

Questo libro è rilasciato con licenza Creative Commons “**Attribuzione - Non Commerciale - Non Opere Derivate 2.0**” consultabile in rete all'indirizzo <http://creativecommons.org>. Pertanto questo libro è libero e può essere riprodotto e distribuito con ogni mezzo fisico, meccanico o elettronico, a condizione che la riproduzione del testo avvenga integralmente e senza modifiche, ad uso privato e a fini non commerciali.



Attribuzione - Non Commerciale - Non Opere Derivate 2.0

Tu sei libero:

- di riprodurre, distribuire, comunicare al pubblico, esporre in pubblico, rappresentare, eseguire o recitare

Alle seguenti condizioni:

Attribuzione. Devi riconoscere il contributo dell'autore originario.

Non commerciale. Non puoi usare quest'opera per scopi commerciali.

Non Opere Derivate. Non puoi alterare o trasformare quest'opera.

- In occasione di ogni atto di riutilizzazione o distribuzione, devi chiarire agli altri i termini della licenza di quest'opera.
- Se ottieni il permesso dal titolare del diritto d'autore, è possibile rinunciare ad ognuna di queste condizioni.

©Marotta & Cafiero editori

Via Andrea Pazienza, 25

80144 Napoli

www.marottaecafiero.it

info@marottaecafiero.it

ISBN: 978-88-97883-27-2

Progetto grafico

Davide Amodio

TRADURRE LA PIZZA

La realizzazione del progetto **Tradurre la pizza. Percorsi di formazione linguistica e di avviamento alla professione** e di questa pubblicazione è stata possibile grazie all’Otto per Mille della Chiesa Valdese (Unione delle chiese metodiste e valdesi), che ne ha condiviso le finalità ed ha provveduto al finanziamento (Bando 2013).

Si ringraziano per l’ospitalità: l’ex Asilo Filangieri, la Chiesa Battista di via Foria, le pizzerie *Trianon, da Pasqualino, San Gennaro*.

Si ringraziano per la partecipazione al progetto: Abdallah Djella, Amila Priyadharshana Gonalagoda Acharige, Angelo De Rosa, Antonio D’Ambrosio, Carmela Maffia, Carmelinda Spina, Carmen Tè, Cecilia Ylma, Diaz, Corrado Maffia, Daniela Abbate, Doychin Milev, Gianluca Rotello, Giuseppe Furfaro, Ivan Hristev, Laura Suarato, Luca Popper, Maria Tortora, Marta Maffia, Nishanta Kahandavita, Oleg Bulat, Paolo Falanga, Roberta Galeano, Roberto Scotto, Roberto Squillante, Salvatore Marati, Salvatore Pizio, Tommaso Palumbo, Zlatka Petrova Hristova.

Si ringraziano, infine, *LaTana Produzioni* per la realizzazione del video “Tradurre la pizza” e la *Rete Co’Mar* per aver messo a disposizione la propria musica.

Indice	<i>pagine</i>
Parte I	5
<i>Il progetto</i>	
Pizza, che passione!	6
<i>Corrado Maffia</i>	
Italiano L2 per il lavoro: motivazioni e bisogni	8
<i>Marta Maffia</i>	
Come si fa a “Tradurre la pizza”?	13
<i>Carmelinda Spina</i>	
Voci dal progetto	17
<i>Laura Suarato</i>	
Parte II	20
<i>I materiali didattici</i>	
La pizza come microlingua: introduzione alle unità	21
<i>Carmela Maffia</i>	
Unità per l'italiano L2	27
Unità 1. Tutti pazzi per la pizza!	28
Unità 2. La pizza nella canzone napoletana	40
<i>Carmelinda Spina e Roberta Galeano</i>	
Unità per l'inglese LS	50
Unit 1. Do you like pizza?	51
Unit 2. How to make a pizza	59
<i>Daniela Abbate e Roberto Scotto</i>	
Unità per il tedesco LS	70
Lektion 1. Schmeckt dir die Pizza?	71
Lektion 2. Guten Appetit!	81
<i>Carmelinda Spina e Daniele Abbate</i>	
Glossario della pizza	90

PARTE I

Il Progetto

Pizza, che passione!

di Corrado Maffia - Presidente dell'Ass. Scuola di pace

Partecipare ai bandi e vedere approvato un progetto, per una associazione di volontariato come la nostra, è un grande riconoscimento della propria capacità progettuale e uno stimolo a sviluppare la vitalità e il grado motivazionale del gruppo. Il piacere, la curiosità e l'entusiasmo soggettivo per la nuova esperienza hanno sicuramente contribuito al buon risultato finale.

Il progetto "Tradurre la pizza. Percorsi di formazione linguistica e di avviamento alla professione" è stata una gran bella intuizione, forse anche troppo ambiziosa per trovare completa attuazione. Infatti, così come sarà spiegato negli articoli successivi, una parte del progetto non è andata a compimento.

La pizza si sa è "linguaggio" universale, è una tra le parole che molte lingue hanno in comune e tra le pietanze la più conosciuta universalmente. Noi abbiamo provato a "tradurla" e ci siamo riusciti alla grande.

Abbiamo anche provato a saperne di più e così abbiamo scoperto che l'etimologia semitica sembra la più attendibile e che tra gli antenati della pizza ci sono le varie famiglie di focacce schiacciate, lievitate e non, diffuse ai tempi dei Romani, dei Greci e degli Egiziani. Andando ancora più indietro nel tempo, già nel Neolitico, all'incirca 10 millenni fa, i nostri progenitori preferivano cuocere sulla pietra o sotto la cenere spianate di cereali variamente condite.

Ma per avere notizie scritte in lingua italiana della parola "pizza" dobbiamo aspettare all'incirca l'anno mille. In seguito, nel XVI secolo a Napoli ad un pane schiacciato venne dato il nome di pizza, piatto dei poveri scarsamente condito. Nel secolo successivo fu insaporito con olio d'oliva, formaggio e pomodori. Più tardi nel 1843, Alexandre Dumas padre ne fece una dettagliata descrizione. Ma l'apoteosi della pizza si ebbe nel giugno 1889 quando, per onorare la Regina d'Italia Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito creò la "Pizza Margherita", condita con pomodori, mozzarella e basilico, per rappresentare i colori della bandiera italiana.

Tradizione vuole che siano due le vere pizze napoletane: la marinara (olio, aglio, pomodori e origano) e la margherita, tant'è che nella famosa pizzeria "da Michele" si servono solo queste due pizze!

Anche se i nostri alunni della Scuola di italiano per immigrati non conoscono questi retroscena, conoscono invece benissimo la pizza, il gusto inconfondibile di quella napoletana e, soprattutto coloro che vivono qui da qualche anno, le migliori pizzerie della città.

E così, molti di loro, donne e uomini che hanno dimestichezza con la cucina, hanno accolto con molto interesse questa opportunità del progetto per conoscere ancora meglio, insieme alla lingua italiana, i segreti della pizza. Uno di loro già lavorava in pizzeria e ha fatto da traino nell'orientare e calibrare gli entusiasmi bollenti dei compagni. Analogamente, abbiamo riscontrato il coinvolgimento e l'impegno dei pizzaioli napoletani nell'apprendere le lingue straniere. Naturalmente abbiamo salutato con particolare gioia l'incontro tra gli apprendenti immigrati e il personale delle pizzerie. Sono nate sincere amicizie e collaborazioni che speriamo durino nel tempo. Inoltre, la disponibilità dei proprietari e gestori di pizzerie a lasciarsi coinvolgere in questa avventura non era per niente scontata e ci ha positivamente sorpresi. Concludendo mi sento di fare un elogio a tutto il gruppo che ha ideato e portato avanti questo complesso progetto, che per la prima volta ci ha messo a diretto contatto con il variegato e complesso mondo del lavoro. Un ringraziamento particolare va a Marta Maffia e a Carmelinda Spina, che hanno seguito e monitorato tutta l'attività, a *LaTana Produzioni*, che ha gratuitamente realizzato il video "Tradurre la pizza", e naturalmente all'Otto per Mille della Chiesa Valdese, che ha provveduto al finanziamento del progetto.



La prima riunione del progetto

Italiano L2 per il lavoro: motivazioni e bisogni

di Marta Maffia

Secondo i dati Istat, al 1° gennaio 2014 sono presenti a Napoli poco meno di 90.000 immigrati regolarmente soggiornanti¹. La principale spinta alla migrazione, come confermato anche dalle informazioni presenti nell'archivio della scuola di italiano della Scuola di Pace, è data da motivi economici, da una situazione di disoccupazione (e quindi di povertà) nel paese d'origine o dalla volontà di migliorare la propria condizione lavorativa e sociale, spesso contribuendo, con l'invio di denaro, al benessere della famiglia ancora in patria.

Se gli effetti della contemporanea crisi occupazionale non sembrano influire sui flussi migratori in entrata, costantemente in crescita, i tassi di disoccupazione sono alti anche tra le comunità straniere, e in particolare nel Sud Italia, in cui solo poco più del 13% della popolazione immigrata risulta possedere un regolare contratto di lavoro. Inoltre, se tra gli italiani la disoccupazione colpisce principalmente le fasce più giovani (cioè i figli, che rimangono così legati al nucleo familiare d'origine), è di solito il genitore capofamiglia a risultare disoccupato nelle famiglie immigrate, cosa che naturalmente ne accentua lo stato di precarietà e le difficoltà economiche (Caritas-Migrantes, 2013).

Alcuni studi di linguistica acquisizionale e di didattica delle lingue che si sono occupati dell'insegnamento/apprendimento dell'italiano L2 nel caso di adulti immigrati, hanno effettuato un'analisi dei contesti sociali e comunicativi entro cui tali apprendenti si trovano inseriti in Italia (Massara, 2001; Vedovelli, 2001). L'analisi ha permesso di identificare delle macroaree, simili a quelli che il Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER - Consiglio d'Europa, 2002) definisce *domini* di comunicazione (Vedovelli, 2002). I domini individuati sono quelli dell'accoglienza e dei processi di regolarizzazione, del lavoro, dell'abitare, della salute, dell'assistenza, della formazione, della socializzazione e del tempo libero. Se è vero che, nella progettazione di un sillabo per l'italiano L2 e più in generale di un percorso di apprendimento della lingua, è necessario creare un equilibrio tra i diversi

¹ È possibile visionare i dati sui permessi di soggiorno, a livello nazionale e provinciale, al sito www.istat.it.

domini, per rendere l'apprendente capace di comunicare in tutti i contesti nel quale si trova a vivere, è anche vero, d'altra parte, che esiste una gerarchia: quello lavorativo è infatti un contesto centrale nella vita di ogni migrante, mentre gli altri domini hanno rilevanza variabile per i diversi individui e nei diversi momenti del percorso migratorio.

In questa prospettiva, il lavoro è al primo posto, facendo precipitare su di sé tutta una serie di processi e di spinte che coinvolgono l'intera condizione personale e sociale del migrante, e riflettendo le sue conseguenze su diversi altri domini (Vedovelli, 2002).

Anche dal punto di vista dei bisogni linguistici delle comunità immigrate, quindi, il lavoro assume un ruolo primario, condizionando inevitabilmente il processo di avvicinamento alla L2². Innanzitutto la ricerca di un lavoro costituisce una delle principali motivazioni all'apprendimento della seconda lingua:

[...] il motivo principale dell'apprendimento della lingua da parte degli stranieri immigrati non è certo il generico arricchimento della cultura personale: questa nuova componente della società italiana e questo nuovo pubblico della lingua italiana come L2 è spinto da motivazioni strumentali di interazione comunicativa, di integrazione sociale, di identità culturale e di inserimento professionale (Barni e Villarini, 2001).

Le motivazioni professionali all'apprendimento linguistico sembrano riguardare in particolar modo gli adulti immigrati con un basso livello di scolarizzazione nel paese d'origine e gli apprendenti di recente immigrazione (Bosco, 2001). Una competenza, seppur minima, nella lingua del paese d'arrivo può, infatti, agevolare la ricerca del primo lavoro, dando l'opportunità di orientarsi tra gli annunci e di rispondere a semplici domande in sede di colloquio.

In uno stadio più avanzato del processo migratorio, inoltre, lo sviluppo delle competenze linguistiche e comunicative specifiche di un settore lavorativo consente di usare sempre meglio la lingua seconda sul posto di lavoro nonché di affrontare compiti linguistici più complessi, come le telefonate e la stesura di un *curriculum vitae*.

² Per un'articolata riflessione sul ruolo della formazione linguistica nel processo di inserimento professionale e sociale dei cittadini immigrati si veda A. De Meo, 2013.

Tab. 1. Bisogni linguistici degli immigrati stranieri: macroarea lavoro

Articolazione dei bisogni	Tipi di testi	Eventi/atti di comunicazione	Offerta didattica
Trovare un lavoro "qualsiasi" per il sostentamento	Parlato faccia a faccia Annunci Avvisi	Leggere/Scrivere Leggere e capire testi sintetici Chiedere/Spiegare Convincere	
Inserirsi socialmente sul lavoro	Parlato faccia a faccia	Conversare Chiedere e dare spiegazioni e informazioni	Unità didattiche su relazioni interpersonali Sviluppo del lessico del lavoro
Comprendere e acquisire lessico tecnico-specialistico	Parlato faccia a faccia Tabelle e altri testi sul posto di lavoro	Leggere e capire testi sintetici Chiedere il significato di parole tecnico-specialistiche	Corsi brevi per lo sviluppo di competenze linguistiche specialistiche
Individuare corsi di qualificazione e specializzazione professionale	Parlato faccia a faccia Annunci Avvisi Moduli	Chiedere e dare spiegazioni e informazioni Leggere e capire testi tecnici e specialistici	
Trovare un lavoro qualitativamente e economicamente migliore	Parlato faccia a faccia Parlato non faccia a faccia Curriculum	Chiedere e dare informazioni Telefonare a estranei Leggere e capire gli annunci Rispondere agli annunci Scrivere un CV Capire un contratto	Unità didattiche per la comprensione di annunci e l'acquisizione del lessico specialistico

Nella tabella 1, adattata e semplificata da Massara (2001;198-9) e Vedovelli (2002;157), si chiariscono le caratteristiche delle attività comunicative nella macroarea del lavoro, cercando di evidenziare da un lato i bisogni linguistici degli apprendenti adulti di italiano L2 e dall'altro gli input ai quali tali apprendenti sono esposti nel contesto lavorativo.

L'italiano per il lavoro, infatti, non è un'unica lingua ma si concretizza piuttosto in una varietà di codici: dal parlato faccia a faccia tra pari (con l'uso di un registro informale e spesso del dialetto), alla lingua delle istruzioni e dei

comandi, dai colloqui formali con i datori di lavoro, alla lingua densa di lessico specifico sia nella forma orale sia nella forma scritta³. Per sviluppare sillabi e materiali didattici finalizzati all'educazione linguistica in contesto lavorativo, quindi, è indispensabile una dettagliata analisi linguistico-comunicativa degli specifici ambienti di lavoro o di formazione in cui gli apprendenti si trovano o si troveranno ad agire (Minuz, 2005)⁴.

Nella formulazione di percorsi di questo tipo, però, non mancano dei rischi: focalizzare l'attenzione esclusivamente sulla lingua per il lavoro e sugli aspetti strumentali dell'apprendimento linguistico (da parte sia del docente sia del discente) può far sì che si dimentichi che la lingua serve anche a molto altro, come all'espressione dei propri stati d'animo o dei propri pareri. Può significare, in altre parole, provocare un fenomeno di fossilizzazione, cioè di interruzione del processo di acquisizione della L2, per cui la nuova lingua finisce per essere relegata esclusivamente a poveri e utili scambi comunicativi nel contesto lavorativo. Non è raro incontrare, ad esempio, domestici immigrati o operatori della ristorazione che non hanno alcuna difficoltà nella gestione della lingua per il lavoro, ma con i quali non è possibile (o è davvero molto difficile) parlare di altro.

Il progetto "Tradurre la pizza" dell'Associazione Scuola di Pace, rivolgendo la propria azione di formazione in Italiano L2 ad apprendenti con un livello intermedio di competenza linguistica (B1 del QCER), allo stesso tempo aspiranti pizzaioli, vuole inserirsi nel quadro dei 'corsi brevi per lo sviluppo di competenze linguistiche specialistiche' ricordati nella tabella 1⁵.

Partendo dalle riflessioni finora proposte sulla centralità del lavoro nel processo di migrazione e di formazione linguistica in L2, si è cercato per la prima volta con questo progetto di costruire un ponte tra le attività della Scuola di italiano per immigrati e un concreto contesto lavorativo. La scelta e la preparazione dei materiali didattici per il corso di italiano L2 per pizzaioli, infatti, hanno previsto un'analisi accurata delle tipologie testuali (orali e scritte) più usate nell'ambito della ristorazione e in particolare delle pizzerie.

³ Non è raro il caso di badanti che, con molta difficoltà, debbano affrontare, sul posto di lavoro, conversazioni con anziani e anziane esclusivamente dialettofoni.

⁴ Si rimanda a F.Minuz (2005) anche per una revisione di esperienze, soprattutto nel Centro e Nord dell'Italia, di corsi di formazione allo stesso tempo professionale e linguistica rivolti a immigrati.

⁵ Un discorso diverso deve essere fatto per i percorsi di inglese e tedesco LS che, rivolgendosi ad apprendenti iniziali, hanno previsto dei focus anche sulle abilità comunicative di base e sulle relazioni interpersonali.

I docenti coinvolti sono stati chiamati a esplorare uno specifico universo linguistico e a fornire i discenti di un valido strumento per poter affrontare la nuova esperienza lavorativa. Un gruppo di apprendenti di italiano L2 si è, quindi, preparato per incontrare materialmente il mondo del lavoro, gli usi concreti e reali della lingua italiana (e non solo) nelle pizzerie napoletane. Tutto è avvenuto nell'ambito della più ampia scuola di italiano per immigrati dell'Associazione Scuola di Pace, in cui, al di là e all'interno della formazione linguistica, centralità è data all'incontro tra culture, allo scambio reciproco di esperienze e di sapienze, ai valori e alle pratiche dell'accoglienza e della cura.

Bibliografia

- BARNI M. e VILLARINI A. (a cura di), *La questione della lingua per gli immigrati stranieri. Insegnare, valutare e certificare l'italiano L2*, Franco Angeli, Milano, 2001.
- BOSCO O., "Le motivazioni degli immigrati stranieri all'apprendimento della lingua", in Vedovelli M., Massara S., Giacalone Ramat A. (a cura di), *Lingue e culture in contatto. L'italiano come L2 per gli arabofoni. Materiali linguistici dell'Università di Pavia – IRRSAE Piemonte*, Franco Angeli, Milano, 2001, pp. 141-151.
- CARITAS-MIGRANTES, *XXII Dossier Statistico Immigrazione*, Idos, Roma, 2013.
- CONSIGLIO D'EUROPA, *Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione*, R. C. S. Scuola, La Nuova Italia – Oxford, Milano, 2002.
- DE MEO A. (a cura di), "Professione Italiano. Lingua, cittadinanza, salute e tutela della persona per immigrati di Paesi Terzi", Università di Napoli L'Orientale, Il Torcoliere, 2013.
- MASSARA S., "I fabbisogni formativi degli stranieri in età adulta", in Vedovelli M., Massara S., Giacalone Ramat A. (a cura di), *Lingue e culture in contatto. L'italiano come L2 per gli arabofoni. Materiali linguistici dell'Università di Pavia – IRRSAE Piemonte*, Franco Angeli, Milano, 2001, pp.187-200.
- MINUZ F., *Italiano L2 e alfabetizzazione in età adulta*, Carocci, Roma, 2005.
- VEDOVELLI M., *Guida all'italiano per stranieri. La prospettiva del Quadro comune europeo per le lingue*, Carocci, Roma, 2002.
- VEDOVELLI M., "La dimensione linguistica nei bisogni formativi degli immigrati stranieri", in Vedovelli M., Massara S., Giacalone Ramat A. (a cura di), *Lingue e culture in contatto. L'italiano come L2 per gli arabofoni. Materiali linguistici dell'Università di Pavia – IRRSAE Piemonte*, Franco Angeli, Milano, 2001, pp. 201-226.

Come si fa a “Tradurre la pizza”?

di Carmelinda Spina

L'idea di “Tradurre la pizza” nasce durante la presentazione di “Nuovi Italiani”, il manuale di italiano L2 (a cura di C. e M. Maffia) che da oltre due anni accompagna gli immigrati che frequentano la scuola di italiano, una delle attività più interessanti che l'associazione di volontariato Scuola di Pace di Napoli organizza da otto anni. È il 3 ottobre 2012 presso l'ex Asilo Filangieri, nel centro storico di Napoli. Terminato l'incontro, infatti, Luca, uno dei presenti, parlando con Marta le parla di un'idea che da qualche tempo ha in mente e che avrebbe il piacere di realizzare: offrire ai pizzaioli della città campana, ogni giorno impegnati nella nobile arte di deliziare il palato di napoletani e turisti di tutto il mondo con gustose pizze e contemporaneamente in una sana e naturale concorrenza, un momento di “tregua” e un luogo di incontro. Ma cos'è che può attrarre e convincere un pizzaiolo a trascorrere parte del proprio (già scarso) tempo libero insieme ai suoi “rivali”? Marta ci pensa un po' e mette nero su bianco obiettivi, risorse, modalità e tempi di realizzazione di un progetto che, a nome della Scuola di Pace, viene presentato all'Otto per Mille della Chiesa Valdese e denominato “Tradurre la pizza: percorsi di formazione linguistica e di avviamento alla professione”. L'idea alla base del progetto è offrire ai pizzaioli napoletani l'opportunità di frequentare dei corsi di lingue incentrati sul loro mondo, quello della pizza e, più in generale, della ristorazione, e di motivarli ulteriormente con uno stage finale all'estero, completamente gratuito, durante il quale poter mettere in pratica quanto appreso durante le lezioni. Ma c'è dell'altro. Si pensa di coinvolgere anche alcuni degli studenti della scuola di italiano, in modo da proporre un momento di formazione non soltanto linguistica ma anche professionale ad alcuni dei cittadini immigrati che da tempo vivono a Napoli. Inoltre, tra le finalità del progetto vi è quella, non meno importante, di favorire l'incontro di persone diverse per provenienza, cultura, lingua e formazione. “Tradurre la pizza” è stato così approvato e finanziato ed è andato ad arricchire le attività dell'associazione Scuola di Pace, che per l'anno 2013/2014 ha scelto come tema “Il pane e le rose”.

In particolare, nell'ambito di "Tradurre la Pizza", sono stati organizzati tre corsi di lingua interamente incentrati sulla pizza napoletana: un corso di inglese e uno di tedesco, rivolti a dieci pizzaioli napoletani, e un corso di italiano L2 rivolto a cinque cittadini stranieri desiderosi di apprendere i segreti di un mestiere antico e che non conosce crisi: il pizzaiolo.

Ma, condizione preliminare affinché il progetto potesse concretizzarsi e passare dalla carta ai fatti, bisognava trovare i corsisti! E così, tra una riunione organizzativa e l'altra, Davide si occupava della realizzazione grafica, e soprattutto dell'ideazione del logo, e Luca provvedeva a sponsorizzare il progetto per le pizzerie del centro antico di Napoli.

Mentre le iscrizioni ai corsi di italiano sono state da subito numerose (arrivando ad oltre il doppio di quelle previste), non è stato semplice trovare dieci pizzaioli italiani. In pochi si sono dimostrati disponibili a dedicare parte del loro tempo libero a un'attività che richiedeva non solo impegno, ma anche molta concentrazione, come l'apprendimento di una lingua straniera, anche se svolta nel contesto di una realtà associativa di volontariato, sotto la guida di insegnanti preparate ed entusiaste, attraverso un metodo che puntava sull'uso della lingua sin dalla prima lezione piuttosto che sulla riflessione grammaticale. Non è stato semplice, ma ce l'abbiamo fatta!

I tre corsi di lingue, della durata di trenta ore ciascuno, si sono svolti nel periodo gennaio-maggio 2014 nei locali l'Ex Asilo Filangieri (proprio lì dove il progetto era stato ideato) e precisamente nelle stanze della Biblioteca Condivisa, ad eccezione, a causa di lavori di manutenzione della struttura, delle ultime lezioni, che hanno reso necessario il trasferimento nella sede operativa della Scuola di Pace, la Chiesa Evangelica Battista di via Foria. Il materiale didattico che ha guidato lo svolgimento dei corsi è stato interamente ideato ad hoc tenendo conto di vari fattori, in particolare del target dei corsisti (adulti, lavoratori) e del loro livello linguistico di partenza (principianti/di contatto per l'inglese e il tedesco; intermedio/soglia per l'italiano L2). Roberto e Daniela hanno curato la realizzazione delle unità didattiche per il corso di inglese, Carmelinda e Roberta quelle per il tedesco e l'italiano L2. A tenere i corsi sono state tre giovani insegnanti (Carmen, Daniela e Roberta) che hanno subito colto e apprezzato lo spirito dell'intero progetto e che con professionalità ed entusiasmo hanno saputo alimentare e mantenere vivo l'interesse e la motivazione lezione dopo lezione (benché si svolgessero nel tardo pomeriggio), sia dei pizzaioli che degli aspiranti tali.

Il progetto “Tradurre la pizza” è stato pensato in due fasi, una teorica l'altra pratica. Al termine dei corsi di lingue infatti, agli studenti è stata offerta l'opportunità di fare uno stage, all'estero (in Inghilterra e nei paesi tedescofoni) per i pizzaioli italiani, nelle pizzerie napoletane per gli aspiranti pizzaioli immigrati. Con rammarico e per vari motivi non è stato possibile realizzare lo stage all'estero che avrebbe coinvolto i pizzaioli in varie attività di spiegazione e dimostrazione delle caratteristiche della vera pizza napoletana, attività che li avrebbe resi, per una settimana circa, veri e propri ambasciatori del piatto simbolo della napoletanità e più in generale dell'italianità (non a caso la parola “pizza” è la più nota tra i non italo-foni e non necessita di traduzione!). Al contrario lo stage abbinato al corso di lingua italiana è stato realizzato.

Per sessanta ore Amila (srilankese), Cecilia (peruviana), Oleg (moldavo), Doychin, Ivan e Zlatka (bulgari) sono stati seguiti passo dopo passo da pizzaioli esperti e hanno avuto l'opportunità di apprendere tutti (o quasi tutti!) i segreti per la realizzazione della vera pizza napoletana nelle varie fasi, dall'impasto alla lavorazione, dalla farcitura all'infornatura. I ragazzi e le ragazze, che già si erano cimentati con la realizzazione di varie pizze e focacce durante una lezione pratica e grazie alla supervisione del cuoco (e caro amico della Scuola di Pace) Paolo, hanno svolto lo stage nelle pizzerie di Napoli che hanno aderito al progetto. Si tratta della pizzeria *Trianon* (in via Colletta), la pizzeria *San Gennaro* (in via Mezzocannone), e la Pizzeria *da Pasqualino* (a piazza Sannazzaro).

Il progetto si è concluso con la consegna a tutti i corsisti di un attestato di partecipazione e con la realizzazione di questa pubblicazione che raccoglie, tra l'altro, alcune delle unità didattiche realizzate per i corsi di inglese, tedesco e italiano L2. Le unità sono corredate da un glossario trilingue italiano-inglese-tedesco dei termini più usati nel settore della ristorazione e in particolare nelle pizzerie.

Non è stato semplice portare a compimento “Tradurre la pizza”. Far lavorare insieme e in armonia persone che non si conoscono, ognuno con la sua personalità, le sue esigenze e i suoi punti di vista ha richiesto del tempo. Ma la forte motivazione di tutti coloro che a vario titolo vi hanno preso parte, insegnanti, studenti e coordinatori, ha permesso di raggiungere gli obiettivi didattici e organizzativi che il progetto si era posto.

Le maggiori difficoltà si sono incontrate nell'organizzazione degli stage all'estero, probabilmente la parte più ambiziosa dell'intero progetto.

La professione del pizzaiolo spesso non consente infatti quella flessibilità necessaria ad organizzare con largo anticipo un periodo, anche di formazione, all'estero. Siamo certi che le attività che avevamo programmato per gli stage in Austria e in Inghilterra avrebbero arricchito non solo i corsisti, ma anche tutti coloro che avrebbero vissuto questa esperienza in qualità di spettatori.

Il punto di forza di "Tradurre la pizza" è stato, a nostro avviso, la consapevolezza maturata, tanto dai pizzaioli napoletani quanto dagli studenti stranieri, delle loro capacità di apprendere nuove lingue, anche se in età adulta. Come direbbe il maestro Alberto Manzi: "Non è mai troppo tardi!". Oltre ad aver costituito un momento di arricchimento culturale e di formazione linguistica, il progetto ha rappresentato una vera occasione di incontro e di condivisione tra i pizzaioli napoletani e gli immigrati che vivono a Napoli, nonché, per questi ultimi, di avviamento alla professione del pizzaiolo.

Il progetto ha consentito, inoltre, alla Scuola di Pace di aprirsi alla città e di iniziare un confronto reale che si spera possa continuare su tematiche quali il lavoro, l'interculturalità, l'impegno di ciascuno per una società migliore.



A lezione di italiano L2 per pizzaioli.

Voci dal progetto

di Laura Suarato

Si è felicemente concluso il progetto “Tradurre la Pizza: percorsi di formazione linguistica e di avviamento alla professione”, che ha visto la partecipazione non solo dei nostri studenti di italiano L2 ma anche dei pizzaioli italiani di ben 3 pizzerie del centro storico partenopeo.

Con le parole di una delle autrici del progetto possiamo dire che: *“É la prima volta che la Scuola di Pace si è aperta al mondo professionale”* (Marta, Italia, 28 anni). Gli studenti della nostra scuola hanno infatti seguito un corso di italiano L2, mentre per i pizzaioli italiani sono stati attivati un corso di inglese e uno di tedesco, tutti volti all’apprendimento della lingua utile nel contesto di una pizzeria. Ogni corso ha previsto un’insegnante diversa e si può intuire quale sia stata la prima difficoltà incontrata, ovvero: come si insegna in una lingua diversa dalla propria a parlare della pizza e a prendere le ordinazioni? Sembra qualcosa di scontato, ma non esiste nessun manuale che lo insegni. E allora i nostri docenti hanno dovuto utilizzare materiali didattici *“costruiti da esperti di proprio pugno”* (Daniela, Italia, 33 anni), che comprendevano articoli di giornale, immagini, testi di storia, brani musicali e persino film. Chi non ricorda la famosissima canzone di Aurelio Fierro e Giorgio Gaber *A Pizza* o il film d’animazione *Totò sapore* diretto da Maurizio Forestieri? La nostra Carmelinda, ad esempio, ha creato ad hoc i materiali didattici per le lezioni di tedesco e italiano. Ci dice: *“Ho cercato di non perdere di vista gli obiettivi e in particolare i destinatari che erano adulti e lavoratori, quindi non potevo creare delle attività troppo impegnative, troppo focalizzate sulla grammatica, ma era necessario dare la possibilità ai ragazzi di utilizzare subito quello che avevano appreso in aula”* (Carmelinda, Italia, 32 anni). Nuovi sono quindi i materiali ma anche l’approccio alle lezioni: i destinatari sono discenti non più adolescenti e che hanno per la maggior parte dei casi un lavoro, e quindi poco tempo da dedicare allo studio di una lingua altra. E allora come si sono svolti questi corsi? Ci risponde l’insegnante di inglese: *“I corsi si sono svolti in modo molto rilassante, non come la solita lezione frontale [...] è stato molto bello e rilassante anche perché eravamo tutti sullo stesso piano, ognuno diceva la propria opinione, e si cercava di favorire l’apprendimento basato sull’approccio comunicativo, quindi i ragazzi erano molto entusiasti di parlare di conversare senza la solita barriera che c’è tra l’insegnante e i suoi allievi”* (Daniela, Italia, 33 anni).

Sembra tutto molto interessante e molto funzionale. Ma cosa ne pensano i nostri discenti? È stato davvero utile un corso di lingua per pizzaioli così strutturato, che prevedeva un risvolto così pratico dell'insegnamento di una nuova lingua? *“È stato utile anche la prima parte della teoria, abbiamo fatto molto cose importanti come la cultura e la tradizione napoletana, e anche tutta la lingua [italiana] che abbiamo imparato insieme al corso di pizzaiola e dopo lo stage che è stato bellissimo”* (Cecilia, Perù, 39 anni). E ancora: *“Sì, è stato utile sul mio lavoro, io ho sempre lavorato in una sola pizzeria e ho visto come si lavora anche in altre pizzerie”* (Ivan, Bulgaria, 25 anni). *“Sì, una cosa molto utile, la cosa più utile per me è la lingua italiana, perché dal lì ho cominciato a vivere l'Italia, dopo che ho imparato un po' la lingua, però ancora mi trovo un po' in difficoltà per parlare e non riesco a dire quello che voglio”* (Amila, Srilanka, 36 anni). *“Per me è stato un corso utile perché intanto è una nuova esperienza, sia la lingua, sia la partecipazione con gli altri, oggi siamo in un mondo globalizzato, la lingua è uno strumento per coinvolgersi, per condividere, per crescere”* (Oleg, Moldavia, 36 anni).

Invece che impatto hanno avuto i corsi sui pizzaioli napoletani? Daniela, l'insegnante di inglese, ci racconta un episodio avvenuto durante il periodo del corso: *“Io li tempestavo di telefonate per vedere se venivano al corso, e una volta un pizzaiolo mi risponde che stava mettendo il garlic sulla pizza”*. E cosa ne pensano gli studenti? *“Credo che si stato molto utile per quanto riguarda il campo della pizza, per come servire una persona tedesca, inglese [...] Uno sa come rispondere, come chiedere, penso che sia andato molto bene, lo rifarei”* (Gianluca, Italia, 36 anni).

Un ruolo importante nel progetto è stato anche quello dei proprietari delle pizzerie napoletane, che hanno partecipato con entusiasmo all'iniziativa dando una nuova opportunità ai propri lavoratori e accogliendo i nostri studenti nelle loro pizzerie. Riportiamo uno dei commenti più significativi che racchiude i pensieri di tutti e tre i proprietari: *“Imparare una lingua straniera è utilissimo [...] dobbiamo interagire con molte persone, la maggior parte turisti e quindi stranieri, quindi sapere più lingue è una cosa fondamentale”* (Salvatore, Italia, 42 anni). Lo stage che gli apprendisti pizzaioli immigrati hanno svolto nelle pizzerie napoletane ha rappresentato una fase importante del progetto. Sul campo, infatti, si è potuto valutare l'effettivo riscontro da parte dei partecipanti.

Salvatore ci dice: *“Gli stage con i ragazzi sono andati perfetti, sono ragazzi volenterosi, ubbidienti sono capaci, hanno voglia, e quindi alla grande, benissimo”*. Ma ci saranno state delle difficoltà con la lingua?: *“Con la lingua è andata benissimo, parlano benissimo l’italiano, e quindi non c’è stato nessun problema. [...] A volte con qualche vocabolo, giustamente loro non lo sanno, ma con una risata è andata tutto apposto”* (Salvatore, Italia, 42 anni).

Il progetto ha raggiunto il suo scopo, dimostrando che è possibile insegnare a discenti una seconda lingua per poterla impiegare nel campo lavorativo. Lo scambio culturale avvenuto nei corsi e nelle pizzerie è stato un arricchimento sia per gli stranieri sia per gli italiani. Tutti i proprietari delle pizzerie ripeterebbero l’esperienza con entusiasmo, così come i discenti. Concludiamo questa piccola carrellata di voci dal progetto con le parole di Amila, che credo siano fondamentali per capire lo spirito con cui si è svolto il corso e come questo progetto sia stato percepito dai partecipanti come una bella opportunità: *“Mi piacerebbe rifare un corso anche per altri, se riesce ricominciare un corso dopo che è finito questo, perché comunque ci sono tanti altri che vogliono imparare ma non hanno la possibilità di trovare un posto”*.



Corso di italiano L2: lezione pratica di preparazione allo stage

PARTE II

I Materiali didattici

La pizza come microlingua: introduzione alle unità

di Carmela Maffia

1. Le microlingue

Una lingua è un polisistema, una “macrolingua” che include registri, varietà geografiche e microlingue scientifico-professionali.

Molte sono le microlingue settoriali dell’italiano, dette anche tecnoletti o linguaggi per scopi speciali: dal linguaggio matematico, a quello giuridico, hanno un notevole impatto sulla vita di tutti i giorni.

Ma che cos’è una microlingua?

Ben lontana dall’essere un insieme di moduli prestampati o di complessi di sigle e codici tecnici, una microlingua si definisce in relazione a uno scopo, correlato al ruolo dei partecipanti. È la varietà di lingua che gli specialisti di un dato settore scientifico o professionale usano per:

- ottenere il massimo di chiarezza (ad esempio riducendo l’uso dei pronomi e della subordinazione, che possono creare ambiguità);
- permettere a chi la usa appropriatamente di essere identificato come membro del gruppo scientifico-professionale che condivide una microlingua e quindi uno specifico stile comunicativo.

La precisione dei termini microlinguistici ben si allontana dunque dalla lingua letteraria, che invece gioca proprio sull’ambiguità, sulla metafora, per raggiungere il suo scopo estetico. Ma una microlingua non è neanche un gergo perché non ha come scopo d’uso quello di selezionare il destinatario e escludere gli altri, impedendo loro la comprensione del messaggio e riaffermando l’esclusiva appartenenza al gruppo degli specialisti.

2. L’insegnante e gli studenti della microlingua pizza

L’insegnante ideale di microlingua è un professionista che ha la necessaria competenza tanto in una scienza o settore specialistico, quanto nella corrispondente microlingua. La difficoltà spesso per tale insegnante è la non conoscenza dell’argomento specifico.

Nel caso del progetto “Tradurre la pizza”, invece, il contesto era posseduto da tutti i protagonisti dell’apprendimento, in quanto abitanti di Napoli e abituali e assidui fruitori di pizza.

La preparazione di base di tutti i partecipanti poggiava dunque su conoscenze di natura sociologica, antropologica, e se vogliamo filosofica, dei valori legati all'argomento, ma l'avvio dei corsi di lingue per pizzaioli ha richiesto un lavoro di natura linguistica in relazione alla specifica professione.

Bisogna fare in primo luogo una distinzione tra le unità di inglese e tedesco LS (lingua straniera) e le unità di italiano L2 (lingua seconda)⁶.

La realizzazione delle unità di LS, infatti, è stata supportata dalla presenza di pizzaioli e quindi specialisti del settore a cui le insegnanti si sono rivolte al fine di confezionare unità che centrassero a pieno le funzioni e le situazioni comunicative necessarie allo scopo (il lavoro in pizzeria), accompagnate dal lessico fondamentale. I discenti pizzaioli di inglese e tedesco partivano però da una competenza linguistica molto bassa, pari al livello A1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER) e quindi nelle unità sono state fornite anche nozioni di base della lingua di arrivo non possedute dagli studenti.

Diverso invece il caso delle unità di italiano L2, per le quali ci si è rivolti a un gruppo di aspiranti pizzaioli e quindi non esperti nel settore, ma con un livello di italiano abbastanza buono, pari al livello B1 del QCER.

L'analisi dei bisogni delle singole classi ha rappresentato dunque la base per la didattica della microlingua pizza. I bisogni presi in esame sono stati quelli degli studenti, ma anche degli insegnanti nonché quelli della microlingua stessa. La progettazione delle unità ha richiesto una riflessione sugli obiettivi linguistici ed extralinguistici del contesto pizza, per il quale la bibliografia delle microlingua non prevede studi specifici e che è legato non solo a uno specifico settore lavorativo, quello della ristorazione, ma in particolare a un ambito e un lessico molto connotato localmente, anche (in parte) fuori dalla città di Napoli.

L'incontro tra tutti i partecipanti al progetto ha permesso anche agli insegnanti di italiano L2 di poter usufruire dell'esperienza dei pizzaioli napoletani per creare le unità didattiche, in una prospettiva fortemente collaborativa.

⁶ Si definisce lingua straniera una lingua che è appresa in un contesto in cui essa non è lingua materna della maggior parte della popolazione. Al contrario, l'italiano di apprendenti immigrati in Italia, ad esempio, è definito lingua seconda.

L'approccio utilizzato è stato di tipo comunicativo e, nella stesura delle unità, il rapporto con il mondo esterno e con il contesto reale della microlingua è stato di fondamentale importanza.

3. La competenza comunicativa nella microlingua pizza

Gli insegnanti, per favorire l'acquisizione della competenza comunicativa microlinguistica, hanno modulato le diverse unità (sia per l'italiano L2 che per l'inglese e tedesco LS, ma naturalmente con diverso grado di difficoltà) in modo da portare gli alunni a:

- saper comprendere e analizzare i testi microlinguistici, graduati secondo il livello di difficoltà, ma quanto più possibile autentici in modo da evitare ipersemplicizzazioni;
- saper utilizzare le varie funzioni e atti comunicativi necessari nei vari contesti e adottare diversi registri (con i colleghi, con il proprietario, ma anche con i clienti perché a Napoli spesso i ruoli sono intercambiabili, soprattutto in una fase di apprendistato, tra chi fa e serve le pizze e chi risponde a telefono), che variano da cultura a cultura e che prevedono un'adeguata conoscenza degli aspetti non solo linguistici, ma anche socio-culturali del contesto in esame;
- conoscere gli aspetti grammaticali che vengono privilegiati nelle microlingue;
- saper interpretare i codici non verbali (come grafici e formule) e saperli integrare con il testo (per esempio l'attenzione è stata rivolta a tutte le sigle DOP, DOC e altre, presenti sugli alimenti necessari per fare un pizza).

4. Le unità didattiche

Le fasi di globalità, analisi e sintesi previste per un'unità didattica di lingua base si ritrovano anche in quelle per le microlingue, insieme alle attività di produzione e di controllo dei risultati. Nelle unità per le microlingue manca però la fase di motivazione che, anche nel caso specifico della pizza, è presupposta e insita nella necessità di tipo professionale. Nelle unità di LS inglese e tedesco, la mancanza di tempo per i pizzaioli e la stanchezza post-lavorativa ha, però, richiesto interventi ad hoc per riconfermare e rendere saldi gli obiettivi di base del corso.

4.1 La fase di globalità

Nella fase iniziale di globalità delle unità didattiche, i singoli testi hanno assunto significato in quanto inseriti nell'evento comunicativo più ampio e sono stati di vario tipo. La microlingua pizza, che fa parte delle microlingue dell'area relazionale, è infatti finalizzata all'azione.

I diversi tipi testuali utilizzati per veicolare la microlingua sono stati: dialoghi, testi di tipo regolativo, dépliant pubblicitari o divulgativi (in cui spesso la presenza di icone tende a sostituire il testo o a richiamarlo), articoli di giornali, canzoni, proverbi, post di Facebook (utilizzato in fase di produzione).

4.2 La fase di analisi

La fase successiva ha cercato di individuare nel testo (inteso in senso lato), oltre alle caratteristiche grammaticali-lessicali della macrolingua, le peculiarità culturali, pragmatiche e formali dei complessi eventi comunicativi microlinguistici così marcati nel settore pizza. Non a caso la seconda unità di italiano L2 presenta il testo di una canzone in napoletano sulla pizza, perché il dialetto rappresenta non solo un veicolo formale di trasmissione di contenuti, ma è parte integrante e inscindibile del microcosmo pizza a Napoli e non solo. L'analisi e la riflessione sugli aspetti sintattici e lessicali ha posto l'attenzione su caratteristiche di tipo sia quantitativo che qualitativo.

Il processo di nominalizzazione, per esempio, interessa la microlingua pizza e prevede l'utilizzo di sostantivi al posto dei verbi per spiegare procedimenti o azioni, in nome della semplicità e della densità concettuale. I verbi sono usati ripetutamente nella stessa forma oppure vengono sostantivati. In alcuni dialoghi in pizzeria vengono spesso completamente omessi: "salsa, basilico e aglio senza origano", "una margherita all'11", "completa?". Nel caso della trascrizione di prenotazioni telefoniche delle pizze si assiste a fenomeni di elisione per cui si omettono articoli, preposizioni e molti aggettivi, mentre la punteggiatura è ridotta al minimo. Naturalmente l'elisione riguarda elementi frasali ritenuti secondari e deducibili dal contesto, la cui omissione non compromette quindi la comprensione del testo.

Il lessico della microlingua pizza è fortemente connotato e, come abbiamo già avuto modo di vedere, è caratterizzato (per l'italiano) da molte parole dialettali, su cui le unità svolgono un particolare lavoro di riflessione.

Peculiare è certamente la monoreferenzialità, cioè l'utilizzo di un termine per un preciso oggetto, un fenomeno, o un concetto che non possiede sinonimi, se non in altre aree semantiche (per esempio "panetto" per indicare la pasta cruda già tagliata in porzioni per una pizza da stendere).

I fattori extra linguistici rappresentano per la microlingua pizza una componente decisiva. Gli aspetti interculturali del mondo in cui gli apprendenti andranno ad operare sono fondamentali non solo per le unità di italiano L2, ma anche nelle unità di inglese e tedesco LS, in quanto puntano sulla messa a fuoco di pratiche, usi e convinzioni legate alle specifiche culture.

Nelle unità si affronta ad esempio sul concetto di cortesia sia in uno scambio dialogico frontale sia al telefono. È di notevole rilevanza anche la conoscenza delle usanze a proposito della distanza interpersonale, della sovrapposizione delle voci durante i colloqui.

Infine, anche gli oggetti utilizzati dai professionisti rivestono un ruolo comunicativo: secondo il modello culturale italiano, un pizzaiolo non vestito di bianco o senza cappello, per esempio, non trasmette fiducia in relazione alla pulizia e all'esperienza.

4.3 La fase di sintesi

La fase di sintesi ha previsto la creazione di un evento comunicativa microlinguistico che riflettesse le peculiarità dei testi analizzati. Data la particolarità dello studente di microlingua pizza, l'evento ricreato è stato il più possibile verosimile e legato alla realtà professionale specifica.

4.4 La verifica e la valutazione

La verifica dell'acquisizione della microlingua pizza è stata di tipo operativo, dato che l'obiettivo finale era il raggiungimento di conoscenze professionali. Sono state verificate:

- la comprensione estensiva (senso globale) del messaggio trasmesso dai testi e la comprensione intensiva (mirata, l'individuazione di particolari informazioni) per procedere con un'accurata analisi dei vari elementi contenuti;
- la capacità di produrre un testo utilizzando correttamente la procedura e lo stile specifico della microlingua pizza;
- la capacità di individuare e cogliere le particolarità stilistiche e morfosintattiche dei testi di microlingua.

Nel complesso il lavoro svolto ha richiesto non solo l'impiego di una professionalità da un punto di vista linguistico e glottodidattico, ma anche un approfondimento e una conoscenza specifica nel settore della pizza. Per questo motivo si è creata una sinergia tra tutti i protagonisti dell'apprendimento in fase di preparazione e una negoziazione continua anche in itinere degli obiettivi da raggiungere.

Bibliografia

BALBONI P.E., *Le microlingue scientifico professionali*, Utet, Torino, 2000.

BALLARIN E., *Didattica delle microlingue*, Moduli Filim, Laboratorio Itals, Dipartimento di Scienze del linguaggio, Università Ca' Foscari di Venezia, 2005.

CONSIGLIO D'EUROPA, *Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione*, R. C. S. Scuola, La Nuova Italia – Oxford, Milano, 2002.

FERIOLI A., *“Insegnare l'italiano per fini specifici: motivazione e apprendimento cooperativo”*, Quaderns d'Italia, 3, 1998, pp. 135-147.

Unità per l'italiano L2

Unità 1. Tutti pazzi per la pizza!

Esercizio 1. Cosa ti viene in mente quando ascolti o leggi la parola "PIZZA"?

Esercizio 2. Test.

Dimmi che pizza mangi e ti dirò chi sei!

Rispondi alle seguenti domande e poi scopri il tuo profilo



1. Che pizza ordini generalmente?

- A. sempre e solo quelle tradizionali, margherita, marinara, o la pizza frita.
- B. solo quelle realizzate con prodotti di qualità e biologici, meglio se a km0.
- C. esotica (con speck e ananas) o dolce alla Nutella (meglio se B&W)!

2. Cosa bevi quando mangi la pizza?

- A. una birra chiara e fredda.
- B. acqua o un bicchiere di vino, rigorosamente rosso.
- C. una bibita gassata.

3. Prima e dopo la pizza meglio...

- A. frittura mista e babà.
- B. assolutamente niente, la pizza è un pasto completo.
- C. antipasto misto, frutta, dolce, caffè e amaro.

4. Dove acquisti la pizza?

- A. solo in pizzerie storiche.
- B. in pizzeria o in rosticceria.
- C. al supermercato, nel banco frigo.

5. La pizza: quando e con chi?

- A. il sabato sera in pizzeria con gli amici.
- B. da solo o in buona compagnia, a pranzo o a cena.
- C. meglio da solo, a casa davanti alla tv.

Profili	
Maggioranza risposte A	<p>Sei un amante della tradizione. Per te la parola “pizza” è sinonimo di amicizia, spensieratezza e divertimento. Sei una persona semplice che ama rispettare le tradizioni e i rituali legati alla pizza.</p> <p>Le lunghe attese per un tavolo in pizzeria il sabato sera non ti spaventano, anzi rappresentano per te l'occasione giusta per gustare un croccché o una frittatina di pasta e sorseggiare una birra mentre si chiacchiera con gli amici di sempre.</p>
Maggioranza risposte B	<p>Sei sicuramente una buona forchetta, sempre attenta sia alla qualità e alla provenienza di ciò che mette in bocca sia alla linea! La tua pizza preferita è la Margherita, ma rigorosamente Dop. Un mix perfetto di carboidrati, proteine e vitamine, dunque un pasto completo, a cui ti piace abbinare un buon bicchiere di vino rosso locale (e rigorosamente uno!). Snobbi la nouvelle cuisine e sei del parere che anche le pizze della tradizione possano essere gourmet.</p>
Maggioranza risposte C	<p>Il tuo motto è “Che pizza la solita pizza!” Non sei affatto un amante delle pizze classiche ma preferisci abbandonarti sempre a nuovi sapori. Vai alla ricerca di pizze dai nomi evocativi e dagli accostamenti insoliti. E sei tu a proporre alcuni se sul menu trovi solo le pizze della tradizione. Abbinare l'ananas allo speck per te non è un delitto, anzi! E non è una bestemmia ordinare di tanto in tanto la pizza alla Nutella! Oppure cedere alla tentazione di acquistarla al supermercato al reparto surgelati.</p>

Esercizio 3. Leggi l'articolo. Poi rispondi alle domande.

GIOVEDÌ 13 FEBBRAIO APRE I BATTENTI «50KALÒ»

Ciro Salvo: «Anche la Margherita è gourmet»

NAPOLI - Giovedì 13 febbraio, a cena, **Ciro Salvo** inaugurerà il nuovo locale in piazza Sannazzaro.

Salvo, partiamo dal nome, 50kalò. Che significa? «È un detto dei vecchi pizzaioli che significa che l'impasto è buono. Nella smorfia 50 è il panetto di pizza e kalò in greco significa bello».



Da Torre Annunziata a Napoli: quanto è lungo il passo? «Diciamo che è un cambiamento profondo. Portare le persone a Torre è stato difficile. A Napoli attrarre clienti è più semplice. È come giocare in Champion's: più stimolante anche se c'è maggiore concorrenza».

La pizzeria è un ristorante un po' più piccolo? «Attualmente si ispira ai grandi ristoranti, ma non deve mai diventarlo».

Come spiega il successo travolgente delle pizze? «La pizza è buona e ha un costo contenuto».

Il segreto di una buona pizza? «La tecnica dell'impasto».

La mano del pizzaiolo fa dunque davvero la differenza? «È fondamentale. Ogni artigiano dà un'impronta, mette la firma».

Che farina userà? «Farina di tipo 0, leggermente meno raffinata».

Proporrete pizze gourmet? «Sì». **Quali?** «Un po' tutte le pizze lo sono. La parola gourmet identifica anche pizze tradizionali di grande livello. Anche la Margherita è pizza-gourmet per la ricerca dei prodotti: fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP e l'olio extravergine».

La Marinara: con l'aglio intero o a fettine? «L'aglio della Valle dell'Ufita rigorosamente a fettine e l'origano dei monti Alburni. Immancabili per un'ottima Marinara».

La Margherita: col fiordilatte o con la mozzarella di bufala? «In tutti e due i modi».

La pizza con la Nutella è una bestemmia? «Sì. Per me è inconcepibile!».

Quante pizze al massimo in un giorno? «In una serata con un solo forno è possibile fare bene al massimo 500 pizze».

Si dice che la buona pizza si mangi solo a Napoli e in parte della provincia. Solo un luogo comune? «Una buona pizza napoletana si può fare ovunque. Il fatto è che i pizzaioli bravi restano a Napoli dove lavorano bene».

Proporrete vini? «Sì, una selezione di vini campani».

Sulla pizza non sarebbe preferibile la birra? «Per ragioni storiche meglio il vino».

Cosa offrirete oltre la pizza? «I fritti e i dolci della tradizione campana: babà, sfogliatelle».

La politica dei prezzi: quanto costerà una Margherita? «Sei euro e cinquanta».

Cosa risponde a chi sostiene che la pizza gonfia? «Gonfia la pizza con l'impasto riuscito male, la vera pizza napoletana è digeribilissima».

In quali locali va a pranzo o a cena quando non lavora? «Non vado spesso al ristorante, non sono tipo da lunghe attese».

Il suo piatto preferito? «La pizza, la mia passione».

A parte la pizza? «Spaghetti alle vongole».

Quanta rivalità c'è nel vostro mondo? «Ce n'è tanta, ma è stimolante».

(adattato da "Corriere del Mezzogiorno" 07/02/2014)

1. Qual è il nome della pizzeria e cosa significa?

2. Da dove viene **Ciro Salvo**?

3. Cosa significa "pizza-gourmet" per Ciro Salvo?

4. Perché secondo alcuni la pizza gonfia?

5. Cosa pensa Ciro Salvo del mestiere del pizzaiolo?

Esercizio 4. Leggi le seguenti informazioni e indica se sono vere o false.

	Vero	Falso
1. La pizza è un piatto di successo perché è facile da preparare.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. La pizza è buona se il pizzaiolo le dà un nome particolare.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Per fare una buona pizza è necessario preparare un buon impasto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Le pizze gourmet sono quelle con ingredienti ricercati ed esotici.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Sulla Marinara l'aglio va messo tagliato a fette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Quello del pizzaiolo è un lavoro non tanto stimolante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Esercizio 5. Completa le frasi con le parole corrette.

1. Nella smorfia napoletane il numero 50 rappresenta il _____ di pizza.
2. Tutte le pizze possono essere gourmet, anche quelle della _____.
3. Il segreto di una buona pizza sta nell' _____ e nella manualità del pizzaiolo.
4. La _____ di tipo 0 è meno raffinata.
5. Con un solo _____ si possono fare in media 500 pizze.
6. Secondo la tradizione bisogna accompagnare la pizza con il _____.

Esercizio 6. Sigle e prodotti tipici. Nell'intervista si legge: "pomodoro San Marzano DOP". Cosa significa DOP?

Collega le sigle di destra con le espressioni di sinistra



1. DOP	a. indicazione geografica protetta
2. IGP	b. denominazione di origine controllata
3. DOCG	c. indicazione geografica tipica
4. DOC	d. denominazione di origine protetta
5. IGT	e. denominazione di origine controllata e garantita



Esercizio 7. Come si prepara la pizza Margherita? Quali ingredienti servono per l'impasto? Quali per la farcitura? Riempi le tabelle.



fiordilatte; 1 litro d'acqua a temperatura ambiente; olio Evo; pomodoro DOP; basilico; 20g di lievito di birra; 1,800 kg di farina di grano tenero; 50g di sale marino.

Ingredienti per l'impasto

Ingredienti per la farcitura

Prova a descrivere le quattro fasi per preparare la pizza margherita.

1		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
2		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

3		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
4		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Esercizio 8. Pizza e dintorni. La vera pizza, si sa, è napoletana, ma sono tanti in Italia i prodotti da forno simili alla pizza.

Completa la tabella facendo una piccola indagine su queste specialità: *cecina, focaccia di Recco, sardenaira, schiacciata, piadina, pane cunzato.*

Nome	Regione/Località di provenienza	Ingredienti principali/ caratteristiche

Ne conosci altri? E nel tuo paese d'origine, ci sono prodotti simili alla pizza? Parlane con la classe.



Il futuro semplice.

Verbi regolari

	Studiare	Prendere	Finire
io	studierò	prenderò	finirò
tu	studierai	prenderai	finirai
lui/lei/LEI	studierà	prenderà	finirà
noi	studieremo	prenderemo	finiremo
voi	studierete	prenderete	finirete
loro	studieranno	prenderanno	finiranno

Verbi irregolari

	Essere	Avere	Bere	Andare
io	sarò	avrò	berrò	andrò
tu	sarai	avrà	berrai	andrai
lui/lei/LEI	sarà	avrà	berrà	andrà
noi	saremo	avremo	berremo	andremo
voi	sarete	avrete	berrete	andrete
loro	saranno	avranno	berranno	andranno

Esercizio 9. Completa le frasi con il verbo al futuro semplice.

1. Antonio è partito in aereo da New York e _____ (arrivare) domani mattina a Roma per lo stage di pizzaiolo.
2. _____ (io, scrivere) una mail al proprietario del ristorante per complimentarmi per la gentilezza di tutto lo staff.
3. Carlo e Gianni _____ (inaugurare) la nuova pizzeria la settimana prossima.
4. Per raggiungere l'isola di Capri domani _____ (noi, prendere) il traghetto o l'aliscafo?
5. Domani pomeriggio Giorgio _____ (fare) la spesa per il ricevimento.
6. A che ora _____ (voi, finire) il turno in pizzeria domani?

Esercizio 10. Nel testo si legge: immancabile/inconcepibile. Cosa significano queste parole? Discutine con l'insegnante.



Attenzione!

Il prefisso **in-**
davanti a m/p/b
si trasforma in **im-**

Ora collega ogni aggettivo al suo significato. Poi completa le frasi con l'aggettivo giusto.

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1. indelebile | a. non si può mangiare |
| 2. indimenticabile | b. non si può passare |
| 3. immangiabile | c. non si può bere |
| 4. imbevibile | d. non si può cancellare |
| 5. inaccessibile | e. non si può dimenticare |
| 6. impraticabile | f. non si può usare |

1. La terrazza del ristorante a causa della forte pioggia era _____.
2. Il limoncello che ci ha offerto Carla era _____.
3. Le strade del centro storico a causa delle forti piogge erano _____.
4. In vacanza ho trascorso dei momenti _____ con il mio amico Marco.
5. Il cibo italiano all'estero è _____ ! Meglio provare la cucina locale.
6. Si raccomandano gli insegnanti e gli studenti di non usare pennarelli _____.

Esercizio 11. Role play. In coppia.

Studente A. Immagina di essere un pizzaiolo che sta per inaugurare la sua pizzeria, rispondi alle domande di un giornalista.

Studente B. Immagina di essere un giornalista e di intervistare un pizzaiolo alla vigilia dell'inaugurazione della sua nuova pizzeria

Esercizio 12. Stai per inaugurare la tua pizzeria. Scrivi un testo per la tua pagina Facebook in cui presenti la pizza speciale che hai appena realizzato. Aggiungi anche una foto e invita i lettori a venire a mangiarla. Scrivi da 80 a 100 parole.



Nome

con _____ presso _____

data _____ ora _____

Post _____

Foto



Mi piace - commenta - condividi

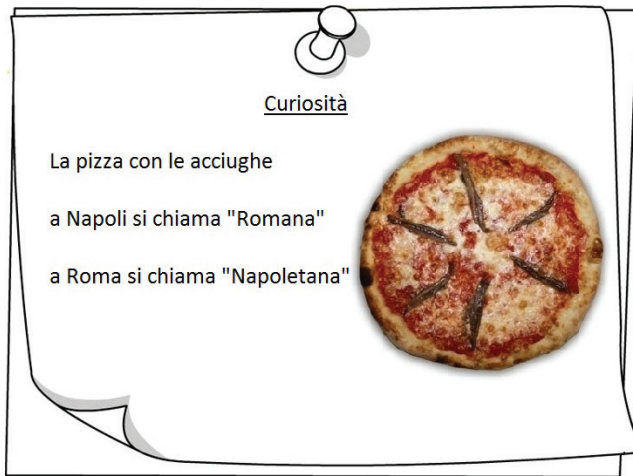
Unità 2. La pizza nella canzone napoletana

Esercizio 1. Leggi le parole. Cosa hanno in comune?



Esercizio 2. Abbina i nomi delle pizze agli ingredienti giusti.

Pizze	Ingredienti
1. Margherita	a. fior di latte, gorgonzola, provola, grana, basilico
2. Mainara	b. pomodoro, fior di latte, basilico
3. Diavola	c. pomodoro, aglio, origano
4. Ortolana	d. fior di latte, pomodoro, verdure di stagione
5. Quattro formaggi	e. pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive nere, basilico
6. Quattro stagioni	f. pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico



Esercizio 3. Leggi il testo della canzone napoletana “A pizza” e scegli le informazioni presenti nel testo⁷ .

A pizza⁸

Io te 'ncuntraje:
na vocca rossa comm'a na cerasa,
na pelle profumata 'e fronne 'e rose,
io te 'ncuntraje.
Volevo offrirti, pagandolo anche a rate
nu brillante 'e quínnece carate

Ma tu vulive 'a pizza, 'a pizza, 'a pizza
cu 'a pummarola 'ncoppa,
cu 'a pummarola 'ncoppa,
Ma tu vulive 'a pizza, 'a pizza, 'a pizza,
cu 'a pummarola 'ncoppa,

⁷ Si consiglia di utilizzare, se disponibile, anche l'audio della canzone. Il primo ascolto va effettuato prima di leggere il testo.

⁸ Canzone scritta da A. Testa e G. B. Martelli e interpretata per la prima volta nel 1966 da Aurelio Fierro al Festival di Napoli in coppia con Giorgio Gaber.

'a pizza e niente cchiù!

Io te purtaje addó' ce stanno 'e meglie ristorante,
addó' se mangia mentre 'o mare canta,
io te purtaje.

Entusiasmato 'a tutte st'apparate,
urdinaje nu cefalo arrustuto.

Io te spusaje,
'o vicinato e 'a folla d''e pariente,
facevano nu sacco 'e cumplimente, io te spusaje.
All'improvviso, tra invite e battimane,
arrevaje na torta 'e cinche piane.

1. La donna ha una bocca rossa come una ciliegia.
2. La donna ha i capelli rossi.
3. La pelle della donna è profumata di foglie di rosa.
4. L'uomo ha invitato la donna in campagna.
5. La donna desidera una collana di brillanti.
6. In un buon ristorante l'uomo ordina del pesce.
7. La donna non vuole sposare l'uomo.
8. I vicini di casa e i parenti si oppongono al matrimonio.
9. La torta nuziale è di cinque piani.
10. La donna vuole solo una cosa: la pizza al pomodoro!

Esercizio 4. Rispondi alle seguenti domande.

1. Di cosa parla secondo te la canzone?

2. Ti sei mai trovato in una situazione simile? _____

3. Conosci altre canzoni che parlano di cibo? Se sì, quali? _____

Esercizio 5. Trova un nuovo titolo per la canzone "A pizza". Scegli una delle seguenti proposte e spiega oralmente il perchè.

1. Evviva la pizza al pomodoro!
2. Una donna così, si accontenta di poco.
3. Vuole me o la pizza?
4. È una donna incontentabile!

Esercizio 6. Osserva le immagini, cerchia gli oggetti presenti nella canzone. Confronta i tuoi risultati con gli altri studenti.



Esercizio 7. Collega le parole di destra con quelle di sinistra.

Napoletano	Italiano
1. Quinnice	a. Pomodoro
2. Cefalo arrustuto	b. Ciliegia
3. Vocca	c. Portai
4. Pummarola	d. Cefalo alla griglia
5. 'Ncuntraje	e. Sopra
6. Fronne	f. Bocca
7. Resturante	g. Foglia
8. Cerasa	h. Incontrai
9. Purtaje	i. Ristorante
10. 'Ncoppe	l. Quindici

Esercizio 8. Osserva la tabella. Rileggi il testo dell'esercizio 3, trova tutti i nomi preceduti dall'articolo determinativo (a', o', e') o indeterminativo (na, nu, n') e completa l'esercizio, come nell'esempio.

Articoli (italiano - napoletano)			
Determinativi		Indeterminativi	
il/lo	'o	uno/un	nu/n'
la	'a	una/un'	na/n'
i/gli/le	'e		

1. Una bocca _____na vocca_____
2. Una ciliegia _____
3. Un brillante _____
4. La pizza _____

- 5. Il pomodoro _____
- 6. I migliori ristoranti _____
- 7. Il mare _____
- 8. Un cefalo _____
- 9. il vicinato _____
- 10. la folla _____

Esercizio 9. Cosa succede alla parola “pomodoro” nel passaggio dall'italiano al dialetto?

Esercizio 10. Abbina le immagini ai nomi in italiano e in dialetto napoletano.



- 1. Sedano A. Vasinicòla
- 2. Pomodoro B. Carcioffola
- 3. Carciofo C. Cerasiello
- 4. Prezzemolo D. Arécata
- 5. Zucchini E. Puparuolo
- 6. Origano F. Cucozza
- 7. Peperone G. Cucuzziello
- 8. Basilico H. Acce
- 9. Zucca I. Pummarola
- 10. Peperoncino L. Putrusino

Esercizio 11. Scegli l'alternativa corretta.

1. Sei a casa, è ora di cena e non hai niente in frigo. Telefoni in pizzeria per ordinare una pizza. Cosa dici?

- A. Buonasera, vorrei ordinare una Margherita.
- B. Ciao, voglio subito una Margherita.
- C. Ciao, vorresti una Margherita.
- D. Buonsera, vorrai una Margherita.

2. Lavori in una pizzeria come cameriere. Arriva un cliente e vuoi sapere dove preferisce mangiare. Gli domandi:

- A. Buonasera, preferisce un tavolo all'aperto o al chiuso?
- B. Buonasera, preferisci un tavolo all'aperto o al chiuso?
- C. Buonasera, dove vuoi sederti all'aperto o al chiuso?
- D. Buonasera, preferirei un tavolo all'aperto o al chiuso?

3. Lavori in pizzeria, un cliente ha ordinato una margherita con del peperoncino piccante, ma il peperoncino è finito. Cosa dici?

- A. Scusami, il peperoncino è finito, ma se vuole abbiamo dell'ottimo salame piccante.
- B. Mi dispiace, il peperoncino è finito, ma se vuole abbiamo dell'ottimo salame piccante.
- C. Mi dispiace, il peperoncino è finito, ma se vuoi ho dell'ottimo salame piccante.
- D. Mi dispiace, il peperoncino è finito, le porto dell'ottimo salame piccante.

4. Sei in pizzeria con un tuo amico. Hai finito di mangiare, ma hai voglia di un'altra pizza. Cosa dici al tuo amico?

- A. Che ne dici, io vorrei un'altra pizza e tu?
- B. Che ne dici, ti va un'altra pizza?
- C. Che ne dici, ti piace un'altra pizza?
- D. Scusami molto, posso prendere un'altra pizza?

5. Sei in pizzeria. Hai finito di mangiare, vuoi pagare e andare via. Cosa chiedi al cameriere?

- A. Ehi, mi porti il conto per favore?
- B. Può portarmi il conto, per favore?
- C. Mi scusi, voglio pagare!
- D. Mi scusi, portami il conto, grazie!

Esercizio 12. Leggi il dialogo e scegli l'alternativa corretta.

Cameriere: Buonasera, quanti siete?

Cliente: Sono solo, grazie.

Cameriere: Preferisci/Preferisce un tavolo all'aperto o al chiuso?

Cliente: All'aperto grazie, non sopporto l'aria condizionata.

Cameriere: Prego, accomodati/si accomodi, questo è il nostro menu. Che pizza vuole/vuoi?

Cliente: Una margherita con molto basilico, grazie.

Cameriere: Bene, e da bere cosa desideri/desidera?

Cliente: Dell'acqua frizzante, grazie.

Cameriere: Ecco la sua/tua pizza.

Cliente: Scusa/Scusi, sulla mia/sua pizza c'è solo una foglia di basilico!

Cameriere: Scusami/Mi scusi signore, il pizzaiolo deve essersi sbagliato, rimedio subito.

Cliente: Bene, la ringrazio/ti ringrazio.

Cliente: Mi scusi/Scusami, puoi portarmi/ può portarmi il conto?

Cameriere: Sì certo, ecco a te/Lei signore.

Cliente: Cosa?!?! 40 euro per una pizza? Il pizzaiolo deve essersi sbagliato anche questa volta!

Cameriere: Oh no! Mi scusi/Scusami signore, questa volta ho sbagliato io. Credo di aver confuso la sua/tua ordinazione con quella di un altro tavolo! Ecco il tuo/Suo conto, sono solo 10 euro!



Esercizio 13. "Ingredienti" per una poesia sulla pizza. Segui le istruzioni e scrivi una poesia sulla "pizza".

1. Primo verso: *La pizza*
2. Scrivi due aggettivi: _____, _____
3. Scrivi tre verbi all'infinito: _____, _____, _____
4. Verso libero, puoi scrivere quello che vuoi: _____
5. Se dico "pizza" pensi a: _____

Esercizio 14. Role play. In coppia.

Studente A. Sei in una pizzeria. Non hai il menu. Descrivi al cameriere la pizza che desideri. Indica gli ingredienti e le caratteristiche della pizza, ma non il suo nome.

Studente B. Sei il cameriere di una nota pizzeria napoletana. Prendi le ordinazioni del tuo cliente e cerca di capire che pizza desidera.

Soluzioni Unità 1

Esercizio 4

1. falso; 2. falso; 3. vero; 4. falso; 5. vero; 6. falso.

Esercizio 5

1. panetto; 2. tradizione; 3. impasto; 4. farina; 5. forno; 6. vino.

Esercizio 6

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

Esercizio 7

Ingredienti per l'impasto: 1 litro d'acqua a temperatura ambiente; 20g di lievito di birra; 1,800 kg di farina di grano tenero; 50g di sale marino.

Ingredienti per la farcitura: fiordilatte; olio Evo; pomodoro DOP; basilico.

Esercizio 9

1. arriverà; 2. scriverò; 3. inaugureranno; 4. prenderemo; 5. farà; 6. finirete.

Esercizio 10

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

Soluzioni Unità 2

Esercizio 2

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

Esercizio 3

1, 3, 6, 9, 10.

Esercizio 6

2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11.

Esercizio 7

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

Esercizio 8

2. na cerasa; 3. nu brillante; 4. 'a pizza; 5. 'a pummarola; 6. 'e meglie ristorante; 7. 'o mare; 8. nu cefalo; 9. 'o vicinato; 10. 'a folla.

Esercizio 10

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

Esercizio 11

1. a.; 2. a.; 3. b.; 4. b.; 5. b.

Unità per l'inglese LS

Unit 1. Do you like pizza?

Exercise 1. Look at these pictures, then match the pizzas with their ingredients:



Margherita



Quattro Stagioni



Marinara



Calzone

1. Marinara
2. Margherita
3. Quattro Stagioni
4. Calzone

- a. tomato sauce, mozzarella, basil.
- b. ricotta, ham, mozzarella, salami.
- c. origano, tomato sauce, garlic.
- d. salami, ham, olive, mushrooms.

Exercise 2. Ask your classmate if he/she likes the following ingredients:

1. tomato 2. mushrooms 3. sausage 4. onion 5. cheese
6. basil 7. pepper 8. speck 9. tuna 10. ham.

A: Do you like ...?

B: Yes, I do or No, I don't.

Exercise 3. Read the text below.

John meets Kevin in a pizza shop.

John: Hello, my name is John. What's your name?

Kevin: Hi. My name is Kevin. Nice to meet you.

John: Kevin, where are you from?

Kevin: I'm from UK, exactly from Manchester but I live in Naples.

John: Really? I'm from London.

Kevin: What do you do?

John: I'm a barman. And you?

Kevin: I'm an English teacher.

John: Do you like Naples?

Kevin: Yes, I do. There are so many good things to eat like pizza. I often eat pizza. That's why I'm here.

Waiter: Good evening, sirs.

Kevin/John: Good evening!

John: I would like to eat a pizza, please.

Waiter: Here's the menu.

(John looks at the menu but he doesn't know what to choose)

John: Oh no! There are so many types of pizza!

Kevin: You are right. Can I suggest you one?

John: Yes, thank you very much.

Kevin: I love Margherita. I'll order this one for you too.

John: Ok, thank you.

Waiter: Are you ready to order sirs?

Kevin: Yes, we are. We'll have two Margherita, please.

Waiter: Anything else?

John: A bottle of beer.

Kevin: For me too.



(the waiter takes them the pizzas and the bottles of beer)

Waiter: Here it is. Enjoy!

(after a while)


John: The bill, please.

Waiter: 25 euros. How do you prefer to pay?

John/Kevin: We pay in cash.

John: Here's 30 euros. Take the change.

Waiter: Thank you for the tip, sir. Goodbye.

	Useful sentences!
	What's your name?
	Where are you from?
	How old are you?
	Where do you live?
	What do you do?

Exercise 4. True or false?

1. Kevin is from London.
2. John is from Italy.
3. They are French.
4. Kevin often eats pizza.
5. They order a Margherita.
6. The bill is 30 €.

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

Exercise 5. Match the questions of the dialogue with the correct answers.

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. What do you do? | a. I'm from UK. |
| 2. Where are you from? | b. My Name is Kevin. |
| 3. Are you ready to order, sirs? | c. I'm an English teacher. |
| 4. How do you prefer to pay? | d. Yes, we are. |
| 5. Can I suggest you one? | e. Yes, thank you very much. |
| 6. What's your name? | f. We pay in cash. |

Exercise 6. Fill the gaps with the suggested words.

a. types; b. takes; c. bill; d. order; e. suggests; f. shop

1. John and Kevin are in a pizza _____.
2. The menu has so many _____ of pizza.
3. Kevin _____ a pizza to John.
4. They _____ two Margherita pizzas.
5. The waiter _____ them two pizzas and two bottles of beer.
6. The waiter takes the _____.



Exercise 7. Order the sentences to make a dialogue.

a.	Do you want to eat in or out?	
b.	Yes, we are.	
c.	Good evening. A table for two please.	
d.	All right. Here's the table for you.	
e.	Are you ready to order, sir?	
f.	Out, please.	
g.	Can I have a menu, please?	
h.	Of course. Here's the menu, sir.	

Exercise 8. Cross out the wrong words.

1. onions, potatoes, dough.
2. trainer, cook, pizza maker.
3. tea, beer, wine.
4. oil, salt, sugar.
5. milk, sparkling water, coke.
6. barman, teacher, waitress.

Exercise 9. Complete the sentences with the Present simple of the verbs in brackets⁹.

1. My child _____ (to like) French fries.
2. I _____ (to love) cooking.
3. John _____ (not/to know) how to make a pizza.
4. My father _____ (to be) a chef in a restaurant.
5. Mary and Carol _____ (to have) a pizza and a steak.
6. My parents _____ (not/to eat) cheese.

Exercise 10. Write the correct questions to the answers below.

1. _____

It's 40 euros.

2. _____

Her name is Kate.

3. _____

He lives in Bristol.

4. _____

Yes, I do. Sorrento is so beautiful.

5. _____

Gianni and Paolo are waiters.

6. _____

I'm 25 years old.

Exercise 11. What matches with sentences a. and b.?

Choose the correct question.

1. Are you ready to order, sir?
2. What would you like to eat?
3. Would you like to eat?

a. I would like to eat a steak.

⁹Attenzione! Per gli aspetti grammaticali è possibile consultare la Grammar Bank in coda alle due unità di inglese.

Choose the correct answer.

b. *How do you prefer to pay?*

1. I pay in cash.
2. Take the change.
3. It's 55 euros.

Exercise 12. Look at these people! Fill the form with their personal information.

A



They are Megan Bale and Stacy Fox. They are friends. They are 35. They come from Liverpool. Megan and Stacy are chefs in their Restaurant.

B



They are Megan Bale and Stacy Fox. They are friends. They are 35. They come from Liverpool. Megan and Stacy are chefs in their Restaurant.

C



Hi! My Name is Maggie Smith. I come from Scotland and I live in Glasgow. I'm 26 years old and I'm an English teacher. I love reading books and cooking!

Photo A.

Name _____
Surname _____
Age _____
Nationality _____
City _____
Profession _____

Photo B.

Name _____
Surname _____
Age _____
Nationality _____
City _____
Profession _____

Photo C.

Name _____
Surname _____
Age _____
Nationality _____
City _____
Profession _____

Now, look at a picture of you and your family and talk about it.



Exercise 13. *Role play.* Work in pairs.

Order a pizza in a restaurant. You are the customer and your classmate is the waiter.

Unit 2. How to make a pizza

Exercise 1. Answer the questions. Use the glossary at the end of the book!

1. What's your favourite pizza?
2. Which are its ingredients?

Exercise 2. Four steps to make a pizza.

Order the pictures and match them with the phases below.



- a. make the dough
- b. make the sauce
- c. roll out the dough
- d. top and bake the pizza

Exercise 3. Read the text below.

Interview with a pizza maker.

“Today we are in the pizza shop “Sapori di Napoli” to interview one of the best pizza maker in Naples: Marco Leonardi. He is going to reveal us all the secrets to make a very good pizza.”

Interviewer: Hi Marco!

Marco: Hi Nicole, nice to meet you!

Interviewer: Today we would like to learn more about pizza. Can you show us how to make a Neapolitan pizza?

Marco: Of course! I've chosen for you our typical pizza: Margherita. Here's the list of the ingredients:

For the pizza dough

- 300g of flour
- 200ml of warm water
- 1 teaspoon of yeast
- ½ tablespoon of salt
- 1 tablespoon of olive oil

For the tomato sauce

- 300 ml bottle of tomato puree
- handful of fresh basil
- 1 garlic clove

For the topping

- 200g of sliced mozzarella
- handful grated parmesan
- olive oil
- basil



Marco: It's time for the method:

- **Make the dough:** Put the flour on a flat surface. Make a fountain with the flour. Put warm water in a pan. Gradually pour water into the dough and add yeast, salt and a tablespoon of olive oil. Knead the mixture until you have a soft round-shaped dough. Put the dough on a floured surface and cover it with a tea towel. Let it sit for 2 hours.

- **Make the sauce:** Pour the tomato puree into a bowl, then crush the garlic clove. Add some leaves of basil, the crushed garlic and a pinch of salt to the tomato puree. Leave to stand at room temperature.

- **Roll out the dough:** Roll out the dough on a floured surface. Flatten it with your hands until about 1/2 inch thick.

Then, stretch the dough with a rolling pin until it becomes a very thin and large disk. When the disk is stretched enough to be floppy you can lift it onto a baking tray.

- **Top and bake the pizza:** Heat oven to 250C/fan. In the meantime, top the dough in the baking tray with the tomato sauce and smooth it with the back of a spoon. Then, scatter with sliced mozzarella, parmesan and drizzle with olive oil. Put the pizza on the middle shelf of the oven. Bake for 15/20 minutes. If you like, serve the pizza with raw basil leaves and a sprinkling of parmesan.

Enjoy your pizza!

Exercise 4. Can you find the following information in the text?

1. Marco is the owner of the pizza shop.
2. The dough needs fresh water.
3. For the tomato sauce you need tomato puree, basil, salt and garlic.
4. Stretch the dough with the rolling pin.
5. Bake the pizza for 1 hour.
6. You can serve the pizza with basil and parmesan.

Exercise 5. Fill the gaps with the words of the recipe.

1. Put the flour on a flat _____. Add water, yeast, salt and a _____ of olive oil. Knead the mixture until you have a _____ round-shaped dough. Cover with a tea towel and let it sit for 2 hours.
2. Pour the tomato puree, with crushed garlic clove, _____ and salt into a bowl. Leave to stand at room _____.
3. Stretch the dough with a _____ pin on a floured surface. Then lift it onto a baking tray.
4. Heat oven to 250C/fan. Top the dough with the tomato sauce. _____ with mozzarella, parmesan and drizzle with olive oil. Put the pizza into the _____. Bake for 15/20 min.

Exercise 6. Answer the questions. Then, fill the chart with the words of the text and translate them into Italian.

1. Which are the main phases to make a pizza?
2. Which kitchen utensils are used in this recipe?
3. Which are the ingredients?



Steps	Utensils	Ingredients	Translation

Exercise 7. Order the small paragraphs and match them with the steps of pizza.

1. make the dough

Top the dough with the tomato sauce. Then, put the pizza into the oven. Bake for 15/20 min.

2. make the tomato sauce

Pour warm water and add yeast, salt and olive oil into the flour. Knead until you have a round dough.

3. roll out the dough

Mix the tomato puree, a pinch of salt, a crushed garlic clove and basil into a bowl.

4. top and bake

Stretch the dough with your hands and then with a rolling pin. At the end lift it onto a baking tray.

Exercise 8. Asking and giving directions.

Match the sentences of the column A with those of the column B in order to make a dialogue.



Column A
1. Excuse me, can you tell me the way to a good restaurant?
2. Oh, great! Is it far from here?
3. Can I go there on foot or by bus?
4. Lovely! Excuse me, can you repeat the name of the restaurant?
5. Ok, thank you very much. Goodbye
6. You too!

Column B
a. You're welcome. Have a nice day!
b. Sure, "Sapori del Sud".
c. No, not much. Go straight on until you find a big bank on your right. Then turn left. On the corner you'll find the restaurant.
d. Goodbye!
e. Yes, of course. I recommend you "Sapori del Sud".
f. I suggest going on foot.

Exercise 9. Which objects are....? Find one or more nouns for each of the following adjectives.

1. Soft _____
2. Flat _____
3. Warm _____
4. Thin _____
5. Large _____
6. High _____

Exercise 10. Use of can and adjectives. Find the mistakes and rewrite the correct sentences.

1. Do you can open this bottle, please?

2. They don't can cook very well.

3. The pizza maker can to speak English.

4. She cans pay in cash.

5. These salads are very expensives.

6. I'll have a Marinara big, please.

Exercise 11. Choose the correct words.

1. *Let's go/we go* to the cinema!

2. She *can't eat/doesn't can eat* mushrooms.

3. I like *good wine/wine good*.

4. *Turn right/you turn right* and go straight on.

5. *Can/Do* you open the door, please? It's too heavy.

6. *Have/make* a slice of pizza. It's very good.

Exercise 12. Role play. Work in pairs.

You are in a B&B in Naples. You want to eat a pizza in your room. Call one of the pizza makers of the city, order a delivery pizza and give directions.



Exercise 13. Write the recipe of a new pizza.

Exercise 12

A. Name: Megan, Stacy. Surname: Bale, Fox. Age: 35. Nationality: English. City: Liverpool. Profession: Chefs.

B. Name: Tom. Surname: Cooper. Age: 39. Nationality: American. City: Philadelphia. Profession: Actor.

C. Name: Maggie. Surname: Smith. Age: 26. Nationality: Scottish. City: Glasgow. Profession: English teacher.

Keys Unit 2

Exercise 2

a. 2.; **b.** 1.; **c.** 3.; **d.** 4.

Exercise 4

3, 4, 6.

Exercise 5

1. surface, tablespoon, soft; **2.** basil, temperature; **3.** rolling; **4.** scatter; oven.

Exercise 6

Steps: make the dough; make the sauce; roll out the dough; top and bake.

Utensils: pan; tablespoon/spoon; bowl; rolling pin; baking tray.

Ingredients: flour; water; yeast; salt; olive oil; tomato puree; basil; garlic; mozzarella; parmesan.

Translation: prepara l'impasto; prepara la salsa; stendi l'impasto; farcisci e cuoci. Pentola; cucchiaio; ciotola; mattarello; teglia da forno. Farina; acqua; lievito; sale; olio d'oliva; passata; basilico; aglio; mozzarella; parmigiano.

Exercise 7

1. b.; **2.** c.; **3.** d.; **4.** a.

Exercise 8

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

Exercise 10

1. Can you open this bottle, please?; **2.** They can't cook very well; **3.** This pizza maker can speak English; **4.** She can pay in cash; **5.** These salads are very expensive; **6.** I'll have a big Marinara, please.

Exercise 11

1. let's go; **2.** can't eat; **3.** good wine; **4.** turn right; **5.** can you; **6.** have.

Grammar Bank

Present Simple – verb *to be*

Full form	Negative	Contraction	Negative
I am	I am not	I'm	I'm not
You are	You are not	You're	You aren't
He is	He is not	He's	He isn't
She is	She is not	She's	She isn't
It is	It is not	It's	It isn't
We are	We are not	We're	We aren't
You are	You are not	You're	You aren't
They are	They are not	They're	They aren't



Remember!

- Use contractions in conversation;
- Use **not** after the verb to make negatives (You are **not** Spanish/ You **aren't** Spanish);
- In questions put **be** before you/she, etc (**Are** you Italian? - **NOT** You are Italian?).

Present Simple – *regular verbs*

Affermative	Negative	Question
I eat	I don't eat	Do I eat?
You eat	You don't eat	Do you eat?
He eats	He doesn't eat	Does he eat?
She eats	She doesn't eat	Does she eat?
It eats	It doesn't eat	Does it eat?
We eat	We don't eat	Do we eat?
You eat	You don't eat	Do you eat?
They eat	They don't eat	Do they eat?

The present simple is used:

- for things that are generally true or habitually happen;
- with adverbs of frequency (always, often, sometimes, usually, hardly ever, never).

Use of imperative

Imperative **doesn't want** the **subject**. To form imperative we use the verb without *to*.

In English imperative is used:

- to give a direct order (*Stand up*);
- to give instructions (*Go past the station, and then turn right*);
- to make an invitation (*Have a slice of cake. It's delicious*);
- to give friendly, informal advice (*Take care of you*).

To express the first person plural of imperative we use

Let's + infinitive without *to*

Es. Let's go to the beach!

Adjectives

- Adjectives go before a noun (*He has red hair – NOT He has hair red*);
- adjectives don't change before a plural noun (*We are good friends – NOT We are goods friends*).

Use of can

Can is a **modal verb**. There is only one form of can. The main verb is always *infinitive* without **to** (*I can play guitar - NOT I can to play guitar*).

Affermative	Negative
I can swim	I can't swim
You can swim	You can't swim
He can swim	He can't swim
She can swim	She can't swim
It can swim	It can't swim
We can swim	We can't swim
You can swim	You can't swim
They can swim	They can't swim

We use *can* to:

- talk about possibility and ability (*Can you hear me? No, I can't/ I can swim very well*);
- make requests (*Can I have a cup of coffee, please?*);
- ask or give permission (*Can I smoke in this room? You can't smoke here, but you can use the smoking area outside*).

Question	Short answers	
	Positive	Negative
Can I swim?	Yes, I can	No, I can't
Can you swim?	Yes, you can	No, you can't
Can he swim?	Yes, he can	No, he can't
Can she swim?	Yes, she can	No, she can't
Can it swim?	Yes, it can	No, it can't
Can we swim?	Yes, we can	No, we can't
Can you swim?	Yes, you can	No, you can't
Can they swim?	Yes, they can	No, they can't

Generally, we use *can* for present tenses, but sometimes it is possible to use *can* for future activities (*Can you help me for the Maths test today? – I'm sorry, but I'm busy today. I can help you tomorrow*).

Unità per il tedesco LS

Lektion 1. Schmeckt dir die Pizza?

Übung 1. Verbinden Sie die Pizza mit ihren entsprechenden Zutaten:



Margherita



Quattro Stagioni



Marinara



Calzone

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Marinara | a. die Tomatensoße, der Mozzarella, das Basilikum. |
| 2. Margherita | b. der Quark, der Schinken, der Mozzarella, die Salami. |
| 3. Quattro Stagioni | c. der Origano, die Tomatensoße, die Knoblauchzehe. |
| 4. Calzone | d. die Salami, der Schinken, die Oliven, die Pilze. |

Übung 2. Fragen Sie Ihren Klassenkameraden, ob er die folgenden Zutaten mag, wie in diesem Beispiel:

Schmeckt dir der Senf /die Gurke /das Ei?

:-) Ja, der Senf /die Gurke /das Ei schmeckt mir.

:-(Nein, der Senf /die Gurke /das Ei schmeckt mir nicht.

Schmecken dir die Kartoffeln?

:-) Ja, die Kartoffeln schmecken mir.

:-(Nein, die Kartoffeln schmecken mir nicht.

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1. -e Tomaten. | 6. -e Artischocken. |
| 2. -e Pilze. | 7. -r Zwiebel. |
| 3. -r Origano. | 8. -r Schinken. |
| 4. -e Käse. | 9. -s Obst. |
| 5. -s Basilikum. | 10. -s Fleisch. |

Übung 3. Lesen Sie den Text.

Mark trifft Joseph in einer Pizzeria

Mark: Hallo, mein Name ist Mark. Wie heißt du?

Joseph: Hallo. Ich heiÙe Joseph.

Mark: Joseph, woher kommst du?

Joseph: Ich bin Deutscher, Ich komme aus Berlin aber ich wohne seit 2 Jahren in Neapel.

Mark: Wirklich? Ich komme aus München. Wie alt bist du?

Joseph: Ich bin 23 Jahre alt. Und du?

Mark: Ich bin 19 Jahre alt.

Joseph: Was machst du hier?

Mark: Ich studiere an der Universität "L'Orientale", und ich wohne seit 3 Wochen in Neapel. Und du?

Joseph: Ich bin Architekt von Beruf.

Mark: Wie findest du Neapel?

Joseph: Sehr gut! Hier sind so viele gute Dinge zu tun und Spezialitäten zu essen, wie Pizza. Ich esse oft Pizza. Das ist, warum ich hier bin.

(in der Pizzeria)

Ober: Guten Abend!

Joseph: Guten Abend! Wir möchten gern eine Pizza essen.

Ober: Perfekt. Hier ist die Speisekarte mit unsere Spezialitäten.

(Mark schaut auf die Speisekarte, aber er weiß nicht, was er wählen soll)

Mark: Oh nein! Ich weiß es nicht, was ich wählen soll. Es gibt so viele Arten von Pizza.

Joseph: Du hast Recht! Kann ich dir eine Pizza empfehlen?

Mark: Ja, vielen Dank.

Joseph: Ich liebe Margherita. Ich nehme diese. Und du?

Mark: Ich auch.

Ober: Was darf ich Ihnen bringen?

Joseph: Wir nehmen zwei Margherita, bitte.

Ober: Und was möchten Sie trinken?

Joseph: Ich nehme ein Glas Rotwein.

Mark: Und für mich ein Weißbier.

(der Kellner bringt die Pizzas und die Getränke)

Ober: Bitte schön. Guten Appetit!

(Eine Stunde Später)

Joseph: Herr Ober!

Ober: Hat's geschmeckt?

Joseph: Ja, danke, sehr gut. Die Rechnung, bitte.

Ober: Zusammen oder getrennt?

Joseph: Zusammen, bitte.

Ober: Das macht 18 Euros. Wie möchten Sie bezahlen?

Mark/Joseph: Wir bezahlen bar.

Mark: 20 Euros. Stimmt so.

Ober: Danke schön.

Mark/Joseph: Auf Wiedersehen.

Ober: Auf Wiedersehen.



Übung 4. Richtig oder falsch? Kreuzen Sie an.

	Richtig	Falsch
1. Joseph kommt aus München.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Mark ist 19 Jahre alt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Mark studiert und Joseph ist Architekt von Beruf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Joseph nimmt eine Margherita und Mark auch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Joseph und Mark zahlen getrennt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Die Rechnung ist 20 Euro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Übung 5. Ordnen Sie die Fragen des Dialogs den richtigen Antworten zu.

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Was möchten Sie trinken? | a. Ich nehme ein Glas Rotwein. |
| 2. Woher kommst du? | b. Ich bin 19 Jahre alt. |
| 3. Was darf ich Ihnen bringen? | c. Wir bezahlen bar. |
| 4. Wie möchten Sie bezahlen? | d. Ich komme aus Berlin. |
| 5. Wie alt bist du? | e. Ich heiÙe Joseph. |
| 6. Wie heiÙt du? | f. Wir nehmen zwei Margherita. |

Übung 6. Füllen Sie die Lücken mit dem richtigen Wort.

Pizza - bar - Rechnung - Glas - Appetit - Speisekarte

1. Herr Ober, die _____, bitte.
2. Joseph und Mark wollen eine _____ essen.
3. Hier ist die _____, wo Sie viele Arten von Pizzas finden können.
4. Ich nehme ein _____ Rotwein.
5. Guten _____!
6. Wir bezahlen _____.

Übung 7. Setzen Sie die Fragen des Obers ein, um einen Dialog aufzubauen.

Ober: _____

Karoline: Guten Morgen! Ein Tisch für zwei, bitte.

Ober: _____



Karoline. Danke.

Ober: _____

Karoline: Ein Glas Rotwein.

Gerard: Ich trinke ein Glas Mineralwasser, bitte.

Ober: _____

Karoline: Ja. Ich nehme eine "Pizza 4 Stagioni" und mein Kollege eine Margherita, bitte.

Ober: _____

Gerard: Ja, danke. Wir möchten zahlen.

Ober: _____

Gerard: Hier sind 30 Euro. Stimmt so. Auf Wiedersehen.

Ober: _____

Was wollen Sie trinken? // Hier sind der Wein und das Wasser. Haben Sie gewählt? // Hier ist die Speisekarte. Unsere Spezialitäten finden Sie auf Seite 3. // Das ist 27 Euro // Guten Morgen // Hat's geschmeckt? // Danke, auf Wiedersehen!

Übung 8. Finden Sie die falschen Wörter

1. das Messer - die Gabel - die Serviette - der Löffel.
2. das Glas - die Tasse - der Essig - die Flasche.
3. das Salz - das Bier - die Pfeffer - der Origano.
4. der Senf - der Wein - das Wasser - das Bier.
5. das Eis - der Strudel - die Torte - der Quark.
6. der Schinken - die Gurken - die Karotten - die Artischocken.

Präsens Indikativ der Verben

	sein	haben	bringen	trinken	Essen	nehmen
Ich	bin	habe	bring-e	trink-e	ess-e	nehm-e
du	bist	hast	bring-st	trink-st	iss-t	nimm-st
er/sie/es	ist	hat	bring-t	trink-t	iss-t	nimm-t
wir	sind	haben	bring-en	trink-en	ess-en	nehm-en
ihr	seid	habt	bring-t	trink-t	ess-t	nehm-t
sie/Sie	sind	haben	bring-en	trink-en	ess-en	nehm-en

Übung 9. Schreiben Sie die richtige Form des Präsens der folgenden Verben in die Lücken.

1. Karin und ich _____ (lieben) der Rotwein, und du, Joseph was _____ (trinken) du?
2. Der Kellner _____ (bringen) die Getränken den Gäste.
3. Heute Abend _____ (probieren) ich die Pizza Quattro Stagioni, und ihr, Peter und Klaus, was _____ (nehmen) ihr?
4. Seit 2 Jahren _____ (essen) meine Eltern nie Fleisch, sie _____ (sein) Vegetarier.
5. Mein Bruder _____ (sein) 3 Monate alt und er _____ (weinen) jede Nacht.
6. Ich _____ (haben) einen Durst! Ich muss sofort ein Glas Wasser trinken.

Übung 10. Schreiben Sie die richtigen Fragen zu den Antworten unten.

1. A. _____ ?
B. Nein, ich bin Josephine.
2. A. _____ ?
B. Sie heißt Karin.
3. A. _____ ?
B. Wir wohnen in Berlin.
4. A. _____ ?
B. Ich komme aus Italien.
5. A. _____ ?
B. Gennaro und Ciro sind Kellner von Beruf.
6. A. _____ ?
B. Ich bin 25 Jahre alt.

Übung 11. Wählen Sie die richtige Fragen und die richtige Antwort.

- (a) Was möchten Sie trinken?
- (b) Wie ist die Pizza Margherita?
- (c) Was möchten Sie?

1. Die schmeckt sehr gut!

- (a) Was bezahlen Sie?
- (b) Und Sie, was bekommen Sie?
- (c) Und Sie, was möchten Sie trinken?

2. Ich nehme eine Calzone.

- (a) Und was möchten Sie essen?
- (b) Alles zusammen oder getrennt?
- (c) Was darf ich Ihnen bringen?

3. Ein Glas Rotwein und ein Weißbier, bitte.

4. Was möchten Sie essen?

- (a) Hier ist die Speisekarte.
- (b) Ja, danke.
- (c) Eine Marinara, bitte.

5. Zusammen oder getrennt?

- (a) Ich bezahle 2 Pizzas Margherita.
- (b) 45 Euro, stimmt so.
- (c) Getrennt, bitte.

6. Wie möchten Sie bezahlen?

- (a) 50 Euro.
- (b) Mit Kreditkarte.
- (c) Vielen Dank.

Übung 12. Schauen Sie sich diese Leute an. Füllen Sie das Formular mit ihren persönlichen Daten aus.

A



Wir sind Karin und Sonja. Wir sind Freundin. Wir sind 35 Jahre alt. Wir kommen aus Stuttgart. Wir sind Chefs in unserem bayerischen Restaurant "Der Schwarzwald" in Berlin.

B



Mein Name ist Friedrich. Ich bin Schweizer, aus Bern, aber ich wohne seit 3 Jahren in Berlin. Ich arbeite als Kellner in einem italienischen Restaurant. Ich bin 32 Jahre alt und heute ist mein Geburtstag.

C



Hallo! Ich bin Martina Esposito. Ich komme aus Italien, aus Neapel, aber ich wohne in Tübingen, seit nur 3 Wochen. Ich bin 21 Jahre alt und ich studiere Architektur an der Universität.

Photo A.

Name _____
Vorname _____
Geburtstag _____
Alter _____
Staatsangehörigkeit _____
Stadt _____
Beruf _____

Photo B.

Name _____
Vorname _____
Geburtstag _____
Alter _____
Staatsangehörigkeit _____
Stadt _____
Beruf _____

Photo C.

Name _____
Vorname _____
Geburtstag _____
Alter _____
Staatsangehörigkeit _____
Stadt _____
Beruf _____



Und du? Wer bist du?

Übung 13. Arbeiten Sie paarweise. Bilden Sie einen Dialog zwischen einem Kellner und einem Kunde.

Lektion 2. Guten Appetit!

Übung 1. Beantworten Sie die Fragen. Verwenden Sie den Wortschatz am Ende des Buches!

Was ist deine Lieblings-Pizza?

Welche sind die Zutaten?

Übung 2. Verbinden Sie die Bilder mit den passenden Sätzen. Lernen Sie die 4 Phasen der Pizzazubereitung.



- a. Bereiten Sie den Teig zu
- b. Belegen Sie die Pizza mit den Zutaten
- c. Schieben Sie die Pizza in den Ofen
- d. Rollen Sie den Teig aus

Übung 3. Lesen Sie den Text.

Interview mit einem Pizzabäcker: Wie man eine Pizza macht.

Heute sind wir in der Pizzeria "Sapori di Napoli". Wir werden einen der besten Pizzabäcker in Neapel interviewen: Gennaro Esposito. Er wird uns alle die Geheimnisse, um eine sehr gute Pizza zu machen, zeigen.

Interviewer: Hallo Gennaro, schön Sie kennen zu lernen !

Gennaro: Hallo Nicole, ebenfalls!

Interviewer: Heute möchten wir gerne mehr über Pizza lernen. Können Sie uns zeigen, wie man eine neapolitanische Pizza macht?

Gennaro: Natürlich! Ich habe für Sie unsere typische Pizza gewählt: Margherita. Hier ist die Liste der Zutaten, um eine gute Pizza zu Hause zu machen:

Für den Pizzateig

- 300 g Mehl
- 200 ml warmes Wasser
- 1 Teelöffel Hefe
- ½ Esslöffel Salz
- ½ Esslöffel Olivenöl

Für die Tomatensauce

- 300 ml Passierte Tomaten
- eine Handvoll frischer Basilikum
- 1 Knoblauchzehe

Für den Belag

- 200 g in Scheiben geschnittenen Mozzarella
- eine Handvoll geriebener Parmesan
- Olivenöl
- 3-4 Basilikumblätter



Gennaro: Und jetzt die Methode:

Schritt 1- Wie der Teig zubereitet wird.

Das Mehl auf eine ebene Fläche streuen. In das Mehl eine Mulde machen. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Denn das Salz und einen Esslöffel Olivenöl in die Mulde gießen. Kräftig durchkneten, bis ein elastischer, glänzender Teig entsteht. Für 2 Stunden gehen lassen.

Schritt 2 - Rollen Sie den Teig aus.

Den Teig ausrollen: Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Glätten Sie ihn mit den Händen. Dann strecken Sie den Teig mit einem Nudelholz, bis er eine sehr dünne und große Scheibe ist. Wenn die Scheibe genug gedehnt ist, können Sie sie auf ein Backblech heben.

Schritt 3 - Belegen Sie die Pizza mit den Zutaten.

Die Sauce zubereiten: Geben Sie die passierten Tomaten in eine Schüssel, dann zerdrücken Sie die Knoblauchzehe. Fügen Sie einige Blätter Basilikum, den zerdrückten Knoblauch und eine Prise Salz zu den Tomaten hinzu. Streichen Sie mit der Rückseite eines Löffels die Tomatensauce auf dem Teig glatt. Dann bestreuen Sie ihn mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella, und dem Parmesan und beträufeln ihn mit Olivenöl.

Schritt 4 - Schieben Sie die Pizza in den Ofen.

Heizen Sie den Backofen auf 250° vor. Die Pizza muss bei hoher Hitze gebacken werden. Backen Sie sie für 15-20 Minuten. Wenn Sie möchten, servieren Sie die Pizza mit frischen Basilikumblättern und einer Prise Parmesan.

Genießen Sie Ihre Pizza!

Interviewer: Das ist toll! Ich danke Ihnen sehr, Gennaro.

Gennaro: Danke, Nicole.

Übung 4. Welche dieser Sätze sind im Text?

1. Gennaro ist der Besitzer der Pizzeria.
2. Der Teig braucht frisches Wasser.
3. Für die Tomatensauce brauchst du passierte Tomaten, Basilikum, Salz und Knoblauch.
4. Dehnen Sie den Teig mit dem Nudelholz.
5. Backen Sie die Pizza für 1 Stunde.
6. Sie können die Pizza mit Basilikum und Parmesan servieren.

Übung 5. Füllen Sie die Lücken mit den Worten des Rezepts aus.

1. Hier ist die Liste der _____, um eine gute Pizza zu Hause zu machen.

2. Für die Tomatensauce brauchen Sie 300 ml passierte Tomaten, eine Handvoll frischet Basilikum und 1 _____.
3. Lösen Sie die _____ in lauwarmem Wasser.
4. Dann strecken Sie den Teig mit einem _____, bis er eine sehr dünne und große Scheibe ist.
5. Bestreuen Sie ihn mit dem in _____ geschnittenen Mozzarella und Parmesan und beträufeln ihn mit Olivenöl.
6. Heizen Sie den _____ auf 250° vor. Die Pizza muss bei hoher Hitze gebacken werden.

Übung 6. Beantworten Sie die Fragen. Dann füllen Sie die Charts mit dem Vokabular des Textes aus und übersetzen sie ins Italienische.



1. Welches sind die Hauptphasen, um eine Pizza zu machen?
2. Welche Küchenutensilien werden in diesem Rezept verwendet?
3. Welche sind die Zutaten?

Hauptphasen	Küchenutensilien	Zutaten	Auf Italienisch

Übung 7. Welche sind die Zutaten für ...

den Pizzateig?

die Tomatensauce?

den Belag?

eine Handvoll frischer Basilikum --- eine Handvoll geriebener Parmesan --- warmes Wasser --- 300 g Mehl --- 1 Knoblauchzehe --- 200 g in Scheiben geschnittener Mozzarella --- passierte Tomaten

Übung 8. Verbinden Sie die Sätze der Spalte A mit denen der Spalte B, um einen Dialog zu machen.

Spalte A
1. Entschuldigen Sie, können Sie mir den Weg zu einem guten Restaurant sagen?
2. Ist es weit von hier?
3. Kann ich dort zu Fuß hingehen oder muss ich mit dem Bus fahren?
4. Können Sie bitte den Namen des Restaurants wiederholen?
5. Ok, thank you very much. Goodbye
5. Ok, danke sehr!

Spalte B
a. Sicher, das Restaurants heißt "Sa-po-ri del Sud"..
b. Auf Wiedersehen!
c. Ich schlage vor, dass Sie zu Fuß gehen.
d. Fahren Sie geradeaus bis zu einer großen Bank auf der rechten Seite. Dann gehen Sie links. An der Ecke finden Sie das Restaurant "Sapori del sud".
e. Yes, of course. I recommend you "Sapori del Sud".
e. Nein, ist es nicht.

Übung 9. Wer sagt das? Der Kellner, der Gast oder der Pizzabäker?

	der Kellner	der Gast	der Pizzabäker
Die Pizza muss bei hoher hitze gebacken werden.			
Hier ist die Speisekarte.			
Herr Ober, wir möchten bestellen.			
Ein Glas Wein, bitte!			
Backen Sie die Pizza für 1 Stunde			
Und was möchten Sie trinken?			

Übung 10. Wie buchstabiert man das? In den Sätzen gibt es 9 Fehler. Finden Sie sie.

1. Fur die Tomatensauce brauchst du passtierte Tomaten, Basilikum, Salz und knoblauch
2. Rollen Sie den teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
3. Fur den pizzateig brauchst du 300 g Mehl, 200 ml warmes Wasser, 1 Teelöffel Hefe, ½ Essloffel Salz, ½ Esslöffel Olivenol.

Modalverben

	dürfen	können	mögen	müssen
ich	darf	Kann	mag	Muss
du	darfst	kannst	magst	musst
er/sie/es	darf	Kann	mag	Muss
wir	dürfen	können	mögen	müssen
ihr	dürft	Könnt	mögt	müsst
sie/ Sie	dürfen	können	mögen	müssen

	sollen	wollen	möchten
ich	soll	will	möchte
du	sollst	willst	möchtest
er/sie/es	soll	will	möchte
wir	sollen	wollen	möchten
ihr	sollt	wollt	möchtet
sie/ Sie	sollen	wollen	möchten

Übung 11. Vervollständigen Sie die Sätze mit den richtigen Modalverb.

1. Hier _____ wir nicht Ski fahren. Es gibt keinen Schnee.
2. Ich _____ heute leider nichts ins Kino gehen.
3. Morgen _____ Frau Herbst um 10 Uhr nach Berlin fahren.
4. Was _____ Sie essen und trinken?
5. Ihr _____ viel Obst essen und keinen Wein trinken.
6. Warum _____ du nichts ins Bett gehen?

Übung 12. Ordnen Sie die Worte, um einen Satz zu bilden.

1. Kaffee/trinken/einen/wir
2. habe/ich/Freunde/viele
3. Eva/Paul/kommen/und/Dortmund/aus
4. Bratwurst/nehme/die/ich
5. viele/ in/Restaurants/Frankfurt/ sind
6. am/Anna/nach/fährt/Rom/Mittwoch

Übung 13. Wandeln Sie die Sätze der Übung 9 in die negative Form um.

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

Übung 14. Arbeiten Sie paarweise. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Kollegen.

Student A: Du bist ein Tourist in Neapel und willst du eine gute Pizza essen, aber du weißt nicht wohin du gehen sollst. Frag nach Auskunft.

Student B: Auf der Straße fragt dich ein Tourist nach dem Weg in eine Pizzeria. Hilf ihm!



Übung 15. Schreiben Sie das Rezept einer neuen Pizza.

Lösungen Lektion 1

Übung 1

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

Übung 4

1. falsch; 2. richtig; 3. richtig; 4. richtig; 5. falsch; 6. richtig.

Übung 5

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

Übung 6

1. Rechnung; 2. Pizza; 3. Speisekarte; 4. Glass; 5. Appetit; 6. Bar.

Übung 7

1. Guten Morgen.
2. Hier ist die Speisekarte. Unsere Spezialitäten finden Sie auf Seite drei.
3. Was wollen Sie trinken?
4. Hier sind der Wein und das Wasser. Haben Sie gewählt?
5. Hat's geschmeckt?
6. Das ist 27 Euro.

7. Danke, auf Wiedersehen!

Übung 8

1. die Serviette; 2. der Essig; 3. das Bier; 4. der Senf; 5. der Quark; 6. der Schinken;

Übung 9

1. lieben; trinkst; 2. bringt; 3. probiere; nehmt; 4. essen; sind; 5. ist; weint; 6. habe.

Übung 11

1. b.; 2. b.; 3. c.; 4. c.; 5. c; 6. b.

Lösungen Lektion 2

Übung 4

3, 4, 6.

Übung 5

1. Zutaten; 2. Knoblauchzehe; 3. Hefe; 4. Nudelholz; 5. Scheiben; 6. Backofen.

Übung 8

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

Übung 9

1. der Pizzabäker; 2. der Kellner; 3. der Gast; 4. der Gast; 5. der Pizzabäker; 6. der Kellner.

Übung 10

1. Für ; Tomatenpüree; Knoblauch;
2. Teig;
3. Für; Pizzateig; Wasser; Esslöffel; Olivenöl.

Übung 11

1. dürfen; 2. kann; 3. musst; 4. möchten; 5. sollt; 6. willst.

Übung 12

1. wir trinken einen Kaffee;
2. ich habe viele Freunde;
3. Eva und Paul kommen aus Dortmund;
4. ich nehme die Bratwurst;
5. in Frankfurt sind viele Restaurants;
6. Anna fährt nach Rom am Mittwoch.

Glossario della pizza

	ITALIANO	INGLESE	TEDESCO
A			
	acqua	water	-s Wasser
	acqua minerale	sparkling water	-s Mineralwasser
	aglio	garlic	-r Knoblauch
	antipasto	starter	-e Vorspeise
	amaro (liquore)	bitter (liquor)	-e Magenbitter
	aperitivo	aperitif	-r Aperitiv
	arancini di riso	fried rice balls	-e Reiskroketten
B			
	barista	barman	-r Barmann
	basilico	basil	-s Basilikum
	bicchiere	glass	-s Glas
	birra	beer	-s Bier
	bistecca	steak	-s Beefsteak
	bevanda	beverage	-s Getränk
	bottiglia	bottle	-e Flasche
	burro	butter	-e Butter

C			
	caffè	coffee	-r Kaffee
	cameriere/a	waiter/waitress	-r Kellner/ -e Kellnerin
	cannuccia	straw	-r Trinkhalm
	capperi	capers	-e Kapern
	carciofo	artichoke	-e Artischocken
	carne	meat	-s Fleisch
	carota	carrot	-e Karotte
	ciotola/scodella	bowl	-e Schüssel
	cipolla	onion	-e Zwiebel
	coca cola	coke	-f/-s Cola
	coltello	knife	-s Messer
	contanti	cash	-s Bargeld
	conto	bill	-e Rechnung
	contorno	side dish	-e Beilage
	cucchiaino	teaspoon	-r Teelöffel
	cuoco/chef	cook	-r Koch

D			
	decaffeinato	decaffeinated coffee	Koffeinfrei
	dessert	dessert	-s Dessert
E			
	erbe aromatiche	herbs	-e (pl) Kräuter
F			
	farina	flour	-s Mehl
	forchetta	fork	-e Gabel
	formaggiera	cheese bowl	-e Käsedose
	forno	oven	-r Hofen -r Backhofen
	formaggio	cheese	-r Käse
	frutta	fruit	-s Obst
	funghi	mushrooms	-r Pilz
I			
	impasto per la pizza	dough	-r Teig
	insalata	salad	-r Salat
L			
	latte	milk	-e Milch
	lattina	can	-e Büchse

	lievito	yeast	-e Hefe
	limone	lemon	-e Zitrone
M			
	macedonia	fruit salad	-r Obstsalat
	maionese	mayonnaise	-e Majonäse
	mancia	tip	-s Trinkgeld
	mattarello	rolling pin	-s Nudelholz
	mais	corn	-r Mais
	margarina	margarine	-e Margarine
	melanzana	eggplant	-e Aubergine
	menù	menu	-e Speisekarte
	mozzarella	mozzarella	-r Mozzarella
O			
	oliera	oil cruet	-e Ölflasche
	olio	oil	-s Öl
	olio d'oliva	olive oil	-s Olivenöl
	origano	oregano	-r Oregano

P			
	pane	bread	-s Brot
	panna da cucina	cream	-e Sahne
	patata	potato	-e Kartoffel
	patatine	chips	(pl) Kartoffel-chips
	patatine fritte	French fries	(pl) Pommes frites
	pentola/vaschetta	pan	-e Pfanne
	pepe	pepper	-r Pfeffer
	peperoncino	chilli pepper	-r Paprika
	piattino (per tazza)	saucer	-e Untertasse
	piatto	plate	-r Teller
	pizzaiolo	pizza maker	-r Pizzabäker
	pizzeria	pizza shop	-e Pizzeria
	pomodoro	tomato	-e Tomate
	portata	course	-s Gericht
	piatto principale	main course	-s Hauptgericht
	prosciutto	ham	-r Schinken

R			
	resto	change	-s Wechselgeld
	ricotta	ricotta	-r Quark
S			
	sale	salt	-s Salz
	saliera	salt shaker	-r Salztreuer
	strofinaccio	tea towel	-r Lappen
	stuzzicadenti	toothpicks	-r Zahnstocher
	sugo/salsa	sauce	-r Saft
	salsiccia	sausage	-r Wurst
T			
	tavolo	table	-r Tafel
	tazza	cup	-e Tasse
	tazzina	coffee cup	-s Tässchen
	teglia da forno	baking tray	-e Backform
	tovaglia	table cloth	-s Tischtuch
	tovagliolo	napkin	-e Serviette
	tonno	tuna	-r Tunfisch

U			
	uovo	egg	-s Ei
V			
	verdura	vegetable	-s Gemüse
	vino	wine	-r Wein
	vino bianco	white wine	-r Weißwein
	vino rosso	red wine	-r Rotwein
Z			
	zafferano	saffron	-r Zafran
	zucca	pumkin	-r Kürbis
	zucchero	sugar	-r Zucker
	zucchero di canna	brown sugar	-r Rohrzucker