

UNITA' DIDATTICA: CUCINE D'ITALIA!

Obiettivi:

- linguistico-comunicativi: l'uso dell'imperativo;
il lessico relativo al cibo e della cucina;
- interculturali e culturali: conoscenza delle tradizioni culinarie regionali italiane;
confronto con la cucina del proprio paese di provenienza

Livello della classe: B1/B2

Attività n.1:

Materiale utilizzato: cartina grande dell'Italia, foto di piatti/prodotti tipici, pentola di terracotta, vassoio o/e cesto.

Si divide la classe in 2 gruppi. Al 1° gruppo di studenti do una pentola con dentro la descrizione delle varie cucine regionali di cui si fornisce l'input alla fine di questa Unità didattica. Al 2° gruppo do un vassoio con una serie di foto che ritraggono prodotti o piatti tipici riconoscibili delle varie cucine regionali.

A turno gli studenti del 1° gruppo devono estrarre un bigliettino con la descrizione della cucina regionale e devono leggerlo ad alta voce. I componenti del secondo gruppo devono indovinare di che regione stiamo parlando, selezionare le foto che si riferiscono ad alcuni prodotti o piatti tipici di quella regione e incollarli sulla cartina dell'Italia nello spazio relativo alla regione.

Attività n.2:

Completato il gioco si fanno un po' di domande agli studenti per stimolare una discussione: chiederei

- in quali regioni italiane sono stati e quali piatti o prodotti tipici hanno provato;
- se preferiscono la cucina del nord Italia o del sud e se queste cucine hanno secondo loro caratteristiche diverse magari influenzate dal clima;
- quali dei piatti e prodotti tipici incontrati nel gioco conoscono già e se ne conoscono altri
- se a casa loro provano a cucinare italiano o se hanno mai preparato un piatto tipico italiano

Attività n.3

Si può chiedere agli studenti qual è la ricetta che caratterizza di più il loro paese e di descriverne la preparazione usando i verbi all'infinito.

Attività n.4

Si può far vedere il video tratto dal film di Checco Zalone "Cado dalle nubi" relativo alle orecchiette:

<http://www.youtube.com/watch?v=faFqLpNxeSU>

introducendolo da una spiegazione preliminare di alcune battute in modo da contestualizzare il video e agevolare la comprensione.

Ora si danno gli ingredienti delle "**orecchiette alle cime di rape**", tipico piatto pugliese e si chiede di immaginarne e scriverne la preparazione (lavoro in gruppo o in coppie):

Ricetta delle orecchiette alle cime di rape:

Ingredienti:

Per la pasta: farina di semola di grano duro, acqua

Per il condimento:

800 gr di cime di rapa

3 spicchi di aglio

3 filetti d'acciughe sottolio la punta di un cucchiaino di peperoncino secco oppure 1 peperoncino fresco

Preparazione:

Gli studenti naturalmente immagineranno la ricetta e la scriveranno o con i verbi all'infinito o al presente indicativo. Scegliere la ricetta che più si è avvicinata alla realtà.

Attività n.5

Dopo aver scelto la ricetta vincente si mostra loro l'esecuzione corretta della ricetta. Le azioni sono in ordine temporale ma le immagini no. Gli studenti devono capire l'istruzione e accoppiarla con la relativa immagine.

esempio:

- Mescola** farina e acqua e **impasta**
- Fa'** dei piccoli serpenti
- Taglia** i serpenti in pezzi e forma le orecchiette
- Pulisci** le cime di rapa
- Fa** bollire l'acqua
- Cuoci** le cime di rapa e le orecchiette insieme
- Prepara** un soffritto di olio, aglio, peperoncino e i filetti di acciughe
- Versa** nel soffritto le orecchiette e le cime di rapa e **fa'** saltare 3 minuti
- Metti** nel piatto



Attività 6:

Ora rifletti! Cosa esprimono i verbi della ricetta? Confrontati con i compagni.

- Un'azione al presente
- Istruzioni, consigli
- Un desiderio

Attività 7:

Guarda il video di questa pubblicità <http://www.youtube.com/watch?v=edOHTG4JYAA> (video Lasagne Rana). Hai capito di che piatto si tratta? E' un piatto del Nord o del Sud Italia?

Ricostruzione dell'audio: potresti riconoscere e descrivere le azioni che vengono fatte nella pubblicità usando l'imperativo? Puoi usare i verbi utilizzati nell'attività 5.

Attività 8:

Ora guarda il video della pubblicità della pasta Barilla <http://www.youtube.com/watch?v=RSWcxFMEP8c> e dopo leggi la trascrizione del video:

“Prendete dell'acqua, accendete il fuoco, fate bollire, buttate la pasta, mescolate e aspettate 9 minuti. Ecco la vita è servita, gustiamola insieme”.

Nella pubblicità vengono usati dei verbi all'imperativo, sottolineati. Secondo te chi parla a quale soggetto si rivolge? Ad un “tu” o ad un “voi”?

Attività 9:

Adesso riscrivi la ricetta delle orecchiette e usa la seconda persona plurale dell'imperativo.

Rifletti: dov'è il soggetto?

Ora completa la tabella

INFINITO	IMPERATIVO Seconda persona singolare	IMPERATIVO seconda persona plurale
Tagliare	Taglia	Tagliate
Scolare		
Mettere		
Cuocere		
Pulire		

Hai capito come si forma l'imperativo?

Attività 10

Di quali utensili hai bisogno nella tua cucina per preparare la ricetta delle orecchiette? Cerchia nell'immagine sotto l'utensile che userai nella preparazione della ricetta e scegli il nome tra quelli sotto l'immagine.



coltello cucchiaio tagliere pentola padella scolapasta mattarello

Conosci i nomi degli altri utensili nell'immagine?

Ora scrivi a cosa servono scegliendo nel gruppo sotto i verbi giusti:

-il coltello serve pero.....

-il cucchiaio serve per.....

-lo scolapasta serve per.....

-la padella serve per.....

<i>scolare</i>	<i>cucinare</i>	<i>mescolare</i>	<i>tagliare</i>	<i>tritare</i>
----------------	-----------------	------------------	-----------------	----------------

Attività 11:

come si può utilizzare il video di Alberto Sordi (Un americano a Roma)?

<http://www.youtube.com/watch?v=N8WuLcncbBM>

Attività 12

Realizzazione della ricetta delle orecchiette. Si va in cucina, si divide la classe in 2 gruppi. Un gruppo dà le istruzioni (naturalmente deve usare l'imperativo) e l'altro gruppo esegue le istruzioni. Poi si scambiano i ruoli.

Testo di input:

CUCINE D'ITALIA!

.....
La cucina di questa regione è caratterizzata da sapori forti (famoso il peperoncino che si trova anche nel gelato). E' una cucina povera, non bisogna sprecare niente perciò gli abitanti di questa regione sono esperti nell'arte della conservazione che praticano con gli insaccati e i sottolio.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- caviale dei poveri: uova di acciughe sottolio con peperoncino.
- soppresata calabrese: salame molto piccante fatto di maiale e peperoncino.
- 'ndugghia: salsiccia fatta con fegato, polmone, lingua, lardo, trippa, tonno, alici, pesce spada.

.....
Gli abitanti di questa regione raccoglievano le interiora degli animali usati dagli spagnoli e ne facevano una zuppa prelibata che gli stessi spagnoli mangiavano nelle taverne.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- ragù del guardiporta: è un ragù a cottura lentissima, una cottura che dura tutto il giorno. E' un ragù con degli involtini che venivano usati come secondo.
- caciovavallo campano: il formaggio fatto stagionare a cavallo
- la mozzarella di bufala campana
- la pizza: pane povero fatta con i colori della bandiera italiana (mozzarella, pomodoro e basilico)

.....
E' una cucina pastorale in quanto l'economia sarda si basava principalmente sulla pastorizia. I pastori cucinavano con uno spiedo e anche facendo un forno sotto terra dove seppellivano la carne e producevano il fuoco con un legno odoroso, il mirto.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- il pane Curasau: è una carta da musica, cibo da pastori, si conserva a lungo, fatto senza lievito.
- impanadas: tortillas
- malloru de su sabatteri: nella cucina nuorese è un vitello con dentro una capra con dentro un maialino, con dentro una lepre con dentro una pernice con dentro un uccelletto.

.....
La cucina della parte occidentale di questa regione è caratterizzata dalle ricette col tonno (la Mattanza dei tonni). Il pesce è trattato come un maiale, si utilizza tutto e non si butta via niente. Nell'entroterra il pesce si prepara come la carne. E' una cucina fortemente influenzata dalla cucina araba (vedi l'utilizzo del cous-cous)

Piatti tipici e caratterizzanti:

- la cassata o i cannoli: dolci pieni di canditi, ricotta, molto zucchero da cui è evidente il barocchismo degli spagnoli.
 - pasta con le sarde e l'uva passa (derivante dalla Spagna)
 - Insalata all'arancia con peperoncino
 - caponata: insalata di pesce con verdure ricoperta con la salsa di S. Bernardo (cioccolato, mandorle, uova sode, olive e code di gamberi)
 - sorbetto: neve dell'Etna + agrumi siciliani.
-

Come la cucina sarda è una cucina pastorale basata su carni, formaggi e verdure. Attualmente i migliori cuochi italiani sono di questa regione.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- zuppa di cicorie e ortiche
- minestrone abruzzese: 7 virtù, 7 verdure e 7 condimenti
- turcinieddhi: interiora di agnello cucinate con lardo, pomodoro e vino bianco

.....

Cucina caratterizzata dall'abbinamento di mare e terra. E' una cucina povera basata sull'arte dell'arrangiarsi. La cucina pastorale abruzzese (dei pastori che venivano a pascolare le loro pecore fino a qui) si mescola con la cucina locale.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- orecchiette con le cime di rapa; minchiaredhdi, sagne torte
- friselle col pomodoro
- i dolci natalizi (porceddhuzzi e carteddhate): dolci poveri con miele.

.....

Questa regione ha una lunga tradizione di commerci con l'oriente dunque la sua cucina è caratterizzata dallo zenzero, lo zafferano, il pepe. Hanno un modo raffinato per cucinare il pesce e crostacei; un tipico condimento per il pesce è una salsa fatta con prezzemolo, aglio, olio e pepe. La usano su ogni tipo di pesce.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- fritto misto: la cucina del sud non aveva il fritto perché l'olio era troppo caro
- fegato alla veneziana: fegato fritto in un soffritto di cipolle, olio, burro e prezzemolo
- risi bisi: riso e piselli, apriva il pranzo del Doge nel giorno di San Marco
- riso, polenta, granturco. La polenta è usata come pane.
- radicchio di Treviso: risotto al radicchio

.....

La cucina trentina è fatta da tre ingredienti base principali: polenta, speck, mele.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- Canaderli (Knodel): piccole palle di pane impastate con speck e spezie
- crauti
- la pasta è la grande assente

.....

La cucina di questa regione è una cucina ricca, opulenta perché ricchissime erano le famiglie nobili del territorio.

Piatti tipici e caratterizzanti:

- la pasta ripiena di carne e formaggio: tortellini, cappelletti, ravioli, tagliatelle (solo farina e uova) e lasagne condite con ragù di carne.
- prosciutto crudo: nato in seguito all'introduzione da parte dei Celti del metodo di conservazione della carne con il sale.

.....

La cucina di questa regione è semplice e presenta sapori semplici preparati con sapiente maestria. La semplicità dei piatti è legata ad una storia territoriale fatta di miseria e povertà. Le condizioni di vita difficili imposero alla popolazione di preferire l'utilizzo di alimenti poveri: ecco che l'olio si preferisce allo strutto e le minestre alle pastasciutte.

L'alimento fondamentale è senza dubbio il pane che è presente sotto mille forme e sapori in tutta la toscana dal filone, alla ruota, dai crostini alle focacce, dalla schiacciata.

Anche l'assenza di sale, un tempo troppo costoso, rappresenta l'aspetto tipico di semplicità e di povertà che un tempo caratterizzava la cucina di questo territorio. E' proprio con il pane che nascono numerose ricche tipiche come: la panzanella, fatta con pane ammollato nell'acqua, sbriciolato e mescolato con verdure fresche, la pappa da cuocersi con pane, aglio, prezzemolo, basilico, sale, olio e pomodoro e la ribollita, nata dalla povertà contadina che riscaldava e ribolliva gli avanzi di questa zuppa preparata il giorno prima.