

## “LA PIZZA TRICOLORE”

**SONILA PIRI**

**Università di Tirana**  
**Facoltà di Lingue Straniere**  
**Dipartimento di Italianistica**

**Destinatari:** studenti universitari albanesi che studiano l'italiano come LS

**Livello di padronanza linguistica:** B1

**Materiali:** autentici, testo trascritto e fotocopiato, lavagna

**Glottotecnologie:** Pc con accesso internet oppure videoproiettore

**Obiettivi linguistici:**

- Grammaticali: il passato remoto
- Lessicali : ampliamento del lessico relativo agli aggettivi

**Obiettivi sociali e culturali:** conoscere alcuni aspetti della cucina italiana anche nell'ottica interculturale. Parlare della gastronomia italiana e quella albanese. Accenno a elementi storici.

**Modalità di lavoro:** Individuale, a coppie, a gruppi, in plenaria.

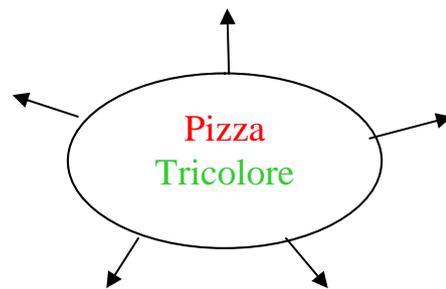
**Durata:** 4 ore

### Fase MOTIVAZIONE

A coppie svolgono l'attività di brainstorming

#### ATTIVITA' 1

*Osservate l'immagine della pizza tricolore e cercate di scoprire gli ingredienti di cui è composta*



Segue una discussione in plenaria.

#### ATTIVITA' 2

Attività orale per anticipare la fase di globalità con domande in plenaria

Vi piace la pizza?



Voi								
Loro		fecero						tornarono

6.2. Ora completate lo schema inserendo le forme mancanti dei verbi

6.3 Evidenziate le forme dei verbi irregolari

6.4 Perché l'autore ha usato il passato remoto? Discutiamone

6.5 All'inizio del testo l'autore ha usato alcuni verbi all'imperfetto, cercali e discuti con un compagno perché qui l'autore non ha usato il passato remoto.

Segue una discussione in plenaria

## 7. ATTIVITA' lessicale

Nella griglia seguente sono inseriti i sinonimi degli aggettivi comparsi nel testo precedente. Indovinateli e inseriteli nella griglia. Poi riascoltate il brano per vedere se avete indovinato.

SINONIMI	AGGETTIVI
Squisito	
Bollente	
Straordinario	
Regale	
Circolare	
Fragrante	

## Fase SINTESI e RIFLESSIONE

### ATTIVITA' 8

Leggete e completate il testo "La storia della pizza" con le forme corrette dei verbi al passato remoto.

La pizza ha origini antichissime; alcuni storici infatti suppongono che questo alimento \_\_\_\_\_ (essere) presente già nella cucina etrusca con forme e ingredienti ovviamente molto diversi da oggi. La pizza \_\_\_\_\_ (nascere) però come un piatto povero che necessitava per la sua alimentazione di alimenti semplici e facilmente reperibili: farina, olio, sale e lievito. La vera pizza \_\_\_\_\_ (nascere) intorno al 1600 dall'innegabile ingegno culinario meridionale, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane. Della pizza più recente, quella che conosciamo noi dall'impasto soffice e gustoso se ne \_\_\_\_\_ (parlare) fra il 500 e il 600; la cosiddetta pizza alla "mastunicola" ossia pizza al basilico. L'arrivo sulle tavole della pizza moderna, \_\_\_\_\_ (avvenire) con la scoperta del pomodoro, importato dal Perù, dopo che \_\_\_\_\_ (venire) scoperta l'America. \_\_\_\_\_ (incominciare) così l'era della pizza moderna: a Napoli e anche in America. Infatti nell'800 la pizza col pomodoro \_\_\_\_\_ (arrivare) fino in America grazie agli Italiani che \_\_\_\_\_ (emigrare) a New-York. In quello stesso periodo a Napoli \_\_\_\_\_ (avvenire) il "matrimonio storico" con la mozzarella. Un pizzaiolo napoletano, Raffaele Esposito e sua moglie, \_\_\_\_\_ (preparare) la famosa pizza con pomodoro e mozzarella in onore della regina Margherita, moglie di Umberto I re d'Italia. Il

pizzaiolo e sua moglie su richiesta della regina Margherita prepararono tre pizze: una con la mustinicola, una alla marinara e una pizza con il pomodoro, la mozzarella e il basilico, pensando al tricolore Italiano. Alla regina \_\_\_\_\_(piacere) tremendamente quest'ultima ed il pizzaiolo per questo motivo la \_\_\_\_\_(chiamare) con il nome della regina. \_\_\_\_\_(essere) d'allora che la pizza Margherita \_\_\_\_\_(imporsi) ovunque nel mondo. Dopo l'incontro di Teano, il momento più solenne del Risorgimento, in cui Giuseppe Garibaldi aveva salutato Vittorio Emanuele II come primo re d'Italia, "l'eroe dei due mondi" \_\_\_\_\_ (rifocillarsi) con il suo stato maggiore in una taverna dove gli \_\_\_\_\_(servire) pizze fumanti. Garibaldi, poi, era un *habituè* delle pizze. Giuseppe Baldi, suo aiutante e memorialista, racconta che, arrivato a Palermo con i "mille", \_\_\_\_\_(preferire), in quel giugno 1860, gustarsi una pizza nelle bottegucce della Vucciria piuttosto che sedersi alle tavole delle grandi famiglie che volevano averlo ospite.



#### ATTIVITA' 9

*Compila il cloze con i seguenti aggettivi.*

**vera, fumante, verace, italiani, amato, prima, deliziosa, croccante, imitato, autentiche**

Nata a Napoli, la pizza è il piatto più \_\_\_\_\_ed \_\_\_\_\_ nel mondo. L'Associazione pizza \_\_\_\_\_napoletana ha combattuto una lunga battaglia, iniziata nel 1984, per far riconoscere la peculiarità della lavorazione e la genuinità degli ingredienti. E' veramente dettagliato il procedimento per la realizzazione della pizza napoletana. Tutti gli ingredienti devono essere di \_\_\_\_\_ qualità, e rigorosamente\_\_\_\_\_. Le pizze \_\_\_\_\_saranno di soli tre tipi: margherita, margherita extra con mozzarella di bufala e pomodorini al posto del fiordilatte e dei pomodori pelati, e marinara: la prima \_\_\_\_\_ pizza prodotta a Napoli, con aglio, olio, pomodoro ed origano. Per avere una pizza \_\_\_\_\_ è essenziale cuocerla esclusivamente in forni a legna con una temperatura di 485 gradi centigradi. Entro 60-90 secondo la pizza sarà pronta, \_\_\_\_\_ e sicuramente bella\_\_\_\_\_.

**Soluzioni:** amato- imitato- verace - prima – italiani - autentiche – vera- deliziosa fumante - croccante

#### ATTIVITA' 10

*A gruppi di tre fate una ricerca nel web cercando il significato storico della parola "i mille".  
Discutiamone in classe*

## Decondizionamento

*Dopo aver visto il resto del video e aver letto la ricetta, a gruppi preparate una pizza tricolore. Vince la pizza più saporita.*



- • 500 g di farina tipo 0
- • 250 g di zucchine
- • 200 g di polpa di pomodoro
- • 200 g di mozzarella
- • 1 cipollotto bianco
- • lievito per pizza
- • qualche rametto di timo
- • 1 cucchiaino di zucchero
- • olio extravergine di oliva
- • sale

## SITOGRAFIA

<http://www.youtube.com/watch?v=RpcjRYzvMwg>

[http://www.campaniatour.it/pizza\\_napoletana.php](http://www.campaniatour.it/pizza_napoletana.php)

[http://cucina.corriere.it/ricette/pizze-focacce-e-torte-salate/28/pizza-tricolore\\_875bc916-1af6-11df-af4a-00144f02aabe.shtml](http://cucina.corriere.it/ricette/pizze-focacce-e-torte-salate/28/pizza-tricolore_875bc916-1af6-11df-af4a-00144f02aabe.shtml)

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.