

## SEQUENZA DIDATTICA PLURILINGUE – “Cosa cuciniamo oggi?” – scheda studente

### INTRODUZIONE

**1 In gruppo. Leggete le seguenti domande e parlatene insieme:**

1. Vi piace la cucina italiana?
2. Avete l'abitudine di consumare la pasta?  
Se sì, quanto spesso (una volta al giorno, due volte a settimana, ...)?
3. Qual è il vostro piatto di pasta preferito?
4. Quanti tipi diversi di pasta conoscete (per esempio, spaghetti, maccheroni, ecc.)?

**2 In gruppo. Osservate l'immagine che trovate sotto. Qual è il nome del piatto? Riuscite a ricordare o a indovinare quali sono gli ingredienti e la preparazione? Discutetene tra di voi e scrivete nel box i vostri appunti.**



## COMPRESIONE

- 3** Leggete le ricette di 3 specialità italiane a base di pasta e indovinate il nome dei piatti. Se vi serve aiuto, potete usare Internet.

### RICETTA 1:

Pulite le cime di rapa e mettetele da parte.

In una padella, fate soffriggere la mollica di pane sbriciolata in 50 grammi di olio. In un'altra padella scaldate i rimanenti 50 g di olio con l'aglio. Aggiungete i filetti di acciughe e mescolate bene per farli sciogliere.

Scaldate l'acqua per la pasta in una pentola con abbondante acqua salata.

Quando l'acqua bolle, versate le cime di rapa e le orecchiette. Cuocete tutto per circa 5 minuti, quindi scolate bene e saltate le orecchiette e le cime di rapa nella padella con il condimento di acciughe.

Infine, spolverate i piatti con il pangrattato abbrustolito in precedenza.

### RICETTA 2:

Mettete i tuorli delle uova in una ciotola con 80 grammi di pecorino grattugiato e una spolverata di pepe nero. Sbattete il condimento con una forchetta.

In una padella rosolate i cubetti di guanciale finché non diventano croccanti.

Riempite una pentola di acqua, aggiungete un cucchiaio di sale grosso e portate a ebollizione. Buttate la pasta e lasciate cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

Scolate gli spaghetti e versateli nella padella con il guanciale. Ora versate il composto di tuorli e pecorino e mescolate bene.

Spolverate ogni porzione con il pecorino grattugiato rimasto e un'ultima macinata di pepe nero.

### RICETTA 3:

Tritate la carota, la cipolla e il sedano. Versate l'olio in una pentola e aggiungete il trito di verdure. Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco dolce e mescolate di tanto in tanto.

Unite la carne macinata e cuocete lentamente per altri 10 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di sale e cuocete il sugo per 2 ore a fuoco lento.

In una pentola di acqua salata cuocete gli gnocchi di patate: quando gli gnocchi salgono in superficie sono pronti: scolateli e uniteli al ragù di carne.

Spolverate ogni porzione con una manciata abbondante di parmigiano reggiano e servite!

**4** Leggete le domande e indicate a quale/i ricetta/e si riferiscono (1, 2 o 3).

	RICETTA 1	RICETTA 2	RICETTA 3
1. In quale ricetta c'è un ingrediente a base di pesce?			
2. Quale ricetta non include le verdure?			
3. In quale ricetta serve il pangrattato?			
4. Quale ricetta ha la preparazione più lunga?			
5. In quale ricetta si usa il formaggio?			

**5** Rileggete il testo e scoprite il significato di alcuni verbi che avete incontrato con questo esercizio online.



**6** In plenaria. Rispondete alle seguenti domande. Se volete, potete utilizzare lingue diverse dall'italiano per facilitare il confronto e la discussione.

1. Queste ricette italiane sono conosciute nei vostri paesi?
2. Nei vostri paesi si consuma la pasta? Ci sono differenze nel modo di prepararla e cucinarla?
3. Ci sono piatti tipici a base di pasta? Come si chiamano? Esistono piatti simili nella tradizione italiana?
4. In Italia la pasta riveste una grande importanza dal punto di vista culturale. Secondo voi, perché? È così anche nel vostro paese?

## GRAMMATICA

**7** In gruppo. Riguardate il testo che avete letto e rispondete alle seguenti domande.

1. Di quale tipo di testo si tratta?
2. Riguardate i verbi sottolineati nel testo. Di quale modo verbale si tratta?
3. Quale funzione svolge in questo testo?
4. Conoscete altre funzioni che può svolgere questo modo verbale?

**8** In gruppo. Completate la tabella: traducete gli esempi del testo in una lingua che conoscete bene.

Imperativo con "voi" ITALIANO	Imperativo con "voi" LINGUA: _____
1. <b>Scaldare</b> 50 g di olio	
2. <b>Cuocere</b> tutto per circa 5 minuti	
3. <b>Scolare</b> bene	
4. <b>Sbattere</b> il condimento con una forchetta	
5. <b>Rosolare</b> i cubetti di guanciale	
6. <b>Buttare</b> la pasta	
7. <b>Tritare</b> la carota e il sedano	
8. <b>Servire</b>	

**9** In gruppo. Completate la tabella: traducete gli esempi del testo in una lingua che conoscete bene.

DOMANDA	RISPOSTA
1. Il modo imperativo esiste nelle vostre lingue o nelle lingue che conoscete?	
2. In caso contrario, quale modo/tempo verbale si utilizza per esprimere queste funzioni?	
3. Che aspetti nuovi o interessanti avete scoperto sull'italiano?	
4. Che somiglianze e differenze ci sono con le altre lingue che avete usato nella tabella?	

**10 Leggete le frasi e completate la regola cerchiando l'opzione corretta (più opzioni possibili).**

1. Questa pasta è insipida. Aggiungete subito del sale!
2. Per cuocere la pasta mettete una pentola d'acqua sul fuoco.
3. Se volete preparare un dolce perfetto, ricordate di infornare la torta quando il forno ha già raggiunto la temperatura desiderata.

**REGOLA**

L'imperativo si usa per:

1. parlare di eventi passati.
2. dare istruzioni.
3. fare promesse.
4. descrivere cose o persone.
5. dare consigli.
6. parlare di eventi futuri.
7. dare ordini.

**11 Completate la tabella con i verbi delle ricette.**

Imperativo (voi)		
Scald-are	Sbatt-ere	Serv-ire
Scald-ate		

**12 Completate questa ricetta delle melanzane alla parmigiana con i verbi all'imperativo (voi).**

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

In una padella, (1. soffriggere) \_\_\_\_\_ la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio, poi (2. unire) \_\_\_\_\_ la passata di pomodoro. (3. Aggiungere) \_\_\_\_\_ un pizzico di sale e le foglie di basilico. (4. Cuocere) \_\_\_\_\_ a fuoco lento per circa 30 minuti. Nel frattempo, (5. tagliare) \_\_\_\_\_ la mozzarella a cubetti e (6. affettare) \_\_\_\_\_ le melanzane. (Friggere) (7) \_\_\_\_\_ le fette in olio già caldo a 170°. Quando sono

# Apprendere e insegnare l'italiano come LX

dorate, (scolare) (8) \_\_\_\_\_ su un foglio di carta assorbente.  
(Comporre) (9) \_\_\_\_\_ il piatto: in una pirofila, (formare) (10) \_\_\_\_\_ il primo strato di melanzane, versare (11) \_\_\_\_\_ un po' di sugo, (distribuire) (12) \_\_\_\_\_ i cubetti di mozzarella, (spolverare) (13) \_\_\_\_\_ con il parmigiano grattugiato e (unire) (14) \_\_\_\_\_ qualche foglia di basilico.  
(Continuare) (15) \_\_\_\_\_ così fino a che gli ingredienti non saranno terminati. (Cuocere) (16) \_\_\_\_\_ in forno statico, già caldo a 200°, per circa 30 minuti.  
Il piatto è pronto!

Testo tratto e adattato da <https://ricette.giallozafferano.it/Parmigiana-di-melanzane.html>

## PRODUZIONE

**13** **In gruppo. Una nota rivista di attualità e intrattenimento vi ha chiesto di creare una ricetta da inserire nella sezione "Idee in cucina". Visto l'alto numero di lettori e lettrici giovani e internazionali, la redazione ha deciso di optare per ricette "fusion", creative, originali e a basso costo (massimo 30 euro per minimo 4 persone). Inventate una ricetta con queste caratteristiche (deve includere almeno un elemento tipico di ogni tradizione culinaria presente nel gruppo). Visto che la rivista si rivolge a un pubblico internazionale, potete usare anche lingue diverse dall'italiano (ad esempio per i nomi degli ingredienti, i tipi di cottura, ecc.). Alla fine, completate la scheda da inviare alla rivista.**

Nome della ricetta:	
Lista degli ingredienti:	• • • • • • •
Costo totale:	€ <input type="text"/>
Istruzioni per la preparazione:	