

ANDRIUZZI Rossana - SPINUSO Vincenzo

RICETTE di ITALIANO

CORSO DI LINGUA ITALIANA

Livello A2-B1

- 15 ricette per studiare l'ITALIANO della CUCINA**
- 1 ESERCIZIARIO di lingua e grammatica**
- 1 RICETTARIO con 50 ricette facili della cucina italiana**

RICETTE di ITALIANO

I edizione: settembre 2023

ISBN: 9798861046718

Copyright

Questa opera è pubblicata direttamente dagli autori tramite la piattaforma **Amazon Kindle Direct Publishing** e gli autori detengono ogni diritto della stessa in maniera esclusiva. Nessuna parte di questo libro può essere pertanto riprodotta senza il preventivo assenso degli autori, tutti i diritti sono riservati.

www.kdp.amazon.com

Rossana Andriuzzi e **Vincenzo Spinuso** insegnano italiano per stranieri da lungo tempo a Tokyo in varie scuole e università. Rossana Andriuzzi ha già pubblicato *L'Italiano dell'Arte* (Hoepli, 2017) e *Grammatica della lingua italiana* (Sanshusha, 2012); Vincenzo Spinuso è invece autore di *Vivitalia* (Bulgarini, 1994) e *Opera Prima* (Asahi, 2011).

In questo volume Spinuso si è occupato nello specifico delle ricette in quanto è solito tenere dei laboratori di cucina italiana per stranieri, mentre Andriuzzi ha curato il progetto del libro e lo sviluppo delle attività proposte relative alla didattica dell'italiano.

Le riproduzioni fotografiche sono a cura di Vincenzo Spinuso, ma si ringraziano per il loro contributo anche Licia Andriuzzi, Giorgio Balascia, Teresa Bellettieri e Giusy Venturi.

PRESENTAZIONE

Ricette di Italiano è un testo per l'apprendimento della lingua italiana incentrato sul linguaggio settoriale relativo alla cucina, pensato per studenti stranieri a partire dal livello A2 secondo il *Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue*.

Il libro persegue il duplice obiettivo di aiutare gli studenti ad acquisire dimestichezza con le strutture semantiche e grammaticali usate in questo ambito e, al contempo, di fornire qualche rudimento di cucina italiana a coloro che vogliono cimentarsi per passione o che intendono seguire un corso di cucina in Italia. L'impostazione dei contenuti gastronomici presentata tiene conto, infatti, del raggiungimento di precisi obiettivi sia grammaticali che legati alla comprensione dei testi miratamente semplificati proprio per favorirne la comprensione e conseguentemente l'utilizzo nella produzione orale.

STRUTTURA DEL VOLUME

■ La prima parte, **Ricette da studiare** comprende **5 unità didattiche** che corrispondono a cinque portate: antipasti, primi, contorni, secondi di carne e secondi di pesce.

Ogni unità presenta: **tre ricette** in un italiano facile, corredate di foto, di **esercizi di comprensione** e di brevi **box** con spiegazioni basilari di un alimento della ricetta a cui si riferiscono. Seguono attività per focalizzare **la grammatica** e ampliare **il lessico** gastronomico incentrate sugli aspetti linguistici delle ricette presentate nelle unità e un **glossario** con le parole evidenziate nel testo. Le unità si concludono con **approfondimenti** su alcuni alimenti fondamentali della cucina italiana che introducono un **test** sulla conoscenza di specifici termini legati alle caratteristiche di quell'alimento e con un' **attività di ripasso**.

■ Un **Eserciziario di lingua e grammatica** con attività che ritornano sul lessico e le forme grammaticali, sintetizzate in **specchietti grammaticali**, usate nelle unità. L'eserciziario si conclude con dei suggerimenti su alcune **attività per la classe**.

- Un **Ricettario** con 10 ricette per unità che possono essere realizzate facilmente anche da studenti al primo contatto con la cucina italiana, scelte proprio per la semplicità del procedimento e per la relativa facilità nel reperire gli ingredienti anche all'estero. Le ricette presentate nel libro sono 65 in totale (15 "didattizzate" e 50 nel ricettario) e quelle del ricettario presentano la stessa grammatica di quella trattata nella rispettiva unità.
- Le **Soluzioni** di tutte le attività linguistiche proposte nel testo.
- Il **Dizionario dei verbi** usati in ogni unità per favorirne la graduale memorizzazione.

Indice

■ RICETTE DA STUDIARE

Unità 1

Gli antipasti	p. 3
<i>I. Bruschette all'acciuga</i>	p. 4
<i>II. Insalata di polpo</i>	p. 7
<i>III. Milinciani abbuttunati</i>	p. 10

A proposito di... acciughe - marinatura - melanzane.

Grammatica: uso dell'infinito per dare istruzioni; il presente indicativo; il verbo *volerci*; nomi e articoli; preposizioni semplici; pronomi diretti; gli interrogativi (quanto, quali, come); i suffissi -one-ino-etto; le sequenze temporali (prima, poi, dopo, infine).

Parole utili: Contenitori per alimenti - Le piccole quantità - Il pomodoro conservato.

Per saperne di più. *Il re dei condimenti: l'olio extravergine d'oliva.* p. 14

TEST: *Come riconoscere un buon olio extravergine d'oliva.*

Attività di ripasso..... p. 15

Unità 2

I primi	p. 16
<i>I. Spaghetti alle vongole in bianco</i>	p. 17
<i>II. Pasta alla Norma</i>	p. 23
<i>III. Fusilli al ragù con i piselli</i>	p. 27

A proposito di... vongole veraci - pasta alla Norma - ragù di carne.

Grammatica: avverbi di tempo e di quantità; lasciare/fare + infinito con pronomi diretti al presente; il gerundio modale; il participio passato con funzione di aggettivo; l'uso di appena; uso di "alle vongole"; i nomi di genere e numero irregolare.

Parole utili: Misure e quantità - La tavola apparecchiata - Gli utensili per la cucina.

Per saperne di più. *La regina della cucina italiana: la pasta*..... p. 31

TEST: *La qualità della pasta che mangi.*

Attività di ripasso..... p. 32

Unità 3

I contorni p. 33

I. Peperonata..... p. 35

II. Patate al forno..... p. 39

III. Cavolfiore alla catanese..... p. 43

A proposito di ... peperoni - cottura in forno - panatura.

Grammatica: Si passivante impersonale; participio passato di verbi di cucina; significati del verbo servire; verbi impersonali (occorre, bisogna, è necessario, serve); aggettivi; avverbi.

Parole utili: I tagli delle verdure - La cucina - I metodi di cottura delle verdure.

Per saperne di più. *Buono come il pane*..... p. 47

TEST: *Il tuo pane preferito.*

Attività di ripasso..... p. 49

Unità 4

I secondi di carne p. 50

I. Cotoletta alla palermitana..... p. 51

II. Pollo con olive e capperi..... p. 55

III. Scaloppine al marsala..... p. 59

A proposito di ... pepe - capperi - Marsala.

Grammatica: l'imperativo singolare (tu) con pronomi diretti; i verbi *bastare* e *mancare*; aggettivi del gusto; preposizione di nella forma partitiva; imperativo negativo e irregolare.

Parole utili: Le spezie - Le pentole - I principali tagli della carne.

Per saperne di più. *Il vino in cucina*..... p. 63

TEST: *Il vino del tuo piatto*

Attività di ripasso..... p. 65

Unità 5

I secondi di pesce	p. 66
<i>I. Sarde al forno</i>	p. 67
<i>II. Bocconcini di pesce in agrodolce</i>	p. 71
<i>III. Calamaretti in umido</i>	p. 74

A proposito di ... sarde - agrodolce - cottura in umido.

Grammatica: l'imperativo plurale (voi) con pronomi diretti; gerundio modale; la forma *va fatto*; aggettivi dei sapori; imperativo negativo.

Parole utili: Le piccolissime quantità - Le erbe aromatiche - I metodi di cottura del pesce - Le stoviglie.

Per saperne di più. Le erbe aromatiche..... p. 78

TEST: L'aroma della tua cucina.

Attività di ripasso..... p. 79

■ ESERCIZIARIO DI LINGUA E GRAMMATICA	p. 81
■ RICETTARIO	p. 113
■ SOLUZIONI	p. 145
■ DIZIONARIO DEI VERBI	p. 171

RICETTE DA STUDIARE

Unità 1

Gli antipasti

In Italia i cibi vengono serviti secondo un preciso ordine di portate che comincia con gli antipasti. Gli antipasti sono una portata molto varia perché sono fatti con tanti tipi di ingredienti dai sapori diversi e abbinati con fantasia. Servono a stuzzicare l'appetito e perciò alcuni tipi, usati soprattutto per i buffet, sono chiamati anche **stuzzichini**¹. Agli antipasti seguono il primo (pasta, risotto, minestra di legumi e/o verdure), poi il secondo (carne o pesce accompagnati da un contorno) e, infine, **il dessert** (dolce, gelato, frutta).

1 Quali di questi antipasti tipici della cucina italiana conosci?

Affettati misti - **olive in salamoia** - prosciutto e melone - **verdure sott'olio**

2 Conosci altri antipasti della cucina italiana? Scrivili qui.

3 Scrivi il NOME dell'antipasto che preferisci.

4 Scrivi il nome di un antipasto, gli INGREDIENTI e una azione (verbo) per la sua PREPARAZIONE.

Antipasto _____

Ingredienti _____

Preparazione _____

Stuzzichini = alcuni tipi di **antipasti**.

Olive in salamoia = olive conservate **sotto sale**.

Verdure sott'olio = verdure conservate **nell'olio**.

Dessert = dal francese *desservir* (sparecchiare) perché è l'ultima portata.

¹ Le parole evidenziate in neretto nel testo sono quelle riprese nel glossario in fondo pagina.

I BRUSCHETTE ALL'ACCIUGA

- Difficoltà: **bassa** / media / alta
- Tempo di preparazione: **breve**/medio/lungo
- Occorrente: **il coltello da pane**

la forchetta
il tagliere

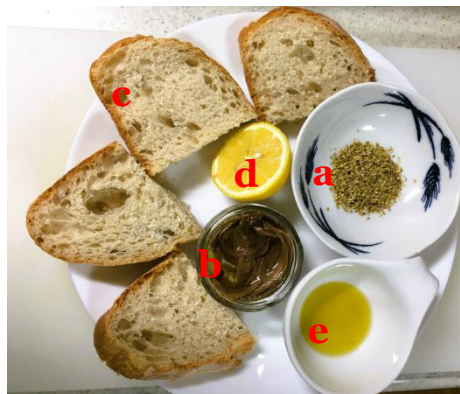


il piatto da portata

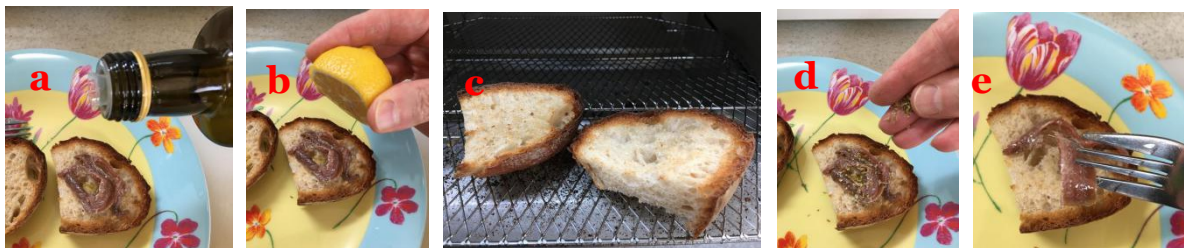
5 Unisci gli INGREDIENTI all'immagine.

Ingredienti per 2 persone:

1. 4 fette di pane **raffermo** _____
2. 8 filetti d'acciuga _____
3. mezzo limone _____
4. un pizzico di origano _____
5. olio extravergine d'oliva _____



6 Guarda le immagini e abbinale alle fasi della PREPARAZIONE.



1. Tagliare il pane e abbrustolirlo _____
2. mettere sul pane i filetti d'acciuga _____
3. versare un filo d'olio e qualche goccia di succo di limone _____
4. insaporire con un pizzico di origano _____

Mettere le bruschette su un piatto da portata e servire a tavola

Pane **raffermo** = pane non più morbido e fresco ma un po' duro e secco.