

Alma Mater Studiorum Università di Bologna

SCUOLA DI LINGUE E LETTERATURE, TRADUZIONE E INTERPRETAZIONE
Sede di Forlì

Corso di Laurea magistrale in Interpretazione (classe LM - 94)

TESI DI LAUREA
in
Lingua e cultura portoghese

Proposta di esercizario in lingua portoghese

ispirato all'opera di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

CANDIDATA:

Giulia Fornasari

RELATORE:

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

CORRELATORE:

Francesca Laforgia

Anno Accademico 2015/2016

Secondo appello

ABSTRACT

Esta tese apresenta um livro de exercícios para estudantes itálicos da língua portuguesa de nível B2-C1, como manual de apoio para melhorar as competências linguísticas e culturais na língua estrangeira de estudo. O livro, escrito todo em português, está dividido em unidades didáticas que apresentam como texto de abertura uma receita extraída da obra de Pellegrino Artusi “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, seguida de exercícios de compreensão, gramática, vocabulário e produção escrita, contando igualmente com a apresentação de anedotas, expressões idiomáticas, trava-línguas, adivinhas e curiosidades relativamente aos conteúdos apresentados. A temática do livro é a gastronomia italiana e de facto todos os exercícios e textos propostos focam-se neste tema.

O primeiro capítulo dá o quadro teórico do trabalho realizado. Explica as teorias de aprendizagem que têm influenciado a glotodidática, o “Quadro Europeu Comum de Referência para Línguas” e os níveis de competência comunicativa. Depois é apresentado o livro de exercícios, o seu destinatário ideal, a temática central, os materiais de referência para a realização das unidades didáticas, a metodologia adotada, a estrutura e os conteúdos das unidades, e as competências que o livro quer desenvolver assim como as técnicas didáticas para as desenvolver.

O segundo capítulo ilustra a biografia de Pellegrino Artusi e a análise da obra “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, explica o seu valor histórico e literário e porque foi escolhido para o livro de exercícios.

O terceiro capítulo contém as unidades didáticas com a relativa descrição em italiano dos conteúdos e estrutura.

Nas conclusões encontram-se descritos os futuros desenvolvimentos do projeto apresentado nesta tese.

ABSTRACT

Ce mémoire propose un cahier d'exercices pour étudiants de langue portugaise de niveau B2-C1, comme manuel pour développer les compétences linguistiques et culturelles dans la langue d'étude. Le cahier d'exercices, écrit en portugais, se divise en unités didactiques et chaque unité présente une recette tirée de l'œuvre de Pellegrino Artusi « La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene », suivie d'exercices de compréhension, de grammaire, de lexique et de production écrite ainsi que d'anecdotes, d'expressions idiomatiques, de virelangues et de curiosités concernant les contenus du livre. Le sujet central du livre est la gastronomie, en fait tous les exercices et textes proposés portent sur la cuisine italienne.

Le premier chapitre constitue le cadre théorique du travail réalisé. Il illustre les théories de l'apprentissage qui ont influencé l'enseignement des langues étrangères, le « Cadre européen commun de référence pour les langues », la notion de compétence communicative et les six niveaux de compétence qu'il introduit. On présente ensuite le cahier d'exercices, son destinataire idéal, le sujet central, les sources employées pour la réalisation des unités didactiques, la méthode adoptée, la structure et les contenus des unités, ainsi que les compétences que le livre vise à développer et quelles sont les techniques didactiques mises en place pour les développer.

Le deuxième chapitre présente la biographie de Pellegrino Artusi et l'analyse de son œuvre, en expliquant la valeur historique et littéraire ainsi que la raison pour laquelle elle a été choisie pour la réalisation du cahier d'exercices.

Le troisième chapitre montre les unités didactiques introduites par une description en italien de leurs contenus et de leur structure.

Dans les conclusions, on décrit quels sont les potentiels développements futurs du projet proposé dans ce mémoire.

ABSTRACT

Questa tesi propone un esercizionario per apprendenti di lingua portoghese di livello B2-C1, come strumento per potenziare le competenze linguistiche e culturali nella lingua straniera di studio. Scritto totalmente in portoghese, l'esercizionario si suddivide in unità didattiche, ognuna delle quali comprende come testo di apertura una ricetta estratta dall'opera di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" seguita da una serie di esercizi di comprensione, grammatica, lessico e produzione scritta, il tutto "condito" da aneddoti, modi di dire, scioglilingua, indovinelli e curiosità attinenti ai contenuti presentati. Il filo rosso di tutto il libro è la gastronomia, infatti tutti gli esercizi e testi proposti vertono, nello specifico, sulla cucina italiana.

Il primo capitolo costituisce l'inquadramento teorico del lavoro svolto. Offre una panoramica delle maggiori teorie dell'apprendimento che hanno influenzato la glottodidattica, spiega il "Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue" (QCER), il relativo concetto di competenza comunicativa e i sei livelli di competenza che propone. Viene poi presentato l'esercizionario, il suo destinatario ideale, la tematica centrale, i materiali di riferimento per l'elaborazione delle unità didattiche, la metodologia adottata, la struttura e i contenuti delle unità didattiche nonché le competenze che l'esercizionario mira a sviluppare e quali sono le tecniche didattiche messe in atto per raggiungerle.

Il secondo capitolo presenta la biografia di Pellegrino Artusi e l'analisi dell'opera "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ne spiega il valore storico e letterario e fornisce motivo per il quale è stata scelta come fonte da cui trarre i brani inseriti nell'esercizionario.

Il terzo capitolo è composto dalle unità didattiche precedute da schematiche descrizioni in italiano dei contenuti e della struttura.

Nelle conclusioni vengono descritti quali sono i potenziali sviluppi futuri del progetto presentato in questa tesi.

ABSTRACT

The aim of this thesis is to present an exercise book for foreign learners of Portuguese (level B2-C1) for improving their linguistic and cultural skills in their L2. The book is totally written in Portuguese and is composed by different units. Every unit is introduced by a recipe which is extracted from the famous work by Pellegrino Artusi “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”. After the extract, there are many exercises for practising different skills, such as reading comprehension, grammar, vocabulary and written production. All the activities and the jokes, anecdotes, sayings, tongue-twisters, riddles and curiosities that make the book more fun, concern the main subject of the entire book: Italian gastronomy.

The first chapter explains the process of making the book and its theoretical framework. It mentions the main learning theories that influenced foreign language teaching, the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR), the concept of communicative competences and the six reference levels. Then the exercise book is presented defining its target audience, the main subject, the research material that has been used to create the book, the methods that have been adopted, the structure and contents of the units, the skills that the book aims at developing and the teaching strategies that implements.

The second chapter describes the biography of Pellegrino Artusi, analyses his work “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” and explains its historical and literary value and the reason why it has been chosen for this thesis.

The third chapter shows the actual units of the exercise book and describes the contents in detail.

The conclusions point out the potential future developments of the project that has been put forward in this thesis.

INDICE

INTRODUZIONE	13
CAPITOLO 1	17
1.1 Quadro teorico	17
1.2 Il Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue	22
1.3 L'eserciziario proposto	25
<i>1.3.1 Destinatario ideale e uso dell'eserciziario</i>	25
<i>1.3.2 Tematica scelta per l'eserciziario</i>	26
<i>1.3.3 Materiali e metodologia per la realizzazione dell'eserciziario</i>	27
<i>1.3.4 Struttura e contenuti dell'eserciziario</i>	30
1.4 Tecniche didattiche per lo sviluppo delle competenze	33
<i>1.4.1 Sviluppo della competenza lessicale</i>	33
<i>1.4.2 Sviluppo delle abilità linguistiche</i>	35
<i>1.4.3 Sviluppo della competenza morfosintattica</i>	35
CAPITOLO 2	39
2.1 L'autore Pellegrino Artusi e la sua opera	39
CAPITOLO 3	41
Unità 1: Risotto alla milanese	43
Unità 2: Pasta	57

Unità 3: Gnocchi di patate e sugo al pomodoro	65
Unità 4: Gnocchi alla romana	73
Unità 5: Ribollita toscana	81
Unità 6: Cacciucco	91
Unità 7: Fonduta di formaggio	103
Unità 8: Polenta pasticciata	115
Unità 9: Saltimbocca alla romana	125
Unità 10: Vitello tonnato	139
CONCLUSIONI	151
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	153
RINGRAZIAMENTI	155

INTRODUZIONE

La parte centrale di questa tesi è rappresentata dall'eserciziario per apprendenti di lingua portoghese, che è stato pensato per servire da strumento per potenziare le competenze linguistiche e culturali nella lingua straniera di studio. Si tratta di un eserciziario scritto totalmente in portoghese e formato da varie unità didattiche, ognuna delle quali comprende come testo di apertura una ricetta estratta dall'opera di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, seguita da una serie di esercizi di comprensione, grammatica, lessico e produzione scritta, il tutto "condito" da aneddoti, modi di dire, scioglilingua e curiosità attinenti ai contenuti presentati. Il filo rosso è la tematica gastronomica, infatti tutti gli esercizi e testi proposti vertono sull'ambito culinario e, nello specifico, sulla cucina italiana.

Il primo capitolo, diviso in quattro paragrafi, costituisce l'inquadramento teorico del lavoro svolto. Il primo paragrafo presenta una breve panoramica delle maggiori teorie dell'apprendimento che si sono succedute nell'ultimo secolo e che sono state le fondamenta su cui sono state costruite le più recenti metodologie di didattica delle lingue straniere. Passeremo in rassegna le teorie comportamentiste, cognitiviste, l'apporto di Chomsky e il concetto di "grammatica universale", parleremo della linguistica acquisizionale, della teoria della processabilità di Pienemann e di quella socio-interazionista, per poi passare alla *Second Language Acquisition Theory* formulata da Stephen Krashen e alla sua distinzione tra apprendimento e acquisizione di una lingua, nonché alla sua attenzione rivolta alla sfera emotiva dell'apprendente. Illustreremo

come tutte queste correnti di pensiero hanno influenzato negli anni la glottodidattica e in che modo si è arrivati all'attuale tendenza a mettere al centro del processo didattico il discente, i suoi bisogni e le sue motivazioni. Specificheremo inoltre come l'eserciziario elaborato tenga in conto di questa centralità dell'apprendente e le ragioni per cui si inserisce in questa tendenza moderna. Il secondo paragrafo verterà sul *Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue* (QCER), di cui esporremo le finalità e il concetto di competenza comunicativa che ne emerge. Analizzeremo alcune delle principali sottocompetenze descritte nel QCER per poi passare all'illustrazione dei sei livelli di competenza che propone. Il terzo paragrafo è dedicato alla presentazione vera e propria dell'eserciziario oggetto di questa tesi. Dopo aver esplicitato la tipologia di destinatario ideale dell'eserciziario e la destinazione d'uso dello stesso (1.3.1), ne esporremo la tematica centrale che come filo rosso percorre tutte le unità didattiche proposte (1.3.2), spiegheremo poi di quali materiali ci siamo avvalsi per l'elaborazione delle unità didattiche e che metodologia abbiamo adottato (1.3.3). Illustreremo successivamente la struttura delle unità didattiche e i contenuti inquadrando le scelte operate anche a livello teorico (1.3.4). Il quarto paragrafo spiega nello specifico quali sono le competenze che l'eserciziario mira a sviluppare e quali sono le tecniche didattiche messe in atto per raggiungerle. Nello specifico spieghiamo in che modo si cerca di sviluppare *in primis* la competenza lessicale e perché questa sia fondamentale nell'apprendimento della lingua (1.4.1), con quali esercizi si mira a potenziare le abilità linguistiche di comprensione e produzione (1.4.2), e infine ci occuperemo della competenza morfosintattica in L2, specificando che cosa si intende e quali sono gli strumenti ideali per il suo insegnamento/apprendimento (1.4.3).

Il secondo capitolo presenta la biografia di Pellegrino Artusi e l'analisi dell'opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ne spiega il valore storico e letterario e fornisce motivo per il quale è stata scelta come fonte da cui trarre i brani inseriti nell'eserciziario.

Il terzo capitolo, dopo una breve introduzione, è composto dalle unità didattiche vere e proprie, ognuna preceduta da una schematica descrizione in italiano dei contenuti e della struttura.

Nelle conclusioni, dopo aver ripercorso i punti salienti del lavoro portato a termine, enunceremo quali sono i potenziali sviluppi futuri del progetto presentato in questa tesi.

CAPITOLO 1

In questo capitolo delinearemo alcuni concetti chiave della glottodidattica utili a inquadrare a livello teorico il lavoro fatto per l'eserciziario e per motivare la scelta dei destinatari, degli esercizi e delle attività, e la selezione dei materiali. Inoltre descriveremo la struttura generale dell'eserciziario e i materiali utilizzati.

1.1 Quadro teorico

Quanto segue è tratto principalmente dal volume curato da Maria Chini e Cristina Bosisio pubblicato nel 2014 e dal volume curato da Pierangela Diadori, Massimo Palermo e Donatella Troncarelli pubblicato nel 2009. Il primo offre una panoramica sugli sviluppi della glottodidattica fino ad arrivare a descrivere lo stato attuale dell'insegnamento delle lingue straniere; il secondo, invece, offre una prospettiva più applicativa della didattica ed è focalizzato sull'insegnamento dell'italiano come lingua seconda.

Al momento l'approccio più diffuso in glottodidattica è quello che si basa sulla linguistica acquisizionale e sul principio della centralità dell'apprendente, ma nell'ultimo secolo si sono succedute diverse teorie che hanno influenzato l'approccio all'insegnamento delle lingue non materne; di seguito descriveremo brevemente le più influenti.

Una delle prime teorie, negli anni '40 e '50, è il comportamentismo, teoria nata nell'ambito della psicologia che è stata introdotta nella didattica dal linguista Leonard Bloomfield, autore del saggio *Outline guide for the practical study of foreign languages*

pubblicato nel 1939. Secondo questa prospettiva, l'apprendimento della lingua avviene tramite l'acquisizione di abitudini senso-motorie inconsce derivanti dall'associazione di una particolare risposta a un determinato stimolo proveniente dall'ambiente. L'automatizzazione dell'abitudine avviene *in primis* grazie all'imitazione con cui lo studente riproduce i suoni e strutture linguistiche ascoltati nell'ambiente (*input* o stimolo), in secondo luogo alla frequenza con cui lo studente consolida l'abitudine e, infine, al rinforzo, che non è altro che il *feed-back* ricevuto dall'apprendente dall'ambiente e che serve a confermare il comportamento di risposta all'input in questione (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 93). Si tratta quindi di un approccio molto pratico ed empirico che esalta l'oralità e la forza perlocutiva della lingua, e che deriva l'idea di lingua come comportamento dalla descrizione elaborata da Ferdinand de Saussure, che nel suo *Cours de linguistique générale* del 1915, scrive che la lingua "altra" o L2 non è altro che il veicolo di una diversa categorizzazione del reale, il trasmettitore di comportamenti e stili culturali "altri". Secondo il comportamentismo, la lingua deve essere considerata come materia sonora da ascoltare e ripetere: la ripetizione facilita la formazione di nuove abitudini linguistiche e mentali, nonché la creazione di associazioni dirette e il radicamento nella memoria.

A partire dagli anni Sessanta, Chomsky elabora un modello alternativo di insegnamento basato su principi cognitivisti. Secondo questa prospettiva, l'apprendimento è il risultato di un processo mentale creativo dovuto alla predisposizione umana ad imparare la lingua. L'uomo possiede un meccanismo innato di acquisizione (LAD o *Language Acquisition Device*) che gli permette di formulare ipotesi sul funzionamento del sistema linguistico sulla base di alcuni *input* (o stimoli) ottenuti dall'ambiente. I dati linguistici ricevuti vengono messi in relazione a principi universali, quei principi che sono comuni a tutte le lingue del mondo e che costituiscono la grammatica universale (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 94). Secondo questa teoria, apprendere la L2 significa riposizionare i parametri della grammatica universale, impostati secondo le "esigenze" della L1, secondo i valori che assumono in L2. Quindi mentre nel comportamentismo a determinate frasi di stimolo corrispondono frasi di risposta come *output*, nel

cognitivismo *l'input* dei dati linguistici viene elaborato in termini di ipotesi di regole linguistiche.

Negli anni Ottanta, invece, si afferma un filone di studi autonomo che ha come oggetto di indagine l'apprendimento della L2: la linguistica acquisizionale. Queste ricerche individuano le sequenze di acquisizione che descrivono il percorso naturale seguito dall'apprendente. Su questa base, Pienemann (1998) propone la teoria della processabilità, secondo la quale lo studente, a ogni stadio dell'apprendimento, dispone di procedure di elaborazione cognitiva che gli permettono di capire e produrre determinate forme linguistiche. Queste "procedure" vengono acquisite gradualmente in modo che ogni procedura sia un prerequisito per l'acquisizione di quella di livello successivo. In altre parole, esistono fasi progressive nell'apprendimento, che possono essere così schematizzate: lo studente prima identifica e impara i lemmi; poi inizia ad analizzare le forme linguistiche e ad assegnare ai lemmi una categoria grammaticale; successivamente incomincia a formare sintagmi, ovvero mette insieme le parole praticando gli accordi necessari tra esse; nella fase successiva il discente impara a combinare e ordinare i sintagmi in frasi; infine, nell'ultima fase, quella subordinativa, lo studente impara a gestire le singole proposizioni secondo le relazioni di paratassi e ipotassi.

In questi anni si afferma anche la teoria socio-interazionista che mette al centro dell'apprendimento di L2 la conversazione tra parlante nativo e apprendente straniero. Durante questi scambi comunicativi, gli *input* sono soggetti a continui aggiustamenti in virtù della negoziazione di significati che i parlanti mettono in atto, e l'apprendente ha modo di verificare le ipotesi formulate sul funzionamento di L2. Questa teoria parte dagli studi di Bruner (1983) sull'acquisizione infantile del linguaggio, secondo cui l'apprendimento linguistico inizia quando bambino e adulto entrano in interazione. La cooperazione che agisce durante la comunicazione favorisce lo sviluppo del dispositivo per l'acquisizione del linguaggio che permette di processare *l'input* sulla base delle procedure ripetitive di comunicazione (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 100).

Una teoria particolarmente interessante ai fini di questa tesi è la *Second Language Acquisition Theory*, formulata da Stephen Krashen che si basa sul *Natural Approach*, un approccio che “si propone di seguire nell’insegnamento i ritmi naturali che guidano l’acquisizione spontanea” (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 101). L’autore opera una distinzione tra apprendimento e acquisizione: il primo è un processo consapevole e razionale che utilizza la memoria a medio termine, mentre il secondo è un processo di appropriazione della lingua “non consapevole” e implicito che fa leva sulla memoria a lungo termine. L’acquisizione di una lingua avviene quando un bambino si appropria dell’L1 (o lingua materna), mentre l’apprendimento avviene quando lo studente si appropria dell’L2 sia in modo naturalistico o “in contesto sociale” (quando avviene in un contesto dove L2 è normalmente usata nell’interazione sociale), sia in modo guidato o “in contesto istituzionale” (quando avviene in classe sotto la guida di un docente). Secondo Krashen, l’apprendimento di L2 risulta più efficace se l’apprendente è esposto alla lingua straniera attraverso un *input* immediato (nel senso di ‘non mediato/adattato’ alle caratteristiche della L1) e comprensibile, pertanto è opportuno che il materiale linguistico proposto allo studente sia ricco di immagini, filmati, oggetti e descrizioni in modo che la decodificazione del significato si basi su meccanismi simili a quelli che presiedono all’acquisizione della L1, cioè su quei meccanismi che permettono il trasferimento nella memoria a lungo termine di regole e lessico. I contenuti da presentare durante l’insegnamento/apprendimento devono essere selezionati in base ai bisogni e interessi dei discenti e l’acquisizione della seconda lingua deve essere favorita da un’atmosfera rilassante e stimolante (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 101). Sempre secondo Krashen, è fondamentale prendere in considerazione la sfera emotiva nel processo di apprendimento perché gli stati emozionali funzionano come un “filtro affettivo” subconscio che gioca un ruolo fondamentale nel favorire od ostacolare il passaggio da *input* a *intake*. Per *intake* si intende “ciò che viene acquisito”, cioè “ciò che entra stabilmente a far parte della competenza” (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 102).

In conclusione, tutte queste teorie sviluppate negli anni mettono sempre più al centro gli utenti che, come attori sociali, utilizzano la lingua come mezzo di interazione sociale per conseguire scopi comunicativi. L'attenzione è sempre più rivolta al discente, alle sue motivazioni, a quei fattori interni che condizionano l'apprendimento e che devono, di conseguenza, essere messi al centro della pianificazione didattica. Nella didattica delle lingue il focus si è spostato dall'insegnamento alle modalità di acquisizione linguistica. Di conseguenza i metodi didattici che sono stati sviluppati vanno nella direzione di un incremento della motivazione e interattività in fase di insegnamento e dell'elaborazione di compiti autentici, connessi al mondo reale che possano favorire l'apprendimento esperienziale e la costruzione attiva del soggetto. Tendenza questa favorita ulteriormente dal paradigma costruttivista diffusosi negli anni Ottanta, secondo il quale "il risultato dell'apprendimento è la conoscenza costruita attivamente dall'apprendente, che integra nuove conoscenze con quelle già disponibili" (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 104).

Alla luce di tutte queste teorie e sull'esempio del libro *Cozinhar em português*, l'approccio che abbiamo adottato nell'eserciziario rientra nello spirito moderno che mira a lavorare sui fattori motivazionali in fase di apprendimento dell'L2 e che mette in primo posto gli interessi del discente. Per questo abbiamo optato per dare un carattere ludico al manuale, inserendo esercizi di enigmistica, curiosità e aneddoti divertenti. Abbiamo inoltre voluto proporre un *input* comprensibile affiancato da immagini e spiegazioni, un materiale stimolante perché carico di spunti per attività da mettere in pratica e un argomento interessante perché alla portata di tutti e legato alla vita quotidiana quale è la gastronomia.

1.2 Il Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue

Il *Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue* (QCER), in inglese *Common European Framework of Reference for Languages*, è un sistema descrittivo impiegato per valutare le abilità conseguite da chi studia una lingua straniera europea, per omologare i livelli di competenza linguistica delle principali certificazioni europee e degli insegnamenti linguistici. Il QCER mette al centro dell'insegnamento/apprendimento delle lingue straniere la competenza comunicativa, intesa non solo come conoscenze, ovvero come "sapere", ma anche come "saper fare". Conoscere una lingua straniera, infatti, non significa solamente avere dimestichezza con la grammatica, bensì significa *being able to do things*, essere capace di fare cose con la lingua, intese come attività sociali organizzate culturalmente e interpretabili culturalmente.

Secondo il *Quadro* la competenza comunicativa è divisibile in diverse componenti: componente linguistica, paralinguistica, extralinguistica e sociopragmatica. Ogni componente presuppone inoltre varie conoscenze e sottocompetenze.

- La componente linguistica comprende la sottocompetenza fonologica, grafemica o ortografica, morfosintattica o grammaticale, lessicale e testuale.
- La componente paralinguistica si riferisce alle conoscenze e abilità legate all'intonazione, il tono, i suoni non verbali, il ritmo e le pause.
- La componente extralinguistica include le sottocompetenze cinesica, prossemica, cronemica, oggettuale, vestemica, olfattiva e tattile.
- La componente sociopragmatica è formata dalle sottocompetenze strategica, sociolinguistica e culturale.

All'interno della componente linguistica, le sottocompetenze fonologica, grafemica o ortografica, morfosintattica o grammaticale e lessicale rimandano ai vari livelli in cui si suddivide normalmente la descrizione teorica delle risorse a disposizione di una

determinata lingua naturale. La sottocompetenza testuale, invece, rimanda alla capacità di riconoscere un testo, di ricostruire l'unità di senso di un messaggio, di saperlo riassumere e parafrasare. Consiste sostanzialmente nel saper riconoscere nei testi la coesione formale e la coerenza logico-semantica e nel riuscire a produrre testi coerenti e coesi e non solo frasi isolate (cfr. Chini e Bosisio, 2014).

All'interno della componente sociopragmatica, le diverse sottocompetenze rimandano alla dimensione sociale e pragmatica della lingua, riferendosi a tutte le norme sociali che in una società regolano l'agire linguistico e le interazioni verbali tra le persone, mentre la seconda componente indica la codificazione linguistica di tutte le suddette norme, ovvero tutte quelle forme linguistiche specifiche portatrici di significati pragmatici (cfr. Chini e Bosisio, 2014). La sottocompetenza sociolinguistica si riferisce alle condizioni socioculturali dell'uso della lingua e si definisce come "la capacità di gestire la comunicazione in relazione alla dimensione sociale, quindi manifesta l'abilità del parlante di adattare il messaggio a diversi fattori contestuali quali il grado di confidenza tra gli interlocutori, le reciproche relazioni di status, la formalità della situazione" (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 153) ed implica aver padronanza di tutti gli indicatori di registro. Essa si basa sulla conoscenza delle convenzioni sociali, quali le regole dell'educazione, le norme che governano le relazioni tra generazioni, classi e gruppi sociali e le codificazioni linguistiche di riti fondamentali per il funzionamento di una comunità (Council of Europe: 2001). La dimensione pragmatica, rappresentata dalle altre due sottocompetenze, si riferisce, invece, allo sviluppo di quei strumenti necessari per agire e interagire in L2 in modo efficace e adeguato al contesto e coerentemente ai propri scopi comunicativi quindi significa saper scegliere la varietà linguistica e il registro giusto alla situazione e saper comunicare in modo adeguato alle circostanze.

I sei livelli di competenza (A1, A2, B1, B2, C1, C2) articolati nel *Quadro* sono utilizzati in tutta Europa come parametri per fornire agli insegnanti di lingua un modello di riferimento per la preparazione di materiali didattici e per la valutazione delle conoscenze linguistiche. I livelli, dal più basso al più alto, indicano rispettivamente: A = elementare, B = intermedio, C = avanzato. Più precisamente:

- Livello A1 o “contatto”: lo studente capisce e usa espressioni familiari e quotidiane e formule per soddisfare bisogni concreti. Sa presentare sé stesso e gli altri e chiedere e dare dati personali. Interagisce in modo semplice con l’interlocutore che parla lento e chiaro.
- Livello A2 o “sopravvivenza”: lo studente capisce frasi isolate e espressioni frequenti, parla di attività semplici e di routine e affronta argomenti familiari e abituali, descrive il proprio vissuto, ambiente e bisogni immediati.
- Livello B1 o “soglia”: lo studente capisce l’essenziale di messaggi chiari in lingua standard su argomenti quotidiani e familiari, se la cava in molte situazioni di viaggio in paesi di L2. Produce testi semplici e coerenti su argomenti semplici, sa descrivere esperienze e avvenimenti, sa esporre ragioni e spiegazioni su opinioni e progetti.
- Livello B2 o “progresso”: lo studente capisce idee fondamentali di testi complessi su argomenti concreti e astratti. Interagisce con scioltezza e spontaneità e comunica con i nativi senza troppa difficoltà e tensione. Produce testi chiari e articolati su molti argomenti e sa esprimere un’opinione esponendone i pro e i contro.
- Livello C1 o “efficacia”: lo studente capisce i testi complessi e ne ricava anche il senso implicito. Si esprime in modo scorrevole e spontaneo e non deve sforzarsi a cercare le parole, comunica in modo efficace per scopi sociali, accademici e professionali. Produce testi chiari, strutturati, articolati su argomenti complessi. Controlla strutture discorsive, connettive e meccanismi di coesione.
- Livello C2 o “padronanza”: lo studente comprende quasi tutto ciò che ascolta e legge senza sforzo. Sa riassumere informazioni producendo un testo coerente. Si esprime in modo scorrevole, spontaneo, preciso e riesce a rendere anche le piccole sfumature di significato anche in situazioni complesse (QCER: 32, cit. in Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 140).

1.3 L'eserciziario proposto

In questo paragrafo delinearemo le caratteristiche dell'eserciziario che abbiamo elaborato, identificandone i destinatari principali, descrivendone tematica e materiali selezionati, la metodologia usata per la selezione, e la sua struttura.

1.3.1 Destinatario ideale e uso dell'eserciziario

Innanzitutto abbiamo dovuto decidere il destinatario ideale del nostro eserciziario. La scelta è ricaduta sull'apprendente di portoghese L2 che usa l'eserciziario per potenziare le proprie conoscenze linguistiche in modo ludico, vista la piacevolezza del macro argomento e le modalità in cui vengono presentate le attività.

In particolar modo abbiamo pensato agli apprendenti italofoeni perché maggiormente coinvolti dall'argomento, in quanto si tratta di cucina italiana. Questo ritrova così ricette tradizionali e approfondimenti sulla propria cucina affrontati in lingua portoghese, quindi la comprensione linguistica è facilitata da una visione immediata dei contenuti. Tuttavia non sono presenti esercizi che si soffermano sulle criticità tra portoghese e italiano. Questa scelta, insieme a quella di scrivere il libro interamente in portoghese è dettata dalla volontà di renderlo comunque accessibile a qualsiasi apprendente di portoghese di lingua madre diversa dall'italiano che sia attratto dal fatto di imparare una lingua straniera e, allo stesso tempo, approfondire una tematica comunque molto gettonata e apprezzata a livello internazionale: la cucina italiana.

Il libro è pensato per un livello B2-C1, visto che ci sono esercizi che presuppongono una conoscenza già solida della lingua come per esempio il saper riformulare o rispondere a domande aperte, ed altri di livello più alto. Non abbiamo infatti incluso esercizi di livello A1-A2, come la formazione del plurale, articoli, numeri, colori, ecc. ma abbiamo

piuttosto optato per esercizi più complessi di rielaborazione dei contenuti, produzione scritta e domande aperte.

Per quanto riguarda l'uso dell'eserciziario, abbiamo pensato che possa essere idoneo sia per l'autoapprendimento che per l'apprendimento guidato. Può essere usato come strumento di autoapprendimento perché il manuale include le soluzioni agli esercizi che permettono una certa autonomia nella verifica, ma per alcune attività proposte è richiesta una valutazione esterna di un insegnante. La correzione servirebbe per gli esercizi di produzione scritta e per le domande aperte, per le quali, ovviamente, non esiste una risposta o un'opzione univoca che possa essere inclusa nelle soluzioni.

1.3.2 Tematica scelta per l'eserciziario

Sta diventando ormai prassi comune nell'editoria didattica scrivere piccoli libri di approfondimento su un unico tema. Nel nostro eserciziario abbiamo unito l'idea di volume di approfondimento monotematico con l'idea del manuale per corso di lingua. L'argomento scelto è la cucina e nello specifico la cucina italiana regionale, nel dettaglio quella tosco-romagnola. Si tratta di una tematica quotidiana e stimolante perché può offrire spunti all'apprendente per mettere in pratica i contenuti presenti nell'eserciziario, seguendo anche lo spirito artusiano della convivialità. Abbiamo optato per le ricette di Pellegrino Artusi perché sono ricette autentiche della tradizione italiana, perché hanno uno spessore letterario e perché l'Artusi è una vera e propria autorità in materia culinaria.

L'argomento culinario-gastronomico è il filo conduttore di tutto l'eserciziario, è presente nelle ricette proposte, nei brani scelti per gli esercizi, nonché negli esercizi di lessico e di grammatica. Lo studente nell'affrontare il libro acquisirà contemporaneamente il lessico di questo campo semantico e conoscenze gastronomiche, come le proprietà di alcuni cibi, alcune tecniche culinarie, alcuni prodotti e alimenti tipicamente italiani.

1.3.3 Materiali e metodologia per la realizzazione dell'eserciziario

Prima di iniziare a scrivere concretamente le unità didattiche abbiamo dovuto avviare un lavoro di preparazione e impostazione del lavoro. Abbiamo proceduto innanzitutto alla lettura e riletture di tutta l'opera dell'Artusi, versione italiana e versione portoghese, al fine di operare una selezione di ricette utili da inserire nelle unità didattiche.

La prima lettura è servita a capire il linguaggio artusiano e a capire i piatti proposti. Ovviamente Artusi, oltre che utilizzare un italiano ottocentesco con ampia presenza di toscanismi e romagnolismi, propone piatti del suo tempo realizzati con tecniche culinarie ottocentesche basate su strumenti, materiali e tecnologie di due secoli fa, quindi la comprensione di alcune parti non è immediata. Alcuni piatti hanno cambiato nome col passar degli anni, si sono evoluti secondo le nuove tecnologie, le nuove disponibilità di alimenti, i nuovi stili di vita e le nuove tendenze alimentari.

Come scrive lo chef Gianfranco Bolognesi nell'introduzione al libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, il più famoso libro di cucina rivisitato da cinque grandi cuochi: Gianfranco Bolognesi, Arrigo Cipriani, Gualtiero Marchesi, Fulvio Pierangelini, Gianfranco Vissani*:

molti piatti dell'Artusi sono sorpassati e inattuali a causa dell'uso smodato di grassi animali (condimenti a base di lardo e pancetta), di lunghissime cotture, di dosi troppo abbondanti e delle salse pesanti. Si trattava di piatti che rispondevano alle esigenze di altri tempi, dell'Italia dell'Ottocento. È giusto non rinunciare alle vecchie e care ricette della tradizione ma queste vanno vissute secondo le nuove esigenze e le nuove condizioni di vita (Paolini 1992: XVII).

Continua infatti specificando che:

nell'arco di un secolo l'Italia è passata dalla fame alle diete, dalla penuria all'opulenza, dal territorialismo al cosmopolitismo, dalla gioia serena di mangiare, alla paura di nutrirsi troppo e soprattutto male, cambiando radicalmente il proprio assetto sociale, culturale ed economico [...] la cultura gastronomica è cresciuta, il gusto si è raffinato, la disponibilità economica è aumentata, la possibilità di scegliere si è diffusa e l'alimentazione, di

conseguenza, si è profondamente differenziata e arricchita. La tavola di oggi è quella “del piacere” e non quella della necessità. (Ivi: XVII)

Per capire meglio il linguaggio e la cucina artusiana ci siamo avvalsi di due differenti versioni dell’Artusi: *Artusi 2000 con i consigli del dietologo, 775 ricette originali di Pellegrino Artusi analizzate da due dietologi amanti della buona cucina: Giuseppe Sangiorgi e Annamaria Toti*, pubblicato nel 1991; e *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene, il più famoso libro di cucina rivisitato da cinque grandi cuochi: Gianfranco Bolognesi, Arrigo Cipriani, Gualtiero Marchesi, Fulvio Pierangelini, Gianfranco Vissani*, curato da Davide Paolini e pubblicato nel 1992. Abbiamo inoltre consultato numerosi siti internet di appassionati della cucina artusiana che mettono in pratica le sue ricette fotografando passo a passo il procedimento e i risultati ottenuti, dai quali abbiamo potuto trarre informazioni visive funzionali a comprendere i piatti artusiani.

Il primo libro citato ripropone le ricette originali artusiane affiancate dalle considerazioni di due dietologi contemporanei che inseriscono le ricette in un moderno sistema di alimentazione e danno indicazioni per compensare eventuali squilibri. Inoltre, visto che le misure fornite dall’Artusi risultano spesso insufficienti per una corretta combinazione degli ingredienti, forniscono per ogni ricetta una tabella completa degli ingredienti con dosi precise nonché un glossario che “traduce” in italiano contemporaneo alcuni vocaboli dell’Artusi difficilmente comprensibili perché superati o troppo legati alla variante regionale dell’epoca. Infine nell’opera originale mancano indicazioni in merito a temperature e tempi di cottura oltre al fatto che anche gli strumenti e le tecniche culinarie si sono evolute nel tempo, quindi i suggerimenti dei dietologi vertono anche sui nuovi metodi e procedimenti da preferire per ottenere risultati migliori e più efficaci.

Il secondo volume invece consiste in una versione dell’Artusi in cui questi cinque famosi cuochi contemporanei rivisitano alcune ricette in chiave moderna, in cui sono forniti correzioni e modifiche per le ricette che non sono più realizzabili al giorno d’oggi. La “rilettura” dell’Artusi in un’ottica moderna è stata indispensabile per comprendere meglio alcuni piatti e per scegliere le ricette più consone ai fini dell’eserciziaro. Infatti

uno dei criteri per la selezione dei materiali è stato optare per ricette concretamente realizzabili, che comprendessero quindi ingredienti facilmente reperibili, con livelli di difficoltà bassi e che fossero alla portata di tutti. Un altro criterio è stato quello di scegliere ricette abbastanza rappresentative della cucina italiana, quindi piatti della tradizione italiana largamente conosciuti in Italia e possibilmente all'estero (principalmente primi piatti). Successivamente, visto che il manuale ha come destinatari potenziali persone di varie lingue e paesi, un terzo criterio è stato inserire ricette che possano essere riproponibili anche all'estero, con ingredienti abbastanza conosciuti e diffusi a livello nazionale e internazionale. Infine le ricette scelte dovevano offrire sufficienti spunti per ideare esercizi da inserire nelle unità.

Una volta selezionate le ricette, prima di procedere alla stesura delle unità, si è analizzato l'eserciziario intitolato *Cozinhar em português*, pubblicato nel 2011 di Liliana Gonçalves. Si tratta di un libro didattico per studenti di portoghese lingua seconda improntato sulla gastronomia portoghese che, come si evince dalla prefazione, punta a suscitare curiosità nell'apprendente. Ed è proprio la curiosità che funziona come principale motivazione che accompagna lo studente nel suo percorso di apprendimento. Scrive l'autrice nell'introduzione:

Cozinhar, para quem gosta, pode ser uma forma de relaxar, de conviver com a família ou amigos, «de amar os outros» (nas palavras de Mia Couto). Mas, na verdade, cozinhar também pode ser uma boa forma de aprender língua e cultura portuguesa.¹

L'autrice è una professoressa di portoghese per stranieri che ha optato per ideare lezioni alternative per i suoi studenti puntando sulla cucina come modo per creare un ponte tra studio in classe e passatempo a casa. Ha scritto questo eserciziario divertente, molto colorato e pieno di immagini che è stato preso come guida e punto di riferimento per la stesura dell'eserciziario di portoghese sulla cucina italiana oggetto di questa tesi.

¹ Traduzione nostra: *Cucinare, a chi piace, può essere un modo di rilassarsi, di convivere con la famiglia e amici, "di amare gli altri" (con le parole di Mia Couto, famoso scrittore mozambicano). Ma, in realtà, cucinare può essere anche un bel modo di imparare la lingua e la cultura portoghese.*

1.3.4 Struttura e contenuti dell'eserciziario

In quanto eserciziario si tratta per definizione di un “volume che raccoglie esercizi su una materia o su un argomento”². È uno strumento per la didattica della lingua portoghese e la tematica è la cucina italiana secondo *l'Artusi*. Essendo un eserciziario e non un manuale, non sono presenti spiegazioni di ordine teorico, infatti questo libro può essere adottato all'interno di un corso di lingua non come strumento principale, ma come supporto o corredo ad un libro di testo e ad una grammatica.

È un eserciziario suddiviso in unità didattiche non progressive, nel senso che il lettore può passare da un'unità all'altra in base alle proprie preferenze, curiosità o difficoltà senza seguire un ordine preciso e senza dover necessariamente iniziare dalla prima unità.

Ogni unità didattica si apre con una breve introduzione al piatto presentato, l'immagine del piatto seguita dalla ricetta dell'Artusi, tratta dall'opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* tradotta in portoghese dalla professoressa Ferreira. I testi sono stati adattati per rendere *l'input* più fruibile e per rispettare le regole del portoghese lusitano visto che il volume tradotto, essendo di un editore brasiliano, rispecchia la variante brasiliana della lingua.

Gli esercizi elaborati sono di diverse tipologie:

- esercizi di comprensione scritta in cui lo studente deve rispondere a delle domande aperte relative alla ricetta, riordinare fasi della ricetta proposta, riformulare frasi presenti nel testo, spiegare con parole proprie espressioni o dare definizioni.
- esercizi di natura lessicale che puntano sul carattere ludico, come risolvere indovinelli, trovare liste di parole in crucipuzzle, inserire parole in cruciverba, rimettere in ordine lettere per formare parole, oppure di carattere visivo che

² Dal dizionario on-line: <http://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=eserciziario>

mirano all'associazione tra parole e immagini. Gli esercizi di natura lessicale vertono sugli alimenti, sugli strumenti da cucina e su tecniche gastronomiche.

- esercizi di traduzione di brevi brani dal portoghese alla propria lingua madre.
- esercizi grammaticali di sostituzione, completamento o trasformazione sull'imperativo, sui pronomi complemento oggetto diretto, sui pronomi relativi, sulla forma di cortesia, sugli aggettivi, sulle strutture comparative, sulla forma passiva, sul presente indicativo e congiuntivo.
- brevi testi di approfondimento su svariati temi legati alla cucina o a particolari alimenti, in cui lo studente deve intervenire per riempire i buchi con le parole date nel riquadro oppure deve identificare e correggere gli errori.
- dialoghi in cui lo studente deve trasformare dal discorso diretto alla forma indiretta.
- esercizi di produzione scritta che implicano domande aperte di natura personale o creativa oppure domande che presuppongono che lo studente si informi, faccia una ricerca e riporti le sue conoscenze in merito a quanto richiesto.
- esercizi che presentano espressioni idiomatiche che lo studente deve collegare al significato.

Di seguito forniamo il quadro di cui ci siamo avvalsi per l'elaborazione delle unità didattiche. Per unità didattica si intende:

l'unità di organizzazione del lavoro formativo. È articolata in momenti funzionali che ruotano intorno al testo, inteso come unità fondamentale della comunicazione, anche didattica. Lo schema dell'unità didattica serve come struttura categoriale per interpretare e orientare i flussi di interazione sociale e comunicativo dentro il gruppo classe (Vadovelli, 2002 in Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 211)

Il tipo di unità didattica che ho scelto per l'eserciziario è quello "centrato sul testo":

orale o scritto [in questo caso scritto], presentato dall'insegnante o affrontato creativamente e autonomamente dall'allievo, il testo rappresenta il nodo centrale dell'unità didattica finalizzata allo sviluppo di competenze linguistiche in L2. Il testo offre modelli di lingua, [...] trasmette informazioni e stimoli per la

discussione, fornisce occasioni di analisi, esercitazione e riflessione di tipo metalinguistico e metaculturale e rappresenta l'ambito privilegiato su cui si innestano ulteriori forme di interazione orale e scritta, di produzione, di ricezione e mediazione (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 211).

L'unità didattica si articola generalmente in tre fasi fondamentali:

- 1) La globalità è la fase in cui avviene il primo contatto col testo proposto in apertura dell'unità. Affinché il testo venga compreso è necessario che il docente imposti una fase iniziale di "contestualizzazione culturale e comunicativa" in cui vengono fornite le coordinate indispensabili per l'interpretazione del testo. Lo studente esplora il cotesto e il paratesto e svolge un compito di comprensione generale.
- 2) L'analisi è la fase che prevede le attività che portano all'esplorazione del testo nei suoi aspetti linguistici, testuali, pragmatici, culturali.
- 3) La sintesi è la fase che ha lo scopo di fissare o riutilizzare i contenuti linguistici o culturali analizzati con attività di rimpiego di strutture e contenuti incontrati nel testo.

La prima fase potrebbe anche essere preceduta da una fase preparatoria di "motivazione" composta da attività di *brain-storming* per creare motivazione, per fornire le parole-chiave e per sollecitare le conoscenze già possedute dagli allievi sull'argomento. La fase finale, invece, potrebbe essere seguita da una fase di "controllo" in cui il docente verifica se sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati. Questo è il modello elaborato da Giovanni Freddi negli anni Sessanta, e approfondito in seguito da Marcel Danesi e Paolo Balboni. Il tempo per raggiungere tutti gli obiettivi dell'unità didattica può dilatarsi oltre la lezione in classe, perché spesso (come nel caso dell'eserciziario proposto) vengono proposte attività extrascolastiche (esempio: la realizzazione a casa delle ricette proposte) o compiti che lo studente svolge individualmente (come gli esercizi di produzione scritta).

1.4 Tecniche didattiche per lo sviluppo delle competenze

Si analizzano qui le tecniche didattiche adottate nell'eserciziario proposto e le competenze linguistiche che mirano a sviluppare. Per tecniche didattiche si intendono le procedure operative che costituiscono fondamentalmente il "motore" dell'azione didattica e che comprendono le attività volte a guidare e a sostenere l'apprendimento.

1.4.1 Sviluppo della competenza lessicale

Nell'eserciziario proposto insistiamo molto sul lessico perché, d'accordo con il *Lexical approach*, riteniamo sia una componente fondamentale nell'apprendimento di una lingua straniera. Secondo questa prospettiva, sviluppata da Michael Lewis, "il linguaggio consiste in lessico grammaticalizzato e non in grammatica lessicalizzata" (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 149). Infatti secondo gli studi acquisizionali, all'inizio dell'apprendimento di una lingua, prevale la componente lessicale perché l'*input* viene processato sotto forma di elementi lessicali. Questi "chunk lessicali" sono i mattoncini che costruiscono progressivamente la nostra competenza linguistica e, nello specifico, con questo termine si intendono singole parole, espressioni fisse o idiomatiche di una lingua. Sono proprio questi elementi che abbiamo tentato di portare all'attenzione dello studente nel redigere l'eserciziario. Le tecniche didattiche che abbiamo adottato hanno come focus la fissazione mnemonica, e per essere favorita è opportuno presentare i termini per campi semantici e in contesto. Avere un "approccio lessicale" nell'insegnamento significa insegnare in modo integrato lessico e grammatica, ovvero non presentare le parole in isolamento, ma nei contesti sintattici in cui possono apparire. Quest'operazione di contestualizzazione sottolinea i rapporti tra lessico e grammatica e permette allo studente di analizzare nello specifico il comportamento delle parole (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 149).

L'assimilazione delle parole viene stimolata da esercizi che implicano accoppiamenti immagine-parola, quindi si è optato per l'impiego di immagini di campi lessicali omogenei (es. alimenti, utensili da cucina, unità di misura, recipienti) o di raffigurazioni di scene (es. ricette fotografate). La visualizzazione affiancata dall'indicazione degli elementi lessicali è molto funzionale nell'apprendimento delle parole isolate, mentre quando si entra nel merito delle espressioni idiomatiche e delle collocazioni è opportuno dare la spiegazione del significato e dei contesti d'uso, perché il significato non si evince dalla somma dei significati dei singoli elementi che compongono l'espressione. Per espressioni idiomatiche si intendono gruppi di parole che si comportano dal punto di vista semantico e sintattico come una parola sola (esempio: "vuotare il sacco" per dire "confessare"), si tratta quindi di espressioni "bloccate" in cui i membri costitutivi non possono essere modificati o sostituiti (nemmeno da sinonimi), e il cui significato è spesso metaforico. Le collocazioni, invece, sono frequenti co-occorrenze di due parole in una lingua (cfr. Chini e Bosisio, 2014). Esercizi con domande che richiedono la spiegazione di vocaboli "con parole proprie" stimolano la capacità di parafrasare espressioni, di individuare sinonimi e antonimi, iperonimi e iponimi (l'iponimo è il sottotipo dell'iperonimo), olonimi e meronimi (il meronimo indica una parte, l'olonimo indica il tutto) e l'uso del dizionario monolingue.

Per quanto riguarda gli esercizi ludico-enigmistici, cruciverba e indovinelli sono efficaci nel passaggio tra definizione e parola, mentre i crucipuzzle o gli esercizi in cui riordinare le lettere per ricomporre le parole favoriscono la fissazione ortografica dei termini. (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 152)

Nell'eserciziario si cerca di sviluppare la competenza lessicale di una vasta ma allo stesso tempo circoscritta area semantica, ovvero quella gastronomica-culinaria. L'obiettivo dei numerosi esercizi di lessico è quello di promuovere l'uso produttivo dei vocaboli passivi, facendoli passare da lessico passivo a quello attivo. Il lessico passivo comprende tutte quelle parole che l'apprendente riconosce ma non usa attivamente perché non ne conosce le proprietà (sintattiche o collocazionali), mentre il lessico attivo include tutte quelle unità lessicali usate dall'apprendente nella produzione scritta e orale (cfr. Chini e Bosisio, 2014).

1.4.2 Sviluppo delle abilità linguistiche

Per lo sviluppo delle abilità linguistiche di comprensione e produzione scritta abbiamo scelto esercizi che prevedono domande aperte sia referenziali (che invitano cioè a cercare l'informazione all'interno del testo) sia inferenziali (che richiedono una comprensione più approfondita e ragionata e un maggior sforzo) (cfr. Chini e Bosisio, 2014); *cloze tests*, ovvero testi con parole mancanti in cui lo studente deve inserire parole in base al contesto e al senso globale del testo scegliendo gli elementi da inserire da un elenco di parole date; esercizi in cui riordinare frasi di un testo che allenano la capacità di percezione globale dei testi. Gli esercizi di comprensione che chiedono di parafrasare, ovvero di produrre lo stesso testo con parole e strutture morfosintattiche diverse, contribuiscono notevolmente anche allo sviluppo lessicale e morfosintattico perché allenano lo studente a ricercare soluzioni diverse per esprimere lo stesso concetto.

1.4.3 Sviluppo della competenza morfosintattica

La competenza morfosintattica si basa sulla conoscenza della grammatica. Se le reali fondamenta dell'edificio linguistico sono il lessico e la fraseologia, "la grammatica dovrebbe servire [...] come la calce ai muratori, onde legar bene insieme le pietre e i mattoni, vale a dire i triti vocaboli e le frasi comunali" (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 130).

L'eserciziario proposto non prevede l'esposizione di regole grammaticali, ma solamente esercizi, "attività che stimolano gli studenti a riutilizzare autonomamente le strutture apprese per la produzione di nuovi testi" (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 148). Le funzioni degli esercizi di grammatica sono sostanzialmente quattro: "scoprire le regole, verificare i limiti di applicabilità di una regola, interiorizzare le regole, riutilizzare le regole in fase produttiva" (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 148). Tra gli esercizi strutturali inseriti nell'eserciziario con lo scopo di fissare regole grammaticali troviamo

quelli di trasformazione (es. 5 unità 1; es. 6 unità 5) e di sostituzione (es.6 unità 1; es.7 unità 5) e di manipolazione (es. 8 unità 1; es. 6 unità 2).

Di conseguenza l'adozione dell'eserciziario proposto all'interno di un corso di lingua o in un processo di autoapprendimento, deve essere affiancato da un manuale di grammatica. Per grammatica intendiamo il libro che contiene le regole della lingua e non il sistema di regole in sé che sta alla base della lingua stessa. La grammatica si definisce come "descrizione di un sistema linguistico che consiste in un sistema di regole" (Chini e Bosisio, 2014: 121). Approfondiamo ora che tipo di grammatica è necessaria nell'insegnamento di una L2. Escludiamo in partenza le grammatiche teoriche, appannaggio dei linguisti e specialisti, che mirano a descrivere i fatti linguistici alla luce di diverse teorie. Le grammatiche descrittive sono utili soprattutto al docente di L2 perché offrono una descrizione ampia e il più esaustiva possibile del funzionamento della lingua in questione. Mentre per l'apprendente il tipo di grammatica ideale è quella didattica o pedagogica. Queste hanno lo scopo di selezionare quali fatti linguistici presentare in funzione dei bisogni dell'apprendente, esse quindi non mirano all'esaustività bensì a facilitare l'apprendimento della lingua. Queste grammatiche puntano sulla praticità e leggibilità e sulla capacità di facilitare l'apprendente ad individuare le regolarità della lingua (Diadori, Palermo e Troncarelli, 2009: 125).

Infine è opportuno fare un'altra osservazione: la grammatica tende ad essere la descrizione delle regole della lingua scritta, pertanto, nell'insegnamento di L2, è necessario spiegare che anche la varietà orale possiede delle regole che spesso non coincidono con le regole della varietà scritta. È importante quindi il fatto che esistano, soprattutto all'orale, usi "devianti" che potrebbero sembrare errori, ma che in realtà sono motivati dall'esistenza di una sistematicità del comportamento "deviante". Le grammatiche infatti, possono avere due approcci differenti: uno legato all'uso corretto della lingua che rimanda alla varietà scritta considerata standard, l'altro legato piuttosto all'osservazione del funzionamento della lingua. Le grammatiche che seguono il primo approccio si definiscono "normative" e descrivono un modello linguistico "esemplare", ovvero come i parlanti "dovrebbero" usare la lingua o, in altre parole, come la lingua

“dovrebbe” funzionare, tramite la presentazione di regole da rispettare. Il secondo approccio è adottato dalle cosiddette grammatiche “descrittive”, volte a descrivere come i parlanti “usano” effettivamente la lingua e come la lingua, di fatto, “funziona” (Chini e Bosisio, 2014: 122).

In conclusione, l’insegnamento della grammatica porta a sviluppare due competenze: una linguistico-comunicativa (detta anche implicita o procedurale) e una metalinguistica (detta anche esplicita o dichiarativa). La prima indica una miglior capacità di utilizzare la lingua e di costruire pertanto frasi e testi corretti e appropriati; la seconda si riferisce a una miglior conoscenza dei meccanismi di funzionamento della lingua e abilità a descriverne le regole. Le due competenze non sono necessariamente collegate ma agiscono in modo sinergico e l’una può portare a sviluppare più o meno direttamente l’altra (Chini e Bosisio, 2014: 122).

CAPITOLO 2

In questo capitolo presentiamo i cenni biografici dell'autore della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, opera da cui sono state tratte le ricette presenti nelle unità didattiche. Segue un breve approfondimento che spiega il valore storico e letterario dell'opera e che giustifica la scelta di adottare questo volume

2.1 L'autore Pellegrino Artusi e la sua opera

Pellegrino Artusi nasce nel 1820 a Forlimpopoli, figlio di un droghiere benestante. Compì gli studi nel seminario della vicina Bertinoro per poi inserirsi nell'attività commerciale di famiglia. In seguito di un tragico attacco di briganti avvenuto a Forlimpopoli nel 1852, gli Artusi si stabilirono a Firenze in cerca di una vita più sicura e qui Pellegrino continuò a dedicarsi al commercio fino al 1870, quando si ritirò dal mondo del lavoro per occuparsi delle sue passioni: la lettura dei classici italiani e la cucina. Iniziò a scrivere ricette e pubblicò le sue creazioni nel famosissimo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* del 1891. Visse a Firenze fino alla morte, avvenuta nel 1911.

La sua opera ha un vero e proprio interesse storico e letterario, rientra a pieno titolo nel panorama letterario italiano ed è considerata la prima trattazione gastronomica dell'Italia unita. Non si tratta di un semplice ricettario intriso di un linguaggio tecnico-professionale, ma si tratta proprio di un manifesto del gusto all'italiana. Artusi si sentiva

più letterato che cuoco: si diletta in cucina, ma non aveva certo un approccio “professionale” ai fornelli. Amava sperimentare e reinterpretare ricette tradizionali e mettere in pratica tecniche messe a punto negli anni. La sua opera infatti non era indirizzata a cuochi professionisti, ma alle famiglie, alle persone comuni che quotidianamente per passione o per necessità si mettevano ai fornelli. Artusi fa numerosi riferimenti alle donne, le regine della casa e della cucina, le ispiratrici delle innovazioni in ambito gastronomico, essendo le persone che più mettevano in pratica le conoscenze culinarie accumulate e tramandate negli anni. L’opera sembra quasi una conversazione che verte su racconti casalinghi e suggerimenti utili a chi si interessa di cucina.

L’approccio è didattico e il linguaggio dell’Artusi è diretto e concreto, coinvolge direttamente il lettore e cattura la sua attenzione “condendo” le istruzioni fornite con aneddoti che ritraggono scene di vita quotidiana, esperienze personali o personaggi reali più o meno conosciuti dall’autore. Questi racconti rendono la lettura del ricettario certamente più scorrevole e divertente. Con un tono allegro e vivace l’autore dà consigli sui contenuti che propone ed esprime il suo parere e le sue filosofie di vita. I piatti che presenta acquistano un’anima, una storia, non rimangono un semplice elenco di ingredienti e istruzioni, ed è proprio questa discorsività che fa sì che quest’opera sia ancora attualmente letta come fosse un romanzo o un grande classico. Tutte queste caratteristiche hanno reso quest’opera unica nel suo genere e il successo riscosso negli anni ha contribuito a unire e amalgamare gli italiani non solo in cucina, ma anche nel linguaggio.

Le ricette proposte dall’Artusi spaziano da ricette più tradizionali e popolari a ricette più ricercate e sofisticate e sono perlopiù piatti della cucina romagnola e toscana, ma sono inclusi anche piatti stranieri o di altre regioni italiane. All’Artusi va il merito di aver dato dignità a quel “mosaico” di tradizioni regionali, di averlo per la prima volta pienamente valorizzato ai fini di una tradizione gastronomica “nazionale”.

CAPITOLO 3

In questo Capitolo presentiamo le unità didattiche effettive che compongono l'eserciziario. Dato che sono tutte in portoghese abbiamo ritenuto opportuno fare una breve pagina introduttiva prima di ogni unità per spiegare in modo schematico la struttura dell'unità e le consegne degli esercizi contenuti. Alla fine di ogni unità abbiamo inserito le pagine con le soluzioni agli esercizi, che nell'eserciziario vero e proprio andranno tutte inserite in appendice in fondo al libro. Ripetiamo che, sebbene le unità siano numerate, esse non sono progressive, ma possono essere consultate a piacere.

Unità 1: Risotto alla milanese

L'unità didattica prende il nome del piatto presentato. Nel paratesto iniziale abbiamo inserito l'immagine del piatto seguita da un breve testo introduttivo che descrive genericamente cos'è il risotto, di dove è originario e in che occasione è stato inventato.

- L'esercizio 1 presenta domande aperte di comprensione sul testo: le prime sono referenziali, ovvero l'informazione si trova all'interno del testo, mentre l'ultima è più "di ragionamento", quindi è inferenziale e richiede più sforzo da parte dello studente (cfr. Chini e Bosisio, 2014).

A seguire, c'è la ricetta di Pellegrino Artusi con ingredienti e procedimento originale seguita da suggerimenti per la buona riuscita del piatto e da una citazione del famoso gastronomo.

- L'esercizio 2 è un crucipuzzle dove lo studente deve cercare le parole indicate a fianco.
- L'esercizio 3 chiede allo studente di spiegare tre espressioni culinarie presenti nel testo con parole proprie.
- L'esercizio 4 serve per riconoscere e sottolineare tutti i verbi all'imperativo.
- L'esercizio 5 è un esercizio di trasformazione: lo studente deve passare dall'imperativo affermativo all'imperativo negativo.
- L'esercizio 6 è un esercizio di sostituzione con i pronomi complemento diretto.
- L'esercizio 7 chiede di tradurre il breve testo sulle spezie che segue.
- L'esercizio 8 è composto da varie frasi che descrivono le spezie più comuni e lo studente deve riscriverle riformulandole per inserire i pronomi relativi in modo corretto.
- L'esercizio 9 è un esercizio di produzione scritta sulla presentazione di un piatto che abbia il riso come ingrediente principale.

UNIDADE 1

RISOTO À MILANESA



O risoto é um prato típico italiano no qual se frita na manteiga ligeiramente o arroz tipo Arbório, a cebola branca ou amarela cortada às rodelas ou picada, e ao qual se vai gradualmente acrescentando caldo de carne ou de legumes e outros ingredientes, até o arroz ficar cozido e não poder absorver mais líquido.

Risotto, que significa literalmente *arrozinho*, é um prato típico da região do Norte da Itália, mais especificamente ele provém da Lombardia.

Ele também pode ser combinado com muitos outros ingredientes como cogumelos, ervilhas, especiarias e legumes. Com o tempo outros elementos como lagosta, trufas, cogumelos, lulas, aspargos, pato e abóbora foram igualmente incorporados. A mistura ideal é uma questão mesmo de gosto.

A receita original que hoje encanta várias pessoas, só foi criada em 1574 numa boda de casamento. Segundo acervos históricos, o criador do Risoto foi um tal Valério di Fiandra (responsável pela criação dos vitrais da Catedral de Milão), que além de ser conhecido pelas suas obras de artes, era também famoso na gastronomia italiana pelos seus ótimos gostos.

Quando a sua filha resolveu casar, Fiandra ofereceu um jantar aos convidados fazendo um dos seus principais pratos, o Risoto. Durante a preparação, Fiandra deixou cair acidentalmente na panela uma quantidade de açafrão que, segundo a lenda, foi a demonstração dos seus ciúmes pelo casamento da sua filha. Depois do jantar, aquele “acidente” na cozinha teve uma ótima aceitação e recebeu vários elogios. Nascia assim naquele momento o *Risoto alla Milanese* (Risoto à milanesa).

EXERCÍCIO 1

➔ **Responda de seguida às seguintes perguntas usando palavras próprias.**

1. Quem foi o criador desta receita? E quando?

2. Porquê esta personagem era famosa?

3. De que maneira o cozinheiro acrescentou o açafrão à especialidade dele? E por qual motivo?

4. Os convidados gostaram desse prato?

5. O pai estava contente pelo casamento da filha?

6. Quais podem ser as situações em que uma pessoa experimenta a emoção dos ciúmes?

RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°80:

RISOTO À MILANESA III

INGREDIENTES

- Arroz, 300 gr.
- Manteiga, 50 gr.
- Um quarto de cebola de grandeza média.
- Dois dedos de um copo comum de Marsala (vinho doce da Sicília)
- Açafrão q.b.
- Um punhado de parmesão
- Caldo q.b.

PREPARAÇÃO

Dourem a cebola picada fina, com metade da manteiga; adicionem o arroz e depois de alguns minutos acrescentem o vinho Marsala. Deixem saltear com o caldo e quando estiver cozido adicionem o resto da manteiga e o açafrão dissolvido num pouco de caldo; por último adicionem um punhado de parmesão. É suficiente para três pessoas.

ALGUMAS SUGESTÕES E CURIOSIDADES SOBRE A RECEITA

- Deixem que o vinho evapore antes de juntar o caldo: o aroma e o sabor do álcool vão evaporar e deixar o arroz com uma deliciosa essência. Se não têm o vinho Marsala, usem um outro vinho branco qualquer.
- “Deixar saltear com o caldo” significa: diminuir o lume para o arroz não cozinhar demasiado por fora, ficando cru por dentro e acrescentar o caldo aos poucos, de forma a que cada concha de caldo seja absorvida antes de adicionar a próxima.
- O segredo para ser ter um risoto cremoso é, depois de acrescentar o parmesão, deixar descansar o risoto na panela tapada e fora do lume por alguns minutos antes de o servir.
- Pellegrino Artusi diz sobre a especiaria utilizada na receita: “O açafrão tem uma ação excitante, estimula o apetite e ajuda a digestão.”

EXERCÍCIO 2

➔ Sopa de letras: procure as palavras apresentadas na coluna de direita.

C C Y A J K O B U E Y S
J E A V Y B A O O V K M
F M B L L D R V A V X A
T M A O D X F L S K T L
A J E N L O A U E N P S
T B A S T A C F M O B X
O H N I V E A V R O R Q
E Z G R X L I F A X G T
Z O R R A O I G P W M U
N V B A G V W J A C U T

1. vinho
2. acafrao
3. caldo
4. arroz
5. cebola
6. manteiga
7. parmesao

EXERCÍCIO 3

➡ Explique, por palavras suas, as seguintes expressões presentes no texto.

1. Picar a cebola

2. Dourar a cebola

3. Dissolver o açafrão no caldo

EXERCÍCIO 4

➡ Volte ao texto da receita e sublinhe todos os verbos que se encontram no imperativo afirmativo.

EXERCÍCIO 5

➡ Agora, reescreva as seguintes frases, tendo em conta o exemplo.

EXEMPLO: Pica a cebola bem fina! > > > **Não** piques a cebola bem fina!

1. Leva ao lume a cebola com a manteiga!

2. Doura a cebola!

3. Põe metade da manteiga!

4. Adiciona o arroz!

5. Mexe continuamente o arroz!

6. Deixa-o absorver todo o refogado!

7. Deixa evaporar o vinho!

8. Tempera com o sal!

9. Espera um pouco, deixa saltear com o caldo!

10. Acrescenta o parmesão!

EXERCÍCIO 6

➔ Substitua as expressões sublinhadas pelos pronomes pessoais complemento objeto direto.

1. Piquem a cebola bem fina!

2. Levem os ingredientes ao lume!

3. Ponham a manteiga!

4. Devem fazer o refogado!

5. Adicionem o arroz na panela.

6. Podemos mexer o arroz com a concha.

7. Podemos comer o risoto quando está cozido.

8. Queremos cozinhar o risoto com as ervilhas.

9. Temos o vinho branco?

10. Comprámos o parmesão?

EXERCÍCIO 7

➔ **Leia o texto e traduza para a sua língua materna.**

AS ESPECIARIAS

As especiarias são temperos (condimentos) usados na culinária para proporcionar sabores diferentes nas comidas. São essenciais para dar aos pratos aquele toque diferente e especial. Se usadas da maneira correta, as especiarias irão sempre melhorar, e muito, o gosto de um prato. É necessário ter sempre cautela ao usá-las, pois se forem usadas em demasia, o gosto domina todo o prato.

Manter as especiarias em grãos é sempre a melhor opção, pois conserva mais o sabor e o aroma. O ideal é moê-las sempre no momento.

EXERCÍCIO 8

- ➔ Neste exercício são apresentadas algumas das especiarias mais usadas. Para cada elemento há um par de frases separadas. Ligue as frases utilizando os pronomes relativos: **que, cujo/os/a/as**.

EXEMPLO: O **açafrão**: especiaria extraída do pistilo da planta açafrao; dá a cor amarela aos pratos.

O açafrao é **uma** especiaria extraída do pistilo da planta açafrao **que** dá a cor amarela aos pratos.

1. O **aniz estrelado**: fruto; possui a forma de uma estrela e um aroma forte semelhante ao do anis.
2. O **cardamomo**: fruto ou semente da família do gengibre; é muito perfumado e tem um sabor refrescante.
3. A **cúrcuma**: raiz da planta da família do Gengibre; possui uma intensa cor amarela.
4. O **cominho**: semente de cor castanha; o gosto do cominho é forte e único.
5. O **caril**: mistura de vários condimentos; muito usado com carnes, aves, peixes, molhos e arroz.
6. O **gengibre**: é uma raiz; o sabor do gengibre é picante. Existe em diversas formas (fresco, seco, em conserva ou cristalizado) e pode ser usado tanto em pratos salgados quanto nos doces.
7. A **mostarda**: é uma planta. As sementes dela são moídas e misturadas com água, vinagre e outros líquidos para produzir o condimento conhecido como mostarda.
8. A **noz moscada**: pode ser encontrada em semente ou em pó; ideal para doces, sobremesas, bolos e até mesmo carne. Possui um gosto marcado e bastante aromático; o seu gosto lembra uma mistura de pimenta-do-reino com canela.

9. A **canela**: especiaria obtida a partir da parte interna da casca do tronco; muito utilizada na culinária como condimento e aroma.

10. O **colorau**: pó extraído do pimentão vermelho doce; possui a característica de dar cor e sabor.

11. A **pimenta-preta**: especiaria muito utilizada. Os grãos dela, secos e moídos, têm um sabor forte, levemente picante.

EXERCÍCIO 9

➔ **Conhece um prato que leva o arroz como ingrediente principal? Escreva a receita indicando o nome do prato, os ingredientes e a sua preparação.**

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

C C + + + + O + + + + +
+ E A + + + A + O + + +
+ M B L + + R + A + + +
+ + A O D + F + S + + +
+ + + N L O A + E + + +
+ + + + T A C + M + + +
O H N I V E A + R + + +
+ + + + + I + A + + +
Z O R R A + + G P + + +
+ + + + + + + + A + + +

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 3

1: cortar a cebola em pedaços pequenos depois de tirar a casca.

2: fritar, saltear a cebola em lume brando para lhe dar uma cor dourada.

3: diluir o açafrão no caldo até desaparecer, até derreter.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

Dourem ; adicionem ; acrescentem ; Deixem ; adicionem ; adicionem ; Deixem ; usem .

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

- 1 Não leves ao lume a cebola com a manteiga!
- 2 Não doures a cebola!
- 3 Não ponhas metade da manteiga!
- 4 Não adiciones o arroz!
- 5 Não mexas continuamente o arroz!
- 6 Não o deixes absorver todo o refogado!
- 7 Não deixes evaporar o vinho!
- 8 Não temperes com o sal!
- 9 Não esperes demasiado, não deixes saltar com o caldo
- 10 Não acrescentes o parmesão!

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 6

- 1 Piquem-na bem fina!
- 2 Levem-nos ao lume!
- 3 Ponham-na!
- 4 Devem fazê-lo!
- 5 Adicionem-no na panela.
- 6 Podemos mexê-lo com a concha
- 7 Podemos comê-lo quando está cozido.
- 8 Queremos cozinhá-lo com as ervilhas.
- 9 Têmo-lo?
- 10 Comprámo-lo?

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 8

1. O aniz estrelado é um fruto que possui a forma de uma estrela e tem um aroma forte semelhante ao do anis.
2. O cardamomo é um fruto ou semente da família do gengibre que é muito perfumado e tem um sabor refrescante.
3. A curcuma é a raiz da planta da família do Gengibre que possui uma intensa cor amarela.
4. O cominho é uma semente de cor castanha cujo gosto é forte e único.
5. O caril é uma mistura de vários condimentos que é muito usado com carnes, aves, peixes, molhos e arroz.
6. O gengibre é uma raiz cujo sabor é picante. O gengibre, que existe em diversas formas (fresco, seco, em conserva ou cristalizado), pode ser usado tanto em pratos salgados quanto nos doces.
7. A mostarda é uma planta cujas sementes são moídas e misturadas com água, vinagre e outros líquidos para produzir o condimento conhecido como mostarda.
8. A noz moscada, que pode ser encontrada em semente ou em pó, é ideal para doces, sobremesas, bolos e até mesmo carne. Possui um gosto marcado e bastante aromático que lembra uma mistura de pimenta-do-reino com canela.
9. A canela é uma especiaria obtida a partir da parte interna da casca do tronco que é muito utilizada na culinária como condimento e aroma.
10. O colorau é o pó extraído do pimentão vermelho doce que possui a característica de dar cor e sabor.
11. A pimenta-preta é uma especiaria muito utilizada cujos grãos, secos e moídos, têm um sabor forte, levemente picante.

Imagens tiradas de:

<https://goo.gl/DKOxuk>

Textos tirados de:

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Risotto>

<https://goo.gl/i2pMLm>

<http://www.petitgastro.com.br/historia-do-risoto-mais-um-acidente-na-cozinha-que-deu-certo/>

<http://www.petitgastro.com.br/a-historia-das-especiarias-e-sua-importancia-na-gastronomia/>

Unità 2: Pasta

Iniziamo con l'immagine del piatto presentato che funge da paratesto. Segue subito la ricetta di Pellegrino Artusi seguita da un breve testo dello stesso Artusi in cui si parla dell'aglio

- L'esercizio 1 è una tabella che contiene immagini di svariati alimenti e lo studente deve selezionare quali sono quelli necessari per la ricetta.
- L'esercizio 2 chiede allo studente di nominare tutti gli alimenti presenti nella tabella.
- L'esercizio 3 è composto da tre domande che richiedono di fare una breve ricerca su alcuni alimenti presenti nella ricetta.
- Nell'esercizio 4 lo studente deve collegare alcune espressioni che descrivono tecniche gastronomiche alla rispettiva definizione.
- L'esercizio 5 chiede di sottolineare i verbi all'imperativo.
- L'esercizio 6 chiede di riscrivere la ricetta, passando dalla forma di cortesia (terza persona singolare) alla seconda persona singolare. Questo richiede di trasformare i verbi e altri elementi linguistici.
- L'esercizio 7 è di produzione scritta in cui lo studente deve presentare un piatto a base di spaghetti.

UNIDADE 2

MASSA



RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°105:

ESPARGUETE COM ERVILHAS

INGREDIENTES

- Esparguete, 500 gr.
- Ervilhas debulhadas, 500 gr.
- Toucinho defumado, 70 gr.
- Uma cebola
- Um alho fresco
- Salsa q.b.
- Aneto q.b.
- Queijo parmesão ralado q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta-do-reino q.b.
- Azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Piquem o toucinho defumado, uma cebola, um alho fresco e alguns talos de salsa. Levem ao lume com azeite e quando começar a dourar, adicionem as ervilhas com alguns talos de aneto picado, se quiserem; temperem com sal e pimenta-do-reino e cozinhem.

Cozam o espaguete em abundante água salgada, escorram bem, misturem com as ervilhas e sirvam com o queijo parmesão ralado à parte.











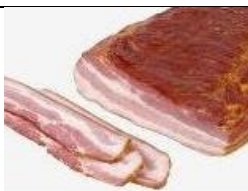
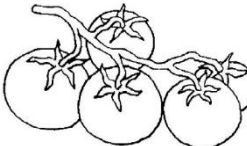
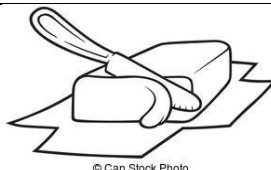

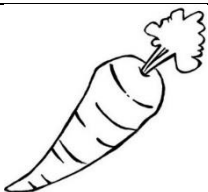
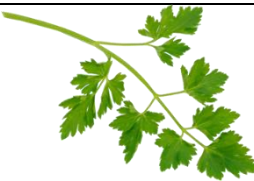
Esta quantidade pode ser suficiente para seis ou sete pessoas.

CURIOSIDADES

Pellegrino Artusi dizia a respeito do alho: “Os antigos Egípcios, os mais sábios, adoravam-no de forma divina, talvez porque tinham experimentado as suas virtudes medicinais, de facto, é próprio o alho que tem utilidade para os histéricos, pois ajuda a secreção da urina, fortifica o estômago, ajuda a digestão e, sendo também vermífugo, serve como prevenção contra as doenças epidémicas e as pestilências. Mas atenção, nos refogados não o fritem demasiado se não fica com um gosto desagradável. Muitas pessoas que desconhecem a preparação dos alimentos, vêem com terror o alho só porque sentem o mau cheiro no hálito de quem comeu alho cru ou mal cozido. Dado que como tempero plebeu foi excluído da cozinha, esta paranóia priva-os dos alimentos higiénicos e saborosos tais como a massa a qual, muitas vezes, ajeita o meu estômago quando este está indisposto.”

EXERCÍCIO 1

➡ Vamos ao supermercado comprar os ingredientes necessários para fazer um bom espaguete? De que ingredientes precisamos? Assinale-os.

			
1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>
			
5. <input type="checkbox"/>	6. <input type="checkbox"/>	7. <input type="checkbox"/>	8. <input type="checkbox"/>
			
9. <input type="checkbox"/>	10. <input type="checkbox"/>	11. <input type="checkbox"/>	12. <input type="checkbox"/>
			
13. <input type="checkbox"/>	14. <input type="checkbox"/>	15. <input type="checkbox"/>	16. <input type="checkbox"/>

EXERCÍCIO 2

➔ **Identifique todos os produtos ilustrados acima.**

1.	2.	3.	4.
5.	6.	7.	8.
9.	10.	11.	12.
13.	14.	15.	16.

EXERCÍCIO 3

➔ **Fazendo uma pesquisa... responda às seguintes perguntas.**

1 - Devemos usar o toucinho defumado nesta receita. O que é o “toucinho defumado”?

2 - Qual é a diferença entre óleo e azeite?

3 - O que é o aneto?

EXERCÍCIO 4

➔ Procure, na coluna de direita, os significados adequados para as seguintes expressões da receita que acabou de ler.

1	Picar o toucinho defumado	a)	Refogar, cozer cebola em gordura, deixando-a transparente e com uma cor que pode ir desde o branco-marfim até ao castanho
2	Debulhar as ervilhas	b)	Cortar em pequenos bocados
3	Dourar a cebola	c)	Adicionar tempero para realçar, suavizar ou acrescentar determinado sabor
4	Temperar a comida	d)	Descascar, tirar o involucro exterior
5	Cozinhar a massa “al dente”	e)	Tirar o líquido em excesso
6	Escorrer a massa	f)	Cozido ligeiramente de modo a manter a consistência dura, a massa não deve ser mole, mas deve resistir ligeiramente à pressão dos dentes.

EXERCÍCIO 5

➔ No texto desta receita há vários verbos no Imperativo. Sublinhe-os.

EXERCÍCIO 6

➔ Agora, imagine que está a explicar a receita ao seu melhor amigo. Reescreva a receita utilizando a forma de tratamento “tu”.

Pica o toucinho defumado ...

EXERCÍCIO 7

➔ Como se costuma cozinhar o esparguete no seu país? Escreva a receita indicando o nome do prato, os ingredientes, a sua preparação,

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 1

2; 3; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 16.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

1. manjericão	2. cebola	3. aneto	4. aipo
5. alho	6. esparguete	7. abóbora	8. azeite
9. parmesão	10. ervilhas	11. toucinho	12. tomate
13. manteiga	14. atum	15. cenoura	16. salsa

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

1 b); 2 d); 3 a); 4 c); 5 f); 6 e).

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

Piquem ; Levem ; adicionem ; temperem ; cozinhem ; Cozam ; escorram ; misturem ; sirvam.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 6

Pica o toucinho ; **Leva** ao lume ; **adiciona** as ervilhas ; se **quiseres**; **tempera** com sal ; **cozinha**; **Coze** o esparguete ; **escorre** bem ; **mistura** com as ervilhas ; **serve** com o queijo

Imagens tiradas de:

<https://goo.gl/ekHohU>

<http://www.giardini.biz/piante/ortaggi/basilico/>

<http://www.desenhoswiki.com/desenhos/cebolas-jpg>

<http://cliparto.kr/search/%EB%94%9C/>

http://www.midisegni.it/Port/plantas_medicinais.shtml

http://www.midisegni.it/Port/plantas_medicinais.shtml

<https://goo.gl/NfW3XH>

<http://alimenti.acolore.com/verdure/zucca-grande.html>

<http://alimenti.acolore.com/verdure/zucca-grande.html>

<http://blogunasp.com.br/saude-e-bem-estar/saude-alimentos-campeoes-em-sodio/>

<http://comida.colorir.com/verduras/ervilhas.html>

<http://www.tudodesenhos.com/d/cacho-de-tomate>

<http://www.colorir.blog.br/desenhos-para-colorir/alimentos-para-colorir/6>

<http://it.vectorhq.com/psd/parsley-psd-412390>

<http://www.twenga.com.br/toucinho-defumado.html>

<https://goo.gl/R9pMdE>

<http://www.canstockphoto.com.br/manteiga-5415486.html>

Unità 3: Gnocchi di patate e sugo al pomodoro

L'unità si apre con la consueta immagine del piatto. Seguono questa volta due ricette dell'Artusi: quella dei gnocchi e quella del sugo al pomodoro. Abbiamo inserito inoltre, prima degli esercizi, un aneddoto divertente sulle patate.

- Nell'esercizio 1 lo studente deve collegare il nome di alcuni utensili di cucina presenti nella ricetta con l'immagine corrispondente.
- Nell'esercizio 2 si riprendono gli utensili dell'esercizio precedente e ne viene richiesta la funzione.
- Nell'esercizio 3 lo studente deve rimettere in ordine le fasi della ricetta. Le singole frasi che descrivono i passaggi non sono le stesse delle ricette presentate, bensì sono riformulazioni. Questo è stato fatto con l'intento di ampliare ulteriormente la proposta lessicale dell'unità.
- Nell'esercizio 4 le domande di comprensione riprendono informazioni contenute nell'esercizio precedente.
- Nell'esercizio 5 la domanda di produzione scritta chiede all'apprendente di suggerire un sugo alternativo per condire gli gnocchi e di descriverne la preparazione.

UNIDADE 3

GNOCCHI DE BATATA COM MOLHO DE TOMATE



RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°89 :

GNOCCHI DE BATATA

INGREDIENTES

- Batatas grossas e amarelas, 400 gr.
- Farinha de trigo, 150 gr.

PREPARAÇÃO

Cozinhem as batatas na água salgada ou, melhor ainda, a vapor e quando estiverem quentes, descasquem e passem pela peneira.

Em seguida polvilhem com a farinha de trigo e amassem a massa com as mãos. Façam um rolinho comprido e fino de forma a ser possível cortá-lo aos pedacinhos compridos de cerca de três centímetros.

Polvilhem com a farinha, peguem num de cada vez e com o polegar façam uma leve pressão contra o ralador.

Cozinhem em água salgada durante dez minutos, retirem-nos da água e escorrem-nos. Adicionem o queijo parmesão, a manteiga e o molho de tomate, se gostarem.

RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°125 :

MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- Sete ou oito tomates
- Um quarto de cebola
- Um dente de alho
- Um pedaço de aipo do tamanho de um dedo
- Algumas folhas de manjeriço
- Salsa q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta-do-reino q.b.

PREPARAÇÃO

Façam um picadinho com um quarto de cebola, um dente de alho, um pedaço de aipo do tamanho de um dedo, algumas folhas de manjeriço e quanto basta de salsa. Temperem com um pouco de azeite, sal e pimenta, desfaçam sete ou oito tomates, e coloquem ao lume todos os ingredientes juntos. Misturem de vez em quando, e assim que o molho ficar denso como um creme, passem-no pelo coador e sirvam.

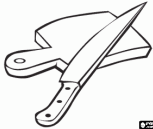





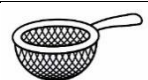

UMA PIADA PARA RIR

Professor: - O que devo fazer para repartir 11 batatas por 7 pessoas?

Aluno: - Puré de batata, senhor professor!

EXERCÍCIO 1

➡ De que utensílios de cozinha vamos precisar para poder realizar esta receita? Ligue os elementos da coluna da esquerda aos da direita.

1. A frigideira	
2. O ralador	
3. A panela	
4. A faca	
5. A peneira	
6. A escumadeira	
7. O espremedor de batatas	
8. O coador	

EXERCÍCIO 2

➔ Para que servem cada um destes utensílios de cozinha?

1. A faca serve

para _____

2. A frigideira serve

para _____

3. A peneira serve

para _____

4. A panela serve

para _____

5. O coador serve

para _____

6. O ralador serve

para _____

7. O espremedor de batatas serve

para _____

8. A escumadeira serve

para _____

EXERCÍCIO 3

- ➔ Passo a passo, vamos começar a cozinhar. Ordene numericamente os passos da receita.

	Juntar o molho aos <i>gnocchi</i> e polvilhar com o queijo parmesão ralado.
	Refogar na frigideira os ingredientes picados com azeite.
	Descascar as batatas e passá-las pelo espremedor ainda quentes.
	Deixar ferver o molho em lume brando e passá-lo pela peneira quando estiver cozido.
	Quando a água começa a ferver, juntar um punhado de sal (grosso) e os <i>gnocchi</i> delicadamente.
	Cortar em pequenos bocados o alho, a cebola, o aipo, a salsa, o manjericão.
	Juntar o tomate aos pedaços e temperar com sal e pimenta-do-reino.
	Sobre uma superfície polvilhada de farinha pôr o composto, fazer um rolinho e cortar aos pedacinhos.
	Levar ao lume uma grande panela de água.
	Quando as batatas estiverem macias, tirar do lume e escorrer.
	Quando os <i>gnocchi</i> começarem a subir à superfície retirá-los da água com uma escumadeira e escorrer bem.
	Acrescentar a farinha ao puré de batata e amassar até que fique tudo bem misturado.
	Colocar as batatas numa panela grande cheia de água salgada e levar ao lume vivo.

EXERCÍCIO 4

➔ Responda às seguintes perguntas por palavras próprias.

1. Como devem ser cozidas as batatas?

2. Como é que se faz o puré de batata?

3. Como compreendemos que os *gnocchi* estão cozidos?

EXERCÍCIO 5

➔ Será que podemos recriar esta receita? Que tal alternarmos o molho dos *gnocchi*?
Dê uma sugestão e explique como fazer.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 1

1 b; 2 e; 3 d; 4 a; 5 c; 6 h; 7 f; 8 g.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

1. A COLHER serve para COMER ALIMENTOS LÍQUIDOS
2. A FACA serve para CORTAR ALIMENTOS
3. O GARFO serve para ESPETAR ALIMENTOS SÓLIDOS
4. A COLHER DE CHÁ serve para COMER SOBREMESAS OU PARA PÔR AÇÚCAR E MISTURÁ-LO
5. O COPO serve para BEBER VINHO OU ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS
6. O PRATO FUNDO serve para SERVIR SOPA OU MASSA
7. O PRATO RASO serve para SERVIR CARNE OU PEIXE
8. O GUARDANAPO serve para LIMPAR A BOCA
9. A TOALHA serve para COBRIR A MESA

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 3

13, 7, 3, 9, 11, 6, 8, 5, 10, 2, 12, 4, 1.

Imagens tiradas de:

<http://www.ilpasticcione.net/?p=502>

<http://www.colorir.blog.br/desenhos-para-colorir/faca-para-colorir/2>

<http://www.tudodesenhos.com/d/frigideira>

<http://1coloring-pages.net/page/204>

<http://www.pintarcolorir.com.br/desenhos-de-panela-para-colorir/>

<http://www.canstockphoto.com.br/ilustracao/ralador.html>

<http://www.canstockphoto.com.br/ilustracao/ralador.html>

http://raf.dessins.free.fr/2bgal/img.php?id_img=11991

<http://www.ikea.com/it/it/catalog/products/76114285/>

<http://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/R1060-00295/>

Unità 4: Gnocchi alla romana

L'unità inizia con l'immagine del piatto seguita dalla ricetta di Artusi, da una piccola curiosità sul piatto e da un breve aneddoto divertente.

- La tabella dell'esercizio 1 contiene le foto delle fasi della ricetta: a fianco lo studente deve descrivere con parole proprie i diversi passaggi.
- Le domande dell'esercizio 2 si riferiscono al testo della ricetta e sono sia inferenziali sia referenziali riferite al testo della ricetta.
- L'esercizio 3 è un *cloze-test* o testo "a buchi" facilitato dalla presenza delle parole mancanti all'interno del riquadro. L'esercizio è stato creato utilizzando un sito che tramite un processo guidato crea il *cloze-test* a partire da un testo di partenza che abbiamo inserito. Il testo è un approfondimento sui formaggi e la loro classificazione.
- L'esercizio 4 contiene modi di dire relativi all'ambito culinario, in cui sono state eliminate le parole finali. Le parole mancanti sono presenti nel riquadro dato.
- L'esercizio 5 chiede di fare una ricerca per trovare il significato dei modi di dire dell'esercizio precedente.

UNIDADE 4

GNOCCHI À ROMANA



RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°231:

GNOCCHI À ROMANA

INGREDIENTES

- Sêmola, 250 gr
- Manteiga, 50 gr.
- Queijo Gruyère, 40 gr.
- Queijo Parmesão q.b.
- Leite, um litro
- 2 Ovos
- Sal q.b.
- Noz moscada q.b.

PREPARAÇÃO

Levem ao lume o leite com a manteiga e quando começar a ferver deitem a sêmola um pouco de cada vez vez a pouco e pouco para que não faça grumos. Coloquem o sal e deixem ao lume até ficar bem compacto, misturando sempre para que não se pegue ao fundo.

Quando estiver cozido e endurecido devido à farinha estar cozida, partam os ovos no interior, adicionem o queijo parmesão e uma pitada de noz moscada e mexam.

Com a grossura de um dedo, deitem numa travessa já untada com manteiga, ou então numa tábua polvinhada de farinha, deixando de seguida arrefecer bem. Cortem com a forma de uma amêndoa.

Eis os *gnocchi* que irão colocar bem visíveis numa bandeja proporcional, intercalando-os com o que sobrou da manteiga – aos pedaços – e polvilhando, às camadas, com o que sobrou do queijo parmesão. Por fim, dourem-nos no forno e sirvam-nos quentes.

CURIOSIDADE

Este é um prato típico da região do Lazio, na Itália. Diz-se em Roma que este é o clássico prato da quinta-feira. Há um famoso ditado popular italiano: “quinta-feira, *gnocchi*; sexta-feira: peixe; sábado: tripas!”.











UMA PIADA PARA RIR

Professora: Agora, Simãozinho, diz-me sinceramente, rezas antes de cada refeição?

Simão: Não professora, não preciso. A minha mãe é uma boa cozinheira.

EXERCÍCIO 1

➔ As fotografias que se seguem ilustram partes da nossa receita. Quais? Explique por palavras próprias.

	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.

EXERCÍCIO 2

➔ Responda às seguintes perguntas.

1. O que é a sêmola?

2. Porquê a sêmola deve ser deitada um pouco de cada vez?

3. Quando é que devemos retirar o composto do lume?

4. Quais são as duas técnicas para cortar a massa?

EXERCÍCIO 3

➔ Complete o texto com as palavras do quadro.

O QUEIJO

Os queijos encontram-se categorizados _____ vários fatores: o _____ de leite, o tipo de massa (textura), o _____ de gordura, o _____ de amadurecimento, o _____ de humidade e os _____ de produção. Além deste, outros _____ podem também virem a ser considerados tais _____ a casca, o aroma e o sabor. Tendo em _____ o tipo de _____ de que são feitos, podemos _____ os queijos como de leite de vaca, de ovelha, de cabra, de búfala (mais típico em Itália),

... Segundo a _____ temos assim queijos _____ ou menos magros ou gordos. Segundo a quantidade de humidade e o respetivo tipo de pasta podemos reconhecer _____ de pasta fresca, de pasta _____ ou queijos macios, queijos de pasta semidura ou de pasta _____ ou queijos de pasta filante. Segundo o tempo de _____ encontramos os queijos frescos _____ curados. O queijo fresco é aquele que está pronto para o _____ logo após o seu _____ e apresenta alto teor de humidade e, portanto, _____ durabilidade. O queijo curado é aquele que passou _____ alterações físico-químicas _____ o período de descanso (maturação). Este «envelhecimento» _____ uma intensificação do _____ mas também uma maior secagem do queijo, e por isso mesmo muitos destes queijos são utilizados ralados para _____ várias _____ culinárias. O queijo curado tem uma _____ mais seca e menos húmida e, por isso, possui _____ durabilidade.

mole aspetos tempo teor maior fabrico, consumo conta grau leite provoca consistência como tipo métodos mais sabor condimentar gordura curta durante maturação segundo por queijos identificar ou especialidades dura
--

EXERCÍCIO 4

➡ Há vários ditados populares ligados à gastronomia. Complete-os com as palavras dadas.

CEIA MEDICAMENTO FAZER CHAMA
CALOR RAZÃO COMEÇAR BUGALHOS

1. Em casa cheia, depressa se faz a _____
2. Que o teu alimento seja o teu _____
3. P'ra mesa e p'ra cama, uma só vez se _____
4. Na cozinha e no amor, conta o _____
5. Em casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem _____
6. Comer e coçar vai de _____
7. Guarda o que comer, não guardes o que _____
8. Trocar alhos por _____

EXERCÍCIO 5

➡ Agora faça uma pesquisa para descobrir os significados dos ditados populares do exercício anterior.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 3

Os queijos encontram-se categorizados segundo vários fatores: o tipo de leite, o tipo de massa (textura), o teor de gordura, o tempo de amadurecimento, o grau de humidade e os métodos de produção. Além deste, outros aspectos podem também virem a ser considerados tais como a casca, o aroma e o sabor.

Tendo em conta o tipo de leite de que são feitos, podemos identificar os queijos como de leite de vaca, de ovelha, de cabra, de búfala (mais típico em Itália),...

Segundo a gordura temos assim queijos mais ou menos magros ou gordos.

Segundo a quantidade de humidade e o respetivo tipo de pasta podemos reconhecer queijos de pasta fresca, de pasta mole ou queijos macios, queijos de pasta semidura ou de pasta dura ou queijos de pasta filante.

Segundo o tempo de maturação encontramos os queijos frescos ou curados. O queijo fresco é aquele que está pronto para o consumo logo após o seu fabrico, e apresenta alto teor de humidade e, portanto, curta durabilidade. O queijo curado é aquele que passou por alterações físico-químicas durante o período de descanso (maturação).

Este «envelhecimento» provoca uma intensificação do sabor mas também uma maior secagem do queijo, e por isso mesmo muitos destes queijos são utilizados ralados para condimentar várias especialidades culinárias. O queijo curado tem uma consistência mais seca e menos húmida e, por isso, possui maior durabilidade.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

- | | | | |
|----------|----------------|----------|-------------|
| 1. CEIA | 2. MEDICAMENTO | 3. CHAMA | 4. CALOR |
| 5. RAZÃO | 6. COMEÇAR | 7. FAZER | 8. BUGALHOS |

Imagens tiradas de:

<http://www.dishmaps.com/gnocchi-alla-romana/11723>

Textos tirados de:

<https://www.theteacherscorner.net/>

<http://ricette.giallozafferano.it/Gnocchi-alla-romana.html>

Unità 5: Ribollita toscana

Troviamo all'inizio l'immagine del piatto, la ricetta artusiana e una breve curiosità sul nome del piatto.

- L'esercizio 1 è un indovinello su uno degli ingredienti della ricetta.
- L'esercizio 2 è una tabella con una serie di alimenti da identificare.
- L'esercizio 3 chiede di inserire il nome degli alimenti in un cruciverba creato grazie al sito "The teacher corner".
- L'esercizio 4 chiede di escludere gli alimenti "intrusi" che non servono per preparare la ribollita.
- L'esercizio 5 è un *cloze-test* facilitato dalla presenza delle parole mancanti nel riquadro. L'estratto spiega la procedura di ammollo e cottura dei fagioli.
- L'esercizio 6 è di trasformazione e chiede allo studente di riscrivere la ricetta dei fagioli dell'esercizio precedente utilizzando il verbo imperativo alla seconda persona singolare.
- L'esercizio 7 è di sostituzione: lo studente deve inserire pronomi complemento oggetto al posto delle parole sottolineate.
- L'esercizio 8 è una breve produzione scritta che propone di commentare un modo di dire.

UNIDADE 5

RIBOLLITA OU SOPA DE PÃO TOSCANO



RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°58:

SOPA TOSCANA À MODA CAMPONESA PARA O DIA DE VÉSPERA

Tenho a certeza que esta sopa que, por modéstia, se faz chamar com o nome de camponesa, agradará a todos, e também aos senhores, se for feita com a devida atenção.

INGREDIENTES

- Pão escuro seco de massa mole, 400 gr.
- Feijão branco, 300 gr.
- Água, dois litros
- Repolho, couve lombarda ou couve para caldo verde, meia bola de tamanho médio.
- Um molho de acelga

- Um pouco de coentros
- Uma batata
- Um pouco de pele de porco curada (rojões) ou de presunto seco cortado às tirinhas.
- Um quarto de uma cebola grande
- Dois dentes de alho
- Dois pedaços de aipo do tamanho de um palmo da mão
- Uma boa pitada de salsa
- Molho de tomate
- Azeite, sal e pimenta-do-reino

PREPARAÇÃO

Ponham o feijão ao lume com a água adicionando a pele de porco curada ou o presunto seco. Saberão já que os feijões têm que ser postos na água fria e se ficarem secos tem que se adicionar água quente.

Enquanto ferve façam um refogado picando um quarto de uma cebola grande e dois dentes de alho, dois pedaços de aipo do tamanho de um palmo da mão e uma boa pitada de salsa. Piquem fininho, ponham ao lume com o azeite e quando estiver dourado deem no mesmo as hortaliças cortadas aos pedaços grandes: primeiro as couves, depois a acelga e de seguida a batata cortada aos pedacinhos. Temperem com sal e pimenta do reino, depois acrescentem o molho de tomate, e se ao ferver tudo ficar muito seco, molhem com o caldo do feijão. Quando estes estiverem cozidos, deem uma quarta parte, aqueles inteiros, às hortaliças e pele de porco; passem os outros pela peneira ou pelo passe-vite e diluam no caldo, deitando na panela onde estão as hortaliças.

Mexam, deixem ferver mais um pouco e ponham tudo na terrina onde terão já colocado o pão cortado às fatias finas. Cubram para a servir após vinte minutos.

Esta quantidade pode bastar para seis pessoas; é boa quente, mas é melhor fria.

CURIOSIDADE

O nome da sopa *ribollita* significa “refervida” e refere-se ao facto de que fica mais saborosa quando é consumida no dia seguinte.

EXERCÍCIO 1

➔ **Começamos com uma adivinha.**

Quanto mais quente, mais fresco. O que é? _____

(Ajuda: trata-se de um dos ingredientes desta receita.)

EXERCÍCIO 2

➔ **De que ingredientes precisamos para fazer a sopa toscana? Identifique os alimentos que estão nas imagens.**



1. _____ 6. _____ 11. _____ 16. _____

2. _____ 7. _____ 12. _____ 17. _____

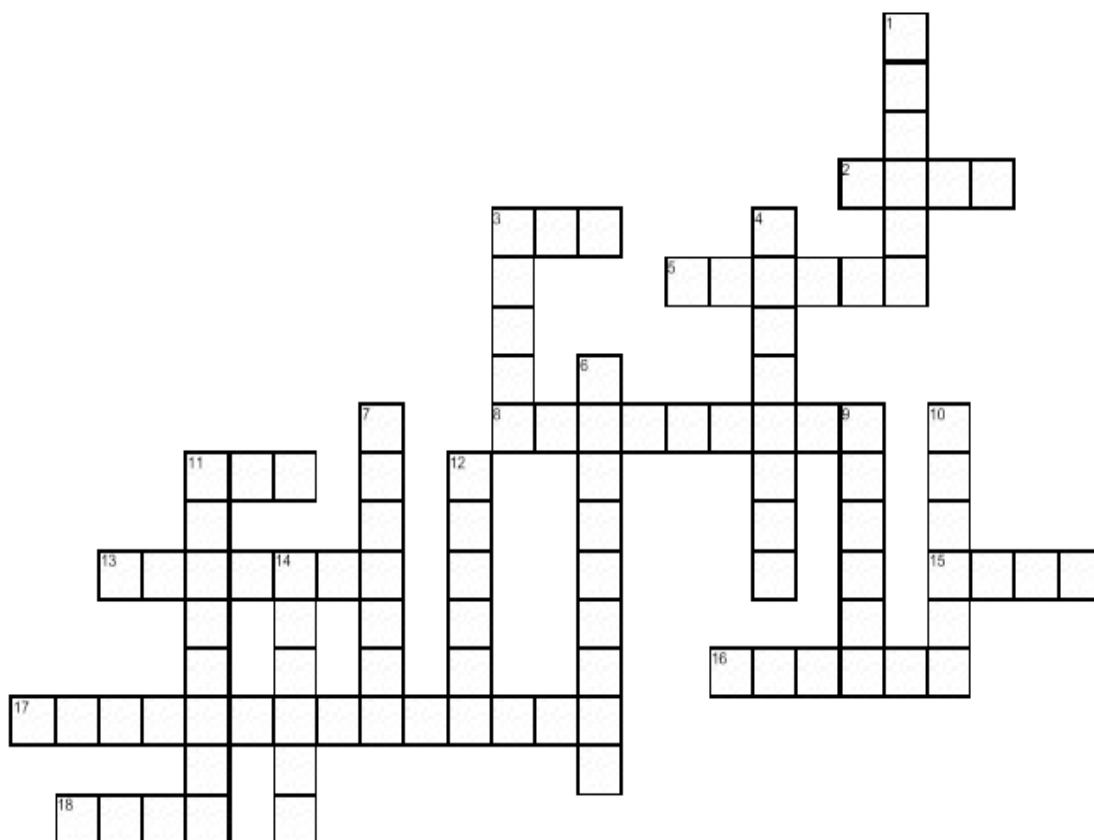
3. _____ 8. _____ 13. _____ 18. _____

4. _____ 9. _____ 14. _____ 19. _____

5. _____ 10. _____ 15. _____ 20. _____

EXERCÍCIO 3

➔ Agora, resolva as palavras cruzadas com os nomes dos alimentos identificados.



EXERCÍCIO 4

➔ Há alguns ingredientes que não estão nesta receita. Quais?

EXERCÍCIO 5

➔ Complete o texto com as palavras do quadro.

COMO SE COZINHA O FEIJÃO?

O feijão deve ser _____ de um dia para o _____, porque deve ser _____ de molho. _____ numa tigela, _____ com água de forma a que água fique quatro _____ acima do feijão. Deixar de _____ de 4 a 8 _____. É uma boa _____ fazer isto na noite _____. O feijão vai _____ a água e ficar _____. No dia _____ precisamos de _____ a água do molho e lavar o feijão. Colocar numa _____, cobrir com _____ até ficar uns quatro dedos _____ do feijão. Levar ao _____ até ferver, depois _____ a panela, deixar no lume médio e cozinhar de 40 a 45 _____. Se precisar, verificando que a água está a _____ muito, acrescentar água quente para terminar a _____.

tapar seguinte
preparado minutos
acima maior ideia
horas anterior lume
dedos água cobrir
absorver deixado
escorrer cozedura
molho outro Colocar
panela evaporar

EXERCÍCIO 6

- ➔ Explique ao seu melhor amigo como preparar o feijão. Reescreva a receita utilizando a forma TU no imperativo (faça todas as alterações necessárias ao texto).

EXERCÍCIO 7

- ➔ Substitua as expressões sublinhadas pelos pronomes pessoais complemento objeto direto (faça todas as alterações necessárias).

1. Pomos o feijão ao lume com a água.

2. Picamos a cebola.

3. Acrescentamos o aipo.

4. Douramos o alho.

5. Cortamos as batatas aos pedacinhos.

6. Temperamos a sopa com sal e pimenta-do-reino.

7. Juntamos na panela o molho de tomate.

8. Diluímos a sopa com o caldo do feijão se está seca.

9. Deixamos os feijões inteiros.

10. Passamos o feijão pela panela.

11. Deixamos ferver os legumes, mexemos a sopa e pomos a sopa na terrina.

12. Colocamos o pão cortado às fatias finas.

13. Servimos o prato quente.

EXERCÍCIO 8

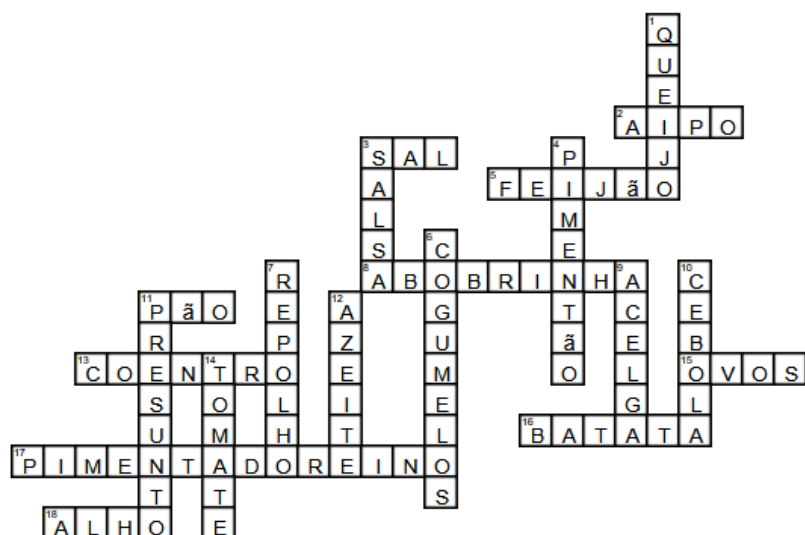
- ➔ Dê a sua opinião acerca do provérbio: “Amizade renovada é como sopa requeitada”.
O que significa?

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 1 O pão

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

- | | | | |
|-------------|--------------|----------------------|------------|
| 1. Pão | 6. presunto | 11. alho | 16. ovos |
| 2. Feijão | 7. acelga | 12. abobrinha | 17. aipo |
| 3. Repolho | 8. cogumelos | 13. tomate | 18. queijo |
| 4. sal | 9. coentros | 14. azeite | 19. batata |
| 5. pimentão | 10. salsa | 15. pimenta-do-reino | 20. cebola |

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 3



SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

Pimentão ; cogumelos ; abobrinha ; ovos ; queijo.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

Preparado; outro; deixado; Colocar; cobrir; dedos; molho; horas; ideia; anterior; absorver; maior; seguinte; escorrer; panela; água; acima; lume; tapar; minutos; evaporar; cozedura.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 7

- | | | |
|--------------------|-----------------|---------------------|
| 1. Pomo-lo | 6. Temperámo-la | 11. Deixámo-los; |
| 2. Picámo-la | 7. Juntámo-lo | mexemo-la; pomo-la. |
| 3. Acrescentámo-lo | 8. Diluímo-la | 12. Colocámo-lo |
| 4. Dourámo-lo | 9. Deixámo-los | 13. Servimo-lo |
| 5. Cortámo-las | 10. Passámo-los | |

Imagens tiradas de:

<http://www.alcibocommestibile.it/2016/01/ribollita-toscana-la-crock-pot.html>

<http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/fagiolo-cannellino-di-atina-dop/>

<https://17daydietfamily.wordpress.com/2011/01/28/friday-bread-day/>

<https://goo.gl/98mKHg>

<http://diariomovil.com.ar/2015/03/25/la-pizca-de-sal-que-afecta-al-corazon/>

<https://goo.gl/vzRT38>

<http://www.ivocutelarias.com/pt/pagina/12/>

<http://www.imagui.com/a/accelga-iG6rGdaq9>

<http://tcpermaculture.blogspot.it/2012/03/shitake-mushrooms.html>

<http://www.isentieridelmundo.com/i-maghi-delle-spezie/>

<http://www.treinomestre.com.br/troque-o-sal-por-ervas-e-deixe-sua-dieta-mais-saudavel/>

<https://goo.gl/Y1cjHd>

<http://www.lifestyles.com.br/index.htm/2013/04/cultivo-de-alho-em-casa/>

<http://www.eticamente.net/31996/passata-pomodoro-proprieta-ricetta.html>

<http://www.scuolaitalianabarcellona.com/category/ordini-di-scuola/scuola-primaria/page/4/>

http://www.superedo.it/sfondi/sfondi_cibo-wallpaper_formaggio-p4.htm

<http://magiaproibida.blogspot.it/2016/03/simpatia-da-batata-para-seu-amor-te.html>

<https://it.dreamstime.com/immagini-stock-cipolla-image12044284>

<http://www.imcpl.org/kids/blog/?p=8917>

<https://www.ambientebio.it/salute/combattere-il-cancro-a-tavola-il-potere-del-sedano/>

<http://www.nucleodebroglie.com/2013/03/pimenta-do-reino-e-suas-moleculas.html>

<https://it.dreamstime.com/immagini-stock-cipolla-image12044284>

Textos tirados de:

<https://www.noticiasereceitas.com/como-cozinhar-o-feijao-rapido-e-deixa-lo-gostoso/>

Unità 6: Cacciucco

All'inizio troviamo l'immagine, una breve introduzione che l'Artusi stesso fa al piatto, ingredienti, procedimento, approfondimento sul significato del nome e piccola curiosità.

- L'esercizio 1 è un indovinello su uno degli ingredienti del cacciucco.
- L'esercizio 2 è di comprensione scritta e presenta sia domande referenziali che inferenziali.
- L'esercizio 3 è sul lessico ed è composto da una tabella con tre colonne: a destra troviamo l'immagine dell'alimento e a sinistra le lettere che ne compongono il nome in ordine sparso. Lo studente deve riordinare le lettere per formare le parole da scrivere nella colonna in centro.
- L'esercizio 4 è a completamento sui comparativi di maggioranza, minoranza e uguaglianza. Le frasi scelte sono sempre di argomento culinario per ampliare il lessico di questo campo semantico.
- L'esercizio 5 è un *cloze-test* facilitato con le parole mancanti nel riquadro. Il testo presenta la struttura dei pasti in Italia.
- L'esercizio 6 è di produzione scritta: si richiede allo studente di cercare il significato di alcuni proverbi, di commentarli e di descrivere alcuni contesti in cui possono essere utilizzati.

UNIDADE 6

CALDEIRADA DE PEIXE



RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°455 :

CACCIUCCO

Este é naturalmente um prato preparado, mais do que noutros lugares, nos portos marítimos onde o peixe é fresco e é fácil encontrar todas as espécies necessárias para o fazer. Qualquer vendedor de peixe é capaz de indicar as espécies que melhor se adequam para a preparação de um bom *cacciucco* e, por mais que seja saboroso, é sempre um alimento pesado do qual não se deve abusar.

INGREDIENTES

- 700 gr. de peixe (linguado, salmonete, raia, corvina, tamboril, ...)
- Meia cebola
- Dois dentes de alho

- Tomates aos pedaços ou em conserva, 300 gr.
- Salsa q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Um dedo de vinagre
- Fatias de pão torrado como acompanhamento

PREPARAÇÃO

Para 700 gramas de peixe, piquem meia cebola bem fina colocando-a a refogar em azeite, salsa e dois dentes de alho inteiros. Quando a cebola corar, adicionem 300 gramas de tomate aos pedaços ou em conserva e temperem com sal e pimenta. Cozido o tomate, deem um dedo de vinagre, se for forte e dois se for fraco, diluído num copo de água. Deixem ferver por alguns minutos e, em seguida, tirem o alho e passem o resto pela peneira espremendo bem. Coloquem o molho de novo no lume juntamente com o peixe que já prepararam e que pode ser linguado, salmonete, raia, corvina, tamboril e outras variedades da época. Deixem inteiros todos os peixes pequenos e os maiores cortados aos pedaços grandes.

Fervam em lume vivo mantendo sempre a panela coberta e não mexam mais no peixe para não o desmanchar e tudo ficará cozido em poucos minutos. Provem para ver se está bem temperado, mas, em todos os casos, é sempre bom adicionar um pouco de azeite, usando-o pouco no refogado.

Com o peixe já cozido e feito o prato *cacciucco*, costuma-se levá-lo à mesa em duas travessas separadas; uma com o peixe seco sem molho, e o outro com muitas fatias de pão da grossura de um dedo, tantas quantas possam ficar mergulhadas no molho que sobrou. Contudo, antes de as servir, torrem-nas um pouco ao lume.

CURIOSIDADES

Porquê este prato se chama assim?

A palavra *cacciucco* é típica da cidade italiana de Livorno e deriva do turco *küçük* que significa pequeno. Refere-se concretamente a uma sopa de peixe, a um ensopado feito com peixes pequenos ou aos pedaços. Uma curiosidade: na Toscana diz-se que para fazer um bom *cacciucco* é necessário ter pelo menos 5 variedades de peixe diferentes, pois 5 é o número das letras “C” no nome do prato, mas para um prato ainda melhor, usam-se muitas mais variedades.

EXERCÍCIO 1

➔ Começamos com uma adivinha.

Tem cabeça e não tem pescoço. Tem dentes, sem ser de osso. O que é?

(Ajuda: trata-se de um dos ingredientes desta receita.)

EXERCÍCIO 2

➔ Responda às seguintes perguntas usando palavras próprias.

1. Onde é que normalmente se prepara este prato? E porquê?

2. O *Cacciucco* é um prato leve e de fácil digestão?

3. O que significa “a cebola deve corar”?

4. Qual é a diferença entre tomate aos pedaços e em conserva?

5. Porquê se deve passar o molho pela peneira?

6. O que significa “variedades da época”?

7. Como é que devemos cortar os peixes maiores?

8. Porquê o peixe não deve ser tocado enquanto coze?

9. Quais são os temperos usados nesta receita?






10. Gosta de pão torrado? Como é que o faz normalmente?

11. O que significa “mergulhar” o pão no molho?




EXERCÍCIO 3

➔ De seguida encontra-se apresentada uma lista de peixes e frutos do mar mais comuns, reconhece alguns? Usando um dicionário ou uma enciclopédia para fazer uma breve pesquisa, ordene as letras para formar corretamente o nome do animal ilustrado na imagem.





Peixes

1. Shdriana	1. _____	
2. mAtu	2. _____	
3. acahauBl	3. _____	
4. tuaTr	4. _____	
5. ãolaSm	5. _____	

Crustáceos

1. ogaanerCju	1. _____	
2. Lgstaao	2. _____	
3. amarCão	3. _____	

Moluscos

1. Polov	1. _____	
2. ieMxhlão	2. _____	
3. mAêaoji	3. _____	
4. aVriie	4. _____	

EXERCÍCIO 4

➔ **Completa as frases comparativas com “mais ... do que ...”, “menos ... do que”, “tão como”.**

1. A sopa está _____ quente _____ boa.
2. Infelizmente estes pêssegos são _____ saborosos _____ aqueles que comprou a tia.
3. Este prato está _____ picante _____ bom.
4. O grau alcoólico do vinho é _____ alto _____ o da aguardente.
5. As natas são _____ gordas _____ o leite.
6. Os cogumelos são _____ saborosos _____ cheirosos.
7. As trufas são _____ caras _____ raras.
8. Este filete de atum está _____ cru _____ cozido.
9. Infelizmente este presunto tem _____ gordura _____ partes magras.

10. Felizmente este restaurante é _____ barato _____ aquele que me aconselhaste.
11. Este peixe está _____ macio _____ fresco.
12. Este prato está _____ pesado _____ leve.
13. As gorduras animais são _____ saudáveis _____ aquelas vegetais.
14. A comida vegetariana é _____ sã _____ dietética.
15. Os alperces contêm _____ vitamina C _____ os limões.

EXERCÍCIO 5

➔ Complete o texto com as palavras do quadro.

A ESTRUTURA DAS REFEIÇÕES EM ITÁLIA

A refeição completa começa _____ antipasto (entrada) o qual podemos dividir _____ entradas frias e quentes simples (ou seja, consiste _____ um único ingrediente básico) e composto (ou seja, composto _____ várias preparações variadas). O aperitivo é servido _____ pequenas quantidades, porque

a sua função é aquela _____ aguçar o apetite _____ antecipação dos pratos principais. Primo Piatto (primeiro prato): pode-se escolher dentro _____ mil tipos de massa existentes com as mais variadas combinações, como _____ exemplo um risotto ou uma minestra (que pode ser uma sopa ou massa _____ caldo). Estes tipos de pratos são normalmente bastante ricos _____ carboidratos contrariamente _____ próximo prato, chamado secondo e que tem um maior valor proteico, como se poderá ver _____ seguida. Assim sendo, o secondo piatto, geralmente de carne, peixe ou ovos, vem sempre acompanhado _____ verduras e legumes. Estes últimos fazem parte _____ chamado contorno, ou seja, acompanhamento, o qual é normalmente consumido depois _____ se saborear um primeiro prato.

em	por	de	em	de	para
pelo	ao	em	no	para	
por	de	com	das	de	
por	em	de	de	do	em
					por
					para

E _____ finalizar um dessert, palavra bem pouco italiana mas que usamos _____ indicar algo _____ doce, mas que podemos chamar também dolci, e completamos a refeição com o caffè espresso. Bom, pode-se pensar que _____ comer tudo isto deve-se precisar _____ muito tempo. E não tenham dúvidas, é preciso mesmo, aliás, o tempo necessário aumenta ainda mais _____ causa _____ conversas demoradas que acompanham sempre as refeições. Mas _____ fim, se a mesa é um lugar de prazer, de encontros, de troca de conhecimentos e de convívio, porque deveríamos querer levantar da mesa cedo?

EXERCÍCIO 6

➔ Dê a sua opinião acerca dos provérbios seguintes. O que significam? Faça alguns exemplos ou descreva algumas situações em que podem ser utilizados.

1. “Quem tem fome, alhos come”.
2. “A verdade é como o azeite, vem sempre ao de cima”.
3. “Pela boca morre o peixe”.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 1

O alho

SOLUÇÕES - EXERCÍCIO 3

<u>Peixe</u>	<u>Crustáceos</u>	<u>Moluscos</u>
1. Sardinha	1. Caranguejo	1. Polvo
2. Atum	2. Lagosta	2. Mexilhão
3. Bacalhau	3. Camarão	3. Amêijoia
4. Salmonete		4. Ostra (ostrica)
5. Truta		5. Vieira
6. Salmão		

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

- | | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| 1. tão como | 6. tão como | 11. tão como |
| 2. menos ... do que | 7. tão como | 12. mais ... do que |
| 3. mais ... do que ... | 8. mais ... do que | 13. menos ... do que |
| 4. menos ... do que | 9. mais ... do que | 14. mais ... do que |
| 5. mais ... do que | 10. menos ... do que | 15. menos ... do que |

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

pelo ; em ; em ; por ; em ; de ; em ; de ; por ; com ; em ; ao ; de ; por ; do ; de ; para ; para ; de ; para ; de ; por ; das ; no.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 6

1. Quando se tem fome, come-se de tudo, até os alimentos que são pouco agradáveis. Não se escolhem os alimentos.
2. O azeite vem sempre ao de cima e a verdade também. A mentira é muito difícil de esconder e mais tarde ou mais cedo é descoberta
3. Não se deve falar demasiado.

Imagens tiradas de:

<http://www.cacciucco.org/prodotti-e-ricette.html>

<http://www.cookaround.com/ricetta/cacciucco-4.html>

<https://goo.gl/VNBrEa>

<https://goo.gl/5rxrie>

<http://www.guiadospeixes.com/dicas/bacalhau/>

<http://www.clubedapescaria.com.br/peixe/truta>

<http://www.pesqueirapioneira.com.br/salmao-atlantico/>

<http://www.cienciaviva.pt/peixes/home/index.asp?acao=showpeixe>

<https://it.dreamstime.com/fotografia-stock-libera-da-diritti-aragosta-image19463275>

<http://www.longino.it/it/prodotti-e-partners.asp?CLIV3=9>

<http://www.gustissimo.it/ingredienti/pesci-crostacei-frutti-di-mare/polpo.htm>

<http://isolafelice.forumcommunity.net/?t=39658880>

<http://www.tasteit.pt/pt/receitas/caldeirada-algarvia>

<http://www.alimentipedia.it/capasanta.html>

Texto tirado de:

<http://saboresdaitalia.com/culinaria-italiana/>

Unità 7: Fonduta di formaggio

L'unità si apre con l'immagine del piatto, seguita da breve descrizione introduttiva, ricetta artusiana, suggerimenti per realizzare al meglio la ricetta e un breve aneddoto divertente sul latte e formaggio, i due ingredienti principali della ricetta.

- L'esercizio 1 comprende una tabella con le foto delle fasi della ricetta: a fianco lo studente deve descrivere con parole proprie i diversi passaggi.
- L'esercizio 2 è un testo portoghese che descrive i formaggi italiani più conosciuti. Il testo contiene errori: lo studente deve identificarli e correggerli.
- L'esercizio 3 è costituito da un dialogo e la consegna chiede allo studente di volgerlo dalla forma diretta alla forma indiretta.
- L'esercizio 4 prevede domande di comprensione sul dialogo.
- Nell'esercizio 5, data una lista di verbi (usati frequentemente nelle ricette), lo studente deve scrivere il sostantivo corrispondente che esprime l'azione indicata dal verbo.
- L'esercizio 6 è a completamento: lo studente deve scegliere le parole da inserire nelle frasi tra i sostantivi dell'esercizio precedente.
- L'esercizio 7 di produzione scritta chiede di parlare del proprio piatto tipico nazionale preferito.

UNIDADE 7

CACIMPERIO OU FONDUE DE QUEIJO



A *Fondue* é um prato à base de queijo aquecido e derretido sobre uma lamparina ou outra fonte de calor pouco intenso, e do qual as pessoas se servem diretamente.

Consiste basicamente numa mistura de queijos derretidos juntamente com vinho ou leite e que vai à mesa acompanhada por pedaços de pão, batatas e legumes cozidos, ou com guarnições diferentes. Esses acompanhamentos devem ser mergulhados na fondue com um garfo comprido para ficarem cobertos pelo queijo derretido.

RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°247: CACIMPERIO

INGREDIENTES

- Queijo *Fontina* sem casca, 400 gr.
- Manteiga, 80 gr.
- Gemas de ovo, 4.
- Leite, q.b.

PREPARAÇÃO

A *Fontina* é um queijo pouco diferente do gruyère, mas um pouco mais gordo. Cortem-no aos pequenos cubos e mantenham-no por duas horas mergulhados no leite.

Levem a manteiga ao lume e – quanto tiver adquirido uma cor – deitem a *fontina*. O leite usado para ter a *fontina* de molho, utiliza-se apenas duas colheradas.

Mexam muito bem com uma colher de pau sem deixar ferver e, quando o queijo estiver completamente derretido, retirem a panela do lume para adicionar as gemas.

Levem novamente ao lume, por pouco tempo, mexendo sempre e deitem de seguida numa travessa aquecida.

Se ficou bem feita, não deve ter ficado nem granulosa nem dura, mas com a aparência de um creme denso.

Em Turim observei que ela é servida com uma camada superficial de trufas brancas cruas, cortadas às lacas finas como um véu.

CURIOSIDADES

O segredo duma boa fondue é mexer sempre para não criar grumos e as gemas também servem para dar a consistência cremosa ao queijo derretido.

UMA PIADA PARA RIR

Professor: — Pode dizer-me o nome de cinco coisas que contenham leite?

Aluno: — Sim, senhor professor: Um queijo e quatro vacas.

EXERCÍCIO 1

- ➔ As fotografias que se seguem ilustram partes da nossa receita. Quais? Rescreva as fases por palavras próprias.

	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.

EXERCÍCIO 2

➔ No seguinte texto encontram-se alguns erros. Sublinhe-os e corrija-os.

De seguida se encontra uma lista de alguns queijos italianos muito conhecidos.

A *Fontina* é um queijo típico da região Valle d'Aosta, no norte da Itália. Está fabricado com leite de vaca, a consistência dele é macia, é muito saboroso e é ideal para derreter, colocando-o sobre alguns pratos de carne.

O *Squacquerone* é um queijo da região Emilia-Romagna, está fresco, macio e cremoso, feito com leite de vaca e ótimo para comer com a *piadina* (um pão azimo).

A Mozzarella ou Muçarela (*mozzarella* no italiano) é um queijo de massa filada produzido na região da Campania, no sul da Itália. A receita tradicional indica o uso de leite de búfala, mais também é produzida a partir do leite de vaca. É fresca e macia, e é tipicamente utilizada na pizza.

O Parmesão é um queijo corado que têm uma consistência dura, um sabor ligeiramente picante, um perfume forte. Devido a seu sabor acentuado, costuma-se utilizar-lo ralado para temperar: é um ingrediente essencial para *risotto* e *maça*.

O *Gorgonzola* é uma variedade de queijo azul fabricado com leite de vaca, originário de Milão, na região Lombardia. À sua massa é cremosa, tem um sabor agradável e uma aroma intensa.

O *Mascarpone* é uma variedade de queijo de consistência muito cremosa, feito a base de leite de vaca e particularmente rico em gorduras. O seu sabor é doce e é usado na preparação de muitas sobremesas, donde a mais conhecida é o *tiramisù*.

O *Pecorino* é o queijo italiano feito de leite de ovelha. É um queijo duro, compacto e com sabor forte que pode ter diferenças graus de maturação.

EXERCÍCIO 3

- ➔ Transforme no discurso indireto o texto que acabou de ler sem esquecer os verbos introdutórios.

Diálogo entre amigos à porta da cantina "Ganda petisco"

Rodrigo: — Olá, Luís Filipe. Hoje almoças comigo na cantina da faculdade?

Luís Filipe: — Olá pá. Sim sim, almoço. O que é que haverá hoje para comer?

Rodrigo: — Falei há pouco com o João e ele contou-me que hoje é dia de polenta com cogumelos.

Luís Filipe: — Polenta com cogumelos?? Não é costume e não há sopa?

Rodrigo: — Bom, eu acho que sim. Normalmente há sempre sopa...

Luís Filipe: — E a sopa é de quê? Sabes?

Rodrigo: — Eh pá, andas a fazer muitas perguntas... eu não sei mas se não houver, com certeza haverá algo mais.

Luís Filipe: — Olha aqui, está aqui a ementa. Eh pá não, não há sopa, há Fondue de queijo.

Rodrigo: — Pronto, agora já sabes. Olha, queres vir jogar à bola depois do almoço?

Luís Filipe: — Quero, pois.

Rodrigo: — Então come pouco!

EXERCÍCIO 4

➔ Perguntas:

1. Onde é que o Luís Filipe e o Rodrigo vão almoçar?

2. Qual é o menú de hoje?

3. Qual é a proposta do Rodrigo para a tarde?

4. Porquê o Rodrigo aconselha o amigo a comer pouco?

5. No texto encontram-se algumas expressões de gíria. Indique quais.

EXERCÍCIO 5

➔ Qual é o substantivo adequado para os seguintes verbos?

VERBO	SUBSTANTIVO
1. ferver	a)
2. cozer	b)
3. usar	c)
4. decorar	d)
5. adicionar	e)
6. misturar	f)
7. arrefecer	g)
8. refogar	h)
9. fritar	i)
10. temperar	l)
11. preparar	m)
12. acompanhar	n)
13. degustar	o)
14. empratar	p)
15. cortar	q)
16. brindar	r)

EXERCÍCIO 6

➔ Complete as frases com o substantivo adequado. Utilize os substantivos do exercício anterior.

1. A _____ daquele bolo é muito simples: natas batidas e fruta fresca.
2. O _____ do micro-ondas acelera o nosso trabalho na cozinha.
3. Depois de a água levantar _____, deite os esparguetes.
4. A água de _____ dos legumes é um caldo vegetal que pode ser usado para fazer o *risoto*.
5. Em Portugal, quando faz-se um _____, diz-se “saúde!” ou “tchim-tchim!”.
6. Para obtermos um sumo rico em vitaminas, podemos misturar várias frutas. A _____ de laranja, ananás e folha de hortelã resulta muito bem.
7. Quando o iogurte adquire as características desejadas, procede-se ao seu _____ rápido para parar a sua fermentação.
8. Para fazer o _____ deve fritar a cebola e outros ingredientes como alho, aipo e cenoura em gordura que pode ser azeite ou manteiga.
9. A visita guiada e a _____ de vinhos naquela adega foi muito interessante.
10. Um _____ muito saboroso para a carne é o puré de batatas.

11. A _____ deste prato é muito simples: faz-se enquanto o diabo esfrega um olho!

12. Quando cozinhamos em casa subestimamos a importância do _____ , mas nos restaurantes a apresentação do prato é fundamental.

13. O talhante é esperto dos _____ da carne.

14. Quando fazemos a polenta, a _____ da farinha de milho à água fervente deve ser cuidadosa para não criar grumos.

EXERCÍCIO 7

- ➡ **Qual é o prato típico do seu país de que mais gosta? Como se faz? Escreva a receita com os ingredientes e modo de preparação e ilustre-o.**

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

encontra-se ; alguns ; muito.

típico ; Norte ; Itália ; É fabricado ; a sua consistência ; colocando-o ; pratos.
queijo ; é fresco.

em italiano ; produzido ; Sul ; mas ; tipicamente ; utilizada.

curado ; tem ; ligeiramente ; perfume ; Devido ao ; utilizá-lo ; temperar ; massa.

com leite ; A sua massa ; um aroma intenso.

consistência ; feito à base de ; particularmente rico de gorduras ; muitas sobremesas ;
onde.

compacto ; diferentes.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

- | | | |
|----------------|---------------------|-------------------|
| a) a fervura | g) o arrefecimento | o) a degustação |
| b) a cozedura | h) o refogado | p) o empratamento |
| c) o uso | i) a fritura | q) o corte |
| d) a decoração | l) os temperos | r) o brinde |
| e) a adição | m) a preparação | |
| f) a mistura | n) o acompanhamento | |

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 6

- | | | |
|--------------|--------------------|------------------|
| 1. decoração | 6. mistura | 11. preparação |
| 2. uso | 7. arrefecimento | 12. empratamento |
| 3. fervura | 8. refogado | 13. cortes |
| 4. cozedura | 9. degustação | 14. adição |
| 5. brinde | 10. acompanhamento | |

Imagens tiradas de:

<https://goo.gl/qU6tkS>

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Fondue>

<http://thecountrybasket.com/norwegian-pancakes-recipe-with-picture-guide/>

<http://www.cookaround.com/ricetta/fonduta-alla-piemontese.html>

<http://www.laticiniospj.com.br/queijos/queijo-tipo-fontina/>

Unità 8: Polenta pasticciata

L'unità si apre con l'immagine e una serie di definizioni che descrivono alcuni termini fondamentali del piatto seguite dalla ricetta artusiana.

- L'esercizio 1 è composto da domande di comprensione scritta con domande sia referenziali riferite alla ricetta che inferenziali di ragionamento e ricerca.
- L'esercizio 2 è costituito da un testo portoghese sui cereali caratterizzato da alcuni errori: lo studente deve riconoscerli e correggerli.
- L'esercizio 3 presenta una tabella in cui lo studente deve collegare l'immagine dei cereali al nome corrispondente.
- Nell'esercizio 4 è presentata una ricetta per fare la polenta: lo studente deve riordinare le fasi.
- Nell'esercizio 5 lo studente deve formulare le domande sulla ricetta della polenta appropriate alle risposte date.
- Gli esercizi 6 e 7 sono entrambi di produzione scritta: il primo chiede di scrivere un breve testo sui diversi tipi di farina e il secondo su altri modi di condire la polenta o altri piatti cucinati con la farina di mais.

UNIDADE 8

EMPADÃO DE POLENTA



O QUE É ...?

Este prato constitui um bom prato único muito nutritivo.

O **empadão** é uma preparação feita no forno, em que se coloca um recheio, entre camadas de puré de batata, arroz, pão ou polenta, como neste caso.

A **polenta** é um creme espesso à base de sêmola de milho.

A **salsicha** é feita a partir de carnes frescas ou defumadas, com gordura animal, ervas, especiarias e outros ingredientes e temperos. Normalmente a salsicha obtém o seu formato devido ao seu invólucro comestível, historicamente feito a partir do intestino dos animais e, mais recentemente, fabricado de forma sintética; devido a isto, encontram-se classificadas como enchidos.

RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°232 :

POLENTA COM SALSICHA

INGREDIENTES

- Polenta de farinha de milho
- Algumas salsichas
- Molho ou conserva de tomate
- Parmesão ralado
- Alguns pedacinhos de manteiga

PREPARAÇÃO

Façam uma polenta com a farinha de milho mais mole, estendam-na sobre uma tábua, até obterem a espessura de um dedo, e cortem-na aos losangos.

Coloquem algumas salsichas inteiras numa frigideira, com um pingo de água e, quando estiverem cozidas, retirem a pele, esmigalhem-nas e acrescentem o molho ou a conserva de tomate.

Ponham a polenta num tabuleiro ou num pirex que possa ir ao forno, temperem-na às camadas com parmesão, com a salsicha e com alguns pedacinhos de manteiga colocados aqui e ali. Depois, coloquem o recipiente no forno, e quando estiver bem quente, sirvam.

A dita polenta pode também ser feita dura, para ser cortada às fatias.

EXERCÍCIO 1

➔ Responda às seguintes perguntas.

1. O que significa "às camadas"?

2. Qual pode ser a consistência da polenta? E pode ser cortada de maneiras diferentes? Quais?

3. O que significa "esmigalhar" a salsicha?

4. Qual é a diferença entre um tabuleiro de forno e um pirex? Como ajuda, pode fazer uma pesquisa na Internet.

EXERCÍCIO 2







➔ No seguinte texto encontram-se alguns erros. Sublinhe-os e corrija-os.

OS CEREAIS

O termo cereal se refere as plantas gramíneas que dá frutos farináceos. As principais espécies de cereales são o milho, o trigo, a aveia, o arros, o centeio, a cevada e o sorgo. Destos cereais pode-se obter vários tipos de alimentos. A farinha, por exemplo, é o pó fino que obtém-se do cereal moído. O farelo, pelo seu lado, é o resultado de uma outra parte da moagem dos grãos dos cereais. O trigo sarraceno, a quinoa e o amaranto são plantas consideradas pseudocereais, plantas de famílias diferentes daquela dos cereais, mas que apresentam valores proporcionalmente próximos de carboidratos, lipídeos, proteínas e fibras em relação aos cereais.

EXERCÍCIO 3

➔ Identifique os cereais com as palavras do quadro.

MILHO	TRIGO	AVEIA	ARROZ	CENTEIO	CEVADA
					
1.	2.	3.			
					
4.	5.	6.			

EXERCÍCIO 4

- ➔ De seguida apresenta-se a receita básica para fazer a polenta. A preparação não está em ordem, ordene numericamente os passos da receita.

RECEITA DE POLENTA

INGREDIENTES

- 2l de água fervida
- 800g de farinha de milho
- 1 colher de sopa de sal

PREPARAÇÃO

- _____ a) Em seguida, coloque a polenta sobre uma tábua de madeira.
- _____ b) Deixe cozinhar por cerca de 40 minutos até não sentir mais os grãos crus de polenta ao provar.
- _____ c) Leve a água ao lume com o sal.
- _____ d) O ponto certo da polenta é quando a massa se solta da panela. Apague o lume.
- _____ e) Com a água a ferver, deite a farinha aos poucos, mexendo sempre para não criar grumos e para não se pegar e até a polenta engrossar.

EXERCÍCIO 5

➔ Tendo em conta as respostas apresentadas, encontre as perguntas adequadas.

1. _____ ?

Quando a massa se solta da panela.

2. _____ ?

Até não sentir mais os grãos crus de polenta ao provar.

3. _____ ?

Deve-se apagar o lume e colocar a polenta sobre uma tábua de madeira.

4. _____ ?

Quando a água começa a ferver.

5. _____ ?

Aos poucos e mexendo sempre para não criar grumos.

EXERCÍCIO 6

➔ Quais são visivelmente as diferenças entre a farinha de milho e a de trigo? Quais são as respetivas cores e consistências? Qual é a diferença entre a farinha normal e aquela integral? Conhece outros tipos de farinha? A que tipo de farinha está mais acostumado?

EXERCÍCIO 7

➔ **No seu país costuma-se cozinhar a polenta? Se sim, com quais acompanhamentos ou combinações se costuma fazer? Em caso contrário, conhece alguns pratos que têm entre os seus ingredientes a farinha de milho?**

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

O termo cereal **refere-se** às plantas gramíneas que **dão** frutos farináceos. As **principais** espécies de **cereais** são o milho, o trigo, a aveia, o **arroz**, o centeio, a cevada e o sorgo. **Destes** cereais **podem-se** obter vários tipos de alimentos. A farinha, por exemplo, é o pó fino que **se obtém** do cereal moído. O farelo, pelo seu lado, é o resultado de uma outra parte da moagem dos **grãos** dos cereais. O trigo sarraceno, a quinoa e o amaranto são plantas consideradas pseudocereais, plantas de famílias diferentes daquela dos cereais, mas que apresentam valores proporcionalmente próximos de carboidratos, **lipídeos**, **proteínas** e fibras em relação aos cereais.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 3

1. CEVADA; 2. AVEIA; 3. TRIGO; 4. CENTEIO; 5. ARROZ; 6. MILHO

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

1. c; 2. e; 3. b; 4. d; 5. a.

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

1. Qual é o truque para verificar se a polenta está no ponto certo?
2. Durante quanto tempo tem de cozinhar a polenta?
3. O que é que se deve fazer quando a polenta está cozida?
4. Quando é que se deve começar a deitar a farinha na panela?
5. Como é que se deve acrescentar a farinha na água e porquê?

Imagens tiradas de:

<https://www.rieper.com/it/farine-per-uso-professionale/farine/segale.html>

<http://www.agroscopio.com/ec/aviso/arroz-iniap-11/>

<https://imagem.biz/milho/>

<http://www.territori.coop.it/territori/orzo-perlato-coltivazione-nel-lazio>

<http://www.mulinomarino.it/eng/cereali.php>

<https://goo.gl/f1PX6R>

<https://goo.gl/ndLUVL>

Texto tirado de:

<http://conceito.de/cereais#ixzz4MxcOiyd>

Unità 9: Saltimbocca alla romana

L'unità inizia con l'immagine del piatto, seguita da una breve descrizione e da una curiosità che spiega l'origine del nome. Segue la ricetta dell'Artusi.

- Nell'esercizio 1 lo studente deve formulare le domande sulla ricetta dei saltimbocca appropriate alle risposte date.
- Nell'esercizio 2 lo studente deve scrivere per esteso le unità di misura date.
- Nell'esercizio 3 lo studente deve nominare gli oggetti illustrati nell'immagine e specificarne la funzione.
- Nell'esercizio 4 viene chiesto di identificare l'unità di misura specifica per ogni alimento dato.
- L'esercizio 5 è un esercizio a completamento sugli aggettivi.
- Nell'esercizio 6 lo studente deve trovare il nome della pianta che dà il frutto indicato.
- Nell'esercizio 7 viene presentata un'altra ricetta dell'Artusi molto simile a quella dei saltimbocca ma a base di pesce: si tratta delle triglie al prosciutto. Seguono domande di comprensione scritta.

UNIDADE 9

SALTIMBOCCA À ROMANA



É um prato típico romano que consiste em fatias de carne, normalmente de porco ou de vitela, com em cima uma fatia de presunto ou um outro enchido fatiado fino, e uma folhinha de salva, de seguida passadas por farinha e fritas com azeite e manteiga.

O significado do nome indica que estes escalopes são tão apetitosos que saltam, por assim dizer, sozinhos para a boca!

RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°222 :

SALTIMBOCCA À MODA ROMANA

INGREDIENTES

- Carne magra de vitela cortada às tiras, 300 gr.
- Sal e pimenta-do-reino q.b.
- Meia folha de salva para cada bife
- Uma fatia de presunto com a sua gordura para cada bife
- Manteiga q.b.

PREPARAÇÃO

Cortem os bifés na grossura de meio dedo, e antes de os preparar passem por água e alisem bem. Usem bifés de vitela de leite, temperem com um pouco de sal e pimenta-do-reino, coloquem por cima de cada bife meia folha de salva (uma inteira seria muito) e por cima da salva coloquem a fatia de presunto.

Para que tudo isso fique junto, enfiem um palito e em seguida cozinhem com a manteiga *à sauté* mas não deixem por muito tempo ao lume do lado do presunto se não endurece.

É um prato simples e saudável. Se forem usadas 300 gramas de carne magra, obtêm-se 11 ou 12 *saltimbocca* que são suficientes para três ou quatro pessoas. Pode ser servido com qualquer acompanhamento.

EXERCÍCIO 1

➔ Tendo em conta as respostas apresentadas, encontre as perguntas adequadas.

1. _____ ?

Porque dessa maneira os bifes ficam mais finos.

2. _____ ?

É uma palavra francesa que significa pôr a manteiga na frigideira, deixá-la aquecer e acrescentar os bifes e salteá-los na manteiga até corarem.

3. _____ ?

Uma meia folha de salva e uma fatia de presunto.

4. _____ ?

Para que o bife, a fatia de presunto e a folha de salva fiquem juntos.

EXERCÍCIO 2

➔ Escreva por extenso estas unidades de medida.

kg _____

hg _____

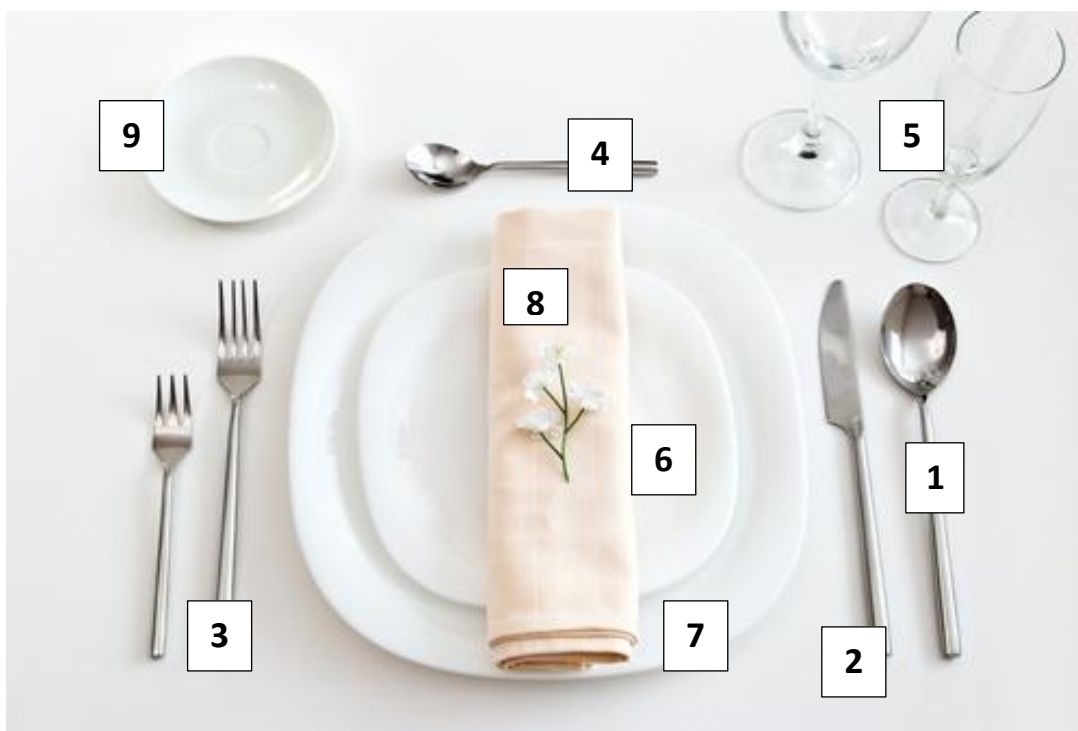
g _____

l _____

ml _____

EXERCÍCIO 3

- ➡ Vamos preparar este prato, mas antes temos de pôr a mesa! De que objetos precisamos para pôr a mesa? Nomeie os objetos assinalados na imagem e, de seguida, indique para que servem cada um deles.



9. A _____

serve para _____

10. A _____

serve para _____

11. O _____

serve para _____

12. A _____

serve para _____

13. O _____

serve para _____

14. O _____

serve para _____

15. O _____

serve para _____

16. O _____

serve para _____

17. A _____

serve para _____

EXERCÍCIO 4

➔ **Identifique para cada alimento a medida utilizada.**

EXEMPLO: uma _____ de peixe > uma POSTA de peixe

1. um _____ de cebola
2. um _____ de alho
3. uma meia _____ de repolho
4. uma _____ de presunto
5. um _____ de aipo
6. uma boa _____ de salsa
7. um _____ de acelga
8. um _____ de parmesão
9. uma _____ de manjericão
10. um _____ de vinagre
11. um _____ de vinho
12. um _____ de água
13. um _____ de alface
14. um _____ de leite
15. uma _____ de caldo
16. uma _____ cheia de açúcar
17. uma _____ rasa de farinha

EXERCÍCIO 5

➔ Complete as seguintes frases, tendo conta do exemplo.

EXEMPLO: Quando uma sopa é enjoativa, a pessoa que a comeu sente-se enjoada.

1. Cozinhar para vinte pessoas foi muito cansativo. Sinto-me muito _____ !
2. Não sou capaz de fritar o bife no ponto perfeito, mesmo depois de já ter tentado diversas vezes. É uma situação frustrante. Sinto-me _____ !
3. Este curso de cozinha parece-nos aliciante. Sentimo-nos _____ a participar!
4. O bolo para a festa queimou! Que situação dececionante! Sinto-me _____ !
5. O João acha que o pai é picuinhas e irritante quando está a cozinhar. Quando tem de o ajudar na cozinha, o João fica sempre _____ !
6. Alguns cursos e cozinha intensivos são fatigantes, deixam os alunos completamente _____ !

EXERCÍCIO 6

➔ Complete as seguintes frases, tendo conta do exemplo.

EXEMPLO: As amêndoas crescem nas amendoeiras.

Como se chama a árvore que dá...

1. as laranjas? _____
2. as cerejas? _____
3. as nozes? _____
4. as tangerinas? _____
5. as maçãs? _____
6. as peras? _____
7. as castanhas? _____
8. os limões? _____
9. os pêsegos? _____

EXERCÍCIO 7

- ➔ Na obra de Pellegrino Artusi há uma receita muito semelhante à receita dos *Saltimbocca*, mas no lugar da carne, usa-se o peixe! Lê a receita e responda às perguntas sobre o texto.



RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°468 :

SALMONETES COM PRESUNTO

INGREDIENTES

- 4 salmonetes
- Presunto magro e gordo, 20 gr.
- Salva q.b.
- Pão ralado q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta-do-reino q.b.
- Sumo de limão q.b.
- Azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Depois de limpar os salmonetes e lavá-los bem, enxuguem-nos com um pano seco e, em seguida, coloquem-nos numa travessa, temperando-os com sal, pimenta, azeite e sumo de limão. Deixem-nos assim durante algumas horas e, quando os quiserem cozinhar cortem muitas fatias de presunto, deixando a sua gordura, largas como os salmonetes e em quantidade igual ao número dos mesmos.

Numa travessa ou frigideira de metal coloquem no fundo algumas folhas de salva inteiras, envolvam bem os salmonetes em pão ralado e disponham-nos desta forma: coloquem-nos juntos entremeados com fatias de presunto e cobertos com outras folhas de salva.

Deitem finalmente sobre os mesmos o condimento que sobrou cozinhando-os no forno. Se quiserem que este prato fique mais nobre, tirem a espinha dos salmonetes em ainda crus, abrindo-os na parte dianteira e fechando-os em seguida.

1. Por quanto tempo devemos deixar os salmonetes a marinar?

2. De quais elementos é composta a marinada?

3. Porquê devemos marinar os salmonetes?

4. De quantas fatias de presunto precisamos?

5. Temos de retirar a gordura do presunto? Porquê?

6. Quando levamos o peixe ao forno, o que temos de fazer com a marinada?

7. Qual é o truque para que o prato fique mais nobre?

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 1

1. Porquê é que se deve alisar a carne?
2. O que significa “cozinhar *à sauté*”?
3. O que é que se deve colocar por cima de cada bife?
4. Para que serve o palito?

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

Quilograma hectograma grama litro mililitro

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 3

10. A COLHER serve para COMER ALIMENTOS LÍQUIDOS
11. A FACA serve para CORTAR ALIMENTOS
12. O GARFO serve para ESPETAR ALIMENTOS SÓLIDOS
13. A COLHER DE CHÁ serve para COMER SOBREMESAS OU PARA PÔR AÇÚCAR E MISTURÁ-LO
14. O COPO serve para BEBER VINHO OU ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS
15. O PRATO FUNDO serve para SERVIR SOPA OU MASSA
16. O PRATO RASO serve para SERVIR CARNE OU PEIXE
17. O GUARDANAPO serve para LIMPAR A BOCA
18. A TOALHA serve para COBRIR A MESA

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 4

- | | | | |
|-----------|------------|-----------|------------|
| 1. quarto | 5. pedaço | 9. folha | 13. pé |
| 2. dente | 6. pitada | 10. dedo | 14. litro |
| 3. bola | 7. molho | 11. copo | 15. colher |
| 4. fatia | 8. punhado | 12. pingo | 16. colher |

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 5

- | | | |
|--------------|----------------|--------------|
| 1. cansado | 3. aliciados | 5. irritado |
| 2. frustrado | 4. dececionado | 6. fatigados |

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 6

- | | | |
|---------------|-----------------|----------------|
| 1. laranjeira | 4. tangerineira | 7. castanheiro |
| 2. cerejeira | 5. macieira | 8. limoeiro |
| 3. noqueira | 6. pereira | 9. pessegueiro |

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 7

1. Por algumas horas.
2. Sal, pimenta, azeite e sumo de limão.
3. Para aromatizar o peixe, desta maneira os salmonetes peguem mais sabor.
4. Do mesmo número dos salmonetes que devemos envolver.
5. Não, não temos. A gordura serve para que o peixe fique mais macio.
6. Usámo-la como condimento e deitamo-la sobre o peixe.
7. Retirar a espinha dos salmonetes, antes de os cozinhar.

Imagens tiradas de:

<https://goo.gl/F7WXhL>

<http://www.sapere-come-fare.it/come-apparecchiare-la-tavola/>

<http://video.gamberorosso.it/play/16789/triglie-al-prosciutto>

Unità 10: Vitello tonnato

All'inizio dell'unità sono presentate l'immagine e la ricetta del piatto, seguite da uno scioglilingua sul limone, uno degli ingredienti della ricetta.

- L'esercizio 1 è un testo portoghese sull'origine del piatto che lo studente deve tradurre nella sua lingua madre.
- L'esercizio 2 è a completamento sulla forma passiva basato sui verbi presenti nella ricetta.
- L'esercizio 3 è una tabella dove lo studente deve collegare le espressioni idiomatiche della colonna di sinistra ai rispettivi significati nella colonna di destra.
- L'esercizio 4 chiede allo studente di pensare ad alcune situazioni in cui possono venire usate le espressioni dell'esercizio precedente e a possibili equivalenti nella propria lingua madre.
- Nella tabella dell'esercizio 5 si deve identificare il recipiente adeguato ad ognuno degli alimenti elencati.
- L'esercizio 6 è a completamento sui pronomi relativi variabili.
- L'esercizio 7 è a completamento sul presente indicativo e congiuntivo.
- L'esercizio 8 è di produzione scritta: lo studente deve raccontare di un'esperienza passata di un picnic con gli amici e deve programmare un altro possibile picnic futuro, spiegando due dei piatti scelti per il menu ideato.

UNIDADE 10

VITELA COM CREME DE ATUM



Este prato come-se frio, então pode ser uma ótima ideia para um piquenique.

RECEITA DE PELLEGRINO ARTUSI N°222:

VITELA COM ATUM

INGREDIENTES

- Carne magra de vitela, 1 kg
- Duas anchovas salgadas
- Uma cebola
- Dois cravinhos
- Uma folha de louro
- Um aipo
- Uma cenoura
- Salsa q.b.

PARA O CREME

- Atum em azeite, 100 g
- Azeite, 70 g
- Duas anchovas salgadas
- Sumo de limão q.b.
- Um punhado de alcaparras em vinagre

PREPARAÇÃO

Peguem num quilo de carne de vitela, por exemplo perna ou alcatra, uma peça única e sem osso, retirem a pele e a gordura e, em seguida, enfiem duas anchovas.

Estas deverão ser lavadas e abertas, retirando as suas espinhas e cortadas transversalmente, divididas em oito pedaços.

Amarrem a carne sem apertar muito e coloquem-na para ferver por uma hora e meia em água cobrindo-a toda e, na qual, colocarão dois cravinhos, uma folha de louro, o aipo, a cebola, a cenoura e a salsa. Salguem a água generosamente e esperem que esta ferva para depois deitar a carne.

Depois que esta estiver cozida, desamarrem-na, sequem-na e, quando estiver fria, cortem-na em fatias finas, mantendo-as cobertas um dia ou dois numa travessa.

Moam o atum em azeite e duas anchovas; desfaçam bem com a lâmina de uma faca ou, melhor, moam no almofariz para reduzir tudo finíssimo.

Acrescentem abundante azeite, um pouco de cada vez, e o sumo de um limão ou até mesmo mais, para que o molho fique líquido e, por último, misturem um punhado de alcaparras espremidas do vinagre.

Sirvam a vitela com atum com o seu creme e rodelas de limão.

SUGESTÃO

O caldo onde a carne foi cozida podemos fazer um risoto.

TRAVA-LÍNGUAS

➔ **Antes de começar a fazer os exercícios, divirta-se com o seguinte trava-línguas!**

Repita o trava-línguas o mais rápido possível sem cometer erros.

Um limão, dois limões, meio limão.

EXERCÍCIO 1

➔ **Aqui há um texto sobre a origem do prato. Leia-o e traduza-o para a sua língua materna.**

Segundo a lenda, narrada de pai para filho, em meados de 1700 o *Vitello Tonnato* era o prato favorito do Rei do Piemonte, esse, ordenava seus chefes e cozinheiros a preparar o prato para ser servido durante jantares com a corte e reuniões. Durante conflitos diplomáticos com a França, diplomatas franceses foram mandados para o Piemonte para discutir diretamente com a corte, e, o *Vitello Tonnato* foi, como de costume, servido para esses, com uma receita diferente da atual.

Apesar da preferência do soberano, o prato não agradou os franceses que, antes de voltar para França, sem fecharem nenhum acordo, deixaram como sugestão para o Rei do Piemonte, a melhoria do prato. Diferentes especiarias foram acrescentadas, assim como uma nova receita do molho de atum. Assim, os diplomatas franceses foram convidados, novamente, para discutirem sobre as relações diplomáticas entre os dois reinados. O *Vitello Tonnato* foi servido mais uma vez, com a nova receita. Segundo a lenda, o primeiro sinal de aproximação entre os interesses de ambos os reinados, foi manifestado pelos elogios dos diplomatas franceses ao novo prato.

As negociações foram concluídas com êxito e a receita tornou-se comum na França, tomando o nome popular de *Vitel Toné*" o que, ainda hoje, confunde as pessoas sobre a origem do prato.

EXERCÍCIO 2

➔ **Complete as frases, de acordo com a receita, tendo conta do exemplo.**

EXEMPLO: As anchovas devem ser lavadas e abertas, cortadas transversalmente e divididas em oito pedaços.

1. Uma peça única e sem osso deve ser _____ num quilo de carne de vitela.
2. A pele e a gordura devem ser _____ da carne.
3. As anchovas devem ser _____ na peça de carne.
4. As espinhas das anchovas devem ser _____.
5. A carne deve ser _____ e _____ para ferver por uma hora e meia em água
6. A carne deve ser _____ toda pela água.
7. Os cravinhos, o louro, o aipo, a cebola, a cenoura e a salsa devem ser _____ na água.
8. A água deve ser _____ generosamente.
9. A carne deve ser _____ na panela quando a água começa a ferver.
10. Quando a carne estiver cozida, deve ser _____, _____ e _____ em fatias finas.
11. O atum deve ser _____ do azeite e, junto com as anchovas, deve ser _____ com uma faca ou _____ no almofariz.
12. O atum e as anchovas devem ser _____ finíssimos.
13. O azeite deve ser _____ ao creme um pouco de cada vez.
14. As alcaparras devem ser _____ do vinagre e _____ ao creme.

15. A vitela deve ser _____ com o seu creme e rodela de limão.

16. O limão para decorar deve ser _____ em rodela.

EXERCÍCIO 3

➔ No supermercado, como compra normalmente estes produtos? Assinale com X (pode haver varias possibilidades para um produto).

RECIPIENTES ALIMENTOS	1 lata de	1 frasco de	1 pacote de	1 dúzia de	1 caixa de	1 garrafa de	1 saco de	1 quilo de	250 gr de
água									
leite									
uvas									
manteiga									
batatas									
ovos									
chocolates									
compota									
sardinhas									
azeite									
bolachas									
carne									
fiambre									
cerveja									

EXERCÍCIO 4

➔ Há de seguida, algumas expressões idiomáticas que os portugueses usam no seu quotidiano. Encontre na coluna da direita os significados para as expressões da coluna da esquerda.

1	Isso é que era doce!	a)	Ele tem amplos poderes.
2	Pão pão, queijo queijo!	b)	Ele sofreu privações.
3	Comi como um abade!	c)	Isso é que era bom!
4	Ele tem a faca e o queijo na mão.	d)	Comi muito.
5	Não chores sobre o leite derramado	e)	Decide-te!
6	Ele comeu o pão que o diabo amassou.	f)	É muito boa, uma delícia!
7	Ou sim ou sopas!	g)	Ser franco, direto, claro.
8	Esta tarte é de comer e chorar por mais!	h)	Deixou-me com a vontade de comer/provar esta comida.
9	Esta receita deixou-me com água na boca.	i)	Não deves ficar de braços cruzados e lamentar-te, deve remediar o problema o mais depressa possível.
10	Engolir sapos	l)	Estar contrariado ou chateado com algo
11	Estar com os azeites	m)	Estamos com fome
12	Temos a barriga a dar horas.	n)	Fazer algo contrariado

EXERCÍCIO 5

➔ Agora imagine alguns contextos em que poderá usar as expressões acabadas de estudar. Faça alguns exemplos ou descreva algumas situações. Haverá na sua língua materna alguns ditados semelhantes que expressem as mesmas ideias?

EXERCÍCIO 6

➔ Tendo conta do exemplo, complete as frases com os pronomes relativos variáveis.

EXEMPLO: Sirva numa pequena taça, ao lado da qual deve colocar o pão torrado.

1. O cozinheiro, acerca _____ lhe falei ontem, é italiano.
2. Os dois ingredientes, sem _____ não podemos fazer esta receita, estão esgotados.
3. Os empregados de mesa _____ salários foram aumentados, estão contentíssimos!
4. O restaurante, _____ chefe é francês, está com problemas financeiros.
5. O restaurante “Bom gosto”, _____ fama era enorme, faliu.
6. A receita, _____ te falei a semana passada, faz-se num abrir e fechar de olhos!

EXERCÍCIO 7

- ➡ **Complete as frases com os verbos adequados no Presente do Indicativo ou no Presente do Conjuntivo.**

EXEMPLO: Unte um tabuleiro que possa ir ao forno.

1. O Zé quer comprar uma cozinha que _____ (ter) um forno grande.
2. A minha irmã faz um bolo de chocolate que _____ (ser) uma delícia.
3. Os meus pais querem comprar um bolo que _____ (ser) de fruta.
4. Vou comprar um trem de cozinha que _____ (estar) em promoção.
5. Eles compraram aquelas cerejas que _____ (ser) de agricultura orgânica.
6. A Maria está à procura de um rolo de cozinha que _____ (dar) para estender a massa.

EXERCÍCIO 8

- ➡ **Já fez algum piquenique? Descreva resumidamente essa experiência (onde fez o piquenique, com quem foi, o que comeram, ...).**
- ➡ **Prepare agora uma pequena ementa para o seu próximo piquenique. Depois escolha dois pratos entre os que pretende levar para esse piquenique e explique aos colegas como confeccioná-los.**

SOLUÇÃO - EXERCÍCIO 2

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Pegada | 9. Deitada |
| 2. Retiradas | 10. Desamarrada; secada; cortada |
| 3. Enfiadas | 11. Escorrido; desfeito; moído |
| 4. Retiradas | 12. Reduzidos |
| 5. Amarrada; colocada | 13. Acrescentado |
| 6. Coberta | 14. Escorridas; misturadas |
| 7. Colocados | 15. Servida |
| 8. Salgada | 16. Cortado |

SOLUCOES - EXERCÍCIO 3

- 1 lata de: sardinhas / azeite / cerveja
- 1 frasco de: leite / compota
- 1 pacote de: leite / manteiga / ovos / chocolates / bolachas / fiambre
- 1 dúzia de: ovos / bolachas
- 1 caixa de: água / leite / uvas / batatas / compota
- 1 garrafa de: água / leite
- 1 saco de: batatas
- 1 quilo de: uvas / batatas / carne
- 250 gr de: manteiga / chocolates / fiambre

SOLUCOES - EXERCÍCIO 4

1. c); 2. g); 3. d); 4. a); 5. i); 6. b); 7. e); 8. f); 9. h); 10. n); 11. l); 12. m).

SOLUCOES - EXERCÍCIO 6

- | | | |
|-------------|----------|------------|
| 1. Do qual | 3. cujos | 5. cuja |
| 2. Os quais | 4. cujo | 6. da qual |

SOLUCOES - EXERCÍCIO 7

- | | | |
|----------|---------|--------|
| 1. tenha | 3. seja | 5. São |
| 2. é | 4. Está | 6. dê |

Texto tirado de:

<http://www.meubemcomer.com.br/salada/Luna-Rossa-apresenta-Vitello-Tonnato/239>

CONCLUSIONI

L'oggetto di questa tesi era l'elaborazione dell'eserciziario presentato nel Capitolo 3 che, come abbiamo detto, si propone come potenziale materiale da affiancare a un manuale e una grammatica all'interno di un corso di lingua portoghese L2. Nei capitoli precedenti abbiamo dato una cornice teorica al lavoro definendo alcuni concetti di glottodidattica che hanno guidato le nostre scelte e abbiamo illustrato il nostro *modus operandi*, spiegando i nostri riferimenti e obiettivi.

In questa sezione desideriamo mettere in evidenza che in questa tesi ci siamo limitati a fare una "proposta" di eserciziario, nel senso che il nostro obiettivo era gettare le basi per un lavoro che potrà essere ampliato e sviluppato ulteriormente. Procederemo ora a suggerire quali possono essere i potenziali sviluppi futuri del presente progetto.

Come abbiamo detto ci siamo focalizzati sullo sviluppo delle competenze lessicali, linguistiche e morfosintattiche dell'apprendente di portoghese lingua seconda. Si potrebbe contemplare lo sviluppo di altre competenze, come quella pragmatica e sociolinguistica aggiungendo esercizi di osservazione e comparazione tra L1 e L2 o testi di interazioni reali o altri *input* autentici in portoghese che stimolino lo sviluppo delle suddette competenze.

Inoltre, in vista di una potenziale pubblicazione si potrebbe pensare di accompagnare il libro con un CD contenente tracce audio con esercizi volti a sviluppare le componenti orali della lingua (produzione e comprensione). L'eserciziario potrebbe essere adottato nel corso di lingua e cultura portoghese e quindi proporlo agli studenti della triennale in mediazione linguistica interculturale.

Anche se uno degli obiettivi principali è la pubblicazione cartacea dell'eserciziario, non escludiamo la possibilità di creare un'applicazione per tablet e smartphone, strumento più moderno, versatile, ecologico ed economico, che ci darebbe anche la possibilità di creare esercizi interattivi e rimandi ipertestuali tra diverse sezioni (ad esempio, link che collegano termini di lessico alla rispettiva definizione o immagine esplicativa).

Un altro spunto interessante potrebbe essere documentarsi sui piatti tipici della gastronomia portoghese, trovare quelli con similitudini con le specialità della tradizione italiana, associare i piatti che hanno caratteristiche comuni e creare esercizi di paragone e confronto in cui mettere in evidenza le similitudini e le differenze tra i piatti. Questa attività porterebbe alla creazione di un "ponte" gastronomico tra due culture molto interessante. Un paio di esempi potrebbero essere i parallelismi tra *cacciucco* italiano e la *caldeirada de peixe* portoghese o tra la ribollita toscana e la *sopa de feijão*.

Per concludere volevamo aggiungere alcune considerazioni. Un elemento molto interessante di questa tesi è stato approfondire dal punto di vista teorico aspetti di una materia che non è presente nel nostro corso di studi, la glottodidattica, ma con la quale si è entrati in contatto nei vari corsi di lingua. Le teorie della glottodidattica le abbiamo "vissute", sperimentate nella loro forma concreta e dalla prospettiva del discente. Esplorare questo ambito potrebbe essere utile anche in vista di sbocchi professionali futuri nel ramo dell'insegnamento.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

Artusi, P. (1891). *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Pdf scaricabile on-line:
<http://www.pellegrinoartusi.it/il-contenuto-del-libro/>

Sangiorgi, G., Toti, A. (1991). *Artusi 2000 con i consigli del dietologo, 775 ricette originali di Pellegrino Artusi analizzate da due dietologi amanti della buona cucina: Giuseppe Sangiorgi e Annamaria Toti*. Firenze, Giunti Editore.

Paolini, D. (1992). *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, il più famoso libro di cucina rivisitato da cinque grandi cuochi: Gianfranco Bolognesi, Arrigo Cipriani, Gualtiero Marchesi, Fulvio Pierangelini, Gianfranco Vissani*. Firenze, Sperling & Kupfer Editori.

Artusi, P. (2009). *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*, tradução de Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira e Marusca Oliva Bertolozzi. Associação Emiliano Romagnola Bandeirante.

Gonçalves, L. (2011). *Cozinhar em português*. Lisboa, LIDEL.

Chini, M., Bosisio, C. (2014). *Fondamenti di glottodidattica. Apprendere e insegnare le lingue oggi*. Roma, Carocci.

Diadori, P., M. Palermo & D. Troncarelli (2009). *Manuale di didattica dell'italiano L2*. Perugia, Guerra Edizioni.

Council of Europe (2001). *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assesment*.

http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf

BIBLIOGRAFIA CONSULTATA

- Lewis, M. (1993). *The lexical approach: The state of ELT and a way forward*. Hove, UK: Language Teaching Publications.
- Balboni, P. (2013). *Modulo, Unità Didattica, Unità d'apprendimento: non è una questione terminologica*. [<http://www.initonline.it/pdf/init2930.pdf>]
- Chomsky, N. (1989). *La conoscenza del linguaggio*. Milano, Il Saggiatore.
- Pienemann, M. (1998). *Language Processing and Second Language Development. Processability Theory*. Amsterdam/Philadelphia, Benjamins.
- Bruner, J. (1983). *Child's talk: Learning to use language*. New York, W.W.Norton.
- Krashen, S. (1981). *Second Language Acquisition and Second Language Learning*, Oxford, Pergamon Press.
- Coimbra, O. M., Coimbra, I. (2002). *Gramática activa I*. Lisboa, LIDEL.
- Coimbra, O. M., Coimbra, I. (2002). *Gramática activa II*. Lisboa, LIDEL.
- Coimbra, O. M., Coimbra, I. (2009). *Novo Português sem Fronteiras I*. Lisboa, LIDEL.
- Maria da Graça Gomes de Pina, Barbara Gori. (2010). *E agora em português*. Napoli, Loffredo Editore.
- Arlindo José Nicau Castanho, Valeria Tocco. (2004). *Portoghese. Esercizi: test, giochi e domande per verificare la propria conoscenza del portoghese*. Milano, Avallardi.
- Treccani, *Enciclopedia dell'Italiano. Fonetica sintattica*.
[http://www.treccani.it/enciclopedia/fonetica-sintattica_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/fonetica-sintattica_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) [visitato: 13.11.2016]
- Infopédia, *Dicionários Porto Editora*. [<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/>]
- The teacher's corner*. [<https://www.theteacherscorner.net/>]

RINGRAZIAMENTI

Questa tesi nasce da una chiacchierata sulla didattica delle lingue con la mia relattrice, la professoressa Anabela Ferreira. Io, interessata ad approfondire e lavorare sull'opera di Pellegrino Artusi, mi sono rivolta alla professoressa vista la sua conoscenza approfondita dell'autore. Sapevo infatti che si era occupata della traduzione integrale dell'opera suddetta in portoghese, quindi mi sono avvalsa del suo consiglio. Ero inoltre intenzionata a lavorare sul soggetto con la mia terza lingua, il portoghese, lingua studiata durante la triennale in mediazione linguistica interculturale e poi mai completamente abbandonata nel corso della specialistica, durante la quale ho continuato a seguire i corsi della professoressa per mantenere viva la lingua. Il fatto di scrivere la tesi in portoghese da un lato è stato uno stimolo per imporre a me stessa di continuare a "coltivare" questa lingua, approfondirla e proseguire nell'apprendimento, d'altro lato serve a dimostrare che, nonostante la magistrale in interpretazione comprenda solo due lingue nel piano di studi, mi sia dedicata anche ad una terza lingua che non intendo assolutamente abbandonare. Ed eccomi qui ad affrontare una tesi che non rientra a pieno titolo nell'ambito dell'interpretazione, ma piuttosto nella didattica. Questo è un ambito che non intendo precludermi in vista del futuro, o, quantomeno, lo ritengo uno sbocco possibile data la mia formazione in lingue straniere. Questa tesi mi porterà a far luce su questo ambito, che suscita la mia curiosità e che merita di essere esplorato. Ma andiamo all'inizio della storia: cosa mi ha portato ad interessarmi a Pellegrino Artusi? Non che io sia una brava cuoca anzi, tutt'altro (d'altronde non lo era anche il grande Artusi), ma

l'alimentazione è una tematica che mi sta molto a cuore oltre che essere una componente fondamentale nella vita delle persone e quando si parla di alimentazione si parla di cucina. Quando si dice cucina si dice, cultura, tradizione, territorio e quindi, ho optato per restringere il campo a quella porzione di terra che mi ha accolto per tutta la durata dei miei studi, ovvero la Romagna. Essendo di origini emiliane ho notato che questa sorta di "patria di adozione", sebbene non molto distante dalla mia Emilia, possiede una serie di piccole ma sostanziali differenze che la caratterizzano e la rendono unica. un mondo a sé che vale la pena di esplorare. Sono convinta da sempre che conoscere la cultura del cibo propria di una comunità o di un'area geografica, sia molto utile per comprendere le persone, i loro stili di vita e i rispettivi usi e costumi. Ebbene il caso ha voluto che esista un illustre portavoce della cucina romagnola, un personaggio storico, vissuto nell'800, Pellegrino Artusi, e nato proprio a Forlimpopoli, non molto distante da Forlì dove io ho studiato per anni. Uomo che ha scritto un'opera che ha passato la storia, ancora usato come manuale di riferimento in molte cucine italiane. Perché non iniziare da lui per intraprendere questo viaggio di esplorazione della Romagna? Così, per ottenere l'oggetto della mia tesi è bastato amalgamare tutti gli ingredienti: cucina, Artusi, portoghese, insegnamento lingua straniera. Il risultato? Un simpatico eserciziario intitolato *Aprenda o português fazendo uma viagem na cozinha italiana*.

Approfitto di questa sezione per ringraziare la mia relatrice Anabela Ferreira, la mia correlatrice Francesca Laforgia che hanno reso possibile questo lavoro che non è altro che il coronamento del mio percorso formativo e tutte le persone che mi hanno incoraggiato e sostenuto nel corso dei miei studi.