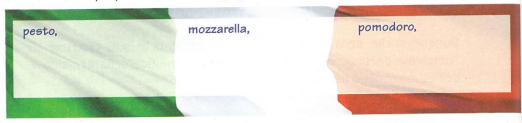
Il cibo italiano.

Scrivi i cibi italiani che conosci in questa tabella in base al loro colore, poi parla con i tuoi compagni.



Verde, bianco e rosso sono i colori della bandiera italiana. È possibile fare questa attività con la bandiera del tuo Paese? Prova!

2 È italiano?

Con un compagno: guardate le immagini, indicate se descrivono una situazione tipicamente italiana e spiegate perché.











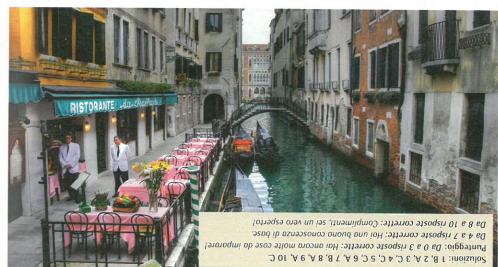


	TIPICA ITALIANA	NON ITALIANA	PERCHÉ
Situazione 1			
Situazione 2			
Situazione 3		- X	
Situazione 4		, and a second	
Situazione 5			*
Situazione 6			* 1 W

Quanto conosci le tradizioni gastronomiche italiane?

Con un compagno: fatevi le domande, segnate le risposte e poi scoprite quanto conoscete il cibo italiano. Chi è il più "italiano" dei due?

1 Gli spaghetti si mangiano:	6 L'aperitivo:
A ☐ con il cucchiaio B ☐ con la forchetta C ☐ con il cucchiaio e la forchetta	A ☐ può sostituire la cena B ☐ è sempre con bevande alcoliche C ☐ include cibi dolci
2 Il vino non si beve mai:	7 Il caffè in estate si beve spesso:
A ☐ con il ghiaccio B ☐ con un bicchiere piccolo C ☐ prima di mangiare	A ☐ senza zucchero B ☐ freddo con ghiaccio C ☐ con il limone
3 Secondo la tradizione cattolica il venerdì:	8 In Italia si mangia molto piccante:
A ☐ non si mangia il pesce B ☐ non si beve il vino C ☐ non si mangia la carne	A nel Sud B nel Nord C in tutte le regioni di montagna 9 Il cibo sempre presente sulla tavola
4 Beve solo acqua minerale:	in Italia è:
A una minoranza di persone B circa la metà della popolazione C la grande maggioranza delle persone	A ☐ il pane B ☐ il burro C ☐ il formaggio
5 Nei ristoranti italiani la mancia:	10 Per capire se la pasta è al dente:
A ☐ è circa del 10% B ☐ è obbligatoria solo per la cena C ☐ è già inclusa nel servizio	A si lancia sul muro B si guarda il colore C si assaggia



Un'Italia... tanti cibi

4 **?** Una questione di stile.

Guarda e commenta le immagini insieme ai tuoi compagni. Puoi dire tutto quello che ti viene in mente.







5 Esiste una cucina italiana?

Leggi le varie parti del testo e fai le attività corrispondenti.

La cucina italiana non esiste o, almeno, non esiste come molti stranieri la immaginano. L'idea comune sulla gastronomia italiana (spaghetti, pizza, gelato, lasagne, ecc.) rappresenta solo una minima parte di un mosaico di abitudini e tradizioni culinarie molto più complesse e diversificate. La cucina italiana esiste, invece, come cucina regionale: i prodotti, le ricette e lo stile alimentare cambiano molto da una regione all'altra. All'estero la nostra gastronomia è stata identificata con la cucina tipica delle zone da cui provenivano tanti immigrati italiani, spesso originari del Sud.

A iii Dividetevi in piccoli gruppi e provate a collegare con una freccia i cibi alle zone italiane di cui sono originari. Vince il gruppo che fa più abbinamenti corretti!



B In gruppo: controllate le soluzioni e, quando è possibile, fate delle ipotesi sulle origini delle diverse tradizioni gastronomiche regionali italiane.

Il limoncello è tipico del Sud perché	
La polenta	

L'Italia si trova in un'area geografica favorevole per l'agricoltura, con un clima che presenta quattro stagioni distinte. Le alte catene montuose che attraversano l'Italia da Est a Ovest (le Alpi) e da Nord a Sud (gli Appennini) e la prevalenza di un paesaggio collinare sono le condizioni per la presenza di numerosi microclimi che favoriscono prodotti agro-alimentari con sapori molto specifici. La differenza di latitudine tra la parte settentrionale e la parte meridionale della Penisola provoca differenti temperature medie stagionali, con il risultato di abitudini alimentari diverse. Il mare esercita una benefica influenza sulla maggior parte della sua superficie (nessuna città italiana è lontana più di 300 km dal mare), ma anche i numerosi fiumi portano grande vantaggio all'agricoltura.

Con un compagno: leggete le frasi e cerchiate solo le informazioni contenute nel testo.

- 1 In Italia esistono tante piccole aree con climi differenti.
- 3 L'inverno e l'estate portano benefici.
- 5 Le città italiane sono tutte abbastanza vicine alla costa.

- 2 In collina si mangia soprattutto carne e pasta.
- 4 Gli Appennini sono montagne del Nord Italia.
- 6 l grandi fiumi italiani sono un vantaggio per l'agricoltura.



Le varietà gastronomiche italiane dipendono da una storia millenaria di sperimentazioni sull'alimentazione e sul gusto. Gli antichi romani avevano abitudini alimentari semplici e moderate, ma nell'età imperiale i cuochi romani usavano già nuovi ingredienti.

Nascono in questo periodo prime scuole di cucina e illustri scrittori, tra cui Apicio, si dedicano esclusivamente a scrivere sul cibo.

Nel Rinascimento la gastronomia vive ur periodo straordinario: dalla Cina e dall'India arrivano nuove spezie. Nelle epoche successive le dominazioni straniere contribuiscono alla diffusione di nuovi prodotti ed abitudini.

D Metti gli eventi in ordine cronologico, all'interno di ogni periodo storico indicato dal testo.







C Dopo il Rinascimento

Culture a confronto

6 Tutto il mondo è Paese.

Disegna qui accanto la forma del tuo Paese e parla ad un compagno dei piatti tipici e delle differenze gastronomiche interne. Prova a spiegare queste differenze in base alle caratteristiche geografiche,



- B II Rinascimento
- 1 Si formano le prime scuole e si scrivono i primi libri di cucina.
- 2 La cucina italiana è influenzata da altri Paesi dominanti.
- 3 La cucina diventa più elaborata e si usano nuovi ingredienti.
- 4 La cucina è molto sofisticata e ricca di ingredienti esotici.
- 5 Non si mangia molto e la cucina è semplice.

Tutti a tavola!

Intervista sulle abitudini alimentari.

Ascolta l'intervista alla Dottoressa Paola Marini, segna l'orario e completa la tabella.

Orario	Pasto	Cosa mangiano	Dove
1 2 3 3 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3			a casa o al bar
2	pranzo		
3			
4 5.7. 6 5.4.4.4		affettati, formaggi,	

8 Un pasto completo.

Nei giorni di festa e nelle occasioni speciali gli italiani mangiano un pasto completo. Metti le portate nell'ordine giusto e poi abbinale al loro significato.

- A Il piatto dolce.
- B Un piatto di carne o pesce che segue il primo piatto.
- C Insieme di vivande, servito prima o all'inizio del pasto per stuzzicare l'appetito.
 - D Pasta, riso, zuppa...
 - E Cibo rinfrescante di fine pasto.
 - F Un piatto di verdura cruda o cotta che accompagna il secondo piatto.
 - G Bevanda aromatica ed energizzante.
 - H Bevanda alcolica che favorisce la digestione.



Con un compagno: a turno intervistatevi per scoprire come sono i pasti nei vostri Paesi e quali sono le vostre abitudini personali. Fate domande sugli orari, i luoghi e i cibi consumati.

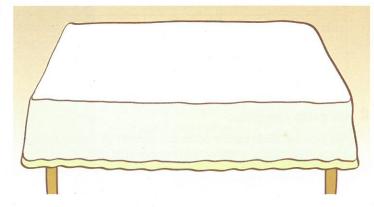
climatiche e storiche.

Ascolta la mamma di Giulia che al telefono spiega a sua figlia come apparecchiare perfettamente una tavola e scrivi il nome di ogni oggetto.



11 E ora tocca a te!

Ascolta nuovamente la mamma di Giulia, segui le sue istruzioni e disegna ogni oggetto al posto giusto.



12 Si dice così!

Leggi le frasi e completa le espressioni idiomatiche con le parole che hai imparato.

1	Ho provato tanto a fare la pace con lui, ma ora basta, sono alla	frutta !	
2	Daniele ama mangiare bene, è proprio una buona	_!	
3	Ecco la ricetta del tiramisù! Non ti preoccupare, è facile come bere u	ın	d'acqua
4	Non ho paura di giocare a tennis con lui, me lo mangio a	<u>!</u>	
5	Non posso discutere con il mio capo, ha sempre il	dalla parte del	manico!
6	A volte non capisco quello che dice, parla sempre in punta di	<u> </u>	
7	Volete vedere un film francese durante la lezione di italiano?! Ma c'e	entra come il cav	olo a
8	Se continui a lavorare tutta la notte, domani ti dovremo raccogliere	col	!

The state of the s			
	Con un compagno: scegliete 4 espression	i inventate un breve dialogo e re	citatelo alla classe
	and an analysis of second and a second	, miremate un orere alarogo e le	ereacero arra erasse

13 Buono o bene?

14

Osserva questa parte del discorso della mamma di Giulia e prova a completare la regola sull'uso delle parole "buono" e "bene".

"Il cibo no	n deve essere solo buono, devi anche presentarlo bene!"	
	è un aggettivo che descrive un nome. Può essere maschile, femminile,	
singolare o pl	ırale.	
	è un avverbio e si usa con i verbi che indicano un'azione. Non cambia m	ai
sua forma.		
Le buone m	aniere.	
Completa le f	rasi con "buono/a/i/e" o "bene" e indica se le affermazioni sono vere o false.	

1 La presenza del mare è una	buona	cosa per l'agricoltura.	X	
2 Non apparecchi	la tavol	a se metti la forchetta a		
sinistra del piatto.				
3 Il vino bianco è più	con	il ghiaccio.		
4 Vase non	dai la mancia	in un ristorante italiano.		
5 I cornetti sono	a colazio	one!		
6 I cuochi dell'antica Roma non	cucinavano _			

15 🖎 A te la parola!

Osserva e commenta le immagini usando le parole "buono/a/i/e" o "bene".

A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	



E tu cosa fai bene e cosa non fai bene? Quali cose sono buone secondo te?

Come si mangia oggi?

16 ? Cosa compriamo?

In gruppi di 4 studenti: immaginate di essere una famiglia italiana (padre, madre e due figli di 14 e 17 anni). È sabato e dovete fare la spesa per tutta la settimana. Preparate la lista della spesa.

Lista della spesa (padre e madre)	Lista della spesa (figlio e figlia)		

17 Italiani a tavola: cosa si compra e cosa si mangia.

Ora leggete e confrontate le informazioni con la vostra lista della spesa. Siete una tipica famiglia italiana?

Cosa si mette nel carrello della spesa

Secondo alcuni dati Istat sul consumo dei prodotti alimentari, sono diminuite le vendite per quanto riguarda la pasta, il pane, la carne, il vino e la frutta fresca. Al contrario, è aumentato l'acquisto di prodotti surgelati, in particolare i primi piatti, così come è in aumento anche l'acquisto di latte, formaggi, ortaggi, salumi, olio di oliva e carne bianca.

18 Cosa mangiamo a pranzo?

Domani è lunedi e la vostra famiglia si organizza per il pranzo. Il papà (avvocato), la mamma (insegnante all'Università) e i due figli (studenti) devono dire dove vanno a pranzo e cosa mangiano. A quale categoria sociale corrispondono le vostre scelte? Usate il presente per parlare del futuro immediato, come fanno gli italiani!

A tavola secondo la professione e il livello culturale

Dirigenti e liberi professionisti preferiscono pranzare in modo veloce, ad esempio in un bar, mangiando un tramezzino; per loro infatti il pasto principale non è rappresentato dal pranzo ma dalla cena. Questa categoria rappresenta il 17,7% e si tratta soprattutto di persone con un livello di istruzione elevata e residenti nel Centro o nel Nord Italia.

Disoccupati e persone che non hanno un regolare rapporto di lavoro, con un basso reddito e poca istruzione, in genere mangiano un panino con salumi anche 1 o 2 volte al giorno e solo una volta alla settimana consumano verdura, frutta, pesce e uova.

Gli studenti, invece, iniziano la giornata con una ricca colazione, fanno vari spuntini nel corso della giornata, consumano molta pasta, pane e burro, spesso si incontrano nei locali fastfood e mangiano poca frutta e verdura. I giovani con un'età compresa tra i 14 e i 17 anni preferiscono consumare un panino, una pizza o un pranzo alla mensa.

19 🔘 Si fa o non si fa?

Sono le 20.00, la famiglia è seduta a tavola e cominciano i problemi perché non siete tutti d'accordo su cosa si può e non si può fare. Leggete i dati statistici, preparate il dialogo e poi recitatelo alla classe.



Cosa si fa quando si è a tavola

Quando ci si mette a tavola, cosa si fa oltre che mangiare?

Il pranzo o la cena sono anche un'occasione per stare con la propria famiglia, gli amici o i colleghi? Secondo il Rapporto "Gli italiani a tavola", su un campione di 883 italiani:

- il 27,1% degli intervistati non risponde al telefono se squilla durante il pranzo o la cena per non essere disturbato
- il 42,7% spegne la televisione
- il 73% non si alza da tavola prima che tutti gli altri abbiano terminato il pasto
- 1'88,4% aspetta gli altri commensali per cominciare il pasto tutti insieme

20 Tipico o esotico?

Ora leggi queste informazioni, rispondi alle domande e poi parla con i tuoi compagni.

Tutti al ristorante

Gli italiani preferiscono pranzare a casa, ma per lavoro mangiano fuori casa anche cinque giorni alla settimana. Scelgono il ristorante per i pranzi dei giorni feriali lavorativi, oppure per "occasioni speciali" (44%), per "stare in mezzo alla gente" (38,5%), per mangiare cibi che "a casa non si preparano". Al ristorante è normale consumare un pasto di almeno tre portate incluso il dessert, mentre a casa si consuma un piatto unico, un primo o un secondo. Circa 4 italiani su 10 non hanno mai mangiato in un ristorante straniero.

- Nel tuo Paese è più frequente pranzare a casa o al ristorante? Perché?
- Normalmente nel tuo Paese di quante portate è composto un pasto a casa e un pasto al ristorante?
- Nella tua città ci sono molti ristoranti stranieri? Sono frequentati? Quali sono i più amati?
- Scrivi le principali differenze tra l'Italia e il tuo Paese e indica cosa ti piace e cosa non ti piace.

In Italia	1	7	Nel mio Paese	1	\$

Dati statistici e informazioni da Informa Consumatore.