



Manuale e Quaderno dello studente

B2

MAURIZIO TRIFONE
ANDREINA SGAGLIONE

il Nuovo Affresco Italiano

Corso di lingua italiana per stranieri

CON CD MP3



Sillabo B2

OBIETTIVI
COMUNICATIVI

GRAMMATICA

LESSICO

SCRITTURA
E PRONUNCIA

CULTURA
E SOCIETÀ

1 PIAZZA ITALIA

- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▶ parlare del proprio percorso di studio della lingua italiana▶ esprimere aspettative nei confronti del nuovo corso di lingua▶ esprimere le proprie opinioni sulla società e sulla cultura italiana | <ul style="list-style-type: none">▶ ripasso e approfondimento dei tempi e dei modi verbali: l'indicativo, il congiuntivo, il condizionale, l'imperativo | <ul style="list-style-type: none">▶ le famiglie di parole▶ gli alterati▶ i falsi alterati▶ i sinonimi▶ i contrari▶ i nomi generici e i nomi specifici▶ le parole con più significati▶ il significato letterale e il significato figurato | <ul style="list-style-type: none">▶ gli errori di ortografia e i dubbi di scrittura▶ i grafemi <i>ce, cie</i>▶ i grafemi <i>ge, gie</i>▶ i grafemi <i>sce, scie</i> | <ul style="list-style-type: none">▶ lo studio della lingua italiana oggi▶ l'italiano all'estero▶ l'italiano in Italia▶ la biografia di un italiano famoso: Dante Alighieri |
|---|---|---|--|---|

2 UN NUOVO MONDO

- | | | | | |
|--|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▶ raccontare storie legate ai fenomeni migratori▶ descrivere la realtà dell'emigrazione oggi nei propri Paesi▶ discutere di alcuni aspetti legati all'emigrazione italiana▶ discutere della trasformazione dell'Italia da Paese di emigranti a Paese di immigrati | <ul style="list-style-type: none">▶ il passato remoto: verbi regolari e irregolari▶ le differenze fra l'imperfetto e il passato remoto▶ le differenze fra il passato prossimo e il passato remoto▶ gli usi del passato remoto e del passato prossimo nel Nord e nel Sud Italia▶ il presente storico | <ul style="list-style-type: none">▶ le parole relative all'emigrazione, all'immigrazione e ai cittadini stranieri▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none">▶ i grafemi <i>li, gli</i>▶ i grafemi <i>ni, gn, gni</i> | <ul style="list-style-type: none">▶ l'emigrazione italiana nel mondo▶ gli immigrati in Italia▶ gli italiani all'estero che hanno fatto la storia: Antonio Meucci e l'invenzione del telefono▶ l'Italia di ieri e di oggi: un mosaico di culture e di popoli |
|--|---|--|---|--|

3 LEGGERE È VOLARE

- | | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▶ conoscere alcuni brani di scrittori italiani▶ svolgere attività di comprensione e di produzione legate a brani letterari▶ creare e scrivere storie▶ analizzare alcune particolarità del testo letterario | <ul style="list-style-type: none">▶ il congiuntivo imperfetto dei verbi regolari e irregolari▶ l'uso del congiuntivo imperfetto nelle frasi dipendenti▶ la costruzione <i>di + infinito</i> nelle frasi dipendenti | <ul style="list-style-type: none">▶ le parole relative ai diversi tipi di testi e alle persone che li studiano o li scrivono▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none">▶ i grafemi <i>cu, qu</i>▶ i grafemi <i>qu, cqu</i>▶ i grafemi <i>qqu</i>▶ i grafemi <i>ccu</i> | <ul style="list-style-type: none">▶ gli scrittori della letteratura italiana▶ il caso Elena Ferrante▶ personaggi della letteratura italiana: il mito di Pia de' Tolomei▶ lo scrittore Carlo Lucarelli racconta l'incontro tra Dante e Pia de' Tolomei |
|---|--|---|--|--|

4 TUTTI IN AULA!

- | | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ approfondire alcuni aspetti del sistema di istruzione italiano ▶ esporre il proprio percorso di studio ▶ confrontare le principali caratteristiche di diversi sistemi universitari | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il congiuntivo trapassato dei verbi regolari e irregolari ▶ l'uso del congiuntivo trapassato nelle frasi dipendenti | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le parole relative alla scuola, all'università e alle attività scolastiche ▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche ▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le consonanti doppie ▶ le parole con diverso significato se scritte con la consonante semplice o doppia | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il sistema scolastico italiano ▶ l'università in Italia ▶ l'università di Bologna ▶ la nuova scuola: premi in denaro per gli alunni più bravi ▶ la biografia di un'italiana famosa: Maria Montessori |
|--|--|---|--|--|

5 LA NUOVA ECONOMIA

- | | | | | |
|--|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ conoscere alcuni lavori del futuro ▶ conoscere alcuni aspetti del lavoro e dell'economia in Italia ▶ conoscere storie di personaggi italiani di successo ▶ saper descrivere diversi tipi di professioni e varie situazioni lavorative ▶ saper descrivere la situazione economica del proprio Paese | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il periodo ipotetico ▶ il periodo ipotetico della realtà ▶ il periodo ipotetico della possibilità | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le parole relative al mondo del lavoro, all'economia, alle aziende ▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche ▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ la pronuncia intensa della z tra due vocali ▶ i grafemi z, zz ▶ i grafemi mp, mb | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le nuove professioni ▶ gli imprenditori italiani famosi nel mondo ▶ il fenomeno degli <i>influencer</i> ▶ la prima cattedra di economia in Europa all'università di Napoli ▶ Milano: una delle capitali mondiali dell'economia |
|--|---|---|--|--|

6 CIAK: SI GIRA!

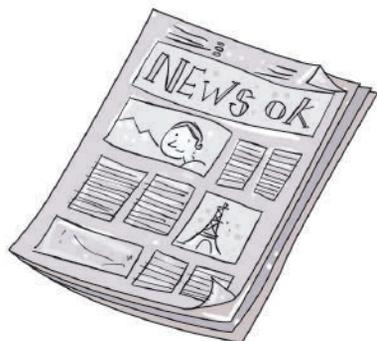
- | | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ conoscere i principali momenti della storia del cinema italiano ▶ conoscere alcune caratteristiche della critica cinematografica ▶ saper scrivere una recensione | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il periodo ipotetico dell'irrealtà: ipotesi irreali riferite al presente; ipotesi irreali riferite al passato ▶ l'indicativo imperfetto nell'ipotesi irreali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le parole relative ai film, alla realizzazione di un film, alle professioni del mondo del cinema ▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche ▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il grafema <i>h</i> ▶ i plurali con <i>l'h</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▶ i film e i registi del cinema italiano ▶ Massimo Troisi e il film <i>Il postino</i> ▶ la storia di Cinecittà ▶ i costumi dei film: intervista a una famosa creatrice di costumi, Nanà Cecchi |
|--|---|---|---|---|

7 UN PALCO ALL'OPERA

- | | | | | |
|--|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ conoscere alcune caratteristiche dell'opera lirica italiana ▶ conoscere la trama di un'opera lirica ▶ saper riassumere la trama di un'opera lirica | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il gerundio presente e passato ▶ i significati e le funzioni del gerundio ▶ i verbi con il gerundio irregolare ▶ il gerundio + i pronomi ▶ stare + gerundio ▶ andare + gerundio | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le parole relative alle forme musicali, alle professioni del mondo della musica, al teatro ▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche ▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le vocali ▶ le vocali aperte e chiuse ▶ le parole identiche nella grafia e nella pronuncia ▶ le parole identiche nella grafia, ma diverse nella pronuncia | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le diverse componenti dell'opera lirica ▶ le principali opere liriche italiane ▶ il compositore Gioacchino Rossini e la sua passione per la cucina ▶ la <i>Turandot</i> di Giacomo Puccini |
|--|--|---|--|---|

8 ULTIME NOTIZIE!

- | | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ conoscere le caratteristiche dei giornali di oggi ▶ saper riconoscere quali sono le rubriche di un quotidiano ▶ saper riconoscere come sono disposte le informazioni in un quotidiano | <ul style="list-style-type: none"> ▶ la concordanza dei tempi ▶ i tempi nelle frasi subordinate con verbo all'indicativo ▶ i tempi nelle frasi subordinate con verbo al congiuntivo | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le parole relative agli articoli di giornale, alle notizie, alla stampa ▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche ▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le pronunce regionali delle vocali ▶ le pronunce regionali delle consonanti doppie | <ul style="list-style-type: none"> ▶ i giornali nell'era dei social network ▶ l'italiano usato sui social network ▶ la vendita dei libri online ▶ la biografia di un giornalista famoso: Indro Montanelli |
|---|--|--|---|---|



Legenda dei simboli delle attività



Ascoltiamo



Parliamo



Leggiamo



Scriviamo



Osserviamo



Abbiniamo



Scegliamo

9 CUCINA, RICETTE E GUSTO

- | | | | | |
|---|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ conoscere aspetti culturali e sociali della tradizione del cibo italiano ▶ conoscere eventi e manifestazioni sul cibo ▶ conoscere le scuole italiane di cucina ▶ conoscere storie e personaggi legati al cibo ▶ conoscere ricette e piatti italiani | <ul style="list-style-type: none"> ▶ la forma attiva e la forma passiva del verbo ▶ la formazione del passivo ▶ <i>essere</i> + participio passato del verbo ▶ <i>venire</i> + participio passato del verbo ▶ <i>andare</i> + participio passato del verbo ▶ <i>si</i> + verbo attivo (<i>si</i> passivante) | <ul style="list-style-type: none"> ▶ le parole relative ai primi piatti, ai secondi piatti e ai dolci ▶ i proverbi e le espressioni idiomatiche ▶ i sinonimi regionali | <ul style="list-style-type: none"> ▶ il raddoppiamento fonosintattico ▶ il raddoppiamento fonosintattico nella scrittura ▶ il raddoppiamento fonosintattico nelle diverse regioni d'Italia | <ul style="list-style-type: none"> ▶ i piatti della cucina italiana ▶ i piatti tipici regionali ▶ la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ▶ Artusi e il suo libro di ricette ▶ le trasmissioni televisive dedicate alla cucina ▶ Massimo Bottura, l'orgoglio della cucina italiana nel mondo |
|---|--|---|---|---|

VERIFICHE

VOCABOLARIO MULTILINGUE DI BASE



 Scriviamo
negli spazi giusti

 Sottolineiamo

 Esercizio interattivo
nel libro digitale

 Esercitazione di lessico
con le carte illustrate

 Glossari plurilingue
nel libro digitale

9 CUCINA, RICETTE E GUSTO

Per iniziare

1a  Leggete il testo.

Lo strano sapore della sorpresa



Siamo alla fine del pasto. Qualcuno posa una tazza davanti a noi, contenente un liquido con un colore tendente al giallo. Pensiamo che sia tè. Con tranquillità portiamo la tazzina alle labbra, beviamo un sorso e abbiamo un soprassalto: la tazzina non contiene tè, ma vino. È strana la nostra reazione. Ci piace il tè, ma anche il vino è bevuto volentieri da tutti noi a tavola. Lo abbiamo anzi bevuto fino a quel momento, durante il pasto, con grande piacere. Perché proviamo adesso un senso di disgusto, quasi di ribrezzo? Perché lo stesso vino che prima ci sembrava buono adesso ci sembra pessimo? Per una sola ragione: perché quando abbiamo portato la tazza alle labbra ci aspettavamo un sapore diverso. Se sapevamo che stavamo per assaporare vino, ci sarebbe piaciuto. Anche se assaporavamo il liquido in modo neutro, senza aspettarci nulla in particolare, avremmo reagito bene. La reazione di rigetto avviene quando ci si aspetta una cosa, e ci si trova di fronte a una cosa diversa. Tutto questo significa che, per provare i piaceri del palato, non basta che i cibi e le bevande siano di buona qualità. È anche necessario un certo

atteggiamento mentale da parte nostra. Sono necessarie certe attese, certe disposizioni d'animo. Se beviamo vino sapendo di bere vino, siamo contenti. Se crediamo di bere vino, e assaporiamo Coca-Cola, proviamo fastidio. Proviamo uguale fastidio se crediamo di bere Coca-Cola e sentiamo in bocca, inaspettatamente, il sapore del vino. Allarghiamo il concetto: dobbiamo capire l'importanza dell'atteggiamento mentale quando

andiamo in Paesi diversi dal nostro e ci troviamo davanti a piatti di una cucina diversa. Oggi tutti viaggiano. Ma conosciamo le reazioni di tanti connazionali quando vanno al ristorante e si trovano nel piatto un arrosto di cinghiale con una salsa di ribes, o una cotoletta di maiale con le mele: sono reazioni indignate. Quando tornano in patria, quei turisti delusi diranno con disprezzo che all'estero si mangiano gli spaghetti con la marmellata. Se però quelle stesse persone affrontano quei cibi con un atteggiamento mentale adeguato, cioè con l'atteggiamento di chi vuole provare vivande nuove, e non di chi si attende le solite, si potrebbero accorgere che anche il maiale con le mele ha i suoi pregi. E chi sa che queste riflessioni non possano essere estese a tanti altri





aspetti dell'esistenza. È insita in noi la diffidenza per tutto ciò che è nuovo, cioè diverso dalle nostre abitudini e dalle nostre esperienze. Se adottiamo un atteggiamento mentale aperto di fronte alla novità, forse impareremo a essere tolleranti. E impareremo ad ascoltare con animo aperto le idee nuove, le tesi sconosciute; e magari anche a guardare con animo diverso le persone che non sono simili a noi, per il colore della pelle o per i lineamenti del viso... Ma qui il discorso si allarga troppo: eravamo partiti dal tè e dal vino.

(adattato da un articolo di P. Ottone)

1b Rispondete alle domande.

- 1 A che cosa si riferisce il titolo dell'articolo?
- 2 Secondo il giornalista per assaporare un cibo che cosa è importante?
- 3 Quando si va in un altro Paese, perché spesso si rimane delusi dal cibo?
- 4 Il discorso del giornalista vale solo per il cibo o si può allargare anche ad altri aspetti della vita? Quali?
- 5 Che cosa pensate dell'articolo appena letto? Siete d'accordo con l'autore?

2 Confrontatevi.

- 1 Quanto è importante il cibo oggi?
- 2 Quali sono i vostri gusti in cucina?
- 3 Per stare con gli amici preferite ospitarli a casa e cucinare per loro o invitarli a mangiare qualcosa fuori? Perché?
- 4 Spesso in Italia si sente dire: "A tavola non si invecchia!". Che cosa significa questo modo di dire?
- 5 Quali sono le mode nel vostro Paese riguardo al cibo oggi?
- 6 Cibo e tradizioni nel vostro Paese: fate una breve presentazione su questo argomento.

3 37 Ascoltate il testo e rispondete alle domande.

- 1 Mangiare in Italia a che cosa si può paragonare?
.....
- 2 Nel testo sono citati alcuni piatti tipici regionali: quali?
.....
- 3 Da che cosa è stata influenzata la cucina italiana?
.....
- 4 A che cosa si deve la grande varietà di prodotti del territorio?
.....
- 5 Come sono gli ingredienti utilizzati nella nostra cucina?
.....



Per riflettere sulla lingua

Gli esercizi con questo simbolo sono interattivi nel libro digitale



4  Leggete.

Forma attiva e forma passiva



Il pubblico applaude l'attore.



L'attore è applaudito dal pubblico.

Le due frasi hanno lo stesso significato, ma la forma del verbo è diversa. Nella prima frase il pubblico compie l'azione di applaudire l'attore; nella seconda frase l'attore riceve gli applausi del pubblico. I verbi **applaudiva** e **è applaudito** sono la forma attiva e la forma passiva dello stesso verbo.

Nella forma attiva il soggetto fa l'azione:
*Il cuoco **cucina** il risotto.*

Nella forma passiva il soggetto subisce l'azione:
*Il risotto **è cucinato** dal cuoco.*

Solo i verbi transitivi possono avere la forma passiva:

*Sabrina **trova** molte ricette nuove sul sito Giallo Zafferano. → Molte ricette nuove **sono trovate** da Sabrina sul sito Giallo Zafferano.*

La formazione del passivo

– **essere + participio passato**

*Clara e Alessio **scelgono** i piatti per il rinfresco. → I piatti per il rinfresco **sono scelti** da Clara e Alessio.*

ATTENZIONE!

*Clara e Alessio **hanno scelto** i piatti per il rinfresco. → I piatti per il rinfresco **sono stati scelti** da Clara e Alessio.*

ATTENZIONE!

dovere / potere / volere + essere + participio passato

*Sara **doveva preparare** prima gli antipasti. → Gli antipasti **dovevano essere preparati** prima da Sara.
Giorgio **avrebbe potuto cucinare** la parmigiana di melanzane. → La parmigiana di melanzane **avrebbe potuto essere cucinata** da Giorgio.*

Per la coniugazione passiva con “essere + participio passato” consultate **PER APPROFONDIRE LA GRAMMATICA**.

– **venire + participio passato**

La cena per la laurea di Paola **venne fatta** in una villa all'aperto.

ATTENZIONE!

La costruzione “venire + participio passato” è possibile solo con i tempi che nella forma attiva non hanno l'ausiliare:

Lo chef Carlo Cracco domani **inaugurerà** un nuovo ristorante a Milano. → Domani un nuovo ristorante **verrà inaugurato** dallo chef Carlo Cracco.

Questa costruzione non è possibile con i tempi che nella forma attiva hanno l'ausiliare:

Ieri lo chef Carlo Cracco **ha inaugurato** un nuovo ristorante.

→ **NO**: Ieri un nuovo ristorante **viene stato inaugurato** dallo chef Carlo Cracco.

→ **si**: Ieri un nuovo ristorante **è stato inaugurato** dallo chef Carlo Cracco.

– **andare + participio passato**

Domani **va fatta** la spesa per la festa di Mauro. → Domani **deve essere fatta** la spesa per la festa di Mauro.

– **si + verbo attivo (si passivante)**

Le prenotazioni per la consegna a domicilio delle pizze **sono fatte** online. → Le prenotazioni per la consegna delle pizze a domicilio **si fanno** online.

ATTENZIONE!

Possiamo usare il *si* passivante solo con la terza persona singolare o plurale del verbo e quando non indichiamo chi fa l'azione:

Non **si conosce** il menù della cena.

Non **si ammettono** i cani nel ristorante.

ATTENZIONE!

La consegna del lavoro non **deve essere ritardata**. → Non **si deve ritardare** la consegna del lavoro.

5  **Indicate se i verbi sottolineati nelle frasi sono attivi o passivi.** 

	Attivo	Passivo
1 Il cameriere mi <u>ha servito</u> un ottimo vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 La cena che ha preparato Simone non <u>è stata apprezzata</u> da tutti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 <u>Sono stato invitato</u> a mangiare al nuovo ristorante indiano che è stato aperto in centro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 La ricetta degli struffoli napoletani <u>è stata tramandata</u> in famiglia dalla nonna.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Oggi la dieta vegana <u>è seguita</u> da molte persone.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Gli ospiti pensavano che <u>avessi preparato</u> io tutti quei meravigliosi piatti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Appena il critico gastronomico Raspelli pubblicherà il suo prossimo libro, tanti amanti della buona tavola lo <u>compreranno</u> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Il corso di cucina <u>è tenuto</u> dallo chef Antonino Cannavacciuolo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6 Trasformate le frasi dalla forma attiva a quella passiva.

Esempio: Il fiume Arno bagna Firenze.

→ Firenze è bagnata dal fiume Arno.

- 1 Domani Flavia visiterà la cucina della nave da crociera.
- 2 Stamattina mio marito mi ha svegliata con un buon caffè!
- 3 È possibile che Susanna abbia dimenticato il pollo nel forno.
- 4 Non è giusto che Samuele pulisca sempre la cucina.
- 5 Nonna Matilde ha preparato un'ottima crostata alle more.
- 6 Carla ha mangiato tutte le fragole con la panna.
- 7 Molte persone preferiscono gli alimenti biologici.
- 8 Lucia esegue la preparazione della ricetta con attenzione.

7 Leggete i testi e trasformate le frasi con i verbi sottolineati dalla forma attiva a quella passiva.

1.

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Da pochi anni in Italia e in 105 diversi Paesi si celebra la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con oltre 1.300 eventi dedicati al cibo e al vino made in Italy. Conferenze, degustazioni, cene di gala, corsi di cucina, concerti e mostre animano in ogni Paese le ambasciate, i consolati, gli istituti di Cultura Italiana e altri luoghi selezionati.

In ogni Paese le ambasciate, i consolati, gli istituti di Cultura Italiana e altri luoghi selezionati sono animati da conferenze, degustazioni, cene di gala, corsi di cucina, concerti e mostre.

Per tutta la settimana, centinaia di ristoranti italiani all'estero propongono menu ad hoc per far conoscere al mondo il meglio dell'enogastronomia tricolore.

La manifestazione raccoglie l'eredità di Expo Milano 2015 ed è destinata a diventare un appuntamento annuale, con l'obiettivo di promuovere le eccellenze dello Stivale e gli artigiani del cibo e, nel contempo, incrementare le esportazioni e il turismo enogastronomico.

La lista aggiornata è disponibile sul sito eventisistemapaese.esteri.it/Eventi/cucinaitalianamondo: qui trovate alcuni degli eventi più interessanti che si svolgono durante la Settimana della Cucina Italiana in tutto il mondo.



2.

Vuoi diventare un cuoco provetto? Ecco alcune tra le migliori scuole di cucina italiane, per imparare dai grandi chef

Ti piace cucinare e vorresti migliorarti, oppure sogni una nuova avventura lavorativa e magari vorresti sfondare nel mondo della gastronomia? Oppure hai appena finito la scuola superiore e immagini il tuo futuro nella cucina di un ristorante famoso? La soluzione c'è: puoi iscriverti a una delle tante scuole di cucina sparse sul territorio italiano. La cucina è un'arte e bisogna metterla in pratica come si deve; per questo ecco le scuole migliori dove imparare dai grandi chef.



Food Genius Academy a Milano

A Milano troviamo la Food Genius Academy, che si estende su 750 mq di spazi industriali: i laboratori sono dotati delle migliori attrezzature e forniture professionali e l'offerta formativa prevede corsi e workshop, sia amatoriali che professionali. Uno dei corsi della scuola fornisce le nozioni per diventare consulente o manager di cucina, una nuova figura professionale che racchiude in sé non solo competenze culinarie e tecniche, ma anche spiccate doti imprenditoriali.

Il corso post-diploma, simile alla laurea breve italiana, dura 2 anni e tra i docenti figurano esperti del settore, chef e direttori di sala.



Università del Gusto a Vicenza

In Veneto, e più precisamente a Vicenza, ci sono l'Università del Gusto e il Master della Cucina Italiana, due realtà illustri nel campo delle scuole di cucina in Italia. L'Università del Gusto offre una formazione specializzata per il settore della ristorazione.

Il Master della Cucina Italiana è una vera e propria accademia di cucina professionale dove insegnano molti chef di alto livello.



Alma, la Scuola di Gualtiero Marchesi

Alma è il più autorevole centro di formazione della cucina italiana a livello internazionale e ha sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno, in provincia di Parma. Nel 2006 Gualtiero Marchesi ha fondato questa scuola che offre corsi in tutti gli ambiti della ristorazione (cucina e pasticceria, bar e sommelier, management e sala).

Alma forma gli studenti in vista del mercato del lavoro, che è sempre alla ricerca di figure altamente qualificate. Tra gli allievi più estrosi che hanno frequentato la scuola, ricordiamo Gabriele Rubini, più noto con lo pseudonimo di Chef Rubio.

Scuola di cucina di Pollenzo

L'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, che si trova in provincia di Cuneo, insieme ai percorsi di studio tradizionali offre anche molti corsi a livello amatoriale per gli appassionati di cucina. Esperti del settore illustrano agli studenti, in base a un calendario tematico, tutti i segreti dell'arte culinaria.



Coquis, Ateneo della cucina italiana a Roma

Sono diverse le scuole di cucina presenti nella Capitale, ma a Roma Coquis, Ateneo della Cucina Italiana, è un'istituzione: nato dall'iniziativa dei fratelli Troiani, l'Ateneo offre corsi professionali di cucina, pasticceria, pizza, sala, management. L'Ateneo ha formato i migliori professionisti del settore.

Per fare pratica

8a Confrontatevi.

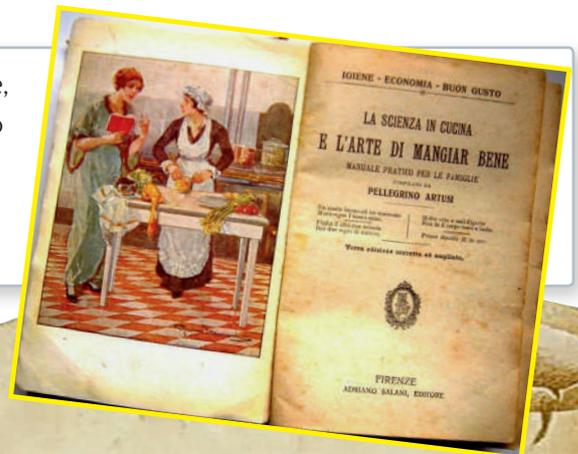
- 1 Quali piatti italiani conoscete? Elencateli.
- 2 La cucina italiana è una delle più conosciute e apprezzate all'estero e anche una delle più esportate e copiate in tutto il mondo: secondo voi perché?
- 3 Qual è il vostro piatto preferito? Descrivetelo.
- 4 In Italia in ogni regione ci sono piatti diversi. Scegliete una regione, cercate almeno due piatti tipici e presentateli alla classe.
- 5 *Eataly* è una catena di negozi che propone e vende "il mangiare italiano, quel modo tipicamente nostrano di stare a tavola". Creata da Oscar Farinetti e inaugurata nel 2007 con l'apertura del primo punto vendita a Torino, oggi è una realtà presente in tutto il mondo. Cercate ulteriori informazioni su *Eataly* e parlatene insieme.



8b Leggete il testo e commentatelo.

L'Artusi

Pellegrino Artusi, nato nel 1820 a Firenze, è stato uno scrittore, gastronomo e critico letterario, autore di un notissimo libro di ricette, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, più conosciuto come "L'Artusi". Nel suo celebre ricettario si parla tra le altre cose del senso del gusto.



Gusto e il tatto sono i sensi più necessari. Perché, dunque, nella scala dei sensi i due più necessari alla vita e alla sua trasmissione sono considerati più meschini? Perché quello che soddisfa gli altri sensi (la pittura, la musica, ecc.) si dice arte, si ritiene cosa nobile, e invece quello che soddisfa il gusto si ritiene ignobile? Perché chi gode vedendo un bel quadro o sentendo una bella sinfonia è reputato superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda? Forse perché le attività del pensiero sono stimare più nobili di quelle che presiedono alla conservazione, ma io non credo sia giusto. Tra questi eccessivi lavoratori di cervello ce n'è uno che digerisca bene? Tutto in loro è nervosismo, rabbia... e la statura, la circonferenza toracica e la forza di resistenza diminuiscono ogni giorno in questa razza di saggi e di artisti pieni d'ingegno che non si nutrono, ma si reggono in piedi a forza di caffè e di alcol. Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e restituiamo alla gastronomia il posto che merita. Alla fine anche il cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare l'anguilla vale come una discussione fatta da letterati sul sorriso di Beatrice nella Divina Commedia di Dante. Riabilitiamo, dunque, il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo nel modo migliore possibile!

9a   **Ascoltate il testo e rispondete alle domande.**

**TV, il trionfo della cucina.
Padelle e grembiuli invadono il piccolo schermo**

- 1 Perché negli anni Ottanta mangiare non era per niente alla moda?
- 2 Come sono gli chef oggi?
- 3 Quali sono i cuochi protagonisti di *MasterChef* in Italia?
- 4 Che trasmissione conduce lo chef Antonino Cannavacciuolo?
- 5 In quale modo oggi molte persone amano condividere il cibo?



9b   **Leggete i seguenti post: che cosa ne pensate? Commentateli.**



Sonia Melli Ormai le trasmissioni dedicate alla cucina sono come il prezzemolo... sono dappertutto! Ma avessi fatto una volta, dico una volta, una ricetta vista in TV! Forse perché cambio sistematicamente canale quando vedo una pentola con l'acqua che bolle o una padella con l'olio che frigge... una noia mortale! Mi chiedo se questi programmi non vogliono lanciare un messaggio a tutte le donne: state dietro i fornelli che lì è il vostro posto!

Mi piace - Rispondi - 1 s



Pietro B. La gente guarda i programmi culinari e pensa che lavorare in una cucina sia come in TV. Non è assolutamente così. Comincio a sentire parecchi che vogliono aprire un ristorante con l'esperienza fatta guardando queste trasmissioni!

Mi piace - Rispondi - 1 s



Giovanna Lima Mi piace tantissimo guardare i programmi gastronomici perché io mi immedesimo in questi cuochi simpatici e bravissimi: la cucina diventa un gioco e poi mi danno mille idee per realizzare piatti diversi! Insomma, anche se sto a casa e ho la tuta e le ciabatte, il mio lavoro in cucina mi sembra più divertente!

Mi piace - Rispondi - 1 s



10  **Scrivete la ricetta.**



Fiori di zucca fritti, spaghetti alla carbonara, fritto misto di pesce, bruschetta, brasato di manzo al barolo, cotoletta alla milanese, salame di cioccolato, tiramisù: scegliete uno di questi piatti e scrivetene la ricetta.

.....

.....

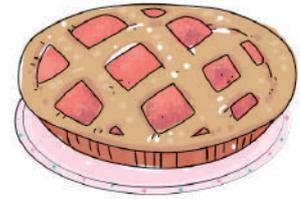
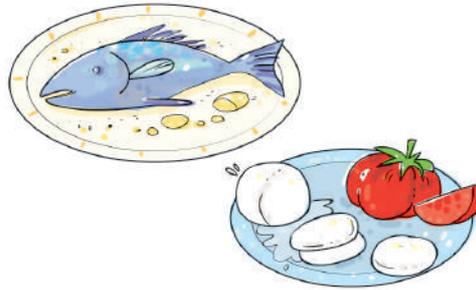
.....

.....

.....

Per arricchire il lessico

Esercitati sul lessico
con le carte illustrate



PRIMI PIATTI

cannelloni al ragù
gnocchi ai quattro formaggi
insalata di riso
lasagna (s.f.)
orecchiette alle cime di rapa
pasta alla carbonara
pasta all'amatriciana
pasta e fagioli
pasta e piselli
penne all'arrabbiata
pici cacio e pepe
polenta (s.f.)
ravioli ricotta e spinaci
risotto ai funghi
risotto alla pescatora
spaghetti al pomodoro
tagliatelle ai funghi porcini
tortellini in brodo
trofie al pesto
zuppa di ceci

SECONDI PIATTI

alici in tortiera
arista all'arancia
bistecca alla fiorentina
cotoletta alla milanese
frittata ripiena
frittura di pesce
grigliata mista
orata al forno
parmigiana di melanzane
polipetti al sugo
pollo alla cacciatora
polpette al sugo
polpettone di patate e verdure
ricotta fritta
scaloppine al limone
seppie in umido
spigola al sale
uovo in camicia
vitello tonnato
zucchine ripiene

DOLCI

babà (s.m.)
cannoli alla siciliana
cantuccini (s.m.pl.)
cassata (s.f.)
castagnaccio (s.m.)
crostata (s.f.)
gelato (s.m.)
maritozzo con la panna
panettone (s.m.)
panna cotta
pastiera (s.f.)
seadas o sebadas (s.f.pl.)
sfogliatella (s.f.)
strudel (s.m.)
struffoli (s.m.pl.)
tartufo al cioccolato
tiramisù (s.m.)
torrone (s.m.)
torta al cioccolato
torta alle mandorle

Legenda

s.m. = sostantivo maschile
s.f. = sostantivo femminile

s.m.pl. = sostantivo maschile plurale
s.f.pl. = sostantivo femminile plurale

11  **Completate il testo con le parole giuste.**

fritta • cucina • acqua • anguille • zuppa • inzuppare • manciata • dolce • pane • **gusto** • piatti

La cucina toscana

La cucina toscana è sobria e presenta piatti semplici preparati con **gusto** La semplicità dei piatti deriva da una storia di povertà.

L'alimento fondamentale è senza dubbio il, presente in mille forme e sapori in tutta la Toscana: dai crostini alle focacce, dal filone alla schiacciata con uva passa e rosmarino. Anche l'assenza di sale, un tempo troppo costoso, rappresenta un aspetto della povertà che caratterizzava la di questo territorio. È proprio con il pane che nascono numerose ricette toscane: la panzanella, fatta con pane bagnato nell', sbriciolato e mescolato con verdure fresche; la pappa con il pomodoro, da prepararsi con pane, aglio, basilico, sale, olio e pomodoro; la ribollita, una di verdure. Ogni città ha i propri tipici: Firenze è famosa per la bistecca, la ribollita, la trippa, i bomboloni, la schiacciata con l'uva e, nel periodo di Carnevale, i cenci, una specie di pasta con zucchero a velo, chiamati con nomi diversi nelle varie regioni italiane (chiacchiere, frappe, ecc.). Prato è conosciuta per una cucina gustosa ma non pesante: in particolare ricordiamo i buonissimi e croccanti cantucci, che possiamo



..... nel vin santo. Anche a Pistoia la cucina non è molto elaborata: i piatti sono con pochi ingredienti cucinati sapientemente; tipica è la lattuga "briachina", un'insalata di colore verde e rosso. Chi va a Lucca mangia il buccellato, un impastato con acqua, farina lievitata, zucchero, anice e uvetta. A Pisa c'è una cucina che fa uso del tartufo e si serve di pesci come le e lo stoccafisso. Nella Maremma è protagonista, ancora una volta, la semplicità; piatto simbolo è la famosa acqua cotta: una minestra con acqua, sale, pane, un filo d'olio, insalate di stagione, uova o funghi e una di pecorino.



12   **Leggete e completate la ricetta con le parole giuste.**

Spaghetti al pomodoro

Preparazione



Dosi per 4 persone



Tempo richiesto: 30 minuti

Ingredienti:



aglio 2 spicchi



basilico 15 gr



pomodori San Marzano 150 gr



spaghetti 480 gr



grana 100 gr



olio d'oliva q.b.,
sale q.b., pepe
bianco q.b.

Scaldare un filo d'olio in una padella, unire l'aglio e farlo dorare, poi togliere gli spicchi e il basilico e la polpa dei pomodori a cubetti. Quindi con sale e pepe e lasciar per circa 3 minuti in modo che i pomodori sentano il calore.

Cuocere in acqua bollente salata gli spaghetti, al dente e farli saltare per qualche minuto in padella con il sugo. con un filo di olio crudo e qualche foglia di basilico.

13   Leggete e spiegate i proverbi e le espressioni idiomatiche.

Proverbi



Una mela al giorno leva il medico di turno.



Meglio un uovo oggi che una gallina domani.

Espressioni idiomatiche

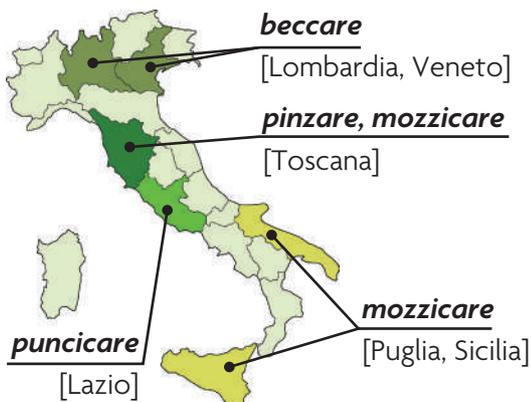
Sei troppo pignolo: **cerchi sempre il pelo nell'uovo!**

Ma non ti accorgi di **avere gli occhi foderati di prosciutto?**

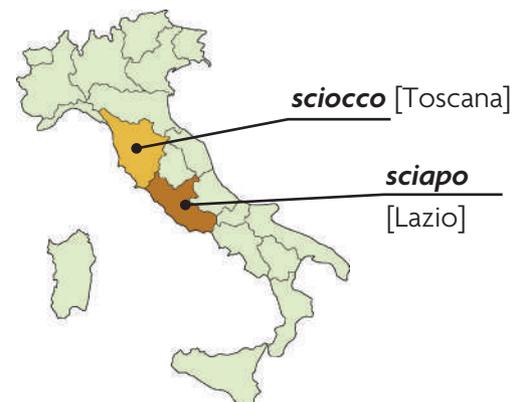
14   Osservate le cartine dell'Italia e leggete le parole.

Regione che vai, parole che trovi

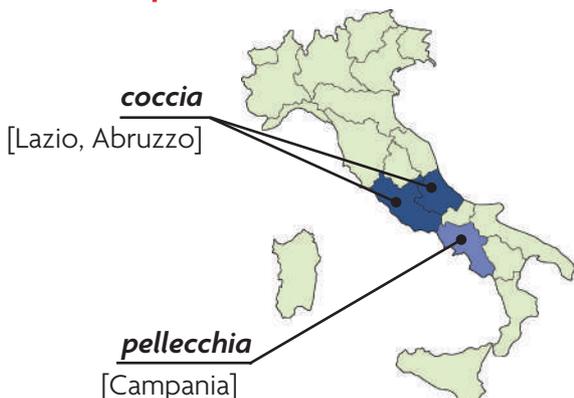
pizzicare / pungere



insipido / senza sale



buccia / pelle



calzino



Per scrivere e pronunciare bene

15a Leggete.

Il raddoppiamento fonosintattico

Vado **a casa**.

In questa frase scriviamo la parola *casa* con una sola *c*; ma se pronunciamo la stessa frase, diciamo “a ccasa” con due *c*.

Questo raddoppiamento si chiama **raddoppiamento fonosintattico**. In questo caso pronunciare due *c* non è una pronuncia regionale o dialettale: è l'italiano standard.

Lo stesso fenomeno avviene quando pronunciamo frasi come:

Che fai?

Chi sei?

È vero.

Fa caldo.

Ho fame.

A me non piace la carne.

In **che** *fai* raddoppiamo la **f**, in **chi** *sei* raddoppiamo la **s**, in **è** *vero* raddoppiamo la **v** e così via.

ATTENZIONE!

Generalmente il raddoppiamento fonosintattico riguarda soltanto la pronuncia: la scrittura non registra questo fenomeno. Ma ci sono alcune eccezioni; per esempio:

chi sa → **chissà**

così detto → **cosiddetto**

e bene → **ebbene**

e pure → **eppure**

fra tanto → **frattanto**

già che → **giacché**

già mai → **giammai**

là giù → **laggiù**

là su → **lassù**

né pure → **neppure**

o pure → **oppure**

o sia → **ossia**

o vero → **ovvero**

qua giù → **quaggiù**

qua su → **quassù**

se pure → **seppure**

sopra tutto → **soprattutto**

su via → **suvvia**

15b Ascoltate e leggete le frasi.

- 1 Che fai?
- 2 Chi sei?
- 3 È vero.
- 4 Fa caldo.
- 5 Ho fame.
- 6 A me non piace la carne.

16a  Leggete.**Il raddoppiamento fonosintattico nelle regioni d'Italia**

Il raddoppiamento fonosintattico è un fenomeno tipico del toscano e quindi della lingua italiana standard: infatti, molte caratteristiche dell'italiano sono uguali a quelle del toscano. Il raddoppiamento fonosintattico è presente nell'Italia centro-meridionale, ma non esiste nell'Italia settentrionale. Gli italiani del Nord tendono a pronunciare semplici tutte le consonanti doppie e quindi non applicano mai il raddoppiamento fonosintattico.

16b  **40** Ascoltate le frasi secondo la pronuncia settentrionale.

- 1 Che fai?
- 2 Chi sei?
- 3 È vero.
- 4 Fa caldo.
- 5 Ho fame.
- 6 A me non piace la carne.



Per approfondire la grammatica

La forma attiva e la forma passiva del verbo

Il cuoco **cucina** il risotto.

Il risotto **è cucinato** dal cuoco.

Le due frasi descrivono la stessa azione, ma la descrivono in modo diverso. Nella prima frase il soggetto (*il cuoco*) fa l'azione: il verbo (*cucina*) ha forma attiva. Nella seconda frase, invece, il soggetto (*il risotto*) subisce l'azione: il verbo (*è cucinato*) ha forma passiva. Un verbo è di forma attiva quando il soggetto fa l'azione.

Un verbo è di forma passiva quando il soggetto subisce l'azione.

Le due frasi hanno lo stesso significato, ma la frase attiva mette in primo piano il cuoco, la frase passiva mette invece in primo piano il risotto.

Tutti i verbi, transitivi e intransitivi, hanno la forma attiva:

*Il medico **visita** il malato.* (forma attiva, verbo transitivo).

*Marco **passeggia** per la città.* (forma attiva, verbo intransitivo).

Solo i verbi transitivi possono avere la forma passiva:

→ **Sì:** *Il malato **è visitato** dal medico.*

→ **NO:** *La città **è passeggiata** da Marco.*

Possiamo trasformare una frase attiva in una frase passiva soltanto quando la frase attiva ha un verbo transitivo con il complemento oggetto:

*Il pubblico **applaudiva** l'attore.* → *L'attore **è applaudito** dal pubblico.*

Se il verbo non ha il complemento oggetto, non possiamo trasformare la frase:

*Il pubblico **applaudiva**.* → **NO**: la forma passiva non è possibile.

Nella frase passiva possiamo non indicare la persona o la cosa che fa l'azione:

*I risultati delle elezioni **saranno comunicati** lunedì sera.*

***È stato rubato** un quadro di Van Gogh.*

*La porta **non è stata chiusa** bene.*

*Mario **è stato promosso**.*

*Tutti i biglietti per il concerto di Vasco Rossi **sono stati venduti**.*

*L'edificio **è stato gravemente danneggiato**.*

La formazione del passivo

Possiamo formare il passivo in diversi modi:

- **essere** + participio passato del verbo;
- **venire** + participio passato del verbo;
- **andare** + participio passato del verbo;
- **si** + verbo attivo (**si** passivante).

essere + participio passato

È la forma passiva più comune:

*Clara e Alessio **scelgono** i piatti per il rinfresco.*

→ *I piatti per il rinfresco **sono scelti** da Clara e Alessio.*

Per i tempi che nella forma attiva hanno l'ausiliare (tempi composti) usiamo "essere stato + participio passato":

*Clara e Alessio **hanno scelto** i piatti per il rinfresco.*

→ *I piatti per il rinfresco **sono stati scelti** da Clara e Alessio.*

Possiamo usare la forma passiva "essere + participio passato" con tutti i tempi e con tutti i modi verbali.

Indicativo

io amo → *io **sono amato***

io ho amato → *io **sono stato amato***

io amavo → *io **ero amato***

io avevo amato → *io **ero stato amato***

io amai → *io **fui amato***

io amerò → *io **sarò amato***

io avrò amato → *io **sarò stato amato***

Congiuntivo

io ami → *io **sia amato***

io abbia amato → *io **sia stato amato***

io amassi → *io **fossi amato***

io avessi amato → *io **fossi stato amato***

Condizionale

io amerei → *io **sarei amato***

io avrei amato → *io **sarei stato amato***

Imperativo

(tu) ama → ***sii amato***

Infinito

amare → ***essere amato***

avere amato → ***essere stato amato***

Gerundio

amando → ***essendo amato***

avendo amato → ***essendo stato amato***

ATTENZIONE!

Il participio passato ha il genere (maschile o femminile) e il numero (singolare o plurale) del soggetto del verbo passivo:

*L'assemblea **approva** la proposta.*

→ *La proposta **è approvata** dall'assemblea.*

*L'assemblea **ha approvato** la proposta.*

→ *La proposta **è stata approvata** dall'assemblea.*

ATTENZIONE!

Il verbo **essere** è l'ausiliare di molti verbi intransitivi e serve per formare tutti i tempi della forma passiva dei verbi transitivi. Non bisogna confondere queste due funzioni:

*Gianni **è tornato** da Napoli.*

*Gianni **è interrogato** dal professore.*

Nella prima frase il verbo (*è tornato*) è di forma attiva, è intransitivo ed è al passato prossimo; la preposizione **da** indica il luogo, la provenienza. Non possiamo trasformare la frase in passiva.

Nella seconda frase il verbo (*è interrogato*) è di forma passiva ed è al presente; la preposizione **da** indica la persona che fa l'azione. Possiamo trasformare la frase in attiva:

Il professore **interroga** Gianni.

ATTENZIONE!

Con i verbi servili **dovere, potere, volere** mettiamo al passivo l'infinito che segue il verbo servile. L'infinito passivo è “**essere** + participio passato”:

dovere / potere / volere + essere + participio passato

Sara **doveva preparare** prima gli antipasti.

→ Gli antipasti **dovevano essere preparati** prima da Sara.

Giorgio **avrebbe potuto cucinare** la parmigiana di melanzane. → La parmigiana di melanzane **avrebbe potuto essere cucinata** da Giorgio.

venire + participio passato

La cena per la laurea di Paola **venne fatta** in una villa all'aperto.

Vengono fatti molti incontri tra il Presidente della Repubblica e le personalità politiche prima di decidere chi sarà il Presidente del Consiglio.

Possiamo usare “**venire** + participio passato” soltanto con i tempi che nella forma attiva non hanno l'ausiliare (tempi semplici): l'indicativo presente, imperfetto, futuro e passato remoto; il congiuntivo presente e imperfetto; il condizionale presente; il gerundio presente.

Lo chef Carlo Cracco domani **inaugurerà** un nuovo ristorante a Milano. → Domani un nuovo ristorante **verrà inaugurato** dallo chef Carlo Cracco.

Non possiamo usare questa costruzione con i tempi composti:

Ieri lo chef Carlo Cracco **ha inaugurato** un nuovo ristorante.

→ **NO**: Ieri un nuovo ristorante **viene stato inaugurato** dallo chef Carlo Cracco.

→ **Sì**: Ieri un nuovo ristorante **è stato inaugurato** dallo chef Carlo Cracco.

andare + participio passato

Questa costruzione esprime necessità ed è possibile solo con i tempi semplici:

Domani **va fatta** la spesa per la festa di Mauro. = Domani **deve essere fatta** la spesa per la festa di Mauro.

si + verbo attivo

Alla terza persona singolare o plurale possiamo costruire la forma passiva con il pronome **si (si passivante)** e la terza persona singolare o plurale del verbo attivo. In questo modo la forma attiva assume un significato passivo:

Le prenotazioni per la consegna delle pizze a domicilio **si fanno** online. = Le prenotazioni per la consegna a domicilio delle pizze **sono fatte** online.

Di solito con il **si** passivante il soggetto si trova dopo il verbo:

Non **si conosce** il colpevole.

Non **si ammettono** ritardi.

Si vendono auto usate.

Possiamo usare la costruzione con il **si** passivante soltanto quando non indichiamo chi fa l'azione:

L'ufficio non **accetta** reclami.

→ **Sì**: Non **si accettano** reclami.

→ **NO**: Non **si accettano** reclami dall'ufficio.

ATTENZIONE!

Con i verbi servili **dovere, potere, volere** mettiamo il **si** passivante davanti al verbo servile e usiamo l'infinito attivo dopo il verbo servile:

Non **si deve ritardare** la consegna del lavoro. = La consegna del lavoro non **deve essere ritardata**.

ATTENZIONE!

Possiamo usare il pronome **si** anche per indicare un soggetto generico, non determinato (**si impersonale**):

In quel ristorante **si mangia** bene. = In quel ristorante io mangio bene / noi mangiamo bene / la gente mangia bene.

Non bisogna confondere il **si** passivante con il **si** impersonale.

La frase con il **si** passivante ha un soggetto ben determinato:

Non **si** ammettono ritardi. = Ritardi non sono ammessi.

Quando **si** parte? = Quando parti? /
Quando partiamo? / Quando partite? /
Quando partono?

Nella frase con il **si** impersonale, invece, il soggetto è il pronome **si**, che indica una o più persone generiche, non determinate:

La coniugazione passiva con **essere** + participio passato

indicativo	
presente	(io) sono amato / amata, (tu) sei amato / amata, (lui, lei) è amato / amata, (noi) siamo amati / amate, (voi) siete amati / amate, (loro) sono amati / amate
passato prossimo	(io) sono stato amato / stata amata, (tu) sei stato amato / stata amata, (lui, lei) è stato amato / stata amata, (noi) siamo stati amati / state amate, (voi) siete stati amati / state amate, (loro) sono stati amati / state amate
imperfetto	(io) ero amato / amata, (tu) eri amato / amata, (lui, lei) era amato / amata, (noi) eravamo amati / amate, (voi) eravate amati / amate, (loro) erano amati / amate
trapassato prossimo	(io) ero stato amato / stata amata, (tu) eri stato amato / stata amata, (lui, lei) era stato amato / stata amata, (noi) eravamo stati amati / state amate, (voi) eravate stati amati / state amate, (loro) erano stati amati / state amate
passato remoto	(io) fui amato / amata, (tu) fosti amato / amata, (lui, lei) fu amato / amata, (noi) fummo amati / amate, (voi) foste amati / amate, (loro) furono amati / amate
futuro semplice	(io) sarò amato / amata, (tu) sarai amato / amata, (lui, lei) sarà amato / amata, (noi) saremo amati / amate, (voi) sarete amati / amate, (loro) saranno amati / amate
futuro anteriore	(io) sarò stato amato / stata amata, (tu) sarai stato amato / stata amata, (lui, lei) sarà stato amato / stata amata, (noi) saremo stati amati / state amate, (voi) sarete stati amati / state amate, (loro) saranno stati amati / state amate
congiuntivo	
presente	(io) sia amato / amata, (tu) sia amato / amata, (lui, lei) sia amato / amata, (noi) siamo amati / amate, (voi) siate amati / amate, (loro) siano amati / amate
passato	(io) sia stato amato / stata amata, (tu) sia stato amato / stata amata, (lui, lei) sia stato amato / stata amata, (noi) siamo stati amati / state amate, (voi) siate stati amati / state amate, (loro) siano stati amati / state amate
imperfetto	(io) fossi amato / amata, (tu) fossi amato / amata, (lui, lei) fosse amato / amata, (noi) fossimo amati / amate, (voi) foste amati / amate, (loro) fossero amati / amate
trapassato	(io) fossi stato amato / stata amata, (tu) fossi stato amato / stata amata, (lui, lei) fosse stato amato / stata amata, (noi) fossimo stati amati / state amate, (voi) foste stati amati / state amate, (loro) fossero stati amati / state amate
condizionale	
presente	(io) sarei amato / amata, (tu) saresti amato / amata, (lui, lei) sarebbe amato / amata, (noi) saremmo amati / amate, (voi) sareste amati / amate, (loro) sarebbero amati / amate
passato	(io) sarei stato amato / stata amata, (tu) saresti stato amato / stata amata, (lui, lei) sarebbe stato amato / stata amata, (noi) saremmo stati amati / state amate, (voi) sareste stati amati / state amate, (loro) sarebbero stati amati / state amate
imperativo	
presente	(tu) sii amato / amata, (voi) siate amati / amate
infinito	
presente	essere amato / amata / amati / amate
passato	essere stato amato / stata amata / stati amati / state amate
gerundio	
presente	essendo amato / amata / amati / amate
passato	essendo stato amato / stata amata / stati amati / state amate

1a  Leggete il testo.

Massimo Bottura, l'orgoglio della cucina italiana nel mondo



Dopo il primo posto nel 2016 e il secondo posto nel 2017, Massimo Bottura è di nuovo il migliore chef del mondo: l'Italia riconquista il vertice dei World's 50 Best Restaurants 2018, la classifica annuale dei cinquanta migliori ristoranti del globo. Un'altra tappa del sogno, iniziato in una trattoria di campagna a Campazzo (nel comune di Nonantola in provincia di Modena), aperta nel 1987. È lì che Massimo Bottura, modenese, classe 1962, intraprende la sua carriera di cuoco: non ha alcuna esperienza nella ristorazione, solo una grande passione per il cibo della sua Emilia. Eppure interrompe gli studi in giurisprudenza e lascia un posto sicuro (grossista di prodotti petroliferi, nell'azienda paterna) per un lavoro ad alto rischio, scelta che gli costa la rottura dei rapporti con il padre Alfio. In compenso, la madre Luisa sarà la più grande sostenitrice del suo progetto. Comincia a fare varie esperienze attorno ai fornelli con cuochi italiani e francesi; a 25 anni è a New York, ma nel 1995 rientra per acquistare una trattoria tradizionale nel cuore della sua città: la chiama "Osteria Francescana". Nessuno in quel momento può immaginare che quell'indirizzo – via Stella 22 – diventerà noto ai gourmet di tutto il mondo, dall'Islanda al Sudafrica. Dopo tre anni dall'apertura del ristorante, le guide si accorgono di lui: prima stella Michelin nel 2002, migliore chef emergente per il Gambero Rosso, performance dell'anno per l'Espresso. Da quel momento è una crescita inarrestabile: ai vertici di tutte le guide, premiato ovunque per i piatti singoli e la sua cucina in generale, tre stelle Michelin, protagonista della The World's 50 Best Restaurant. Ma cosa si mangia nella sua "Osteria Francescana"? Parmigiano, aceto balsamico, mortadella, tortellini: gli ingredienti dei suoi piatti sono quelli locali, della sua Modena, legati ai sapori della sua infanzia, ma preparati in modo nuovo e poi composti nel piatto seguendo le suggestioni più varie, dall'arte alla musica. Nonostante l'affetto per la cucina italiana classica, quella che la mamma gli ha fatto conoscere da bambino, Massimo Bottura è riuscito a «slegarsi dalla tradizione, a differenza del resto d'Italia», come ha scritto la giornalista Jane Kramer nel lungo reportage che il *New Yorker* ha dedicato allo chef modenese. Siete curiosi di dare un'occhiata al suo menù? Ecco alcuni tra i piatti che hanno fatto la storia della sua "Osteria Francescana".

LE TAGLIATELLE AL RAGÙ EMILIANO

Una fissazione dello chef che ha tentato di farle più buone di quelle di sua madre: vitello e manzo che non vengono macinati ma mantenuti in pezzettoni, niente aglio, niente aromi, a parte due foglie di alloro e un ramoscello di basilico. E niente pomodoro per non distogliere il palato dal sapore ricco della carne.

OOPS! MI È CADUTA LA CROSTATA AL LIMONE

Un dessert nato grazie a un errore: una sera un giovane aiuto cuoco di Bottura ha fatto cadere una fetta di crostata al limone. Bottura è rimasto affascinato da quella piccola esplosione e l'ha voluta riprodurre.

RICORDO DI UN PANINO ALLA MORTADELLA

È la rivisitazione del panino che la mamma dello chef gli preparava

da bambino come merenda per la scuola. È una mousse di mortadella con pochi grassi, accompagnata da un quadrato di pane.

LA PARTE CROCCANTE DELLA LASAGNA

La ricostruzione dell'angolo della teglia della lasagna, quello che di solito "rubano i bambini", appena uscita dal forno.



1b  Dite se le affermazioni sono vere o false.

- Bottura da ragazzo rinuncia a un posto sicuro per inseguire la sua passione.
- Apri il suo primo ristorante a New York.
- Lo chef utilizza nella sua cucina ingredienti del suo territorio di nascita.
- L'"Osteria Francescana" è oggi ai vertici della cucina mondiale.
- Bottura cerca di riprodurre nelle pietanze i sapori della sua infanzia.

Vero Falso

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2a Leggete i seguenti commenti.



Raniero La cifra per mangiare all'“Osteria Francescana” è alta, sicuramente. Ma ognuno spende i propri soldi come meglio crede. Io, per esempio, non concepisco di sborsare centinaia di euro per un paio di scarpe, non mi sogno nemmeno di comprare una macchina costosa, proprio non mi interessa. Da Massimo Bottura andrei di corsa; il problema è che non conosco nessuno che è interessato a investire del denaro in un'esperienza del genere.



Mi piace - Rispondi - 1 s



Martino R. Sarò antiquato e reazionario, ma a me basta un bel piatto di spaghetti al sugo, una bistecca alla fiorentina e due fagioli e sto a posto. 😄

Mi piace - Rispondi - 1 s



Luisa Ho mangiato nel ristorante di Bottura... che silenzio e che eleganza! Piatti deliziosi e sofisticati, conto salatissimo! Ma alla fine io e i miei amici avevamo fame! Ci siamo fermati a tarda sera in una trattoria vicina e abbiamo mangiato un piatto di pasta!

Mi piace - Rispondi - 1 s



Daniela97 Nessuno viene a sindacare sul vostro ultimo viaggio in Patagonia o nella Grande Mela; anzi, viaggiare è visto come un arricchimento culturale e spirituale, e poco importa se invece a New York abbiamo visitato gli stessi supermercati e gli stessi negozi che possiamo trovare a Milano o a Roma e in Patagonia ci siamo annoiati a morte. Nessuno viene inoltre a sindacare sul fatto che il cellulare venga cambiato continuamente quando il nostro vecchio smartphone andava ancora benissimo; anzi, si è subito considerati dagli amici cultori della tecnologia, moderni, dinamici. Se però ci piace mangiare e siamo disposti a pagare per farlo nei posti più rinomati, allora non va bene! Ma io penso che il prezzo siamo noi. Perché il prezzo è il valore che noi diamo alle cose. Quanta parte del nostro lavoro siamo disposti a sacrificare per l'acquisto di quello che più ci piace? Magari per l'ultimo iPhone, un viaggio, una borsa? E allora va bene anche il pasto in un tempio gastronomico come quello di Massimo Bottura! Senza curarsi troppo dei moralisti e dei consumatori seriali di iPhone.



Mi piace - Rispondi - 1 s



2b Confrontatevi.

Che cosa ne pensate? Commentate i post che avete letto.