

Corso di italiano attraverso la cucina

Programma didattico

Il corso di *italiano attraverso la cucina* dell'Istituto Italiano di Cultura di Mosca è rivolto a tutti gli studenti con una competenza linguistica pari al livello B1/B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

Un modulo corrisponde a 1 sessione trimestrale della durata di 15 settimane 15 lezioni in totale.

<p>Destinatari del corso: Il corso è progettato per tutti quegli studenti appassionati di cucina italiana e desiderosi di rafforzare le loro conoscenze linguistiche e ampliare il loro vocabolario in questo ambito. Per iscriversi al corso bisogna essere in possesso di conoscenze linguistiche e competenze comunicative pari al livello B1/B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.</p> <p>Struttura del corso: Il corso offre una panoramica della cucina italiana che varia da regione a regione permette così di compiere un viaggio culinario in Italia attraverso la sua cucina, che ne diventa veicolo e collante. Seguendo dei percorsi guidati, viene proposto allo studente di approfondire, attraverso la lettura e l'analisi di ricette tradizioni e di testi di approfondimento, aspetti linguistici, grammaticali e culturali della tradizione gastronomica regionale italiana. La cultura alimentare italiana fa parte di quelle eccellenze per le quali l'Italia è famoso nel mondo, oggi come in passato, e rappresenta uno dei fattori di attrattività per chi studia l'italiano come lingua straniera. Il corso si propone di presentare non solo la tradizione alimentare italiana, ma anche la varietà delle tradizioni regionali: gli ingredienti e i procedimenti presentati sono, infatti, strettamente collegati alla regione e sono lo specchio della diversità e della varietà della cucina italiana che nasce dall'insieme di più ampio su ingredienti, caratteristiche, tradizioni e curiosità legate a d un ingrediente o ad un aspetto culturale della ricetta. Nello specifico, il corso prende in esame:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'insalata caprese • Le bruschette tradizionali • Gli antipasti • La pappa al pomodoro 	<p>Obiettivi comunicativi: Parlare della cucina italiana; parlare della varietà di tradizioni culinarie regionali; parlare delle ricette culinarie di diverse regioni; parlare degli antipasti; parlare delle erbe aromatiche; parlare di diversi tipi di pasta; parlare degli utensili; parlare di formaggi italiani; parlare della pizza; parlare delle spezie italiane; parlare delle confezioni; parlare del condimento; parlare del vino italiano; parlare dei dolci italiani.</p> <p>Lessico specialistico: addensare; aggiustare; amalgamare; ammolare; apribottiglie; appassire; arrotolare; bagnomaria; bollire; brasare; capovolgere; casseruola; cavatappi; ciotola; condire; coperchio; cospargere; cottura; dadini; dorare; ebollizione; foderare; frantumare; friggere; frusta; grattugiare; imburare; immergere; impanare; impanatura; impastatrice; incidere; incorporare; infornare; infusione; insaporire; intiepidire; inzuppare; lessare; lievitare; livellare; mantecare; marinare; matterello; mescolare; mestolo; mezzaluna; mondare; montare; mortaio; padella; pannellare; pennello da cucina; pentola; pentolino; pestare; pestello; pizzico; preriscaldare; rosolare; saltare; sbattere; sbollentare; sbucciare; sbriciolare; schiaccianoci; schiacciare; scolapasta; scolare; setacciare; setaccio; sfornare; sgocciolare; soffriggere; spellatura; spolpare; spolverizzare; stampo; stampino; stendere; teglia; tritare; ungere; versare.</p> <p>Obiettivi linguistici: ne partitivo con verbi al presente; verbi in -isc; si impersonale; imperativo formale/informale; stare+gerundio; imperativo tu (affermativo e negativo); verbi con doppio ausiliare (passare, finire, cominciare); verbi impersonali (bastare, servire, mancare); appena/già/ ancora; ne partitivo con passato prossimo; passato prossimo con pronomi diretti; verbi modali; superlativo relativo (il migliore/il peggiore) e</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none">• Le piante aromatiche• La pasta alla carbonara• La pasta all'amatriciana• Trofie al pesto•• La pizza Margherita• Il ragù alla bolognese• Le lasagne• I dolci	superlativo assoluto (ottimo/pessimo); fare+infinito; sapere all'imperfetto e al passato prossimo; mi manca/mi mancano; ci vuole/ ci vogliono; imperativo tu con pronomi; prima di + infinito presente e dopo + infinito passato; infine, finalmente; nel frattempo, mentre, quando; prima, in quel momento; usi del futuro (ipotetico); articolo partitivo; pronomi combinati; pronomi relativi che/cui; verbi pronominali; preposizioni; troppo, poco, abbastanza.
--	--

