



Progetto co-finanziato
dall'Unione Europea



MINISTERO
DELL'INTERNO

FONDO ASILO, MIGRAZIONE E INTEGRAZIONE (FAMI) 2014-2020
OS 2 INTEGRAZIONE / MIGRAZIONE LEGALE ON 2 INTEGRAZIONE - LETT. H) FORMAZIONE CIVICO LINGUISTICA
SERVIZI SPERIMENTALI DI FORMAZIONE LINGUISTICA 2018- 2021



ITALIANO L2

UNA LINGUA PER IL LAVORO E L'INTEGRAZIONE

Scenari per l'apprendimento della lingua italiana

A cura di Lorenzo Rocca

QUASAR
EVOLUZIONE NELLE IDEE



Università
per Stranieri
di Perugia

sofole
#OrientatiAlFuturo



USR PUGLIA

ITALIANO L2

UNA LINGUA PER IL LAVORO E L'INTEGRAZIONE

Scenari per l'apprendimento della lingua italiana



ITALIANO L2
UNA LINGUA PER IL LAVORO E L'INTEGRAZIONE
Scenari per l'apprendimento della lingua italiana
QUASAR

 CSA Editrice

Via Brennero n. 53 - 70013 Castellana Grotte (Ba)

Tel. +39 0802375821 - www.csaeditrice.it - info@csaeditrice.it

Abbiamo voluto rendere protagoniste del nostro progetto FAMI “Puglia integrante-Una lingua per l’assistenza” delle persone che ormai sono parte integrante delle nostre comunità, delle lavoratrici che, spesso in silenzio, svolgono una funzione fondamentale nelle nostre famiglie occupandosi dei nostri cari negli ultimi anni della loro vita. Donne solitamente nascoste e riservate che hanno abbandonato il loro paese e i loro affetti, che nella gran parte dei casi hanno titoli di studio elevati e che hanno deciso di svolgere il lavoro di assistenza per poter mandare a casa quei pochi risparmi che possono permettere ai loro familiari di avere una vita dignitosa e ai loro nipoti di studiare per poter aspirare a un futuro migliore.

Sicuramente l’apprendimento della lingua, e in particolare della “lingua del loro lavoro”, permette alle assistenti familiari di avere un rapporto più facile con le persone che accudiscono, con le loro famiglie e con i servizi del territorio con cui entrano in contatto.

Si tratta di un’azione di integrazione sociale e lavorativa importante; proprio nell’ottica di rendere la formazione linguistica sempre più concreta e utile, l’Università per Stranieri di Perugia, partner di progetto, nelle persone della dott.ssa Catia Mugnani e del prof. Lorenzo Rocca, ha elaborato questo nuovo materiale didattico che potrà essere utilizzato anche in occasioni future e che rappresenta il risultato evidente di questo nostro tentativo di operare per una società più giusta, solidale e realmente inclusiva.

prof. Gianvito Ricci
Project Manager

Sul piano didattico, gli obiettivi del FAMI “Puglia integrante-Una lingua per l’assistenza” sono stati perseguiti attraverso un’azione focalizzata sul lavorare per scenari. In via generale, lo scopo degli scenari è aiutare l’insegnante a preparare attività linguistiche. Più nel merito gli scenari sono costituiti da una serie di situazioni comunicative relative a contesti reali in cui gli apprendenti target si trovano o si troveranno verosimilmente a interagire.

Lo scenario:

- È una cornice pronta all’uso con attività linguistiche previste nella sequenza logica e cronologica funzionale al soddisfacimento di un bisogno specifico.
- È uno strumento aperto e flessibile: può essere utilizzato passo dopo passo o selezionando singole attività. Ciascuna attività contenuta in uno scenario è infatti indipendente e rappresenta un compito di realtà.
- Si basa su due approcci:
 1. comunicativo, privilegiando la dimensione dell’oralità e l’interazione;
 2. funzionale, in ciò riflettendo le funzioni previste al livello di competenza atteso e, sulla base di queste, le strutture linguistiche e il lessico che ne discendono.

Alla luce di queste premesse, il gruppo di lavoro ha provveduto all’elaborazione di due scenari comunicativi pensati per donne migranti impegnate nell’assistenza rivolta ad anziani nell’ambito del contesto territoriale pugliese. Ciò ha significato contemplare situazioni comunicative quali: comprendere istruzioni e informazioni in merito a problemi di salute; comprendere le indicazioni principali di un bugiardino, orientarsi nel territorio circostante per trovare una farmacia, chiedere e riferire riguardo ai problemi di salute dell’assistito.

Con riferimento a quanto svolto all’interno dell’ambiente di apprendimento, gli scenari prodotti hanno consentito di alternare momenti di brainstorming ad attività mirate di ricezione, produzione e interazione, sia scritta, sia orale, anche attraverso il contestuale consolidamento di competenze digitali.

Il confronto interculturale, così come il peerlearning and assessment sono stati stimolati a più riprese; inoltre, richiamando i recenti descrittori del QCER Volume complementare relativi alla mediazione, sono stati previsti specifici momenti mirati allo sviluppo di competenze di mediazione tra le partecipanti.

Prof. Lorenzo Rocca
Responsabile progetti
Società Dante Alighieri

PRIMO SCENARIO

Stiamo bene insieme

Quadro di riferimento

La professione di “badante” è un incarico di grande responsabilità: si occupa, di solito, di una persona non completamente autosufficiente, deve poterla aiutare, essere in grado di comprenderne le difficoltà e riuscire a gestire situazioni e problemi relativi alla salute.

Obiettivi

- Conoscere e saper gestire i problemi di salute dei propri assistiti.

Situazioni comunicative

- Parlare della cura delle persone anziane
- Comprendere istruzioni e informazioni in merito a problemi di salute
- Comprendere le indicazioni principali di un bugiardino
- Conoscere il significato di termini specialistici legati alla medicina
- Orientarsi nel territorio circostante per trovare una farmacia
- Chiedere e riferire riguardo ai problemi di salute dell’assistito

Materiali:

- Immagini di medicine
- Foglietti illustrativi di medicinali
- Racconti di esperienze di lavoro
- RegISTRAZIONI telefoniche

Attività linguistiche

- Brainstorming/discussione in plenaria
- Abbinamento parola-immagine
- Comprensione scritta con abbinamento parola-definizione
- Comprensione scritta con domande a risposta aperta
- Attività di completamento con parole date
- Comprensione orale con domande a risposta aperta
- Ricerca di informazioni in Internet
- Attività di produzione orale guidata
- Momenti di interazione orale in sotto gruppi e in coppia
- Produzione scritta

Attività sul territorio



1. Nei vostri Paesi le persone anziane abitano più spesso da sole, con i familiari o con altri anziani in case di riposo? Come passano il loro tempo? Che cosa fanno di solito in casa? Hanno dei passatempi (= attività non impegnative che servono per riempire il tempo in modo piacevole) preferiti? Dove vanno di solito quando escono?



2. Adesso vogliamo conoscere meglio le persone anziane con cui vivete oggi in Italia. Pensate alle domande di una possibile intervista, dove voi siete le giornaliste che intervistano la persona anziana.

Non dimenticate di chiedere quali sono i loro passatempi preferiti perché anche il divertimento è un importante aiuto ai problemi di salute, non solo le medicine!

In piccoli gruppi preparate le domande di questa intervista, scrivetele e confrontatevi sul lavoro svolto.



3. Mettiamo insieme il lavoro fatto dai gruppi.

Al centro della lavagna l'insegnante scrive la parola "passatempi".

A turno ognuna di voi va alla lavagna e scrive il passatempo preferito della persona che assiste.

Alla fine, quando tutti avrete scritto qualcosa, intorno alla parola "passatempi", ci sarà una specie di ragnatela fatta dalle vostre parole.

L'insegnante a questo punto chiederà a una di voi, la "presentatrice", di descrivere la ragnatela di parole e di trovare che cosa in comune è presente.



4. Purtroppo non è però sempre possibile riempire la giornata con i passatempi che abbiamo appena visto. Spesso, infatti, le persone anziane non stanno bene. Conosci i nomi delle malattie o dei problemi di salute più diffusi fra gli anziani?

Osserva le immagini che seguono e completa con le parole dei riquadri.

Le parole che trovi a sinistra servono per completare i testi scritti sotto le immagini a sinistra della pagina.

Le parole che trovi a destra servono per completare i testi scritti sotto le immagini a destra della pagina.

*svenuto, dormire, insonnia, sangue,
caduto*

*camomilla, testa, gambe, ghiaccio,
tisana, naso*

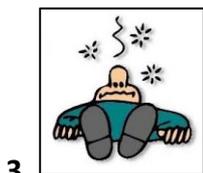
Problemi



Non può
Soffre di.....



Le esce il dal naso



L'assistito è



L'assistito è

Rimedi



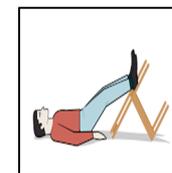
Stringere il e
abbassare la



Bere una o una



Mettere il



Alzare le



**5. Abbina adesso ai problemi da 1 a 4 (a destra), le possibili soluzioni da A a D. (a sinistra).
Che cosa pensi dei consigli dati? Sono giusti?
Ti vengono in mente altre idee o soluzioni pensando alla tua esperienza di vita?**



6. Alina è una badante che adesso sta lavorando come voi in Puglia. Assiste una persona anziana che soffre di pressione alta. Il medico gli ha detto di prendere una medicina che si chiama Igroton.

Non è facile però capire bene le indicazioni del bugiardino (= il foglietto illustrativo) perché sono difficili.

Formate delle coppie per aiutare Alina, leggete insieme le informazioni e abbinare le parole (da 1. a 6.) alla spiegazione giusta (da A a G).



Igroton

Forma farmaceutica e contenuto

Astuccio da 30 compresse da 25 mg

Posologia

Come per tutti i diuretici, la terapia deve essere iniziata con la dose più bassa possibile. La dose si decide sulla base delle condizioni del paziente. Quando viene prescritta una dose unica, sia quotidiana, sia a giorni alterni, questa dovrebbe essere preferibilmente presa la mattina, durante la colazione. Una dose più bassa può essere data solo per periodi limitati.

Attenzione: la dose non deve superare i 50 mg (= milligrammi) /giorno.

Effetti indesiderati

Igroton, specialmente all'inizio, può rallentare i riflessi del paziente, ad esempio quando guida.

- *Rari:* aritmie cardiache, aggravamento del diabete.
- *Comuni:* vertigini e mal di testa.

1. Posologia	A. Battiti del cuore troppo veloci o troppo lenti.
2. Dose	B. Diminuire la capacità di reagire.
3. A giorni alterni	C. Tutti i giorni
3. Effetti indesiderati	D. Indicazioni sulla medicina: quando, come prenderla.
4. Rallentare i riflessi	E. Problemi che una medicina può causare.
5. Aritmie cardiache	F. Quantità di medicina (1 compressa, 10 gocce, ecc.).
6. Quotidiana	G. Un giorno sì e un giorno no



7. Ora è più semplice comprendere il bugiardo.

Ma, per essere sicuri di aver capito bene, rispondete alle domande da 1. a 4. Lavorate sempre in coppia. Ognuna di voi scrive le risposte alle domande. Dopo scambiatevi il foglio dove avete scritto le risposte e correggete il lavoro fatto dalla compagna.

1. Quando è possibile dare la medicina al paziente?

.....

2. Qual è la dose massima che un paziente può prendere?

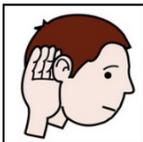
.....

3. Il paziente può guidare l'auto senza problemi dopo aver preso la medicina? Perché?

.....

4. Quali problemi al cuore potrebbe causare questa medicina?

.....



8. Adesso ascolta la telefonata di Alina con il dottore e indica se le affermazioni da 1. a 5. sono Vere (V) o False (F).

[V] [F]

1. Stamattina il signor Giuseppe non si sente bene.

[] []

2. Il signor Giuseppe deve prendere mezza pasticca al giorno per la pressione alta. [] []

3. Alina ha sbagliato la quantità di medicina da dare al signor Giuseppe.

[] []

4. Il signor Giuseppe non ha preso la medicina perché è finita.



9. Fate anche voi la stessa cosa che sta per fare Alina: cerchiamo su *Google maps* la farmacia più vicina a dove adesso vi trovate.

Dividetevi in due gruppi:

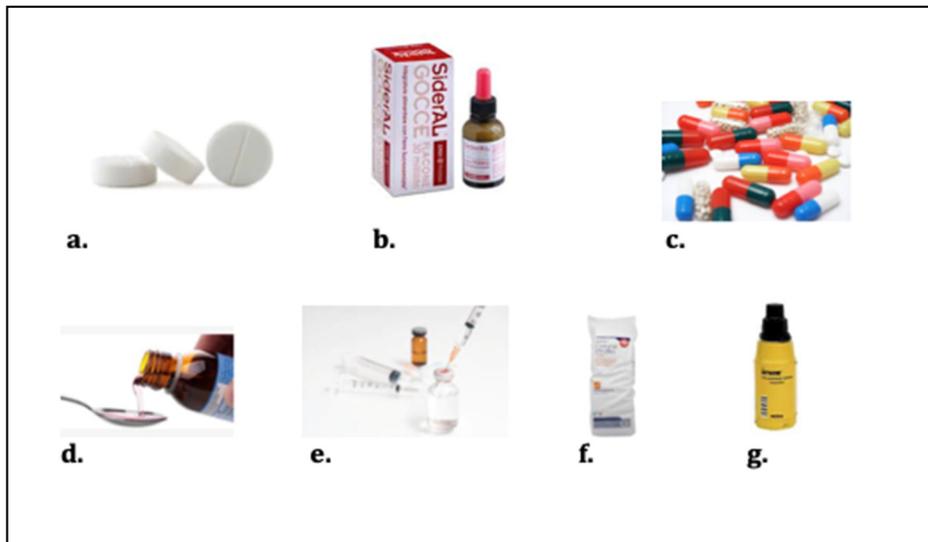
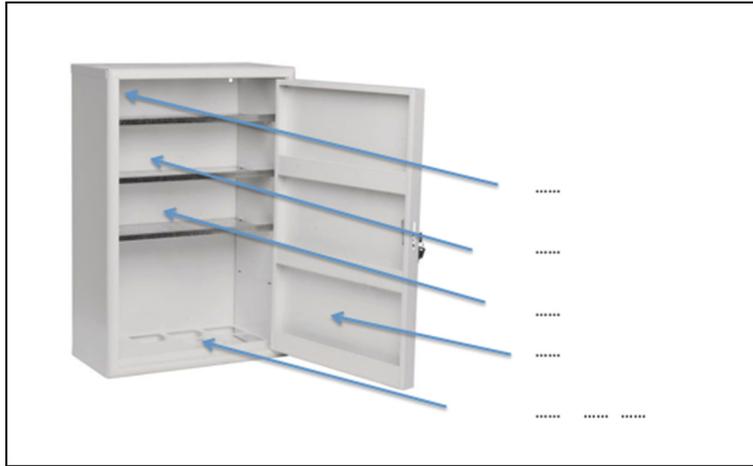
1. un gruppo cerca la strada migliore da fare a piedi;
2. un altro gruppo cerca la strada migliore da fare con i mezzi di trasporto pubblici.

Dopo aver trovato il percorso, un "rappresentante" di ogni gruppo descrive la strada da fare alla classe. L'insegnante adesso prende la cartina del posto dove vi trovate.

Riuscite a ritrovare sulla cartina il percorso che vi ha dato *Google maps*?



10. Anche Alina è riuscita ad arrivare in farmacia e, dopo aver acquistato la medicina, torna a casa, ma vede che l'armadietto dei medicinali è in disordine. Decide allora di mettere ogni cosa a posto: lo sciroppo, il disinfettante e il cotone nella parte più bassa; subito sopra, sul primo ripiano le capsule delle vitamine, sul secondo ripiano le gocce, sul terzo le compresse di Igroton, all'interno dello sportello le fiale per le iniezioni. Lavorate in coppia e scrivete la lettera (da a. a g.) corrispondente alla medicina messa a posto da Alina, vicino alle frecce.



11. In una rivista, Alina ha trovato un articolo che parla dei problemi causati dalla pressione alta.

Decide allora di informarsi meglio, prende appunti e prepara uno schema per ricordarsi le cose più importanti.

Leggi anche tu il testo e completa la tabella.



Alimentazione e pressione alta

Il 56% della popolazione italiana (un ventenne su cinque e tre anziani su cinque), soffre di ipertensione o pressione alta. La minima a riposo va da 60 a 90 e la massima da 100 a 140.

Perché è importante fare attenzione all'ipertensione? Perché può provocare conseguenze gravi, come ictus e infarto.

Cambiamenti nella dieta e nello stile di vita, come ridurre i chili di troppo, aumentare l'attività fisica e smettere di fumare portano ottimi benefici alla salute e al controllo della pressione.

Il primo consiglio alimentare è limitare il sale. Non è difficile. Ad esempio, per insaporire i piatti, al posto del sale, possiamo usare le nostre meravigliose erbe aromatiche: il rosmarino, la salvia, la menta, l'origano, il timo, l'alloro o l'erba cipollina. Dobbiamo evitare i salumi e i prodotti in scatola.

Dalla dieta dobbiamo escludere anche alcolici. Attenzione anche ai formaggi che hanno un contenuto di sale molto alto. Meglio i formaggi freschi, ma non grassi.

Per la preparazione dei piatti cerchiamo di evitare le fritture e gli arrosti che possiamo sostituire con modi di cucinare più semplici e salutari, come la cottura a vapore o ai ferri.

[adatt. da <https://www.cure-naturali.it/enciclopedia-naturale/alimentazione/nutrizione/alimentazione-per-la-pressione-alta.html>]

Valori pressione	Cibi sì	Cibi/bevande no	Preparazione sì	Preparazione no
-minima: 60-90 -massima:	- -	-sale - - -	-cottura a vapore -	-fritture -



12. A turno scambiatevi il ruolo di badante (l'insegnante farà il dottore). Nel dialogo seguite queste indicazioni.

Dottore: chiede informazioni sulla salute del paziente.

Badante: dice quali sono i sintomi.

Dottore: chiede altre informazioni.

Badante: risponde alle domande.

Dottore: dà indicazioni sulle medicine che il paziente deve prendere e sulla dieta che deve seguire.

Badante: ringrazia e saluta.



13. È sera e la persona anziana che Alina assiste sta meglio.

Lei finalmente ha un po' di tempo per sé: in una vecchia rivista trova un'intervista a una badante ucraina. È incuriosita e legge la storia. Purtroppo alcune parole sono macchiate, ma riesce lo stesso a capire quali sono quelle mancanti perché qualcuno le ha scritte in

fondo alla pagina anche se in modo disordinato.

Aiuta Alina a capire meglio l'intervista e completa il testo con le parole che trovi sotto e che devi inserire negli spazi da 1. a 10.

acquisto, figlio, giro, d'accordo, insieme, sposata, settimana, mangiare, lavoretto, stipendio

Veronika

Mi chiamo Veronika e ho 37 anni appena compiuti.
La prima volta che sono venuta in Italia avevo 25 anni.

Vengo dall'Ucraina,

sono 1. da 15 anni e ho un figlio di 14 anni che si chiama Serghei.

Lui è rimasto a vivere con i miei e con mio marito, mia mamma gli prepara da 2.

Mi mancano tanto tutti, ma soprattutto mio 3.

Rispetto ai primi anni in cui sono venuta, adesso è un po' più bello: ci sono Skype e WhatsApp.
Quando riesci a fare una videochiamata puoi anche vederti.

Sto bene qui, vado 4. con le persone con cui vivo. Il mio lavoro è più o meno uguale tutti i giorni.

Ogni giorno ho tre ore libere, nel fine 5. non lavoro la domenica, quando di solito incontro le mie amiche: alcune sono anche mie compaesane abitano vicino a dove vivo.

Mangiamo 6. un gelato oppure facciamo un 7. nel parco o andiamo

al centro commerciale a fare qualche piccolo 8.

Qualche volta, nel tempo libero, faccio qualche altro 9. come andare a stirare per qualche ora.

Cerco di non spendere troppo e di mettere da parte quasi tutto lo 10.

[adatt. da <https://www.ilfattoquotidiano.it/2017/10/05/storia-di-una-badante-quella-che-ha-salvato-i-miei-genitori/3894548/>]

1. 2. 3. 4. 5.
6. 7. 8. 9. 10.

Dopo aver letto e completato l'intervista, anche tu hai voglia di scrivere qualcosa a un'amica italiana.



14a. Decidi allora di mandare un messaggio *WhatsApp* dove racconti come hai passato l'ultima giornata di lavoro insieme alla persona anziana che assisti.
(Quando scrivi, cerca di usare almeno 50 parole)

14b. Decidi allora di inviare un SMS dove inviti la tua amica a venirti a trovare per poter conoscere la persona che assisti.

(Quando scrivi, cerca di usare almeno 30 parole)

14c. Decidi allora di scrivere un'e-mail dove:

- descrivi la persona anziana che assisti parlando del suo aspetto e del suo carattere;
- racconti dell'ultimo problema di salute che ha avuto;
- spieghi che cosa hai fatto per risolverlo.

(Quando scrivi, cerca di usare almeno 80 parole)



15. Il giorno dopo il signor Giuseppe si sente bene e ha voglia di mangiare un buon piatto tipico della sua Regione. Così, lui e Alina escono insieme per fare la spesa. Anche voi pensate a un bel menù per la persona anziana che assistete: qualcosa di buono, ma non troppo pesante, con molte verdure.

Dividetevi in due squadre. Ogni squadra deve:

- mettersi d'accordo e decidere un menù (un primo, un secondo e un contorno);
- scrivere la lista della spesa delle cose che servono per preparare il menù;
- andare insieme in un mercato rionale per trovare quello che bisogna comprare.



16. Alla fine dell'attività la "capitana" di ogni squadra presenta il menù e spiega alla classe perché il menù della sua squadra è il più buono.

Soluzioni

4. 1. dormire, insonnia; 2. sangue; 3. svenuto; 4. caduto; a. naso, testa; b. camomilla, tisana; c. ghiaccio; d. gambe.

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

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

7. 1: la mattina a colazione; 2: 50mg al giorno; 3: no, perché può rallentare i riflessi; 4: aritmie cardiache.

8. 1: V; 2: V; 3: F; 4: F; 5: F.

Trascrizione ascolto

Dottore: Pronto?

Alina: Dottor Mussi?

Dottore: Buongiorno, mi dica.

Alina: Sono Alina, dottore, la badante del signor Giuseppe, Giuseppe de Paoli.

Dottore: Buongiorno, Alina. Mi dica.

Alina: Stamattina il signor Giuseppe è agitato.

Dottore: In che senso? Ha misurato la pressione?

Alina: Sì, certo, come sempre... La pressione va bene 75 - 125, ma i battiti sono alti ... e poi suda!

Dottore: È un po' strano... Ha preso la sua solita compressa? Ne ha presa mezza?

Alina: Io gli ho preparato come al solito la colazione e la compressa divisa a metà. Vado a controllare.

Dottore, io l'avevo spezzata, ma ha preso tutti e due i pezzi.

Dottore: Ah, ecco! L'agitazione quasi sicuramente è dovuta a questo fatto.

Lo faccia stare a letto e gli faccia una camomilla. Vedrò che fra 2 ore starà meglio. Gli misuri la pressione e mi faccia sapere.

Alina: Va bene dottore, ah.... Dottore, guardi che le pasticche ora sono finite.

Dottore: Non si preoccupi, scrivo subito la ricetta e come al solito gliela invio via mail.

Alina: Va bene, la stampo e vado subito in farmacia.... oh, adesso che ci penso la farmacia è chiusa per ferie in questo periodo.

Dottore: Faccia una cosa Alina, guardi su Google maps e cerchi la farmacia di turno più vicina.

Alina: Grazie, Dottore. Buona idea. Arrivederci.

Dottore: Arrivederci.

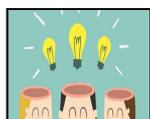
10. piano basso: d, f, g; primo ripiano: c; secondo ripiano: b; terzo ripiano: a; sportello: e.

11.

Valori pressione	Cibi sì	Cibi/bevande no	Preparazione sì	Preparazione no
minima: 60-90 massima: 100-140	-erbe aromatiche -formaggi freschi	-sale -salumi -prodotti in scatola -alcolici -taleggio e grana -formaggi grassi	-cottura a vapore -cottura ai ferri	-fritture -arrosti

13. 1. sposata 2. mangiare 3. figlio; 4. d'accordo; 5. settimana; 6. insieme; 7. giro; 8. acquisto; 9. lavoretto; 10. stipendio.

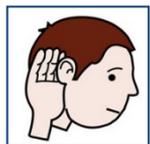
Legenda icone



Attività in plenaria (brainstorming, esperienze, confronto interculturale)



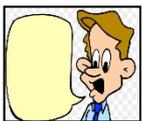
Attività di ricezione: comprensione della lettura



Attività di ricezione: comprensione dell'ascolto



Attività di produzione o interazione scritta



Attività di produzione orale



Attività di interazione orale



Attività in coppia (peer to peer)



Attività di mediazione



Attività con uso delle tecnologie (competenze digitali)



Attività al di fuori dell'ambiente di apprendimento

SECONDO SCENARIO

Che sapori!

Quadro di riferimento

Per una badante, la qualità forse più amata dagli anziani che assistono e dalle loro famiglie è “saper cucinare”. Imparare a preparare i piatti tipici della località italiane dove si vive aiuta a entrare in confidenza con le persone. Poi, potranno essere proposti anche cibi tradizionali del proprio Paese che saranno sicuramente assaggiati con piacere.

Obiettivi

- Far conoscere alcuni piatti tipici della cucina italiana.
- Far conoscere l’abitudine del pranzo domenicale in famiglia.

Situazioni comunicative

- Parlare di cucina e delle tradizioni legate alla tavola
- Comprendere, descrivere e presentare una ricetta
- Interagire con il territorio circostante
- Comprendere istruzioni e informazioni in merito a problemi di salute.

Materiali

- Immagini relative a piatti tipici e ingredienti
- Ricette
- Programmi radiofonici
- Video tutorial

Attività linguistiche

- Brainstorming/discussione in plenaria
- Abbinamento parola-immagine
- Comprensione scritta con abbinamento parola-definizione
- Comprensione scritta con domande a risposta aperta
- Attività di completamento con parole date
- Comprensione orale con domande a risposta aperta
- Ricerca di informazioni in Internet
- Attività di produzione orale guidata
- Momenti di interazione orale in sotto gruppi e in coppia
- Produzione scritta

Attività sul territorio



**1. Questi sono alcuni piatti tipici della cucina italiana.
Li conoscete? Quali fra questi sono pugliesi?**





2. Lavorate in coppia e scrivete il nome del piatto (da A a G) sotto l'immagine e completate la lista degli ingredienti che, secondo voi, sono necessari per queste ricette (guardate l'esempio della ricetta del *polpo in umido*).

Poi confrontate le vostre indicazioni con il resto della classe (gli ingredienti possono essere ripetuti più volte).

Piatti: orecchiette alle cime di rapa, pizza Margherita, spaghetti alla carbonara, *polpo in umido*, taralli, tiramisù, caprese

Ingredienti



Acciughe



Aglio



Basilico



Biscotti



Cacao



Caffè



Cime di rapa



Cipolla



Farina



Semi di finocchio



Guanciale



Mascarpone



Mozzarella



Olio d'oliva



Orecchiette



Patate



Pecorino



Pepe



Peperoncino



Polpo



Pomodori



Prezzemolo



Sale



Spaghetti



Tuorli d'uovo



Vino bianco



Zucchero



A. Polpo in umido

Ingredienti:

polpo, patate, aglio, olio, cipolla, peperoncino, pomodoro, prezzemolo



B.

Ingredienti:

.....
.....



C.

Ingredienti:

.....
.....



D.

Ingredienti:

.....
.....



E.

Ingredienti:

.....
.....



F.

Ingredienti:

.....
.....



G.....

Ingredienti:

.....
.....



3. Alina ha letto un testo interessante sulle abitudini degli italiani a tavola.
Leggi il testo e indica con una X se le affermazioni da 1. a 4. sono vere (V) o false (F).



Una tradizione tutta italiana: *il pranzo della domenica*

Nel nostro Paese c'è ancora la tradizione di ritrovarsi a mangiare insieme la domenica.

Passare il tempo insieme alle persone più care, ritrovare familiari e amici: **il pranzo della domenica è ancora un'abitudine per molti**, anche nel 2020.

La famiglia riunita e il buon cibo possono regalare a tutti una giornata piena di divertimento e piacere, anche se bisogna cucinare per tante persone.

Secondo Giovanni Ballarini, presidente dell'**Accademia Italiana della Cucina**, "L'analisi dei dati conferma che **il pranzo della domenica** è una tradizione amata e diffusa in tutta Italia, dal Nord al Sud".

Il 52% delle famiglie italiane non rinuncia, ancora oggi, a riunirsi attorno al tavolo di casa con i propri cari **ogni settimana**.

Il 21% si riunisce per il pranzo della domenica due volte al mese.

Il 95% degli italiani pranza in casa e solo il 5% va al ristorante".

I piatti? **Le ricette tradizionali tipiche di ogni Regione italiana** e almeno tre portate: **antipasto, primo e secondo** con contorno. Ad esempio, in Puglia, la domenica non può certo mancare un bel piatto di pasta, meglio se orecchiette fatte in casa!
Per finire in dolcezza, una bella torta o una pasta al cioccolato o alla panna, insieme a un buon caffè.

[<https://www.burgertour.it/pranzo-della-domenica>]

1. Il pranzo della domenica è una nuova abitudine Italiana. [V] [F]
2. Il 52% degli italiani preferisce mangiare insieme alla propria famiglia la domenica. [V] [F]
3. Mangiare al ristorante la domenica è un'abitudine cresciuta nel tempo. [V] [F]
4. La domenica si cucinano le stesse ricette in tutta Italia. [V] [F]



4. Quali sono le tradizioni alimentari del vostro Paese? Sono simili? Ci sono giorni o occasioni particolari dedicati al pranzo in famiglia?



5. A turno presentate un piatto tipico del vostro Paese e raccontate per quale occasione viene preparato. Pronunciate il nome del piatto nella vostra lingua e anche il nome degli ingredienti che, poi, tradurrete in italiano per le vostre compagne.



6. Guarda il video e scopri come fare le orecchiette in casa.

<https://www.youtube.com/watch?v=lwrAodxqvA>



7. Guarda di nuovo il video e rispondi per iscritto alle domande da 1. a 5.

1. Quali sono gli ingredienti?



2. Dove si fa l'impasto?



Sulla

3. Come devo distribuire la farina?



A forma di

4. Che forma devo dare ai pezzetti di pasta?



La forma di una

5. Per quanto tempo posso conservare in frigo le orecchiette?



.....



8. È domenica e Alina vuole preparare un piatto di orecchiette per lei, il Signor Giuseppe e per i suoi due figli che arrivano per l'ora di pranzo.

Leggi la ricetta e aiuta Alina a mettere in ordine le immagini da 1. a 9. che descrivono le azioni sottolineate, come nell'esempio (0).

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

RICETTA PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

- 500 g di cime di rapa
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
 - 2 spicchi di aglio
 - 1 filetto di acciughe sott'olio
 - Sale
 - 160 g di orecchiette
 - Pepe nero

Pulite (0) e lavate le cime di rapa. Separate le foglie dai fiori. Mettete in una padella l'olio, l'aglio e le acciughe ben scolate.

Fate dorare l'aglio e le acciughe. Spegnete e mettete il peperoncino a pezzetti.

Fate bollire l'acqua per la pasta, aggiungete il sale e buttate le orecchiette.

A 5 minuti dalla fine della cottura buttate nella pentola insieme alla pasta anche le foglie e a 2 minuti dalla fine della cottura anche i fiori. Mescolate bene.

Poco prima di scolare aggiungete un cucchiaio di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi scolate la pasta.

Accendete il fuoco sotto la padella con aglio, olio e peperoncino e mettetevi la pasta (8).

Saltate la pasta sul fuoco per un paio di minuti (9).

Servite il piatto (10).



1. ...



2. ...



3. ...



0...



4. ...



5. ...



6. ...



7. ...



8. ...



9. ...



9. Pensate di sapere ormai tutto sulle orecchiette? Ogni esperto di cucina ha il proprio segreto. Dividetevi in due squadre. In ogni squadra ci sarà una compagna, individuata dall'insegnante, che avrà il compito di organizzare una specie di gita con due obiettivi:

- visitare una trattoria tipica;
- chiedere al cuoco qual è il segreto della sua ricetta delle orecchiette.



10. Alla fine dell'attività la "capitana" di ogni squadra presenta alla classe la ricetta, racconta il segreto del cuoco e dice perché questa versione delle orecchiette è la più buona.



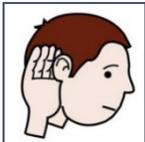
11a. Descrivi un piatto tipico del tuo Paese.

11b. Scrivi l'elenco degli ingredienti del piatto preferito del tuo Paese.

11c. Scrivi una ricetta tipica del tuo Paese sull'esempio dell'attività n. 8.



12. Ora tocca a te! Cucina un piatto tipico del tuo Paese, realizza e pubblica su *Youtube* un video tutorial come quello che hai visto. Guarda il video in classe insieme alle tue compagne e alla fine votate la ricetta che vi piace di più.



13. Mangiare è un piacere, ma a volte si mangia un po' troppo. Il Signor Giuseppe ha esagerato con le orecchiette preparate da Alina e ora ha problemi con lo stomaco. Che cosa fare contro il mal di pancia?

Alina ascolta alla radio una rubrica di salute che parla proprio di questo problema. Ascolta il programma e prendi appunti.

Rimedi per calmare il dolore	Se viene fame....
-Borsa dell'acqua calda	-
-	-
-	-



14. Conoscete altri rimedi utili per risolvere il problema del mal di pancia? Confrontate le vostre proposte.

Soluzioni:

1. e 2.

- a. Caprese, ingredienti: pomodori, mozzarella, basilico, olio, sale
 - b. **Polpo in umido (esempio)**, ingredienti: polpo, patate, aglio, olio, cipolla, peperoncino, pomodoro, prezzemolo
 - c. Tiramisù, ingredienti: biscotti, mascarpone, zucchero, cacao, uova, caffè
 - d. **Taralli**, ingredienti: farina, olio, vino bianco, finocchio, sale
 - e. Spaghetti alla carbonara, ingredienti: spaghetti, uova, guanciale, pecorino, pepe
 - f. Pizza Margherita, ingredienti: farina, mozzarella, pomodoro, basilico
 - g. **Orecchiette alle cime di rapa**: ingredienti: orecchiette, cime di rapa, aglio, olio, acciughe, sale, pepe
- In neretto sono indicati i piatti tipici pugliesi.*

3. 1: F; 2: V; 3: V; 4: F.

5. Trascrizione testo audio del video.

Per questa ricetta utilizzerò 400 grammi di farina di semola, 200 milligrammi di acqua tiepida, un pizzico di sale. Inizio la preparazione versando sulla spianatoia la farina, formo una fontana, aggiungo il sale. Verso al centro un po' alla volta l'acqua. Inizio a lavorare con le mani l'impasto fino ad ottenere un panetto molto elastico. Copro bene con il canovaccio e lascio riposare per 10 minuti. Trascorso il tempo necessario, taglio il panetto in piccoli pezzi e copro sempre con il canovaccio. Faccio poi una corda di pasta spessa come un mignolo. Con l'aiuto del coltello taglio un pezzettino alla volta, circa un centimetro. Porto il coltello verso di me rivolto sul pollice e *voilà* l'orecchietta è pronta. Man mano che faccio le orecchiette, le posiziono sulla spianatoia e lascio asciugare. Le orecchiette possono essere preparate in anticipo, si conservano in frigo massimo per tre giorni. Potete condire le orecchiette come preferite: qui in Puglia si mangiano spesso con le cime di rape o con il ragù. A presto, alla prossima ricetta!

6. 1: acqua, farina, sale; 2: spianatoia; 3: fontana; 4: corda; 5: 3 giorni.

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

11. Trascrizione del testo audio

Giornalista: Un problema che ci riguarda tutti, soprattutto durante le feste. Ci piace mangiare, non diciamo no al secondo piatto di lasagne, a un dolcetto e poi il mal di stomaco ci fa stare male! Dottor Micheli, ci può aiutare?

Dottore: Come al solito, si pensa sempre dopo alle conseguenze...

Comunque, vorrei dare qualche consiglio del tutto naturale. Si tratta degli stessi consigli che davano anche le nostre nonne...

Prima di tutto la borsa d'acqua calda... Il calore sullo stomaco aiuta subito a stare meglio. Così come la camomilla, bella calda, è un ottimo antiinfiammatorio naturale. Oppure una tisana di salvia e alloro.

Giornalista: Comunque anche con il mal di stomaco, potremmo avere fame...

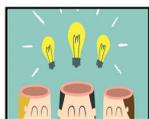
Dottore: Certamente, la fame arriva anche quando lo stomaco fa male. Il consiglio è un piatto di riso in bianco, ben cotto per almeno 18 minuti.

Giornalista: Qualche altra soluzione?

Dottore: Fette biscottate o pane secco.

Rimedi naturali per calmare il dolore	Se viene fame....
- <i>Borsa dell'acqua calda</i> - <i>Camomilla calda</i> - <i>Tisana di salvia e alloro</i>	- <i>Riso in bianco</i> - <i>Fette biscottate</i> - <i>Pane secco</i>

Legenda Icone



Attività in plenaria (brainstorming, esperienze, confronto interculturale)



Attività di ricezione: comprensione della lettura



Attività di ricezione: comprensione dell'ascolto



Attività di produzione o interazione scritta



Attività di produzione orale



Attività di interazione orale



Attività in coppia (peer to peer)



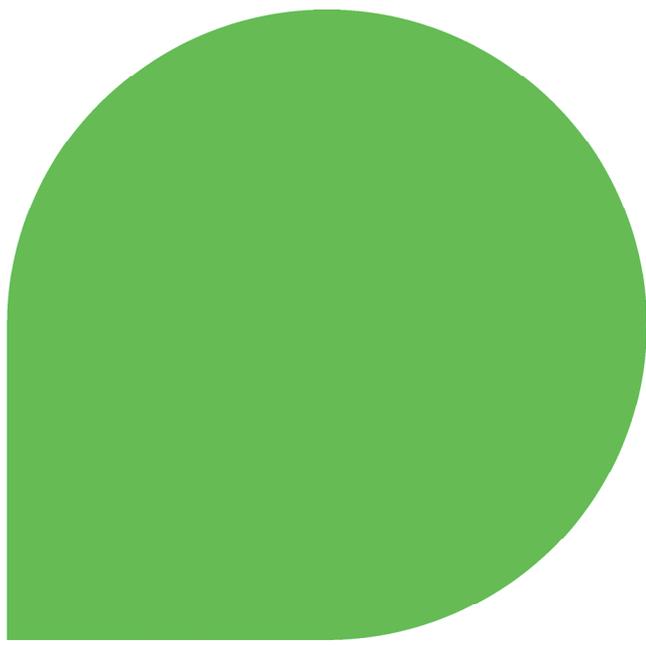
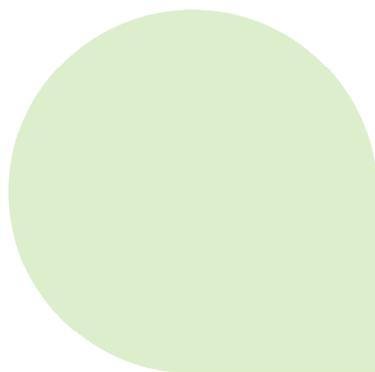
Attività di mediazione



Attività con uso delle tecnologie (competenze digitali)



Attività al di fuori dell'ambiente di apprendimento



All'interno del progetto FAMI "Una lingua per l'assistenza" abbiamo voluto realizzare due scenari per facilitare l'apprendimento dell'italiano da parte delle destinatarie dell'intervento e cioè donne che svolgono o che intendono svolgere l'attività di Assistente familiare. L'Università per Stranieri di Perugia, nelle persone della dott.ssa Catia Mugnani e del prof. Lorenzo Rocca, ha lavorato per offrire un nuovo strumento pensato per insegnare una "lingua per il lavoro". Nello specifico, attraverso la metodologia dello scenario comunicativo, i materiali didattici proposti mirano ad accrescere la professionalità di queste figure sempre più presenti nel nostro territorio e nelle nostre famiglie, e permettere, in generale, una loro migliore integrazione lavorativa e sociale nelle nostre comunità.

