La pasta: esplorazione lessicale nel campo della cultura alimentare

La seguente attività è rivolta a studenti di livello B1/B2 che hanno già una certa familiarità con l'uso dei *corpora*. L'obiettivo è di sollecitare gli studenti a consultare i *corpora* disponibili *online* in modo autonomo, negoziando con i compagni le modalità di ricerca e di interpretazione delle informazioni raccolte in base alle richieste dell'insegnante.

L'insegnante, in una situazione di LS, a seguito di un confronto interculturale sulle diverse abitudini alimentari, propone un'attività di rinforzo del lessico e di analisi di alcuni fenomeni linguistici intorno alla parola chiave *pasta*, utilizzando modelli di lingua autentici. Si suggerisce di utilizzare il *corpus* ospitato sul sito *SketchEngine*: http://sketchengine.co.uk/ e di consultare prevalentemente la finestra "Word Sketch", che permette di calcolare le frequenze, di generare concordanze e di analizzare il comportamento collocazionale e grammaticale delle parole.

Gli studenti lavorano in piccoli gruppi.

Prima fase

Tra le diverse possibilità di concordanze che la funzione "Word Sketch" offre intorno alla parola PASTA:

- 1) Leggete la lista dei verbi che precedono la parola pasta. Consultate anche il *Concordance* e/o il *Thesaurus* per i verbi di cui non conoscete il significato, dovrebbero aiutarvi nella comprensione.
- 2) Scrivete alcune frasi con i verbi che non conoscevate e di cui avete appreso il significato.
- 3) Inserite i seguenti verbi negli spazi opportuni delle frasi qui sotto riportate.

scolare	l ligyitarg	loccaro	Condira	l huttaro	scongelare
300iai C	licvitaic	1033410	Containe	Duttaic	300 igelale

- Prima di iniziare a cucinare si deve lasciare la pasta per 2 ore.
- Quando l'acqua bolle, si deve la pasta.
- Perché la pizza sia buona, la pasta deve almeno 50 minuti.
- Quando la pasta è cotta, la si deve e poi con burro e formaggio grana.
- Per preparare dei buoni gnocchi si devono le patate in acqua salata.
- 4) Consultatevi con gli altri gruppi per controllare le attività svolte

Seconda fase

- 1) Consultate le concordanze fatte con la parola **pasta** seguita dalle seguenti preposizioni: *con, al, di:*
 - pasta con
 - pasta al
 - pasta di

- 2) Rispondete alle seguenti domande:
 - Quale/i preposizioni si usa/no in genere per definire gli *ingredienti* della pasta?
 - Quale/i preposizione/i si usa/no in genere per indicare i condimenti della pasta?
 - Raccogliete un elenco di almeno 10 condimenti che vorreste assaggiare
 - Cosa significa l'espressione "pasta al dente" ?
 - Il termine "pasta" ha solo un significato gastronomico o dalle concordanze trovate su Sketch Engine riuscite a individuare altri significati?
- 3) Consultatevi con gli altri gruppi per verificare le risposte date... e i condimenti scelti!!!

Terza fase

Scrivete una ricetta di pasta completa di ingredienti e fasi di preparazione utilizzando il nuovo lessico appreso e le preposizioni in modo appropriato.

Ipotesi di concordanze

Qui di seguito si riporta un possibile risultato della ricerca degli studenti rispetto alla parola "pasta".

Va ricordato che il software permette in qualunque momento di passare dal "Word Sketch mode" al "Concordance mode" (cioè passare dalla visualizzazione delle relazioni grammaticali a quella delle concordanze per una determinata parola). Ad esempio se vogliamo vedere il contesto in cui occorre la stringa "pasta + lievitare", è sufficiente cliccare sul numero vicino a lievitare nella lista postN_V (174) e si potrà immediatamente visualizzare la lista di concordanza che mostra tutte le occorrenze di tale combinazione.

pp_da|di-i | 222 | 2.4

acciuga agnello

amido

121 9.54

<u>16</u> 5.44

<u>5</u> 6.74

Word Sketch pasta itWaC freq = 40856

pp_col-x	<u>110</u>	9.6	pp_con-i	<u>1102</u>	3.2	postN_V	<u>6632</u>	2.8	preN_V	<u>8937</u>	2.5
pomodoro	<u>16</u>	4.03	sarda	<u>125</u>	8.96	sfogliare	836	10.55	stendere	<u>693</u>	9.46
sugo	<u>11</u>	5.54	sugo	<u>56</u>	7.71	frollare	<u>681</u>	11.52	cuocere	<u>485</u>	9.53
pesto	<u>8</u>	6.84	mattarello	<u>53</u>	10.02	lievitare	<u>174</u>	8.94	preparare	443	6.9
matterello	<u>6</u>	8.41	matterello	<u>46</u>	9.91	condire	<u>126</u>	8.34	mangiare	<u>402</u>	7.01
mattarello	<u>6</u>	8.18	farina	<u>34</u>	5.11	cuocere	<u>64</u>	6.77	ottenere	332	4.81
broccolo	<u>5</u>	6.36	pomodoro	<u>26</u>	4.68	farcire	<u>51</u>	7.25	condire	283	9.27
			pecorino	<u>25</u>	7.29	pastorizzare	<u>49</u>	7.71	scolare	<u>275</u>	9.2
			salsa	<u>24</u>	5.09	zarare	<u>37</u>	7.44	giudittare	<u>238</u>	9.68
			forchetta	<u>23</u>	7.07	scuocere	<u>35</u>	7.32	lavorare	<u>195</u>	5.29
			verdura	<u>21</u>	4.31	fillare	<u>34</u>	7.38	buttare	<u>148</u>	6.28
			zucchina	<u>19</u>	6.92	scolare	<u>34</u>	6.42	lessare	<u>139</u>	8.52
			broccolo	<u>15</u>	7.37	stendere	<u>31</u>	5.09	tirare	<u>133</u>	5.13
			pesto	<u>13</u>	7.02	lessare	<u>30</u>	6.6	dividere	<u>119</u>	5.82
			pancetta	<u>13</u>	6.21	trafilare	<u>27</u>	7.02	cucinare	<u>93</u>	7.34
			fagiolo	12	5.02	ricavare	21	4.26	versare	91	5.5

pp al-x	<u>1040</u>	2.2	pp all'-x	<u>318</u>	2.0	n modifier	<u>758</u>	1.8	<u>e o</u>	11032	1.6	<u>AofN</u>	<u>8944</u>	1.4
dente	216	7.46	uovo	<u>258</u>	7.22	siliconica	<u>46</u>	10.34	pane	1295	8.93	fresco	1116	9.04
forno	<u>160</u>	7.09				party	<u>46</u>	6.78	riso	<u>860</u>	9.3	alimentare	<u>551</u>	7.32
pomodoro	112	6.79				brisé	<u>43</u>	10.7	fagiolo	<u>469</u>	9.44	filato	286	9.82
sugo	<u>86</u>	8.34				brisée	<u>42</u>	10.68	olio	318	6.34	duro	246	6.24
pesto	<u>69</u>	9.46				sfoglia	<u>24</u>	7.42	carne	<u>265</u>	6.02	ripieno	206	9.06
sala sale	<u>50</u>	4.45				brioche	<u>11</u>	6.97	pizza	<u>259</u>	8.13	morbido	<u>167</u>	7.55
burro	<u>32</u>	5.17				kataifo	<u>10</u>	8.73	pasta	213	6.82	vitreo	<u>161</u>	9.05
tonno	<u>16</u>	4.43				dentifricia	<u>10</u>	8.72	vino	<u>207</u>	5.06	freddo	<u>157</u>	6.25
mais	<u>15</u>	4.72				margherita	<u>8</u>	5.2	formaggio	<u>189</u>	6.84	molle mollo	<u>155</u>	8.51
salmone	9	5.52				brik	<u>7</u>	8.11	verdura	<u>178</u>	7.03	secco	128	6.65
cacao	9	4.58				brisea	<u>6</u>	8.0	patata	<u>151</u>	7.04	corto	127	6.5
torchio	<u>7</u>	6.27				erborinata	<u>6</u>	7.99	frutta	<u>147</u>	6.17	bianco	<u>125</u>	4.63
farro	<u>5</u>	6.37				marrone	<u>6</u>	4.01	biscotto	<u>120</u>	7.61	asciutto	<u>119</u>	7.43
						brisè	<u>5</u>	7.73	salume	117	7.53	rosso	114	4.9
						barilla	<u>5</u>	7.63	farina	<u>111</u>	6.43	giuditto	<u>100</u>	8.5

pp_senza-i	<u>38</u>	1.4	pp_in-i	<u>781</u>	1.1	pp_di-i	<u>2000</u>	0.9	pp_su-i	<u>62</u>	0.9	pp_da-i	<u>176</u>	0.8
glutina	<u>13</u>	7.48	sfoglia	<u>78</u>	9.11	sala sale	<u>240</u>	6.7	pirofila	<u>5</u>	7.57	pane	<u>74</u>	4.99
			teglia	<u>21</u>	6.88	pane	<u>200</u>	6.39			pizza	<u>19</u>	5.0	
n_modifies	<u>513</u>	1.2	brodo	<u>17</u>	5.35	semola	<u>121</u>	10.38	pp_a-i	<u>306</u>	0.8	minestra	<u>5</u>	4.76
check	<u>17</u>	5.88	bianco	<u>14</u>	5.17	legno	<u>106</u>	5.23	sfoglia	<u>11</u>	6.44			
farela	<u>15</u>	9.79	pentola	12	5.08	mais	<u>80</u>	7.06	millimetro	<u>5</u>	4.54	pp_per-i	<u> 393</u>	0.8
check-point	<u>7</u>	7.7	frigo	<u>8</u>	4.67	oliva	<u>72</u>	5.99				pizza	<u>60</u>	6.64
			ciotola	7	5.14	acciuga	<u>68</u>	8.29	pp_alla-x	<u>278</u>	0.8	lasagna	<u>13</u>	7.33
			recipiente	7	4.43	grano	<u>68</u>	6.23	crema	<u>21</u>	4.59	bignè	<u>5</u>	7.8
			rettangolo	6	4.82	cacao	<u>58</u>	7.16	melanzana	<u>9</u>	5.47	gnocco	<u>5</u>	4.52
			frigorifero	6	4.32	vetro	37	4.44	puttanesca	<u>8</u>	9.55			
			pezzetto	5	4.1	capretto	36	8.26	acciuga	<u>5</u>	4.92	pp_nella-	<u>93</u>	0.5
			F	_		farina	35	5.11	castagna	<u>5</u>	4.52	padella	<u>16</u>	5.77
						coca	34	7.4				teglia	9	5.84
						riso	27	4.64				pentola	<u>7</u>	4.39
						meliga	25	8.64				confetteria	<u>5</u>	9.08

Concordance

salsiccia sbriciolata. Versa il composto sulla pasta ormai lievitata, stesa su una teglia unta cuocere per 8 - 10 minuti o fino a quando la pasta lievita e diventa dorata. Togli dal forno Occorreranno 6 gru per portare in piazza la pasta lievitata, e 4 di queste gru saranno attrezzate Lievito di birra e naturale: essendo la pasta nella preparazione dei Buchteln: dividete la pasta lievitata a pezzi di 100 g ciascuno, quindi croccantezza. FRITTELLE Piccole e piene, di pasta lievitata, sono frittelle caserecce di Pasqua si possono gustare le colombine di pasta lievitata. MISSAGLIA (LC) Pasticceria Comi

faceva il pane in casa, un pezzettino di pasta lievitata veniva lasciato in fondo alla già lievitata bisogna bloccare l' impasto velo. Il panettone E' un grosso dolce, a pasta lievitata e soffice, ricco di uova e burro A questo punto è pronto il ceppo ' di pasta lievitante, cui si aggiungeranno gli altri

Nota

Gli studenti vanno avvertiti del fatto che a volte possono verificarsi dei fraintendimenti dovuti ad una carenza del tagging automatico: in questo caso, per esempio, è evidente che il software ha letto nell'espressione "Fondazione Giuditta Pasta" il termine Giuditta come un verbo (probabilmente per la sua desinenza in -a) e ha inserito tra le occorrenze il verbo "qiudittare". Stessa cosa è successa con l'espressione "Pasta Zara" che ha prodotto nell'elenco di verbi il verbo insesistente "zarare". Fortunatamente sono episodi rari e facilmente identificabili richiamando la visualizzazione della concordanza (vedi sopra).