



Lessico
Produzione libera

Livello B1

Cucina fusion. Inventiamo un menu!

L'obiettivo dell'attività è quello di far creare agli studenti un menu fusion tra la cucina italiana e la cucina tipica di uno dei paesi di origine degli studenti.

Istruzioni

1. Dividere gli studenti a coppie o in piccoli gruppi.
2. Se possibile, mostrare agli studenti alcune immagini di piatti fusion tratte da Internet.
3. Gli studenti leggono il breve articolo, rispondono individualmente alle domande, poi commentano in gruppo le risposte date da ciascuno.
4. Ciascun gruppo decide quale tipo di cucina abbinare a quella italiana. Potranno nascere, ad esempio, un menu italo-americano, un menu italo-cinese, un menu italo-tedesco, ecc.
5. Ciascun gruppo ha a disposizione 20 minuti per creare il menu.
6. Ogni gruppo, a turno, presenta il menu alla classe.

Nota per l'insegnante.

Anche se le altre cucine non hanno una divisione del menu in antipasti, primi, secondi, contorni e dolci, si è pensato di fornire ugualmente lo schema del menu italiano, per abituarli a questa particolare classificazione delle portate.

Molti stranieri non conoscono la progressione del nostro menu e, qualche volta, non sanno che per primo si intendono pasta o riso, o che l'insalata è considerata un contorno e non un antipasto.



Leggi l'articolo e rispondi alle domande. Poi discutine con i tuoi compagni.

Cucina fusion e salute: le nuove tendenze della cucina italiana.

L'Italia è un Paese ben noto per la sua cucina. Questa è la nazione che ha regalato al mondo pasta e pizza, vini pregiati e magnifici dolci, e molto altro ancora.

Tuttavia, sembra che le abitudini alimentari degli italiani stiano cambiando.

Perché sta succedendo, e come stanno cambiando?

Il primo cambiamento evidente è l'integrazione di alimenti provenienti da altri Paesi e altre culture nel menu della cucina italiana.

La famosa dieta mediterranea, così importante per una vita lunga e sana, ha subito delle "contaminazioni esterne" anche piuttosto importanti. Ma questa non è per forza una cosa negativa. I buoni alimenti, le olive, l'olio, le verdure e formaggi, sono tutti ancora lì, ma vengono mescolati con nuovi interessanti sapori provenienti dall'estero, rendendoli ancora più speciali.

La cucina giapponese è particolarmente popolare in Italia, e tra i piatti espressione di una fusione tra cucina giapponese e italiana troviamo la pizza con gamberetti e maionese (resa famosa dal ristorante *Olive* a Aichi) e il carpaccio di melanzane allo zenzero, come lo si può provare nel ristorante Honda.

Infine, anche il consumo di vino in Italia sta cambiando. Nonostante l'Italia sia il più grande produttore di vino al mondo, gli italiani bevono meno vino dei tedeschi, posizionandosi al quarto posto nel mondo.

Potrebbe essere per via delle sane abitudini alimentari? O forse è perché altre bevande, come ad esempio liquori e birre, cominciano a piacere di più agli italiani?

Tratto e adattato da <http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=49413>

1. Qual è la nuova tendenza della cucina italiana?

2. Quali sono gli esempi di questa nuova tendenza?

3. Hai mai provato dei piatti simili a quelli presentati nell'articolo?

4. Ti piace la cucina fusion?



MENU FUSION
ITALO - _____

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

CONTORNO

DOLCE
