dei Tre Regni e oggi è un cibo molto comune.

Di solito questo panino si mangia a colazione con latte di soia e non c'è un tempo speciale o una festa per mangiarlo. *Baozi* è stato inventato da un personaggio molto famoso nella storia della Cina: il saggio Zhuge lian.

Questa è la sua storia (ce ne sono molte versioni).

Un giorno Liubei, signore della guerra, chiese aiuto al saggio Zhuge Liang per unificare il mondo. Andò due volte per chiedere consiglio, ma non lo trovò. La terza volta finalmente Zhuge gli mostra la farina e gli dice che rappresenta Liubei, poi gli mostra la carne e gli dice che è Cao Cao, infine prende la verdura e gli dice che rappresenta Sun Quan. Poi Zhuge spiega a Liubei come collaborare con Sun Quan per sconfiggere Cao Cao.

Passarono alcuni anni e durante la guerra contro Cao Cao, l'esercito di Zhuge soffriva e si ammalava per la mancanza di cibo; il saggio prese la farina, vi mise dentro la carne e le verdure e diede al cibo la forma di una testa. Prima lo offrì come sacrificio e poi lo diede ai suoi soldati per sfamarli ed essi guarirono. Così nacque il primo *Baozi*.

Cous cous : الكسكس



Il **cous cous** è un alimento tipico del Nord africa e della Sicilia occidentale, costituito da agglomerati ovvero granelli di semola cotti a vapore .Il cuscus si può fare con carne d'agnello o pollo o pesce.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di cous cous, 600 g di agnello, 200 ml d'olio extravergine d'oliva, 2 cipolle, 100 g di concentrato di pomodoro, 200 ml d'acqua, 2 cucchiaini di curcuma, 1 cucchiaino di peperoncino in polvere, 1 cucchiaino di harissa, 3-4 carote, 3 patate, 200 g di ceci già cotti, 4 zucchine piccole, 150 g di zucca, sale.

PREPARAZIONE "COUSCOUS D'AGNELLO"



Prendete la cuscussiera e versate l'olio nella pentola inferiore della stessa.

Quando l'olio sarà caldo, aggiungetevi le cipolle affettate e due cucchiaini di sale.

نفسها تأخذ وعاء الكسكس ويصب الزيت في الجزء السفلي من وعاء

عندما الزيت الساخن، إضافة شرائح البصل وملعقتين من الملح



Non appena la cipolla risulterà rosolata, aggiungete l'agnello e fatelo rosolare leggermente.

بمجرد احمر البصل، إضافة الضأن والبنّي قليلا



A questo punto, aggiungete il concentrato di pomodoro e 200 ml d'acqua, lasciate cuocere il composto per circa 10 minuti.

في هذه المرحلة، إضافة معجون الطماطم و 200 مل من الماء، يترك على نار خفيفة الخليط لمدة 10 دقائق



A questo punto unite tutte le spezie: la curcuma, il peperoncino in polvere e l'harissa. Unite anche una tazza d'acqua per far si che le spezie si amalgamino bene.

عند هذه النقطة إضافة كافة التوابل: الكركم، ومسحوق الفلفل الحار والهريسة. تخلط مع كوب من الماء للتأكد من أن التوابل إلى الخليط جيدا



Aggiungete, quindi, le carote tagliate semplicemente a metà per il lungo e 3 patate di media grandezza tagliate in quarti.

ثم يضاف الجزر خفضت الى النصف بالطول ببساطة و3 البطاطا متوسطة مقطعة إلى أرباع



Unite anche i ceci già lessati e circa 800 ml d'acqua.

Qualora aveste a disposizione solo dei ceci secchi, fateli ammollare per tutta la notte in acqua, quindi aggiungeteli nella ricetta insieme al concentrato di pomodoro, in questo modo avranno tutto il tempo necessario per cuocere.

أيضا إضافة الحمص المطبوخ بالفعل وحوالي 800 مل من الماء

يجب أن يكون لديك فقط الحمص المجفف، والسماح لهم نقع بين عشية وضحاها في الماء، ثم إضافتها إلى وصفة جنباً إلى جنب مع معجون الطماطم، لذلك سيكون لديك متسع من الوقت لطهي الطعام



Versate il cous cous in una grande ciotola, aggiungetevi un cucchiaino d'olio, 50 ml d'acqua e un cucchiaino di sale.

وضع الكسكسي في وعاء كبير، إضافة ملعقة كبيرة من النفط، و 50 مل من الماء وملعقة صغيرة من الملح



Mescolate bene il cous cous, quindi trasferite nella parte alta della cuscussiera in modo tale che il cuscus possa cuocere con il vapore che sale dalla sezione inferiore della cuscussiera contenete il sugo dal quale assorbirà anche gli aromi.

تخلط جيدا الكسكس، ثم نقل إلى الجزء العلوي من الكسكس في الطريقة التي يمكن طهي الكسكس مع البخار الذي يرتفع من الجزء السفلي من وعاء الكسكس تحتوي على صلصة من التي تمتص النكهات أيضا



Lasciate cuocere il cous cous ed il sugo per circa 30 minuti, controllando di tanto in tanto che non sia necessario aggiungere altra acqua al sugo.

السماح للكسكس وطهي صلصة لمدة 30 دقيقة، والتحقق من أنه في بعض الأحيان ليس من الضروري إضافة المزيد من الماء إلى الصلصة



Passati circa 15 minuti dalla cottura del cous cous, unite al sugo anche le zucchine lavate, spuntate e tagliate a pezzettini e la zucca tagliata anch'essa in grossi pezzi. Riposizionate il cuscus sopra la pentola del sugo e lasciate cuocere per altri 15 minuti.

فقد كان حوالي 15 دقيقة من الطبخ من الكسكس، إضافة إلى صلصة كوسة غسلها أيضا، فحوص ومقطعة إلى قطع صغيرة وقطع القرع في أجزاء كبيرة أيضا. استبدال الكسكس فوق المقلاة مع الصلصة وتترك على نار خفيفة لمدة 15 دقائق أخرى



Passato il tempo di cottura del cuscus, togliete la semola dalla cuscussiera e trasferite in una ciotola capiente, prelevate due o tre mestoli della parte più liquida del sugo e condite con questa la semola.

بعد وقت طبخ الكسكس، وإزالة الكسكس من السميد ونقلها إلى وعاء كبير، أخذ اثنان أو ثلاثة مغارف من الجزء الأكثر سيولة من الصلصة وموسم مع هذا نخالة

“CAPRA E CAVOLI”. METAFORE E MODI DI DIRE A PROPOSITO DEL CIBO.

ILARIA COLARIETI – IIS CARDANO, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella primo, secondo, quarto e quinto anno della scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livelli B1 e B2 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Contenuto: frasi idiomatiche italiane legate alla cucina ed all'alimentazione.
- Le attività prevedono l'accoppiamento di lingua ed immagine, la comparazione di idiotismi italiani e stranieri, la risoluzione di rebus, *mini cloze* facilitati, l'associazione tra espressioni idiomatiche e loro significati, la ricerca dell'intruso (tecnica didattica: esclusione), la verifica tra pari e l'autocorrezione grazie all'uso di risorse online

Metodologie didattiche

- Applicazione glottodidattica della Ludolinguistica.
- Lavoro a coppie o piccoli gruppi.

Strumenti

- Fotocopie del materiale allegato
- Connessione ad internet
- Possibilità d'uso della aula computer o dell'aula LIM.

Risultati attesi

Le espressioni idiomatiche consentono di:

- Focalizzare l'attenzione su ambiti lessicali specifici (la cucina e l'alimentazione: utensili, alimenti, metodi di cottura...)
- Distinguere tra significato letterale e figurato e sulle varietà di lingua;

- Riflettere sull'origine storico-culturale;
- Introdurre alcune figure retoriche quali metafora, similitudine e metonimia mostrando come esse vengano comunemente usate, anche inconsapevolmente.

Risultati immediati:

- Potenziamento della competenza lessicale e della competenza socio-pragmatica e culturale;
- Esercizio delle abilità primarie, produttive e ricettive orali e scritte in contesti prevalentemente informali; inoltre la distinzione tra significato letterale e significato metaforico e l'introduzione di alcune figure retoriche potranno essere funzionali alla comprensione ed all'analisi di testi letterari.

Durata

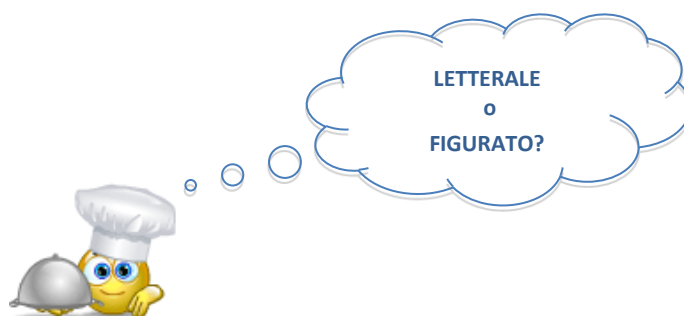
2 /8 ore

Traccia del percorso

Non si tratta di un'unità di lavoro strutturata, pertanto le attività possono essere usate in sequenza o separatamente, quindi essere inserite in fasi diverse di una o più UdL.

Documentazione

- Esempi delle attività svolte nel laboratorio di italiano L2








1. Associate ogni verbo alla definizione

1.	Friggere	a.	Insaporire un cibo, spesso con specificazione delle sostanze aggiunte come condimento.
2.	Cuocere	b.	Preparare e cuocere un alimento.
3.	Cucinare	c.	Aumentare, gonfiarsi per effetto della fermentazione del lievito.
4.	Condire	d.	Trattare col calore gli alimenti allo scopo di modificare le loro caratteristiche.
5.	Lievitare	e.	Cuocere alimenti immersi in olio bollente.

1 ... ; 2 ... ; 3 ... ; 4 ... ; 5 ...

2. Associate ogni espressione all'immagine.

1.	È proprio cotta!
2.	Ieri sera, mi sono addormentato subito, ero davvero cotto...
3.	Mhhh... Sto friggendo!!!
4.	Sono fritto!
5.	Eh sì, lo hanno proprio condito con dei bei discorsi...

a.	
b.	
c.	
d.	
e.	

1 ... ; 2 ... ; 3 ... ; 4 ... ; 5 ...

3. Ora provate a spiegare il significato delle seguenti espressioni.

1. I prezzi continuano a lievitare.

.....

2. Me lo sono cucinato per bene!

.....

4. Esistono delle espressioni simili nella vostra lingua?

.....

5. Risolvete i rebus, poi provate a spiegarne il significato.



1-

1.
.....



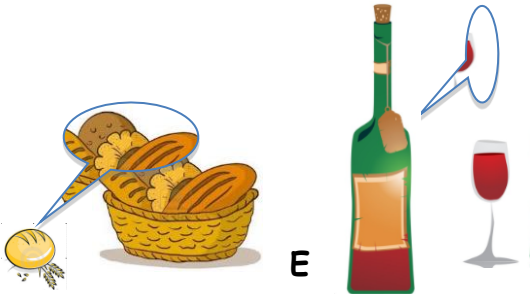
2.

2.
.....



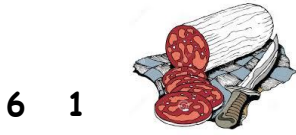
3.

3.
.....



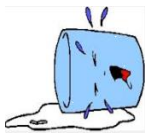
4.

4.
.....



5.

5.
.....



6.

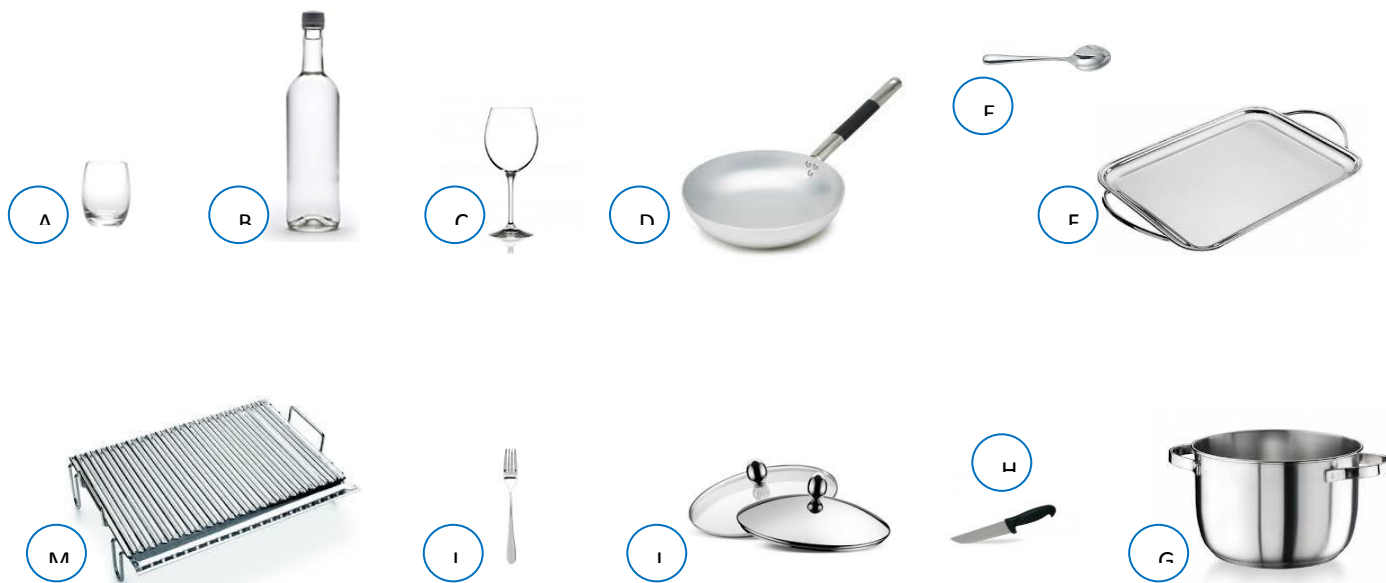
6.
.....



7.

7.
.....

6. Associate gli oggetti alla frase corretta ed al significato, come nell'esempio.























1.	Cadere dalla padella nella brace
2.	Da tagliare con il coltello
3.	Avere il coltello dalla parte del manico
4.	Bere il bicchiere della staffa
5.	Bere l'amaro calice
6.	Facile come bere un bicchier d'acqua
7.	Levare i calici
8.	Vedere il bicchiere mezzo pieno / Vedere il bicchiere mezzo vuoto
9.	Parlare in punta di forchetta / Stare in punta di forchetta
10.	Qualcosa bolle in pentola
11.	Essere sulla graticola
12.	Essere una buona forchetta
13.	Essere da raccogliere con il cucchiaino
14.	Essere una pentola di fagioli
15.	Bere una bottiglia / Bere un bicchiere
16.	Essere un amante della bottiglia
17.	Fondo di bottiglia
18.	Fondi di bottiglia
19.	Servire qualcosa su un vassoio d'argento

.....	Brindare, fare un brindisi.
.....	Affrontare una situazione sgradita e difficile.
.....	Qualcosa si intuisce, ma non è ancora stato detto o esplicitato nulla.
...1..	Passare da una brutta situazione ad una situazione peggiore.
.....	Bere l'ultimo bicchiere prima di salutarsi.
.....	Affrontare una situazione facile che non dà preoccupazione.
.....	Essere in una situazione o trovarsi in una posizione vantaggiosa rispetto ad un altro.
.....	Pietra poco preziosa.
.....	Essere/trovarsi in una situazione rischiosa nella quale si viene messi alla prova.
.....	Bere un bicchiere di vino o altra bevanda alcolica.
.....	Essere solito bere alcolici senza misura.
.....	Parlare in continuazione, lamentarsi, borbottare.
.....	Essere un buongustaio; si dice di persona che mangia volentieri.
.....	Si dice di qualcosa che dovrebbe essere impercettibile, oppure di un fluido, un liquido o un gas ed invece è molto denso (ad esempio la nebbia, la tensione, il buio).
.....	Lenti, spesse, degli occhiali.
.....	Parlare facendo molta attenzione ai termini usati scegliendoli con molta cura. Comportarsi facendo molta attenzione a quello che si dice e si fa.
.....	Essere ottimista, essere pessimista.
.....	Dare o ottenere qualcosa facilmente ed a condizioni vantaggiose.
.....	Essere stanco o provato emotivamente.

7. Osservate le immagini ed associatele al nome dell'alimento come nell'esempio.

acciuga – brodo – burro – carne – ciliegie – farina – lenticchie – marmellata – miele – mozzarella – olio – pane –
 pesce – prosciutto – salame – sardine – spezie – torta – uova – zucca

 A	 B	 C	 D	 E	 F	 G
 H	 I	 L	 M	 N	 O	 P
 Q	 R	 S	 T	 U	 V	

A carne	B	C	D	E	F	G
H	I	M	N	O	P	Q
R	S	T	U	V	Z	

8. Leggete le frasi idiomatiche, poi completate con il nome mancante dell'alimento o degli alimenti.

1.	Andare per
2.	Aver gli occhi o le orecchie foderate di
3.	Aver poco sale in
4.	Avere le fette di sugli occhi
5.	Diventare rosso come un
6.	Essere tutto
7.	Essere dolce come il
8.	Essere pieno come un
9.	Essere un' / un'
10.	Essere una
11.	Essere in una scatola di
12.	Filare liscio come l'.....
13.	Farsi trovare con le dita nella
14.	Fare il in barile
15.	Lasciar bollire qualcuno nel suo
16.	Non sapere né di né di
17.	Non essere del proprio sacco.
18.	Spartirsi la
19.	Una tira l'altra.
20.	Vendere qualcosa o qualcuno per un piatto di

peperone
brodo
funghi
marmellata
prosciutto
carne pesce
zucca
lenticchie
salame
pepe
miele
uovo
alice/acciuga
mozzarella
sardine
olio
ciliegia
farina
pesce
torta

8. Ora scegliete due frasi della lista e provate a spiegarne il significato, poi confrontatevi con i compagni, quindi verificate cliccando sul link seguente <http://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire/> - link

9. Osservate con attenzione le immagini. Sapete dire che cosa rappresentano?

10. Una immagine è un intruso. Quale e perché?



MODI DI DIRE

A

Andare a farsi friggere
Andare per **funghi**
Aspettare la **pappa** scodellata
Aver gli occhi o le orecchie foderate di **prosciutto**
Aver poco sale in **zucca**
Avere due bei **prosciutti**
Avere gli occhi a **mandorla**
Avere il **coltello** dalla parte del manico
Avere la buccia dura
Avere le mani di **burro**
Avere le mani di **pasta frolla**
Avere le fette di **salame** sugli occhi
Avere le mani in **pasta**

B

Bere il **bicchiere** della staffa
Bere l'amaro **calice**
Bere un **bicchier** d'acqua
Bollire in **pentola**
Broccolare → <http://video.corriere.it/broccolare-verbo-rimorchio/7533eb3c-614f-11e1-8325-a685c67602ce>

C

Caderci come una **pera** cotta → Cadere dal pero http://www.youtube.com/watch?v=7ipR1XOL_Es a partire dal 33''
Cadere dalla **padella** nella brace
Cercare il pelo nell'**uovo**
Condire
Cucinare
Cuocere a fuoco lento

D

Da tagliare con il **coltello**
Dare lo **zuccherino**
Dire **pane** al pane e vino al **vino**
Diventare rosso come un **peperone**

E

Essere cotto
Essere da raccogliere con il **cucchiaino**
Essere dolce come il **miele**
Essere fritto
Essere il **pane** di qualcuno
Essere pieno come un **uovo**

Essere sulla **graticola**
Essere un **cioccolatino**
Essere un peperino/Essere tutto **pepe**
Essere un pezzo di **pane**
Essere un **salame**
Essere un' **acciuga**
Essere un' **alice**
Essere una buona-**forchetta**
Essere una **mozzarella**
Essere una **pappa** molle
Essere una **pentola** di fagioli
Essere uno **zuccherino**

Essere = stare

Essere in una scatola di **sardine**
Essere sulla **graticola**

F

Fare come la volpe e l'uva
Fare il **pesce** in barile
Fare la **marmellata**
Fare la principessa sul pisello
Fare una **frittata**
Farsi trovare con le dita nella **marmellata**
Filare liscio come l' **olio**

G

Guadagnarsi il **pane**

I

Imbottigliare
Infinocchiare
Intortare

L

Lasciar bollire qualcuno nel suo **brodo**
Levare i **calici**
Levare il **pan** di bocca
Lievitare

M

Mandare qualcuno/Andare in **brodo di giuggiole**
Mangiare la **pappa** in testa o la pappa in capo
Mangiare **pane** e **cicoria**

Mangiare **pane** e **cipolle**
Mangiare **pane** e volpe
Mettere a **pane** e **acqua**
Mettere la **ciliegina** sulla **torta**
Mettere troppa **carne** al fuoco

N

Non importare un **fico**/un **cavolo**/una **fava**
Non sapere né di **carne** né di **pesce**
Non essere **farina** del proprio sacco
Naso a **patata**

O

Occhi da **pesce lesso**
Occhi da **triglia**

P

Parlare o stare in punta di **forchetta**
Pel di **carota**
Perdersi in un **bicchier d'acqua**
Piangere sul **latte** versato
Prendersi a **torte** in faccia

R

Raccontare dalla rava alla **fava**
Rendere **pan** per **focaccia**
Rigirare la **frittata**
Romperle le **uova** nel paniere

S

Salvare la buccia
Salvare capra e **cavoli**
Salvare la pancia per i **fichi**
Sfornare
Spartirsi la **torta**
Spirito di **patata**
Spirito di **rapa**

T

Testa d'**uovo**
Testa di **cavolo**
Testa di **rapa**
Trovare la **pappa** pronta

U

Una **ciliegia** tira l'altra

V

Veder cascare le **olive** nel paniere

Vedere il **bicchiere** mezzo pieno/mezzo vuoto

Vendere come il **pane**

Vendere per un piatto di **lenticchie**

Vendere/Comprare per un tozzo di **pane**

Vivere di **pane e acqua**

PROVERBI

- ✓ Il diavolo insegna a fare le pentole ma non i coperchi.
- ✓ Tanto va la gatta al lardo che ci lascia lo zampino.
- ✓ L'ospite è come il pesce dopo tre giorni puzza.
- ✓ Al contadino non far sapere quant'è buono il cacio con le pere.
- ✓ Non tutte le ciambelle riescono col buco.
- ✓ Non si può cavar sangue da una rapa.
- ✓ Nella botte piccola c'è il vino buono.
- ✓ Chi si loda s'imbroda.
- ✓ Chi va al mulino s'infarina.

SOLUZIONI DEI REBUS

- 1 intortare
- 2 infinocchiare
- 3 broccolare
- 4 Dire pane al pane e vino al vino
- 5 sei un salame
- 6 Piangere sul latte versato
- 7 Imbottigliare

SOLUZIONI DELL'INTRUSO

Fare la principessa sul pisello
Affogare/Perdersi in un bicchier d'acqua
Fare come la volpe e l'uva

Per origine favolistica

SITOGRAFIA

Beppe Severgnini "TRE MINUTI UNA PAROLA" <http://video.corriere.it/broccolare-verbo-rimorchio/7533eb3c-614f-11e1-8325-a685c67602ce>

<http://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire/>

http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/

<http://unaparolaalgiorno.it>

<http://parliamoitaliano.altervista.org/modi-di-dire-legati-alla-cucina/> (abbastanza corretto)

<http://mordiefuggi.tumblr.com/modi-di-dire>

ILLUSTRAZIONI

<http://blog-aris-blog.blogspot.it>

<http://www.luciarafanelli.com>

BIBLIOGRAFIA

MOLLICA ANTHONY, 2010, *Ludolinguistica e glottodidattica*, Perugia, Guerra-Soleil

PER AMPLIARE

APRILE GIANLUCA, 2008, *Italiano per modo di dire. Esercizi su espressioni, proverbi e frasi idiomatiche*, Firenze, Alma edizioni.

DI NATALE FRANCESCO e ZACCHEI NADIA, 1996, *In bocca al lupo! Espressioni idiomatiche e modi di dire tipici della lingua italiana*, Perugia, Guerra edizioni.

COLAZIONE, PRANZO, CENA

ANNA MARIA PILLA – ITIS FELTRINELLI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di II grado

Livello di competenza linguistica

Livello B1 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Conosci l'Emilia Romagna? Analisi dei prodotti tipici della regione, in particolare del Parmigiano (studio del prodotto e del processo di lavorazione)
- Raccolta informazioni sui prodotti locali del Paese dello studente; elaborazione di ricette tradizionali
- Parlare di una regione e della sua importanza economica (forma passiva del verbo)
- Articolo sulla vita notturna di Bologna (lettura e discussione)
- Parlare delle condizioni di lavoro; riferire quanto detto da altri (discorso diretto e indiretto)
- Raccolta informazioni sul mercato del lavoro nel Paese di origine dello studente (esposizione)
- Tu cosa avresti fatto? (sostenere la propria opinione in una conversazione)
- Simulazione di un'intervista di selezione per una posizione di lavoro; presentazione del candidato e della propria esperienza; motivazioni per la posizione offerta

Metodologie didattiche

- Ricerca delle informazioni
- Uso di materiali sollecitatori
- Osservazione e descrizione di fotografie/immagini
- Lavoro in coppia/in gruppo
- Role-play

Strumenti

- Selezione di materiale sul tema
- Dizionario
- Lavagna (a gesso)

Risultati attesi

L'alunno è in grado di comprendere il concetto di "diversità" e di "contaminazione" delle culture attraverso il cibo, partendo dal proprio contesto familiare. Sa presentare un piatto tipico del proprio paese e collabora con i compagni nella realizzazione di un prodotto finale della classe.

Durata

6/8 ore

Documentazione

- Esempi dei materiali prodotti dagli alunni

CIBO ITALIANO nella sua diversità

CINESE, CINGHAISE, SIRIANO, UCRAINO, EGIZIANO, DOMINICANO, PERUVIANO, BRASILENO

Colazione in Ucraina

Di solito si mangia una fetta di pane con formaggio e salame essiccate con il limone

La mia prima colazione consiste nel bere un succo di frutta, un toast con marmellata e nel mangiare del biscotto o un toast

Gli studenti del corso "Italiano L2" Novembre 2013 - Marzo 2014

ORA ALLE SNACK con SALUTE!

Colazione in Egitto

Da sotto si beve un bicchiere di latte e un panino con qualche tipo di formaggio fuso e uovo.

PRIMA COLAZIONE dalle 9:55 alle 10:05

PRANZO dalle 11:55 alle 12:10

MERENDA dalle 14:30 alle 15:00

CENA dalle 16:30 alle 17:30

OTTIMA CENA CEUA PERUVIANA!

CENA PERUVIANA

Potato ripiene con carne, Carina, piselli e carote.

Delizioso il PASTO CON il RISO!

PRANZO

Il pranzo di solito ha tutti a che fare con il mare, cioè il pesce, la carne, il latte o marmellata.

Delizioso il PASTO CON il RISO!

PRANZO

Il pranzo Tomarido carne con patate, uovo di frumento e bere latte con un bicchiere di birra.

LA SCUOLA

Riso al Latte

INGREDIENTI:

2 tazze di riso bianco o rosso
 1 ¾ - 2 tazze di latte di cocco denso
 4 - 4½ tazze di acqua
 Sale - quanto serve



INDICAZIONI:

Lavare il riso e metterlo in una pentola media con acqua e sale. Portarla a ebollizione in fuoco medio. Coprire la pentola e cuocere fino a che il riso diventa morbido e l'acqua viene assorbita. Mescolare un pò di sale con il latte di cocco. Quando il riso è pronto, abbassare la fiamma del fuoco, versare il latte di cocco nel riso e mescola bene. Fare bollire il riso e la miscela di latte di cocco fino a che il latte di cocco viene assorbito e il riso diventi molto morbido e cremoso. Assaggia per controllare il sale. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare per 5 minuti. Trasferite il riso in un largo piatto piano e appiattite verso il basso con un cucchiaio piatto. Tracciate delle linee sulla superficie superiore in base alla forma desiderata e lasciate raffreddare per altri 5 - 10 minuti. Poi tagliate completamente seguendo le righe disegnate.



(con il riso rosso)



(con il riso bianco)

STORIA:

Il riso al latte è un cibo molto comune in Sri Lanka. Il capodanno è molto importante. In Sri Lanka il 13 e il 14 di Aprile. Nelle tradizioni del capodanno come pasto principale e dono.

කිරි බත්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

හාල් අළුරු 2
 පොල් කිරි 2
 වතුර කොපමණ 4-4
 ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට

සාදන ක්‍රමය

හාල් ගරා ගල් වැලි ඇත්නම් ඉවත් කර ගන්න. ලිංච කබා සහල් වල සිට මැදකිල්ලෙන් එක් පුරුකක් උඩට සිටින පේ වතුර තබන්න. ලුණු මේස හැඳි දෙකක් පමණ දමා මිශ්‍ර කරන්න. වතුර සිඳිගෙන එන විට කුරු ගන්න. ඉන්පසු පොල් කිරි පිස ගත් බිස මැදින් සාදාගත් කුහරයකට වත් කරන්න. කිරි නටන තුරු සිට හොඳින් කළවම් කරගන්න. ඉන් පසු කිරි සිඳෙන තුරු සිට පිසුණු කිරිබිස පමණක් මතුපිටින් මස කබා අවශ්‍ය හැඩයට කපාගන්න.



(a Sri Lankan new year table)

LEZIONI DI CIOCCOLATO

GIULIA DEVITINI – ITCS SCHIAPARELLI/GRAMSCI, MILANO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nel biennio della scuola secondaria di II grado

Livello di competenza linguistica

Livello B1 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

Analisi visiva e linguistica di una sequenza del film “Lezioni di cioccolato”

Metodologie didattiche

- Ricerca delle informazioni
- Uso di materiali sollecitatori
- Osservazione e descrizione di fotografie/immagini
- Lavoro in coppia/in gruppo
- Role-play

Strumenti

- Sequenza del film “Lezioni di cioccolato”
- Selezione di materiale a cura del docente

Risultati attesi

L'alunno è in grado di analizzare una sequenza filmica.

Durata

12 ore

Traccia del percorso

Motivazione: presentazione del progetto. Lo scopo dell'Unità Didattica è applicare le abilità pregresse, attivare nuove conoscenze, accostare culture diverse per favorire il confronto e l'integrazione.

Globalità: visione della sequenza.

Analisi: comprensione della sequenza attraverso un percorso guidato dal docente. Nella lezione frontale introduttiva sulla cultura islamica vengono analizzati gli aspetti culturali delle diverse nazionalità presenti.

Sintesi: svolgimento di esercizi utilizzati come punto di “arrivo” del processo didattico ma anche come argomento di “partenza” per approfondimenti, spiegazioni (feedback), lavori di relazione a gruppi su esperienze culturali caratterizzanti gli studenti.

Controllo: lo studente proverà a scrivere un testo a partire da una situazione presentata nel film. La valutazione sarà effettuata a partire dall’impegno, dalla applicazione, dalle conoscenze e abilità raggiunte e sarà compiuta dal docente.

Documentazione

- Presentazione del percorso delle attività collegate

1^ Lezione

L'insegnante introduce l'argomento dell'Unità Didattica evidenziandone le finalità e modalità di procedimento.

Prima della visione della sequenza del film "Lezioni di cioccolato", ciascun studente è invitato a scrivere alcune domande a un ragazzo o a una ragazza di un altro paese, su abitudini, usi, forme di religiosità al fine di cercare un confronto più approfondito con "l'altro".

Successivamente, sempre prima della visione, l'insegnante introduce gli elementi necessari per una adeguata comprensione della sequenza. Deve essere fornita, pertanto, una anticipazione dei contenuti e dei temi che saranno oggetto della sequenza video, affinché gli studenti siano consapevoli in anticipo non solo di ciò che vedranno e sentiranno, ma anche di ciò che verrà loro richiesto di fare.

Le domande vengono lette alla classe per osservare le conoscenze pregresse.

2^ Lezione

Visione: ascolto e comprensione.

Durante la visione gli studenti vengono invitati a scrivere ciò che non comprendono affinché sia chiarito dall'insegnante. Questo è l'unico compito che viene assegnato loro poiché, durante la visione della sequenza, è preferibile evitare che il discente venga impegnato in altri compiti che lo distraggano dalla visione: le attività perciò dovrebbero mirare alla comprensione globale del messaggio e rimandare alla fase successiva la comprensione dei dettagli.

Dopo il confronto con il docente, viene revisionata la sequenza e si procede ad una breve rielaborazione orale con sintesi della scena osservata. A questo punto, gli studenti devono rispondere a domande di comprensione delle scene viste.

A conclusione dei lavori assegnati si procede al controllo, spiegazione e analisi di eventuali errori.

- *Rispondi alle seguenti domande*

Individua i motivi che portano Kamal a adirarsi con il geometra Mattia

.....

Cosa propone Kamal a Mattia per evitare di denunciarlo

.....

In base ai comportamenti e alle parole usate da ciascun personaggio della sequenza, prova a descrivere il carattere di Kamal e di Mattia utilizzando degli aggettivi qualificativi.

Kamal è

Mattia è

3^a Lezione

Da questo momento il compito dell'insegnante è quello di mettere a fuoco il rapporto tra immagine e comunicazione orale. La visione della sequenza è utile per stimolare una discussione attiva e partecipe intorno al tema sociale o culturale da essa trattato, prestandosi in questo modo non solo alla pratica dell'abilità di espressione orale, ma anche all'apprendimento delle tematiche culturali.

Il docente consegna il dialogo della sequenza sul quale gli studenti inizieranno a lavorare con esercizi specifici.

Vengono poi consegnati alcuni esercizi che ciascun studente provvederà a risolvere

Dialogo:

Scena: il Geometra Mattia si reca a casa di Kamal

M: "Permesso"

K: "Ciao signor Mattia come stai?"

M: "Bene ..."

K: "Prego ... prego ... e tua famiglia come sta?"

G: "Bene em ..."

K: "E lavoro tutto bene?"

G: "Sì em sì ... un piccolo pensierino ..." (e consegna a Kamal una bottiglia di vino)

K: (in egiziano) "Nonno, guarda cosa ha portato questo cialtrone!"

Entra il nonno che porta del tè con datteri e dei dolcetti e porta via la bottiglia

K: "Assaggia i dolcetti fatti da mie mani prima che io cade da tetto"

G: "Beh Kamal è molto bello tu sia gentile con me dopo tutto ciò che è successo ..."

K: "Egitto ospite è sacro. Proverbio dice se diavolo entra in tua casa tu offri bere e mangiare ..."

G: "Eh ... ecco (tossisce nervosamente) tu cosa hai detto di preciso sull'incidente"

K: "Proverbio dice "Prima tu pensa quattro giorno e poi tu parla" Allora detto poliziotto Kamal batte testa Kamal non ricorda. Poi pensato e io ricordo: caduto cantiere senza ponteggio ... domani dice polizia"

G: "Tu dimmi quanto vuoi ... (e prende il libretto degli assegni)"

K: "Io no presente, io grande pasticcere di Cairo. Fare pasticcere anche qua in Italia ma qua tutto cioccolato e io non so fare. Allora preso in grande scuola cioccolato per cambiare mia vita e adesso ... umh domani no scola. Se Kamal mai più dolce Mattia mai più case!"

M: "Non puoi rovinarmi. Io sono disposto a fare qualsiasi cosa. Se hai un problema te lo risolvo io"

K: "Sì c'è uno problemo. Tu fai corso cioccolato a nome Kamal. Si tu porta diploma in mio nome io non denuncia"

● *Riscrivi correttamente le frasi pronunciate da Kamal*

- "Assaggia i dolcetti fatti da mie mani prima che io cade da tetto"

.....

- "Allora detto poliziotto Kamal batte testa Kamal non ricorda. Poi pensato e io ricordo: caduto cantiere senza ponteggio ... domani dice polizia"

.....

.....

- "Io no presente, io grande pasticcere di Cairo. Fare pasticcere anche qua in Italia ma qua tutto cioccolato e io non so fare. Allora preso in grande scuola cioccolato per cambiare mia vita e adesso ... umh domani no scola. Se Kamal mai più dolce Mattia mai più case!"

.....

.....

.....

- "Sì c'è uno problema. Tu fai corso cioccolato a nome Kamal. Si tu porta diploma in mio nome io non denuncia"

.....

.....

● *Spiega il significato di questi proverbi*

- Una mano lava l'altra

.....

- Sbagliando s'impara

.....

- Chi ha tempo non aspetti tempo

.....

- Chi semina vento raccoglie tempesta

.....

SULLA VIA DEL RISO E DELLO ZAFFERANO

CHIARA MEREGHETTI – IIS ALESSANDRINI/LOMBARDINI, ABBIATEGRASSO

Destinatari

La classe intera

Contenuti e attività

Ricerca e rielaborazione a partire dalla storia degli ingredienti che compongono una ricetta tipica del milanese rivisitata da Gualtiero Marchesi: risotto giallo alla milanese con foglia d'oro.

Metodologie didattiche

- Brainstorming
- Ricerca guidata
- Interviste e visite dirette
- Lavoro di gruppo

Strumenti

- Blocco appunti
- Lavagna

Durata

10/12 ore

Traccia del percorso

MOTIVAZIONI DELLA SCELTA DELLA RICETTA

La ricetta:

- Rappresenta la classe, le culture, i gusti, le storie personali e familiari di molti alunni: Claudia ha una sorella che ha deciso di abbandonare Milano e imparare a produrre zafferano biologico in Sardegna; Abdullah, ragazzo del Bangladesh, esperto e amante di spezie; Elisa e molte altre ragazze, milanesi doc, che adorano il risotto; la professoressa, produttrice di riso biologico; Natalia, ragazza brasiliana, amante del giallo perché ha nostalgia del suo sole brasiliano.

- Unisce la cultura e la storia dell' Oriente e dell'Occidente
- Valorizza i prodotti tipici di Abbiategrasso: il riso, i bovini (non c'è buon risotto senza un buon brodo di carne), i latticini e la foglia d'oro prodotta dalla ditta Battiloro di Abbiategrasso
- Rappresenta la tradizione culinaria milanese

OBIETTIVI:

- Conoscere l'origine degli alimenti
- Conoscere le differenze tra la cucina orientale e quella milanese.
- Conoscere la storia di una ragazza che ha deciso di "tornare alla terra" per coltivare zafferano biologico.
- Conoscere la storia del Battiloro, azienda storica di Abbiategrasso.
- Rendere più unita la classe.

FASI DELL' ATTIVITA':

1. Stesura del progetto
2. Riso e zafferano: la chimica degli alimenti e le caratteristiche nutrizionali
3. Ricerca storica

La classe si è divisa in gruppi:

- Gruppo 1: storia dello zafferano e intervista alla sorella di Claudia, produttrice di zafferano biologico .
- Gruppo 2: storia del risotto allo zafferano, evoluzione della ricetta fino a Gualtiero Marchesi. L'agricoltura biologica.
- Gruppo 3: storia della foglia d' oro e del Battiloro di Abbiategrasso.
- Gruppo 4: storia del riso.

2) Uscite sul territorio:

- Visita all'Azienda Battiloro di Masserini di Abbiategrasso
- Uscita presso l'azienda agrituristica Cascina Caremma dove gli studenti della classe II A hanno cucinato il risotto giallo per i compagni della classe II Bs (12 chilogrammi di riso !!!)
- Gara di cucina: piatto bangla con lo zafferano della mamma di Abdullah e il risotto giallo milanese cucinato dai ragazzi.

Foto e preparazione di una tovaglietta da colazione con foto, ricetta del piatto vincente e sintesi delle ricerche storiche

Documentazione

La “tovaglietta golosa” realizzata dalla classe

IL RISO, LE ORIGINI

Il **RISO** (*Oryza Sativa*) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle **GRAMINACEE**, di origine **ASIATICA**, insieme alla *Oryza glaberrima* dal pericarpo pigmentato rosso, coltivata in Africa, rappresentano le due specie di piante con cui si produce il riso.

Le origini del riso non sono certe, si ritiene che le varietà più antiche siano comparse oltre quindicimila anni fa lungo le pendici dell'Himalaya. L'unica cosa che sappiamo per certo sull'origine di questo alimento è che è nato in Asia, precisamente in Cina verso il VI millennio a. C.

Costituisce il cibo principale per circa la metà della popolazione mondiale e viene coltivato in quasi tutti i paesi del mondo.



Cuocere il bello

Il risotto giallo con zafferano e oro

Colorare di giallo le vivande (il riso, la pasta, le torte, le creme) era una prerogativa della cucina araba ed europea medievale. In particolare, per i cuochi medievali, era un modo di portare in tavola la Felicità e il calore del sole e stupire i convitati. Felicità e calore che in quella stessa epoca gli artisti portavano sulle tele, a illuminare e impreziosire gli sfondi delle immagini sacre. Colorare le vivande di giallo era la variante gastronomica del gusto pittorico del tempo, una pratica di cui i grandi cuochi addirittura abusavano, tanto era il fascino di questo colore che richiamava immagini di luce e eternità. Se sfogliamo il ricettario di Maestro Martino, il cuoco di punta della cucina italiana del Quattrocento, restiamo stupiti dalla quantità di ricette che prevedono l'impiego di zafferano, esplicitamente indicato "per fare gialla la vivanda". È in questo modo che nasce la tradizione del **risotto giallo milanese** e di tanti altri piatti celebri della nostra cucina.

Non era un sogno solamente italiano: nel Medioevo il giallo dello zafferano compare nei ricettari di tutti i paesi europei. Anche il riso giallo compare fuori d'Italia, in particolare sulle tavole fiamminghe, come - fra l'altro - ci mostra Pieter Bruegel nel suo celebre dipinto delle "Nozze Contadine" dove scodelle di vivanda bianca (la purezza) si alternano a scodelle di vivanda gialla (la gioia): non polenta di mais, come qualche commentatore si ostina a credere, ma minestre di riso colorato, servite a coronamento di un pranzo festivo per eccellenza.



Lo zafferano

Lo zafferano appartiene alla famiglia delle iridacee, il suo nome specifico è *Crocus Sativus*. Si riproduce solo i via vegetativa.

Il fiore dello zafferano, crocus, è di colore violaceo intenso.

All'interno del fiore si possono trovare tre lunghi stami di colore rosso, ciò che un volta essiccato è chiamato zafferano.

Le tre principali sostanze chimiche appartenenti allo zafferano sono:

- Crocina (potere colorante)
- Picrocrocina (potere amaro)
- Safranale (potere aromatico)

Recenti studi fatti in laboratorio hanno dimostrato le proprietà anti tumorali, antiossidanti, i suoi benefici effetti sul sistema nervoso.

La molecola derivata dallo zafferano viene impiegata per la cura di malattie rare della retina.



L'ORO IN CUCINA

Sin dall'antichità l'oro veniva considerato un metallo sacro agli Dei e questo portò gli egizi ad unirlo a varie pietanze per ottenere la grazia divina. In seguito, alla volontà degli dei subentrò il desiderio di utilizzarlo per stazzo. Molti piatti storici vengono tramandati e riguardano banchetti con cibi ammantati con foglie o polvere d'oro.

Sia l'Oro che l'Argento puri sono deperiti non nocivi alla salute se ingeriti. Ecco che da qui è nata l'idea di creare una linea di prodotti che tende proprio verso questa direzione, ovvero un mercato sempre più ampio che vuole decorare e impreziosire i propri prodotti alimentari con questi due materiali.

Non è solo l'Oro a 24 carati (puro) a essere commestibile ma anche l'Argento e pertanto anche tutte le leghe formate da solo questi due elementi.

Ricetta di Bushireno Marchesi:

Ingredienti

- Per burro acido: Burro 80gr, Cipolla, Vino 1 bicchiere bianco
- Per il risotto: Riso 300 gr, Camaroli, Zafferano stimmi
- Ovo commestibile 4 Fogli, Brodo 1 l. di carne
- Farmigiano Reggiano 60 gr., Tempo Cottura: 25 min.

Preparazione

Per il burro acido in casseruola far soffriggere del burro aggiungere la cipolla tritata e cuocerla per qualche minuto.

Aggiungere il vino bianco e farle evaporare in modo che la parte alcolica evapori e rimanga solo la parte acida.

Filterare il tutto attraverso un passino per eliminare il resto della cipolla, aggiungere il burro in pomata.

Per il risotto, in un'altra casseruola tostare il riso Camaroli in un poco di burro per un paio di minuti.

Bagnare con un po' di vino bianco, lasciare evaporare.

Versare il brodo leggero e aggiungervi gli stimmi di zafferano.

Cuocere per circa 18 min.

LA CUCINA IN ITALIA E NEL MONDO

ROMINA PILOTTI – IIS EINAUDI, MAGENTA

Destinatari

Il percorso dal titolo “LA CUCINA IN ITALIA E NEL MONDO” è stato progettato per un gruppo di 10 studenti stranieri, con una conoscenza della lingua italiana di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

Gli alunni che hanno frequentato le lezioni sono iscritti al primo o al secondo anno di scuola superiore e provengono dall’Europa dell’Est, dalle Filippine, dall’India, dalla Cina e dai Paesi del Sudamerica. Alcuni di loro risiedono in Italia già da diversi anni, altri, al contrario, sono arrivati nel nostro Paese da poco meno di due anni.

Metodologie didattiche

Sono stati adottati degli approcci di tipo umanistico affettivo e un metodo di lavoro di tipo induttivo.

Strumenti

- Fotocopie, immagini, materiale multimediale
- Dizionario, computer, internet, LIM

Durata

10/12 ore

Traccia del percorso

Il percorso progettato è stato suddiviso in dieci fasi.

1^ fase – Motivazione

Nella prima fase, quella della motivazione, è stato introdotto il tema della gastronomia attraverso un brainstorming incentrato sui piatti tipici italiani ed esteri più rinomati, in modo da sollecitare la curiosità degli studenti e verificare le loro conoscenze sull’argomento.

2^ fase – Comprensione orale

Gli studenti sono stati invitati a guardare ed ascoltare sulla LIM un video sul cenone della Vigilia di Natale completo di esercizi di comprensione orale. L'argomento è stato scelto non solo in funzione del periodo dell'anno in cui è stata proposta la suddetta attività, ma anche in considerazione dell'importanza che tale tradizione riveste a livello internazionale. I materiali proposti hanno permesso all'insegnante di stimolare gli studenti a fare un confronto fra i diversi modi di festeggiare il Natale nei vari Stati del mondo.

Per visionare il video sul cenone della Vigilia di Natale copiare il link sottostante

http://www.youtube.com/watch?v=bvYN_hS26jE

3^ fase – Comprensione scritta

In questa fase è stato consegnato un testo scritto sulla gastronomia, tratto dall'enciclopedia multimediale "Encarta", a partire dal quale è stata presentata la cucina italiana ed internazionale. In seguito è stato proposto un questionario per sollecitare la comprensione globale e dettagliata del testo.

4^ fase _ Analisi del testo, riflessione sulla lingua, produzione scritta.

Partendo dal brano citato in precedenza, l'insegnante ha proposto alla classe un esercizio finalizzato all'acquisizione del lessico, consistente nell'associare una lista di parole alla definizione corretta. In seguito si è cercato di stimolare la riflessione sulla lingua attraverso la compilazione di una griglia di grammatica sul presente ed il passato remoto dell'indicativo. Inoltre, sono stati presentati i principali connettivi testuali, che gli studenti hanno imparato ad utilizzare svolgendo degli esercizi di tipo strutturato estrapolati da un libro di grammatica.

Per quanto riguarda la produzione scritta, si è lavorato sulla coerenza, la coesione e la capacità di sintesi, invitando gli alunni a redigere un riassunto del brano presentato utilizzando, quando possibile, i connettivi testuali studiati in classe.

5^ fase- Approfondimento

Allo scopo di far conoscere in maniera più dettagliata le specialità menzionate nel testo, si è chiesto ai ragazzi di compilare una griglia nella quale indicare il paese e la regione d'origine di ogni piatto o prodotto tipico contenuto nel brano.

Successivamente, nel laboratorio multimediale e con l'ausilio di internet, l'insegnante ha consegnato agli alunni due schede che gli stessi hanno compilato, dopo aver scelto un piatto e un prodotto tipico fra quelli citati nel testo tratto da Encarta, ricercando sul web le eventuali informazioni mancanti.

Prima della compilazione delle schede è stata sottoposta alla classe una cartina geografica muta dell'Italia, in modo da favorire la memorizzazione dei nomi delle varie regioni e la loro precisa collocazione sul territorio italiano. La stessa attività potrebbe essere proposta per l'Europa e per i cinque continenti.

Le cartine sono state scaricate dal sito internet www.d-maps.com.

Le griglie, compilate e corredate da immagini, sono state successivamente presentate agli altri componenti della classe.

6^ fase- Espansione lessicale

Per un maggiore approfondimento delle tematiche progettuali è stata effettuata un'analisi particolare delle "frasi idiomatiche" legate al cibo, anche attraverso gli strumenti messi a disposizione dal laboratorio multimediale. Di particolare utilità in questo frangente è stato il sito internet www.italica.rai.it, che propone una lista di frasi idiomatiche legate ai cibi con la relativa traduzione in inglese. In seguito è stato chiesto agli studenti di cercare il significato di ciascuna frase consultando il dizionario dei modi di dire presente sul sito internet: <http://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire>.

L'ultima attività prevista in questa fase è stata la redazione di brevi testi di 5 righe di senso compiuto contenenti almeno 3 frasi idiomatiche fra quelle studiate.

7^ fase- Produzione scritta

Agli alunni è stata richiesta una produzione scritta di circa 20 righe sui seguenti argomenti:

- Fare un confronto fra la cucina italiana e quella del loro paese d'origine, mettendo in evidenza analogie e differenze;
- Redigere un testo nel quale descrivere come viene festeggiata una ricorrenza secondo le tradizioni legate alla loro cultura, con particolare riferimento alla preparazione dei cibi.
- Presentare la cucina italiana ad un amico straniero.

8^ fase- Espansione e produzione orale

Gli studenti hanno ricercato in internet delle informazioni sulle abitudini alimentari degli italiani, in special modo si è lavorato sulla differenza fra il *fast food* e la cucina tradizionale. Per rinforzare le loro competenze linguistiche sull'uso del comparativo e del congiuntivo, sono state presentate delle schede di grammatica tratte dal sito internet <http://italianoperstranieri.loescher.it> con l'ausilio delle quali si è lavorato sulle seguenti funzioni linguistiche: esprimere un'opinione, fare paragoni, esprimere gusti e preferenze.

I ragazzi sono infine stati sollecitati a mettere in pratica quanto appreso attraverso un dibattito orale. Suddivisi in due gruppi, uno a favore della cucina tradizionale e l'altro a favore dei *fast food*, ciascuno di loro ha avuto modo di esprimere e motivare le proprie opinioni. Al termine del dibattito l'insegnante ha premiato con un giudizio positivo il gruppo che è riuscito ad argomentare il proprio punto di vista in maniera più convincente.

9^ fase – Rielaborazione personale

Gli argomenti proposti fin dalla prima lezione sono stati rielaborati attraverso la realizzazione di presentazioni in *power point*. In ambito di valutazione sono stati considerati non solo gli aspetti contenutistici, ma anche le capacità espressive.

10^ fase – Verifica e valutazione

L'effettiva acquisizione dei contenuti proposti è stata valutata alla fine di ciascuna fase attraverso delle brevi esercitazioni scritte e orali sulle nozioni di volta in volta presentate.

Alla fine del percorso è stata consegnata una verifica conclusiva che ha coinvolto le quattro abilità di base (produzione scritta e orale, comprensione scritta e orale). Per la verifica finale (non allegata alla presente unità di apprendimento) si è fatto riferimento ai materiali e alle esercitazioni presenti su alcuni siti internet dedicati all'apprendimento dell'italiano L2.

Per la valutazione degli studenti si è tenuto conto dei risultati raggiunti e dei progressi fatti rispetto al livello di partenza. Sono stati inoltre valutati l'impegno e il livello di partecipazione alle attività svolte in classe.

Esercizio di comprensione orale

- **GUARDA ED ASCOLTA IL VIDEO CON ATTENZIONE. SUCCESSIVAMENTE RISPONDI ALLE DOMANDE.**

1. Perché è importante il cenone della Vigilia?

.....
.....

2. Cosa vuol dire che il Natale e la Vigilia hanno acquisito un valore simbolico?

.....
.....

3. Come bisogna mangiare? Per quale ragione?

.....
.....

4. Il cenone di Natale è uguale in tutta l'Italia o varia da Nord a Sud?

.....
.....

5. Cosa vuol dire la frase "regione che vai campanile che incontri"?

.....
.....

6. Perché vengono proposte le alici marinate?

.....
.....

7. Cosa rappresenta il tonno?

.....
.....

8. Dove si mangia il capitone? Di cosa è il simbolo?

.....
.....

9. Quale funzione hanno i carciofi fritti?

.....
.....

10. Qual è il valore simbolico del panettone?

.....
.....

- **Menu presentato**

Antipasto

Primo

Secondo

Contorno

Dolce

- **Ascolta di nuovo la ricetta del capitone e poi prova a scriverla utilizzando i seguenti verbi:**

Prendere

Tagliare

Marinare

Passare

Inserire

Alternare

Infilare

Mettere

- **Adesso scrivi una ricetta di Natale (o di altra festa con significato simile) preparata nel tuo paese utilizzando alcuni dei verbi sotto indicati:**

Affettare, battere, bollire, cuocere, colare, decorare, dorare, farcire, friggere, frullare, grigliare, gratinare, imburrire, impastare, infarinare, impanare, infornare, lessare, mescolare, montare, passare, riscaldare, rosolare, saltare, scolare, setacciare, soffriggere, spremere, tagliare, tritare, versare.

Esercizio di comprensione scritta

Testo tratto da enciclopedia Encarta

CUCINA

1 INTRODUZIONE

Cucina L'insieme delle tecniche di preparazione del cibo relative a un'area culturale o geografica, o a un periodo storico.

L'uomo cominciò a cucinare i cibi esponendoli direttamente al calore del fuoco utilizzando rudimentali spiedi; questo metodo di cottura fu l'unico usato per un lungo periodo. Con il progredire delle civiltà sedentarie e con lo sviluppo delle tecniche manifatturiere e artigianali, per cuocere iniziarono a essere utilizzati recipienti, come pentole di terracotta e poi di vari metalli fusi. Questi nuovi metodi di cottura consentirono di poter disporre di un più ampio assortimento alimentare. Accanto alle cotture a fuoco vivo, si sperimentarono sempre di più quelle bollite, stufate, brasate, fritte o al forno.

2 LA CUCINA ITALIANA

Nei paesi mediterranei, e in particolare in Italia, la cucina divenne particolarmente ricca e variegata grazie agli apporti di tradizioni culturali diverse, dalla greca all'etrusca, dalla romana a quella araba. I cereali e le verdure ebbero un ruolo importante e, nelle fasce rivierasche, il pesce costituiva la base di nutrienti zuppe. La particolarità della cucina italiana risiede nella varietà regionale ben caratterizzata. Sono da ricordare, tra le molte tradizioni locali, l'elaborata cucina piemontese, basata su prodotti eccellenti quali tartufo bianco e carni pregiate; la cucina pugliese, ricca di verdure; quella sarda, sia costiera, che propone sapidi piatti di pesce e squisite aragoste, e sia interna, ricca di sapori forti, come le carni suine e ovine; l'emiliana, saporita con tante paste fatte in casa anche ripiene; la ligure, semplice ed estremamente raffinata. La cucina italiana si distingue inoltre per le numerose salse per paste e risi spesso dettate da semplicità degli ingredienti e da leggerezza. Alcuni dei piatti che fanno conoscere in tutto il mondo la cucina italiana sono la pizza, gli spaghetti alla salsa di pomodoro, le trenette al pesto, le tagliatelle al ragù, il riso al nero di seppia, il risotto alla milanese, i ravioli con ripieno di carne, le lasagne alla bolognese, gli gnocchi di patate variamente conditi, la cotoletta alla milanese, gli ossibuchi, la zuppa di pesce, le seppie in zimino, la frittura di pesce, il brasato al Barolo, la bistecca alla fiorentina, il vitello tonnato, l'agnello in fricassea, la cima alla genovese, il panettone, il pandoro, il panforte, il torrone, la pastiera.

3 LA CUCINA FRANCESE

La cucina in Francia si affina dopo l'arrivo di Caterina de' Medici, giunta nel 1533 alla corte dei Valois con un seguito di grandi cuochi. L'apporto culinario che ne seguì permise alla cucina francese di compiere una svolta storica che le consentì di diventare la più articolata tra quelle occidentali. Un impulso decisivo venne dato, all'inizio dell'Ottocento, da Antonin Carême che codificò le regole della cucina transalpina. La cucina francese è per definizione quella delle grandi salse, con ricchezza di preparazioni in tutti i settori alimentari. Come in Italia, anche in Francia esistono specialità regionali come la *tarte à l'oignon* (torta di cipolle) e la *choucroute garnie* (verze e carne di maiale)

dell'Alsazia; il *coq au vin* (pollo al vino) della Borgogna; le *rillettes* (rognoncini) de Tours del Centre, le *coquilles Saint-Jacques* (capesante) della Bretagna e molti piatti ancora.

4 LA CUCINA SPAGNOLA

Così come avviene per l'Italia, anche in Spagna difficilmente si può parlare di una cucina nazionale, se non prendendo a sintesi di un variegato panorama di tradizioni gastronomiche alcuni piatti e cibi internazionalmente conosciuti come tipici spagnoli: la *paella*, la *tortilla* di patate e il prosciutto *serrano*. Un rapido excursus non può dimenticare la sostanziale differenza tra le gastronomie delle regioni galiziane e basche – tradizione quest'ultima recentemente impreziosita da innovative riletture da parte di chef ormai di fama internazionale – caratterizzate dal connubio di prodotti di terra (ortaggi) e di mare (il freschissimo *pescado* delle *rias* e del Golfo di Biscaglia) e quelle andalusa e murciana, dove echeggiano antiche risonanze arabe dagli aromi dolci e speziati; tra la cucina catalana, tradizionalmente aperta alle influenze europee (francese e italiana), e la chiusa e arcaica gastronomia dell'Estremadura e della Castiglia, arroccata sui sapori forti contadini del capretto e del maiale.

5 LA CUCINA CINESE

La cucina cinese si basa sull'impiego di alimenti semplici come riso, spaghetti di soia e verdure. Ogni portata deve presentare un proprio equilibrio di sapori, di aromi, di colori. Gli ingredienti sono tagliati a piccoli pezzi per poter cuocere rapidamente così da mantenere sapori distinti, buona consistenza e colori vivaci. Un recipiente di cottura assai diffuso è il *wok*, un largo bacile in cui le vivande sono fatte saltare in poco olio. Un metodo di cottura molto diffuso è quello al vapore.

6 LA CUCINA INDIANA

La cucina indiana privilegia il sapore del cibo, mentre l'aspetto e la consistenza della vivanda sono di secondaria importanza. Ciò spiega l'uso marcato del curry, ossia una miscela di spezie che varia in base al cibo che deve insaporire. La cucina indiana conta numerose portate vegetariane a base di riso, frumento, lenticchie. Tra le più famose il *kichri*, verdure finemente grattugiate, cotte o crude, mescolate a yogurt, lenticchie e riso, condite con sale, pepe e coriandolo. Il tipico forno della cucina indiana, il *tandoori*, permette cotture a elevate temperature.

7 LA CUCINA MEDIORIENTALE E MAGHREBINA

La cucina mediorientale è ricca di svariati tipi di antipasti: foglie di vite farcite di riso, polpettine di carne o di pesce, salsa di yogurt condita con aglio e cetrioli. Vanno inoltre ricordati l'*humus* ossia la crema di ceci, quella di melanzane, le polpettine di fave (*falafel*) e infine la *tahina*, una salsa a base di sesamo. Le zuppe, generalmente preparate anche con la carne, costituiscono un piatto unico, come il famoso *cuscus*, tipico di tutta l'area maghrebina.

8 LA CUCINA EBRAICA

La cucina ebraica degli ebrei osservanti, ovvero quella *kasher* (in ebraico, 'consentito'), distingue gli alimenti permessi da quelli vietati. Le norme prescritte sono applicate dalle comunità ebraiche sparse per il mondo, con differenti gradi

di ortodossia. Queste comunità presentano cucine influenzate da quelle del paese in cui risiedono e pertanto tra loro differenti.

Microsoft® Encarta® 2008. © 1993-2007 Microsoft Corporation. Tutti i diritti riservati.

1. Indica se le affermazioni seguenti sono vere o false.

- Con il progredire delle civiltà sedentarie l'uomo iniziò ad utilizzare le pentole in terracotta. V F
- Il pesce ebbe un ruolo secondario nelle fasce litoranee. V F
- La cucina piemontese e quella pugliese sono molto rinomate. V F
- Nella cucina italiana non si usa il riso. V F
- La cucina francese è detta anche transalpina. V F
- Nella Galizia e nei Paesi Baschi vengono preparate numerose pietanze a base di pesce e verdure. V F
- In Cina non si usa cuocere i cibi al vapore. V F
- La cucina indiana antepone l'aspetto alla sostanza. V F
- Il *tandoori* è un piatto tipico. V F
- La cucina mediorientale è ricca di antipasti. V F
- La cucina ebraica non è omogenea. V F

2 Leggi il testo e rispondi alle seguenti domande:

- Quale fu il primo metodo di cottura utilizzato dall'uomo?
- Quali tradizioni culturali resero particolarmente ricca la cucina dei paesi mediterranei?
- Quali sono le tradizioni locali più rinomate in Italia?
- In quale periodo si perfezionò la cucina francese?
- Chi codificò le regole della cucina francese?
- Quali piatti tipici spagnoli vengono citati nel testo?
- Come si chiama il recipiente di cottura utilizzato nella cucina cinese?
- Quali sono gli ingredienti utilizzati nella cucina indiana?
- Quali sono le caratteristiche della cucina mediorientale?
- Perché la cucina ebraica non ha caratteristiche costanti in tutto il mondo?

LESSICO

- **CERCA LE PAROLE NEL TESTO SULLA CUCINA E ABBINALE AL SIGNIFICATO CORRETTO. LAVORA CON UN COMPAGNO**

Rudimentale	Accordo armonico
Sedentario	Trascrivere o tradurre in codice
Rivierasco	Che ha sede stabile, non nomade
Arcaico	Ordinare secondo determinati criteri o norme.
Osservante	Elementare, tecnicamente ancora poco evoluto.
Prescrivere	Che è molto antico
Articolato	Costiero, litoraneo.
Codificare	Chi segue fedelmente i precetti di una religione.
Connubio	Che si dispiega organicamente nelle parti che lo compongono.

RIFLESSIONE SULLA LINGUA

- **SOTTOLINEA I VERBI ALL'INDICATIVO PRESENTI NEL TESTO.**
- **INSERISILI NELLA COLONNA GIUSTA E SUCCESSIVAMENTE COMPLETA LA GRIGLIA.**

PRESENTE	PASSATO REMOTO

RIASSUNTO

- ***RILEGGI CON ATTENZIONE IL TESTO SULLA CUCINA E SUCCESSIVAMENTE REDIGI UN BREVE RIASSUNTO UTILIZZANDO I CONNETTIVI TESTUALI STUDIATI IN CLASSE .***

Suggerimenti:

1. Suddividi il testo in piccoli paragrafi.
2. Per ogni paragrafo sottolinea i contenuti più importanti.
3. Prepara una scaletta.
4. Unisci le frasi sottolineate utilizzando, quando possibile, i connettivi testuali studiati in classe.
5. Non ricopiare integralmente le frasi contenute nel brano ma cerca di esprimere i concetti utilizzando parole diverse.
6. Il riassunto non deve essere superiore alle 15/20 righe di foglio protocollo.

APPROFONDIMENTO A PARTIRE DAL TESTO SULLA CUCINA

- **INSERISCI LE DIVERSE SPECIALITÀ CITATE NEL BRANO NELLA GRIGLIA IN BASSO. CERCA IN INTERNET LE INFORMAZIONI CHE NON RIESCI A TROVARE NEL TESTO.**

ITALIA		FRANCIA		SPAGNA	
Piatto/ Prodotto tipico	Regione	Piatto/ Prodotto tipico	Regione	Piatto/ Prodotto tipico	Regione

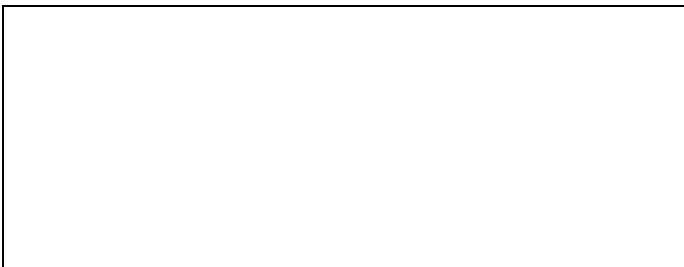
CINA		MAGHREB		INDIA	
Piatto / prodotto tipico		Piatto/ Prodotto tipico	Regione	Piatto/ Prodotto tipico	Regione

APPROFONDIMENTO A PARTIRE DAL TESTO SULLA CUCINA

- CIASCUNO STUDENTE SCELGA UN PIATTO ED UN PRODOTTO TIPICO ITALIANI TRA QUELLI ELENCATI NEL TESTO E, SUCCESSIVAMENTE, COMPILI LE SCHEDE SEGUENTI, RICERCANDO IN INTERNET LE INFORMAZIONI NECESSARIE. (SITI CONSIGLIATI: TACCUINISTORICI.IT; GIALLOZAFFERANO.IT, LACUCINAITALIANA.IT, RICERCHE SU GOOGLE.IT)

PER LE RICETTE

IMMAGINE



Nome del piatto tipico:

Regione di provenienza:.....

Ingredienti:

.....

Preparazione:

.....

.....

.....

Curiosità /aneddoti:

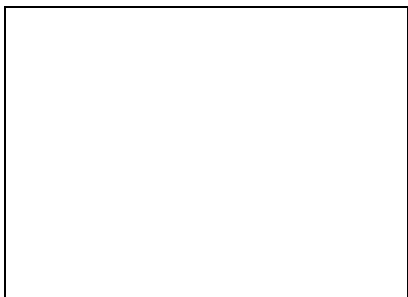
.....

.....

.....

PER I PRODOTTI TIPICI:

IMMAGINE



Nome del prodotto:.....

Regione di provenienza:.....

Procedimento di produzione:.....

.....
.....
.....

Curiosità/Aneddoti:.....

.....
.....
.....

Una ricetta preparata con il prodotto scelto:.....

.....
.....
.....
.....
.....

ESPANSIONE

1. Conosci delle espressioni italiane legate al cibo e utilizzate per descrivere comportamenti umani?

.....
.....

2. Cerca delle espressioni equivalenti nella tua lingua. Scrivile e spiega alla classe il loro significato.

.....
.....
.....

3. Scrivi una breve storia utilizzando alcune delle frasi idiomatiche presentate in classe.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Il cibo è legato a particolari ricorrenze della vita. Quali? Elenca i piatti o i prodotti alimentari che conosci ed associati alle ricorrenze che ricordi.

.....
.....
.....
.....

PRODUZIONE SCRITTA

- **Scegli una delle tre tracce proposte in basso e scrivi un testo di almeno 20 righe.**
 - Metti a confronto la cucina italiana con quella del tuo paese d'origine, evidenziando analogie e differenze.
 - Scegli una ricorrenza (compleanno, festa religiosa, capo d'anno, matrimonio), descrivi come viene festeggiata nella tua famiglia facendo particolare riferimento ai cibi che vengono preparati.
 - Immagina di invitare a pranzo un tuo amico straniero in Italia. Quali piatti gli faresti assaggiare per aiutarlo a comprendere meglio la cultura e lo stile di vita italiano? Spiegane le ragioni.

IL CIBO E' UNA COSA SACRA

FRANCESCA PIRAS – IIS OLIVETTI, RHO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livello B1 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Comprensione del testo
- Produzione orale
- Produzione scritta

Metodologie didattiche

- Lavoro individuale e di gruppo

Strumenti

- Lavagna
- Fotocamera per riprese video

Durata

3 ore

Documentazione

- Materiale usato nel laboratorio di italiano L2

1. Leggi le seguenti citazioni sul cibo e parlane con i tuoi compagni.

Chi non bada a ciò che mangia difficilmente
baderà a qualsiasi altra cosa

Samuel Johnson

La cucina di un popolo è la sola,
esatta, testimonianza della sua civiltà

Anonimo

Fa che il cibo sia la tua medicina
e la medicina il tuo cibo

Ippocrate

Mangiare è una necessità,
mangiare intelligentemente è un'arte

François de la Rouchefoucault

L'uomo è ciò che mangia

Ludwig Feuerbach

2. Il cibo può essere considerato non solo come un mezzo per nutrirsi, ma anche come espressione di una cultura e di una religione. Attraverso la visione del video (<https://www.youtube.com/watch?v=xhj5m1QBbLg>) prova a riflettere sul rapporto che la comunità valdese ha con il cibo e su come si è sviluppata la sua tradizione gastronomica.

CHI SONO I VALDESI?

I Valdesi sono un movimento di rinnovamento religioso nato a Lione ad opera di Valdo nel XII sec, il quale predicava la povertà e il ritorno al vangelo. Dalla Lombardia i Valdesi si svilupparono in tutta Europa. Numerose furono poi le vicende storiche, dal massacro dell'esercito di Vittorio Amedeo I di Savoia nel 1655, alla riabilitazione del movimento da parte di Carlo Alberto nel 1848. Dal 1967 fanno parte della Confederazione Evangelica Italiana e numerose comunità si trovano un po' in tutta Italia, **ma soprattutto nelle valli Piemontesi e Lombarde**. Ed è da questa posizione geografica che l'alimentazione tradizionale delle comunità riflette il gusto tipico dei paesi del nord. Una cucina profondamente legata alla storia e all'ambiente: si richiama infatti a situazioni legate alla permanenza o al passaggio di popoli differenti.

3. Segna l'alternativa corretta:

- I Valdesi sanno che il cibo è una cosa sacra perché:
A- hanno sempre avuto cibo in abbondanza e sono sempre stati degli ottimi buongustai
B- hanno vissuto periodi molto duri e hanno conosciuto la fame
- I Valdesi dovevano procurarsi cibi nutrienti perché:
A- erano perseguitati e dovevano affrontare la fatica di dover scappare in montagna
B- avevano famiglie molto numerose e dovevano sfamare molti bambini
- I Valdesi in montagna
A- hanno sempre trovato il mangiare dalla terra
B- compravano gli alimenti dai commercianti dei paesi vicini
- Il territorio valdese
A- è un territorio isolato che non ha mai avuto molti contatti con altri popoli
B- è un territorio di frontiera, un territorio che dà l'idea di continuità
- La cucina valdese è stata influenzata dalla storia e dai rapporti con
A- la Francia, la Mitteleuropa, gli Orange e la cultura inglese
B- la Francia, la Svizzera e il Belgio
- Hanno preso l'abitudine di mangiare la carne con qualcosa di dolce o della frutta
A- dall'Inghilterra
B- dalla Svizzera e dalla Germania

4. Leggi queste riflessioni presenti nel video e commentale in gruppo.

Il cibo nella cultura delle valli valdesi è sempre stato, diciamo, un tramite, un agape per fare incontrare le gente, cioè il cibo per noi non è mai stato ostentazione...

Io amo questo lavoro, mi dà delle sensazioni incredibili. Credo che il cibo, il fatto di trasformare la materia ti possa dare comunque delle emozioni fortissime, che sono quelle della passionalità, della sensualità, cioè di provare del piacere a livello tattile, a livello di gusto, di bocca ...

5. Cerca il significato delle seguenti parole sul dizionario:

a) Agape

.....

b) Ostentazione

.....

c) Tattile=

Quali sono i cinque sensi?



.....



.....



.....



.....



.....

6. Leggi il testo e inserisci le parole mancanti

cottura scelta disponibilità preparazione strappare ingredienti cucinare
gastronomici mangiare sapore sbattere piatti cucina dieta tagliare tritare

Perché continuiamo a cucinare?

Oggi non abbiamo più bisogno di **1**, né di sapere come si fa. I cibi pronti sono pasti completi, sempre appetitosi, spesso economici, per tutti i gusti e le **2**

Paradossalmente, proprio quando non è più indispensabile saper cucinare per **3** bene –sia in casa, sia fuori-, veniamo incoraggiati a preparare manicaretti da una moltitudine di programmi televisivi, rubriche radiofoniche, e libri rispettivamente condotti e scritti da cuochi ormai diventati celebrity milionarie, a cui tutto è permesso: scatti d'ira, sgarbi e perfino turpiloquio. Gli show **4** restano un piacevole intrattenimento e sono in molti a sostenere che cucinare è una perdita di tempo: bisogna adeguarsi ai tempi e sfruttare i vantaggi offerti dalla modernità. Le vendite dei **5** confezionati, surgelati e in scatola aumentano costantemente.

Cucinare in modo costante non è una perdita di tempo. I cibi pronti sfamano ma smarriscono, perché sono preparati da altri, con modalità e **6** ignoti, che non ci appartengono. Per apprezzare una minestra in scatola o un piatto di pasta congelato non basta sapere esattamente cosa contiene: il risultato finale è diverso dalla sommatoria degli ingredienti scrupolosamente elencati sulle confezioni, e spesso delude perché contiene un **7** inaspettato e indecifrabile, a volte artefatto.

Perché continuiamo a cucinare?

Per mantenere la libertà e il potere di creare quello che vogliamo e che ci piace, con gli ingredienti scelti da noi, per deciderne l'uso, controllarne la **8** e gli abbinamenti; per pianificare la le portate del pranzo e il loro ordine, per scegliere i vini che le accompagneranno. Mentre il cuoco prepara le pietanze è sovrano assoluto della **9**

Per recuperare l'antica abilità di trasformare gli ingredienti in cibo, una tecnica che ha plasmato la nostra evoluzione ed è ormai insita nella natura umana. Unici tra le specie, abbiamo sviluppato la **10** e la cottura degli alimenti; e attraverso l'invenzione della cucina abbiamo cambiato la nostra storia culturale e sociale. I piatti imparati dalle nostre madri –quelli che cuciniamo sempre e con piacere, che ci mancano quando ci allontaniamo da casa- hanno una storia più grande della famiglia e della regione di provenienza e sono il risultato di invenzioni ed esperimenti millenari che hanno modificato la nostra **11**, i nostri gusti e la nostra vita.

Perché cucinare è uno sfogo di rabbia, energie represses, dolore nascosto: **12** la pasta della brioche sul marmo, ritmicamente e con violenza, **13** rape o barbabietole crude, schiacciare mandorle e noci, **14** le foglie dei carciofi, pestare e ridurre in polvere nel mortaio le spezie preferite, **15** il prezzemolo con un coltellaccio.

Cucinare è il legame benefico con la natura attraverso la **16** e la preparazione degli ingredienti.

La consapevolezza di quello che si cucina, del perché lo si cucina e per chi, dà godimento e appaga i sensi: dalla scelta degli ingredienti alla preparazione della tavola, dall'abbinamento delle portate all'accompagnamento dei vini.

Cucinare ci fa sentire umani.

7. Collega le espressioni ai significati corretti.

appetitosi

cibi squisiti

manicaretti

non genuino

turpiloquio

fa parte della natura umana

artefatto

piatti

pietanze

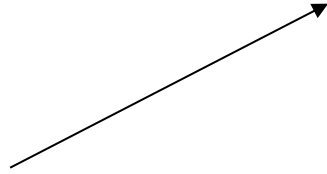
soddisfa

insita nella natura umana

invitanti

appaga i sensi

linguaggio osceno e offensivo



8. Immagina di essere un giornalista e intervista il tuo compagno sul suo rapporto con la cucina e l'alimentazione, su come viene concepito il cibo nella sua cultura, sul peso che può avere la religione sulle abitudini alimentari, ecc., poi scambiatevi i ruoli.



NUTRIRE IL PIANETA

GIOVANNA CARRARA – ITI MATTEI, SAN DONATO

Destinatari

Studenti stranieri di diverse provenienze geografiche inseriti nella scuola secondaria di secondo grado.

Livello di competenza linguistica

Livello B1 - Quadro Comune europeo per le lingue

Contenuti e attività

- Comprensione del testo
- Produzione orale
- Produzione scritta

Metodologie didattiche

- Lavoro individuale e di gruppo
- Ricerca guidata

Strumenti

- Lavagna
- Computer

Durata

3 ore

Cari studenti delle Scuole superiori, stranieri (e italiani),

siamo un gruppo di ragazzi tra i 14 e i 20 anni, che frequentano l'ITIS "Enrico Mattei " di S. Donato Milanese.

Come tutti gli studenti che fanno le superiori , specialmente gli stranieri, siamo "impanicati" per la prova scritta d'Italiano che sosterremo nell'esame di stato.

Abbiamo partecipato, per prepararci a scrivere un saggio breve, a un laboratorio* sul tema "NUTRIRE IL PIANETA", quello di EXPO 2015, che ci interessa molto perché riguarda il nostro futuro.

Abbiamo quindi

- Letto e capito bene con un brainstorming il titolo e la traccia del tema
- Cercato i documenti scritti e multimediali, anche in Internet, con l'aiuto dell'insegnante

Li trovate nell'allegato "DOCUMENTI"

- Selezionato i più interessanti discutendone insieme
- Letti, approfonditi, schedati tutti i documenti selezionati, con un lavoro individuale, aiutati da schemi e questionari
- Preparata una "scaletta ragionata" individualmente o a piccoli gruppi . Trovate quella di Sergio nell'allegato " SCHEDE E SCALETTE"
- Preparata una scaletta collettiva
- Scritto la bozza "IDEE, INFO e SPUNTI PER LO SVOLGIMENTO".

Non abbiamo potuto stendere la versione definitiva del Saggio breve, perché il laboratorio durava solo 15 ore.

Farete meglio di noi?

Documentazione

- Materiale usato nel laboratorio di italiano L2

Nutrire il Pianeta

E' possibile assicurare a tutta l'Umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile?

Con questa domanda si apre la sfida dell'Esposizione Universale di Milano 2015.

Tu che ne pensi ?

Quali sono le cose più importanti da fare?

SCALETTA

1. Importanza del cibo
2. Tema di EXPO 2014-2015
3. Introduzione: l'attuale situazione nel mondo
4. Scarsità di cibo: cataclismi naturali, disagi sociali, conflitti, sfruttamento eccessivo
5. Eccesso: lo spreco, l'ignoranza, l'insufficienza di educazione.
6. Alimentazione buona: non tutti hanno l'accesso al buon cibo, la fascia più colpita
7. Alimentazione sana: incremento dei nutrienti nelle nostre diete
8. Tutto parte dalla scuola e dall'istruzione
9. Metodi innovativi e sostenibili per l'ambiente, il pro e il contro degli OGM .

Denis e tutti

IDEE, INFO e SPUNTI PER LO SVOLGIMENTO

L'EXPO è l'esposizione universale che si organizza ogni 5 anni in un Paese del Mondo, e in cui ogni volta si affrontano le tematiche più importanti per l'Umanità. Nel 2015 toccherà all'Italia e il tema sarà il cibo. Perché il cibo? Sostanzialmente è il più grande problema e non tutti i popoli riescono a permetterselo in quantità sufficiente.

Muzamal

Il cibo è una delle cose indispensabili alla vita umana. Il cibo ci fa vivere, ci dà le energie che ci servono ogni giorno.

Oggi troviamo tanti "fast food" in giro: ci sono persone che non riescono a trovare il tempo per preparare il cibo e che chiamano "pranzo" questo pasto; altre persone mangiano in fretta i panini per strada. Ormai le persone non pensano più a ciò che stanno mangiando, vogliono soltanto saziare la loro pancia vuota, non importa cosa c'è dentro il cibo e non importa se quel cibo che mangiano contiene i nutrienti che servono al loro corpo o alla salute. Clara

EXPO 2015: Milano è il luogo dove quasi tutti i Paesi del Mondo si incontreranno per ragionare sul problema più grande: il problema è la fame. I responsabili di tutti i Paesi hanno cominciato a pensare come risolvere questo problema, anche con l'aiuto di tutti gli scienziati e i tecnici che verranno all'EXPO. Ci domandiamo tutti se nel futuro potremo avere cibo buono per tutti e come ragionare per diminuire le popolazioni che soffrono di fame. Sergio

Attualmente ci sono circa 842 milioni di persone che non possono permettersi una alimentazione sana e sufficiente e mangiano al di sotto di 2000 calorie al giorno, sufficienti per la sopravvivenza, considerando che 2300- 2700 sarebbero l'ideale per una vita attiva. Muzamal

Oggi ci sono due gravi problemi riguardanti la nutrizione che affliggono il nostro Pianeta, oltre al fatto che i deserti si espandono e il riscaldamento globale si fa sentire dovunque: sono la denutrizione e l'obesità. Due argomenti che all'apparenza sembrano estranei, ma che in realtà sono due facce della stessa medaglia. Nell'ultimo decennio siamo arrivati alla situazione che ogni abitante della Terra ha statisticamente 1/3 di cibo in più rispetto a quaranta anni fa, cioè dispone in teoria di quello che serve per una vita sana. Nonostante questo, quasi 900 milioni di persone sulla Terra non ha abbastanza cibo, mentre oltre 500 milioni di uomini sono obesi. Denis

Ci sono tre parole che descrivono la fame: denutrizione, malnutrizione, deperimento. La denutrizione descrive lo stato fisico di una persona che vive (o sopravvive) con un apporto calorico troppo scarso.

La malnutrizione indica un consumo inadeguato di proteine e di micronutrienti, che sono i sali minerali e le vitamine; è caratterizzata da frequenti infezioni o malattie.

Il deperimento indica un'acuta malnutrizione, causata da fattori gravi che hanno provocato una consistente perdita di peso. Ivan

La fascia della popolazione più colpita è rappresentata dai più piccoli. All'anno muoiono circa 7 milioni di bambini, di cui 3 milioni per la fame. Denis

Che cos'è il WFP ? È un'agenzia mondiale delle Nazioni Unite la cui missione è quella di portare del cibo nei Paesi dove non c'è. La WFP ogni anno riesce a sfamare almeno 90 milioni di persone, ma non basta perché il numero di persone affamate è di quasi 900 milioni. In un Paese può mancare il cibo se il Paese è in guerra o per colpa di eventi catastrofici, come un uragano, un terremoto, una eruzione vulcanica, o altri fenomeni naturali come la desertificazione. Ezequiel

La desertificazione è un fenomeno che l'uomo ha iniziato a studiare nell'800, dovuto a fattori climatici, come la temperatura sempre più alta e la scarsità crescente delle piogge. Ogni anno 6000 ettari di terreno si trasformano in deserto. Non solo le cause naturali portano alla desertificazione, anche l'uomo può farlo in tanti modi e sono: il pascolo eccessivo, le tecniche agricole inadatte, il disboscamento, l'irrigazione delle zone aride con tecniche adatte solo ai climi temperati. Pavlo

Dall'Asia, all'America latina, all'Africa la fame è causata da cataclismi naturali, oppressioni da parte di dittatori oppure guerre esterne e interne.. Denis

Un paese ricco, quando non ha cibo sufficiente, può permettersi di comprarlo da altri Paesi, invece quello povero non può comprarlo. Per questo i cittadini di questo Paese non possono nutrirsi di certi nutrienti che sono importanti per la salute del loro corpo. Pavlo

Oggi si dice che lo squilibrio può sparire perché i nutrienti necessari sono assicurati da 2 miliardi di tonnellate di cereali (a cui si aggiungono oli, zuccheri, carne e latticini) che potrebbero fornire a ogni persona del Pianeta 2700 calorie. In alcuni Paesi, però, ci sono delle persone che sfiorano il consumo di 5000 calorie giornaliere. Anche l'eccesso di calorie porta alle malattie Iuliana

Per sopravvivere servono poco più di 2100 calorie al giorno. In questo momento noi abbiamo le risorse per risolvere il problema della fame, però non lo facciamo. Noi non siamo in grado di farlo per colpa di una cattiva organizzazione, di sprechi, di contaminazione dei cibi o altri

motivi. Oggi ci sono quasi 900 milioni di persone che mangiano meno di 2000 calorie al giorno, invece un altro mezzo miliardo almeno che mangia sopra le 5000 non avendone bisogno.

Pavlo

Ci sono due teorie degli esperti sul problema della fame nel futuro:

Prima teoria: la fame non è dovuta alla mancanza del cibo, ma alla mancanza dei soldi. Tra i Paesi ricchi e quelli poveri è presente uno sbilanciamento perché solo i gruppi e le persone che hanno più denaro riescono a comprare anche all'estero i prodotti necessari.

Seconda teoria: c'è ancora una speranza che la fame possa diminuire in un periodo di tempo abbastanza breve attraverso i nuovi mezzi di produzione e le nuove tecniche. Ma quando la popolazione mondiale sarà salita a 10/12 miliardi sarà inevitabile la catastrofe.

Iuliana

Gli esperti che si riuniranno ad EXPO 2015 hanno qualche idea di come riuscire ad avere il cibo per tutti. La prima idea è lo sviluppo ulteriore della coltivazione della terra, "l'agricoltura", migliorando la qualità e la quantità dei prodotti, ad esempio con l'agricoltura biodinamica. Una seconda idea può essere quella di produrre la carne coltivandola "in vitro", un metodo che sarebbe visto con favore anche dagli animalisti. Al momento il metodo per produrre la carne non è certamente economico perché utilizza quasi la metà dei cereali prodotti nel mondo per l'allevamento degli animali da carne, cereali che potrebbero essere usati per sfamare gli uomini.

Sergio

In futuro ci sarà un modo per affrontare del tutto il problema del cibo? Nella vita ci sono sempre contraddizioni: se c'è fuoco c'è l'acqua, se c'è cibo c'è anche fame, è la regola del Tao e, a mio parere, non è possibile assicurare a tutta l'umanità una alimentazione buona e sostenibile, ma si potrebbero prevenire i problemi estremi e aiutare una grande parte dal mondo, sostenendo l'ambiente. L'ambiente è ricco di risorse, sprecarle significa fare a se stessi del male.

Muzamal

1. Completa il testo con gli articoli adatti

La **dieta**: (a) al **bar con moderazione**.

Come gestire ___ propria alimentazione se ___ lavoro ___ impone di pranzare ogni giorno fuori casa?

Per evitare pasti veloci che giorno dopo giorno rappresentano ___ rischio per la nostra salute, possiamo innanzitutto preoccuparci (di) _____ cibi che mangiamo dentro casa.

Fare ___ buona prima colazione, ad esempio, aiuta ad arrivare (a) _____ ora di pranzo meno affamati, mentre ___ cena deve dare ___ nutrimenti che non abbiamo preso a mezzogiorno.

Così ___ nostra alimentazione è equilibrata. (a) ___ pranzo la cosa più importante è sapere scegliere, e ___ prima scelta riguarda locale in cui mangiare. Se possibile, è meglio scegliere locali che offrono ___ grande varietà di alimenti. Chi mangia al bar può ordinare ___ panino o ___ pizzecca farciti con verdure, oppure tonno o formaggio fresco. In alternativa molti bar offrono insalate verdi miste che possiamo mangiare (con) ___ fetta di pane, oppure possiamo prendere insalata con mozzarella, tonno, uova sode, ma senza ___ pane. Per completare possiamo prendere ___ yogurt, o ___ succo di frutta. Sono sconsigliate ___ bibite dolci o gassate. Chi pranza (in) _____ tavola calda può prendere anche _____ sola portata.

2. Completa il testo. Scegli una delle proposte di completamento che ti diamo.

Al riparo dal (0) ____ caldo.

Sole, mare, vacanze: con l'estate arriva il (1) _____ caldo.

(2) _____ temperature, ma, soprattutto, afa e umidità. Conseguenze: insonnia, debolezza, nervosismo.

Soffrono di più di questi (3) _____ gli anziani e i bambini.

Bere molta acqua, mangiare poco, ma spesso, e (4) _____ frutta e verdura, (5)

_____ di lino e cotone sono le regole base da (6) _____ contro il caldo.

Ecco alcune indicazioni per preparare il nostro (7) _____ ad affrontare il caldo e mantenersi in (8)

_____.

Bere almeno un litro e mezzo di acqua. Attenzione, però, deve essere fresca, ma non gelata. L'acqua è priva di calorie,

quindi è la (9) _____ migliore. Il consumo minimo (10) _____ è di un litro e

mezzo, ma chi (11) _____ uno sport può arrivare ai tre litri.

Non serve a nulla aggiungere limone nell'acqua per renderla più (12) _____: è solo una sensazione

passaggera. Per combattere il caldo, anche a tavola, basta mangiare (13) _____ leggeri. Il menu

dell'estate è a (14) _____ di frutta e verdura, preferibilmente cruda, e di pesce. Come (15)

_____ è preferibile usare l'olio extravergine di oliva. L'afa è la condizione ideale per chi vuole

mettersi a dieta.

Viva quindi la cucina mediterranea!

0. A) caldo B) calore C) clima D) calorifero
1. A) pesante B) molto C) gran D) massimo
2. A) grandi B) alte C) forti D) notevoli
3. A) incidenti B) casi C) atti D) disturbi
4. A) volere B) ottenere C) preferire D) proporre
5. A) vestirsi B) riempirsi C) mettersi D) fornirsi
6. A) accompagnare B) scegliere C) fare D) seguire
7. A) organo B) organismo C) organico D) orgoglio
8. A) dieta B) linea C) forma D) modo
9. A) bevanda B) bevuta C) fonte D) sostanza
10. A) comune B) odierno C) solito D) giornaliero
11. A) compie B) pratica C) frequenta D) realizza
12. A) dissetante B) potabile C) assetata D) densa
13. A) pasti B) gusti C) cibi D) sapori
14. A) forma B) composizione C) scelta D) base
15. A) salsa B) condimento C) componente D) liquido

Scaletta (appunti personali di Sergio)

1. Su quali problemi è basato l' EXPO 2015 di Milano?

EXPO 2015, dove si uniscono tutti i Paesi (148), per ragionare di un problema che c'è nel mondo: la fame.

2. Nel futuro che vita avremo ?

.Ci basterà il cibo per tutti ?

. Dobbiamo usare di più (meglio) la terra per alimentarci meglio, con un cibo sano

. Il problema (uno dei problemi) sarebbe che buttiamo via troppo cibo (intendo i paesi che hanno abbastanza cibo)

3. Dove manca il cibo?

.La mancanza di cibo si sente di più nei paesi asiatici, in Africa, in Sud America.

.Che problemi hanno (loro)?

. Perché gli manca il cibo?

. Perché noi che abitiamo nei Paesi che hanno più cibo di quanto gli serve non li aiutiamo?

4. Come la penso io?

.Io penso che questo problema non ci sarà più se mettiamo tutti il cuore (e l'intelligenza) per produrre cibo sano per la salute dei nostri figli. Dobbiamo trovare un equilibrio tra i paesi ricchi e quelli poveri.

Io preferisco insalata e verdure quindi, secondo me, meglio per tutti mangiare più vegetali magari al posto di cibi "fast food" è più sano.

5. Quali sono le cose più importanti da fare?

.Le cose più importanti penso che siano di cominciare a pensare a noi, se abbiamo abbastanza cibo per noi e poi dobbiamo pensare agli altri che hanno bisogno, trovare l'equilibrio nel mondo.

3. Spiega, aggiungendo anche un esempio, le seguenti parole:

1. Alimentazione buona :

.....
.....

2. Alimentazione sana :

.....
.....

3. Alimentazione sufficiente :

.....
.....

4. Alimentazione sostenibile :

.....
.....

5. EXPO.

.....
.....

6. Comunità globale:

.....
.....

7. Sfida collettiva:

.....
.....



AFRITADA

FILIPPINE proposta da Kevin

INGREDIENTI

- 2 o 3 kg di maiale
- 4 patate grandi (tagliate a pezzi)
- 2 peperoni rossi (tagliati a pezzi)
- 2 peperoni verdi (tagliati a pezzi)
- 1 cipolla media (tagliata a pezzi)
- 6 spicchi d'aglio (tritati)
- 2 lattine di salsa di pomodoro
- 2 tazze di acqua
- 3/4 di cucchiaini di salsa di pesce
- sale qb
- olio da cucina (oliva)

Questi ingredienti sono tutti tipici del mio Paese.

COME CUCINARE

- Mettere l'olio di oliva nella padella;
- Soffriggere l'aglio e la cipolla;
- Aggiungere la carne di maiale. Cuocere a fuoco lento per 10-15 minuti ;
- Aggiungere la salsa di pesce e cuocere per 3 minuti;
- Aggiungere l'acqua;
- Aggiungere le patate. Fare bollire finché le patate sono tenere;
- Aggiungere il peperone e la salsa di pomodoro. Fare bollire per 5 minuti o fino a quando la salsa diventa spessa;
- Togliere dal fuoco e versare in un piatto di portata
- Servire con riso bianco caldo.

Perché ho scelto questa ricetta?

Ho scelto questa ricetta perché è il mio pasto preferito di tutti i cibi filippini. Mia madre mi racconta che da piccolo mio nonno mi cucinava sempre questo piatto quando avevo fame o quando piangevo, perché era l'unico modo per farmi smettere di piangere.

Un ricordo

Un giorno, quando avevo 8 anni, siamo andati alla festa di compleanno di mia cugina: c'erano tantissimi cibi, compreso il mio piatto preferito, c'era un buon profumo. Di solito quando ci sono le feste nel mio Paese cucinano sempre le stesse cose, però sono squisite. Le feste si festeggiano sempre nella casa di chi ha organizzato e non nei locali. La gente si diverte a cantare, bere e infine fanno anche dei giochi a premi per i bambini; per esempio, chi vince la corsa con i sacchi riceve un giocattolo come premio. Alla fine della festa molte persone si fermano ad aiutare a pulire e a riordinare, mentre quelli che abitano più lontano vanno via con la macchina.

Gli ingredienti

Questo piatto è molto buono e sano perché contiene carne e verdure. Inoltre è sostenibile perché da noi quasi tutte le famiglie allevano un maiale e poi ne mangiano la carne durante un anno intero. E' molto nutriente perché gli ingredienti di questo piatto sono: carne di maiale, patate, pomodoro, peperoni, salsa di pesce, spicchi d'aglio, sale e infine si mangia con il riso bollito. E' molto ricco, per questo si mangia solo nelle feste.



BIRYANI

PAKISTAN

proposta da Ahmed

INGREDIENTI

- 2 spicchi d'aglio,
- 1 limone,
- 3 cipolle,
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato,
- zafferano,
- Biryani Masala,
- 1 cucchiaio di zenzero fresco,
- 400 g di petto di pollo,
- 500 g di riso Basmati,
- 300 g di yogurt magro,
- 2 peperoncini verdi,
- olio d'oliva,
- pepe, sale,
- noci d'acagiù, (anacardio)
- uvetta.

PROCEDIMENTO

Sbucciare le cipolle. Mettere in frigo il primo strato sotto la buccia di due cipolle. Lavare e tagliare i pomodori. Pelare l'aglio e lo zenzero, schiacciarli con il peperoncino verde in un mortaio. Lavare e tritare le foglie del coriandolo.

Mettere in una pentola tutti gli ingredienti e il pollo (tranne le parte di cipolla in frigo). Mescolare, coprire e lasciare riposare per 2 ore a temperatura ambiente. Mettere la pentola coperta a scaldare per 30 minuti a fuoco medio. Mescolare ogni tanto. Aggiungere il Biryani Masala e lasciare cuocere per 15 minuti.

Nel frattempo, scaldare due cucchiaini di burro in una pentola. Saltare il riso a fuoco medio per 2 minuti, finché i chicchi non diventano traslucidi. Aggiungere 3 bicchieri d'acqua bollente. Salare e cuocere mescolando di tanto in tanto per 20 minuti circa, finché l'acqua non è evaporata. Tagliare la cipolla messa da parte a lamelle sottili e farla soffriggere in padella con un cucchiaino di burro. Aggiungere le noci d'acagiù e l'uvetta. Lasciare cuocere 30 secondi, finché l'uvetta non si è gonfiata. Diluire lo zafferano con un cucchiaino d'acqua calda.

Depositare una strato di riso in una teglia. Versare alcune gocce di zafferano diluito in acqua. Distribuire uvetta e noci d'acagiù. Aggiungere uno strato di pollo, ricominciare nell'ordine e finire con un strato di riso. Coprire il piatto con la carta d'alluminio e mettere in forno per 5-10 minuti.

Perché ho scelto questa ricetta?

Perché mi piace molto.

Un ricordo?

Questo piatto è antico, lo mangiavano i miei nonni e noi lo mangiamo ancora quando c'è qualche festa. E' buono perché piace a tutti. E' nutriente perché contiene tutti i nutrienti necessari. E' sostenibile perché sazia e perché tutti gli ingredienti si producono nel mio Paese.