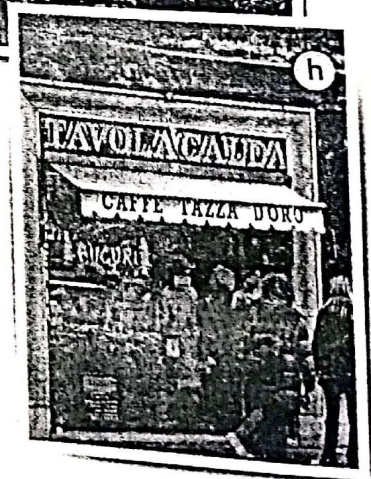
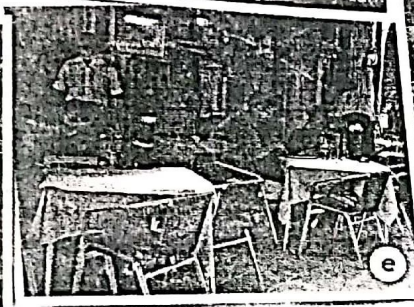
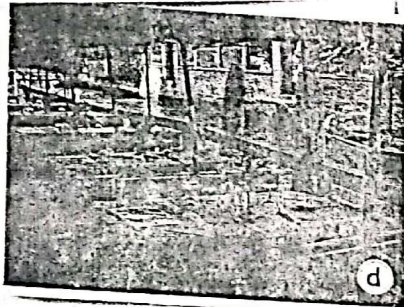


Per cominciare...

- 1 Osservate le foto. Quali di questi locali sono adatti per una famiglia, quali per un pasto veloce e qual è il più adatto per una cena romantica?



- 2 Quando una cena al ristorante può creare problemi a una coppia? Scambiatevi idee e ascoltate il dialogo per scoprire cos'è successo a Elena.

- 3 Ascoltate di nuovo e scegliete l'affermazione giusta.

1. Elena ha litigato con

- a. una sua amica
- b. tutte le sue amiche
- c. sua madre

2. Carla è andata a cena con

- a. il suo migliore amico
- b. il ragazzo di Elena
- c. Elena

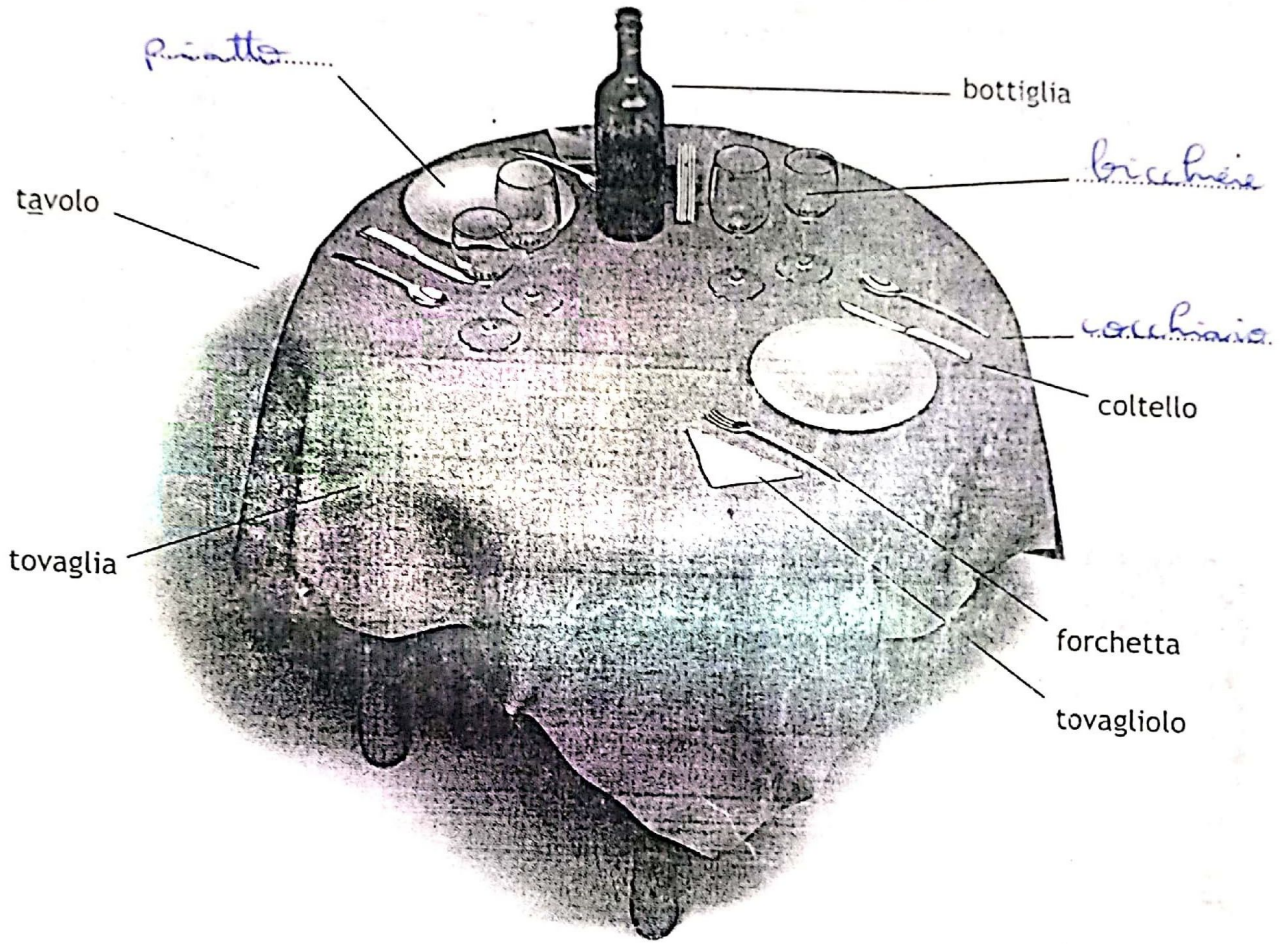
In questa unità...

1. ...impariamo a esprimere possesso, a parlare della famiglia, a ordinare al ristorante, a esprimere preferenza, a parlare di pasti e piatti;
2. ...conosciamo il resto dei possessivi, le particolarità di quello/bello e le forme volerci/met-terci;
3. ...troviamo una tipica ricetta italiana, informazioni e curiosità sulla storia della pasta, della pizza e sulle abitudini degli italiani a tavola.

Lavorate in coppia. Scambiatevi informazioni sulle vostre famiglie: quanti anni ha ogni membro, come è (alto/basso, biondo/bruno...), cosa fa ecc. Alla fine, ognuno dovrà riferire al resto della classe le informazioni ricevute dal suo compagno.

C Al ristorante

1 Inserite queste parole al posto giusto: *piatto, bicchiere, cucchiaio*



2 Ascoltate il dialogo e indicate se le frasi che seguono sono presenti o no.

1. uno dei più bei ristoranti della zona
2. ho una fame da lupi
3. hai bisogno di aiuto?
4. perché non provi qualcos'altro?
5. è molto saporito
6. com'è questo piatto?
7. a me piacciono molto
8. ti piacerà
9. vorrei provare il vitello alle verdure
10. a me piace l'insalata verde

	si	no
1.	X	
2.	X	
3.		X
4.	X	
5.		X
6.		X
7.	X	
8.	X	
9.	X	
10.		X



33

3 Ascoltate di nuovo e abbinare le immagini al tipo di portata, come nell'esempio.



vitello alle verdure

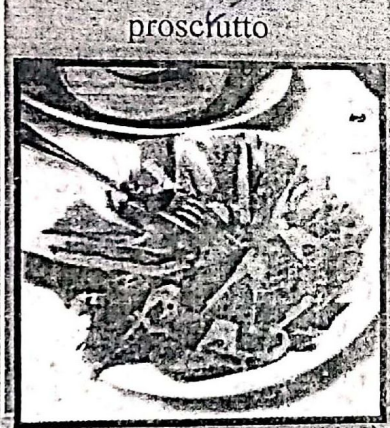


insalata verde



lasagne alla bolognese

antipasto primo secondo contorno



prosciutto



spaghetti alla carbonara



bistecca ai ferri

4 Osservate:

vorrei	una bistecca	(non) mi piacciono	gli spaghetti al pesto
	un antipasto freddo		i piatti piccanti
	<i>mangiare</i> un gelato		i dolci
<i>provare</i> la specialità della casa / del ristorante			
<i>bere</i> un bicchiere di vino			

(non) mi piace	la pasta al dente	(non) mi piaccio	gli spaghetti al pesto
	la cucina italiana		i piatti piccanti
	<i>mangiare</i> fuori		i dolci
<i>provare</i> qualcosa di nuovo			
<i>saltare</i> il primo			

Mi piace molto il pesce.	⇒ A me non piace affatto!
Mi piacciono le lasagne.	⇒ A me, invece, piacciono i tortellini.
Ti piace la carne?	⇒ Sì, perché, a te non piace?

Ristorante - Pizzeria

Da Carlo

Prosciutto di Parma

Bruschetta

Antipasto misto

Salmone affumicato

Spaghetti al ragù

Spaghetti alla carbonara

Penne all'arrabbiata

Farfalle ai quattro formaggi

Lasagne alla bolognese

Tortellini al formaggio

Fettuccine ai funghi

Rigatoni al sugo

Linguine al pesto

Risotto ai frutti di mare

Bistecca ai ferri

Pollo all'aglio

Scaloppine ai funghi

Involtini alla romana

Vitello

Maialino al forno

Filetto

Insalata mista

Insalata verde

Insalata Caprese

Ristorante - Pizzeria

Da Carlo

Margherita

Marinara

Napoletana

Romana

Siciliana

Funghi

Prosciutto

4 stagioni

Calzone

Tiramisù

Panna cotta

Crema Caramel

Torta di mele

Frutta fresca di stagione

Chianti

Orvieto

Lambrusco

Sangiovese

Barolo

Pinot Grigio

Coca Cola

Acqua minerale

Nastro Azzurro

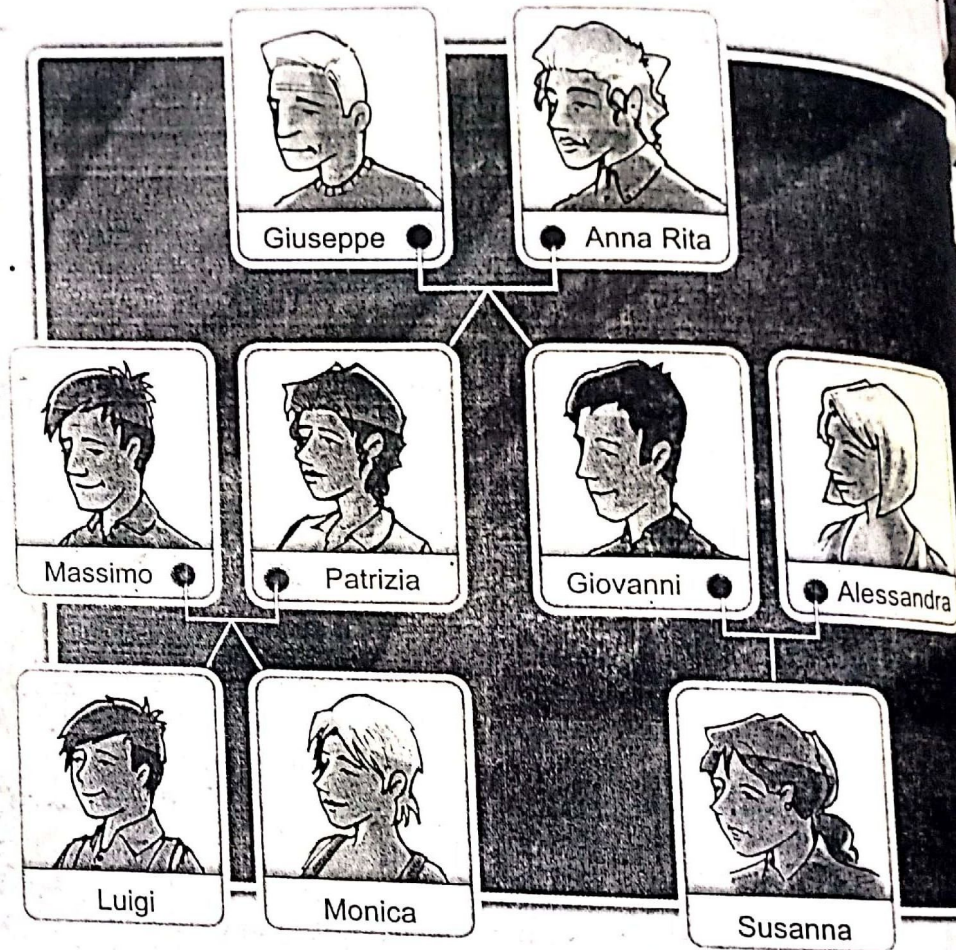
Peroni

B La famiglia

1

Lavorate in coppia. Osservate l'albero genealogico e rispondete alle domande. Cercate nella tabella in basso le parole che non conoscete.

Che rapporto di parentela hanno:



- fratelli ← Luigi e Monica?
- nonno/nipote ← Giuseppe e Luigi?
- cugine ← Monica e Susanna?
- zio, nipote ← Giovanni e Monica?
- marito e moglie ← Massimo e Patrizia?

2

Nomi di parentela e possessivi

mio marito
tua madre
tuo nipote
sua moglie
nostro figlio
vostra zia

singolare:
senza
articolo

ma

i miei genitori
le tue sorelle
i suoi fratelli
le nostre cugine
le nostre nipoti
le vostre nonne

plurale:
con
articolo

Attenzione!

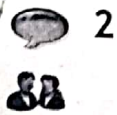
- la mia *mamma*, il vostro *papà*, la mia *sorellina*, il nostro *nipotino* ecc.
- il loro padre, la loro zia, il loro fratello, la loro madre ecc.

3

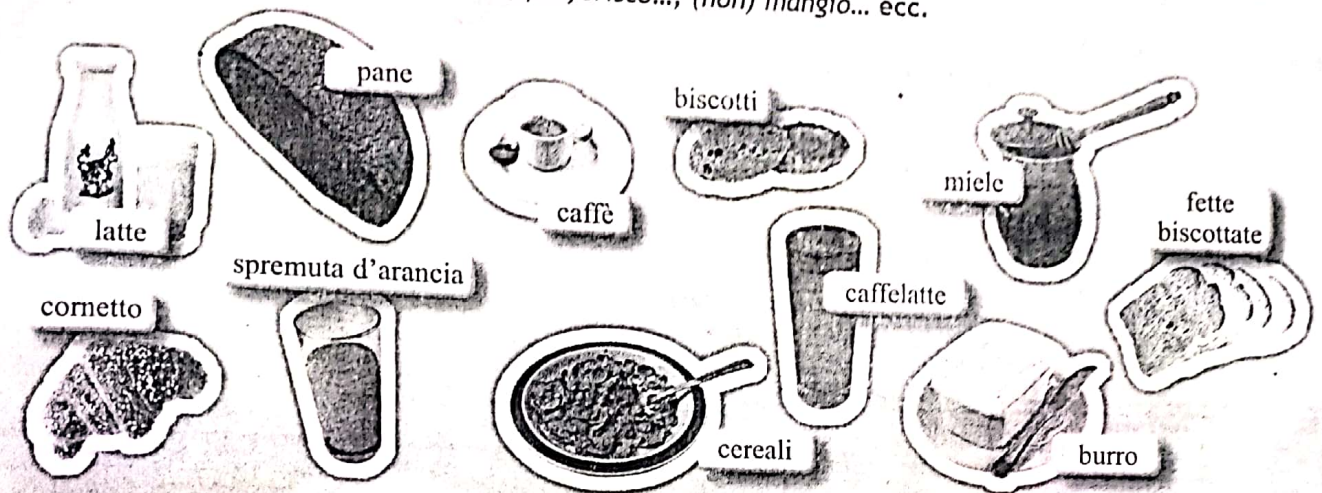
Rispondete alle domande secondo il modello.

Chi viene con te? (cugina)
→ Viene mia cugina.

- Con chi sei andato al cinema? (sorella)
- Da chi siete andati ieri? (cugini)



2 Osservate le immagini e in coppia esprimete le vostre preferenze a colazione. Potete usare espressioni come: *a me piace...*, *preferisco...*, *(non) mangio...* ecc.



3 Osservate queste frasi:

“Che bel dolce!”

“Quel ristorante è ottimo!”

quello / bello

il ristorante	⇒	quel/bel ristorante	quei/bei ristoranti
lo spettacolo	⇒	quello/bello spettacolo	quegli/begli spettacoli
l'uomo	⇒	quell'/bell'uomo	quegli/begli uomini

Nota: *quello* e *bello* cambiano davanti al nome, ma non dopo.
Esempio: È un uomo bello.

4 Nel dialogo D1 abbiamo visto: “*Ci vogliono pochi minuti*” e “*cose che ci metto poco a preparare*”. Osservate:

volerci / metterci

Quanto ci vuole per cuocere gli spaghetti al dente?

Ci vogliono circa 8 minuti di cottura.



Ci metti molto per preparare da mangiare?

Mah, ci metto un quarto d'ora!



5 Costruite due frasi, una con *quello* o *bello* e una con *volerci* o *metterci*.

14 - 16

E Vocabolario e abilità

1 Abbinare le due colonne secondo l'esempio. Se necessario, usate il dizionario.

	cuocere ○	○ il sugo
<i>comparatore</i>	affettare ○	○ la pasta
<i>brine</i>	friggere ○	○ il pesce
<i>melange</i>	mescolare ○	○ il formaggio
<i>razer</i>	grattugiare ○	○ il salame

2 Potete spiegare brevemente a cosa servono questi utensili da cucina?

cuocere cibi sul fuoco

la pentola

il tegame

il cavatappi

il rizo verdure ecc

il colapasta

la grattugia

friggere carne pesce

il tagliere

per estrarre dal collo delle bottiglie

la pentola a pressione

il mestolo

per grattugiare odori formaggio, carote

per tagliare a pezzetti verdure, carne ecc

cuocere il pasto in breve momento

mescolare servire cibi liquidi

3

Parliamo

1. In base a quello che avete letto finora potete trovare differenze o somiglianze tra la cucina del vostro paese e quella italiana?
2. Quali sono i vostri piatti preferiti? Scambiatevi idee.
3. Ci sono piatti o cibi tipici del vostro paese che sono apprezzati all'estero?
4. È apprezzata la cucina italiana da voi? Spiegate (ristoranti, formaggi, vini, altri prodotti alimentari). Quali sono i vostri piatti preferiti?
5. Raccontate l'ultima volta che avete mangiato in un ristorante: in quale occasione, cosa avete ordinato ecc.

4

Scriviamo

Un tuo amico italiano farà un viaggio di lavoro nel tuo paese e vuole avere alcune informazioni sulla vostra cucina: piatti, abitudini, tipi di locali ecc. Rispondi, dai le informazioni che ritieni importanti e chiudi parlando di quello che ti piace della cucina italiana. (80-100 parole)



Test finale

La pasta

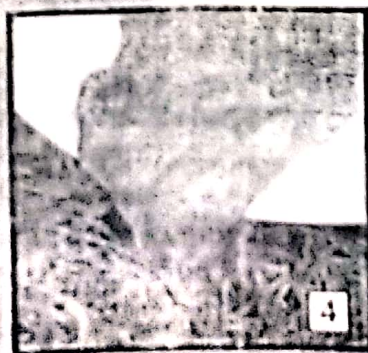
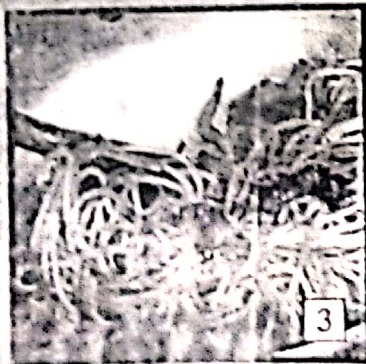
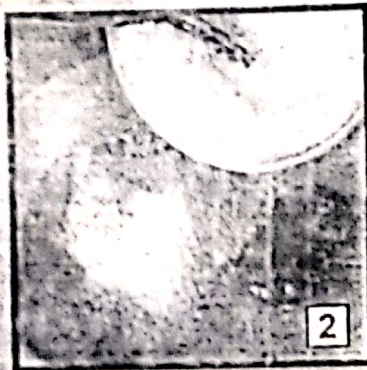
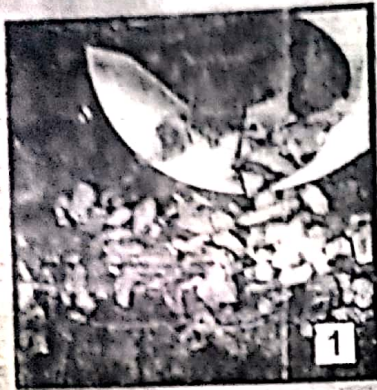


1 Lavorate in coppia. Con l'aiuto delle foto mettete in ordine le istruzioni di questa ricetta italiana.

tempo di preparazione 30 minuti

Spaghetti alla carbonara

INGREDIENTI per 4 persone:
320 gr. di spaghetti, 200 gr. di pancetta*, 4 uova, 80 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.



- Sbattete in un piatto le uova intere insieme al parmigiano e al pepe.
- Tagliate la pancetta a cubetti e fateli rosolare* in un tegame di alluminio con poco olio. Dopo qualche minuto aggiungete un po' di acqua e cucinate a fuoco moderato* per altri 10 minuti.
- Unite le uova sbattute con il formaggio, mescolate bene e serviteli ben caldi.
- Cuocete gli spaghetti, scolateli* al dente e mescolateli al condimento* ancora nel tegame.

