

Passo

dopo **passo**

A2

Arbeitsblatt zu der Landkarte

Abbinamenti

Obiettivi:

Attivare conoscenze generali sull'Italia, anche geografiche, aiutandosi con le foto sulla cartina. Ampliare inoltre il lessico relativo alle specialità tipiche dell'Italia e quello delle regioni italiane.

Forma sociale: a coppie o in piccoli gruppi di tre persone.

Occorrente: la cartina *Sapori e colori d'Italia*; le tessere ritagliate da abbinare.

Gioco:

Prima della lezione fotocopiate la scheda con le tessere degli abbinamenti. Tagliate le tessere lungo le linee tratteggiate. Mettetele in una busta. In classe potrete formare delle coppie lasciando estrarre ad ogni studente una tessera dalla busta. Dite poi di cercare un compagno, abbinando la specialità alla breve descrizione.

Per una specialità ci sono due regioni, così da poter fare abbinamenti anche nei gruppi dispari.

Osservazioni: Questa attività può essere anche utilizzata in gruppi di livello avanzato e/o nei corsi di conversazione come rompighiaccio.

Attività supplementare:

Dopo aver svolto la lezione 7 del volume A2 potreste dividere la classe in gruppi di tre e chiedere di ideare un menu che contenga piatti con il numero maggiore dei prodotti raffigurati sulla cartina.



Tartufo	È il fungo più costoso, non si trova solo in Piemonte.
Carciofo romanesco	Con questo ortaggio si preparano nel Lazio alcune specialità.
Agrumi	Soprattutto nell'Italia meridionale crescono questi frutti dai colori accesi.
Radicchio di Treviso	Un tipo di cicoria tipica del Veneto.
Cipolle di Tropea	Rotonde o ovali, rosse come il vino, sono tipiche della Calabria.
Frutta martorana	La Sicilia è la patria di questa frutta di marzapane.
Mele	Quelle del Trentino sono molto famose.
Grana Padano	Una delle regioni dove si produce questo formaggio è l'Emilia Romagna.
	Una delle regioni dove si produce questo formaggio è la Lombardia.

Sapori e colori d'Italia



- 1 = pane (pane casareccio e panini); 2 = Grana Padano;
- 3 = bresaola preparata con rucola e scaglie di parmigiano;
- 4 = torrone; 5 = mele; 6 = ricotta; 7 = pomodori costoluti di Pachino;
- 8 = melograni/melagrane; 9 = lenticchie; 10 = mozzarella di bufala;
- 11 = antipasti misti (salame, coppa, formaggio, foglia di alloro);
- 12 = pasta (farfalle, stelline, spaghetti tagliati, spaghetti, tagliatelle, chiocciole, fusilli, casarecce); 13 = vino rosso; 14 = tartufo;
- 15 = scamorze; 16 = peperoncini; 17 = cipolle di Tropea; 18 = zafferano;
- 19 = carciofi romaneschi; 20 = olive verdi e nere, olio; 21 = agrumi (limoni e arance); 22 = fichi; 23 = frutta martorana (di marzapane) siciliana;
- 24 = radicchio di Treviso; 25 = uva bianca