

# PIZZERIE / A1

La pizza è un cibo famoso in tutto il mondo. È un cibo povero, nato nell'Italia del sud: pane, mozzarella, pomodoro e, sopra, quello che vuoi: formaggio, prosciutto, uova, olive, ecc. Nel video ci sono anche due interviste al padrone di una pizzeria e a un pizzaiolo: il primo parla italiano con accento napoletano.

Forse non capisci tutto: ma se guardi più volte il video, ogni volta capisci qualcosa di più. E poi l'insegnante può aiutarti su quello che non capisci.

Eccoti il testo, che trovi anche nel video.



Pizza, Napoli... ma qui non siamo a Napoli, siamo a Little Italy, il vecchio quartiere italiano nel sud di Manhattan, a New York. Oggi gli italiani non vivono più qui, ma i ristoranti italiani ci sono ancora!

E qui? Siamo a New York, a Manila, a Mosca, o a Napoli? Non si può sapere, perché la pizza oggi è in tutto il mondo.

Qui invece siamo a Napoli, nel cuore della città vecchia!

E questo è il forno a legna di una delle più antiche e famose pizzerie di Napoli, "Brandi".

*Questa è una pizzeria molto antica, risale al 1760. Certo, la sua fama maggiore l'ha raggiunta [avuta, ottenuta] nel 1889, quando il pizzaiolo dell'epoca, Raffaele Esposito, marito di Maria Giovanna Brandi, venne [è stato] chiamato a corte [nel palazzo dove era in visita il Re] per confezionare [fare, preparare] le pizze in onore dei sovrani che si trovavano [erano] a Napoli.*

*Fra queste pizze gli venne [è venuta] un attimo di inventiva [un po' di inventiva, un'idea], un po' napoletana, no?, classica!, e preparò [ha preparato]*

*una pizza per la Regina con i colori della bandiera sabauda [i re d'Italia erano i Savoia, cioè erano 'sabaudi'] che erano il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro e il verde del basilico - che la regina gradì [alla regina è piaciuta], mostrò di gradire [ha mostrato che le piaceva] in maniera [modo] particolare.*

*Adesso poi, un po' storia un po' leggenda, si dice che la regina chiesse [ha chiesto] al pizzaiolo come si chiamasse questa pizza e lui, da buon napoletano: "Se permette, 'alla margherita', Vostra Maestà". Così nel Giugno 1889 si data [è la data di nascita] proprio la prima pizza margherita, che poi alla fine è diventata la pizza più famosa nel mondo.*

Questa non è Napoli... perché la pizza non è solo napoletana, la trovi in tutt'Italia.

Entriamo nella pizzeria-ristorante 'da Ciro', dove però la pizza è 'alla napoletana': come vedi, il bordo, la parte esterna della pizza, è molto alta, è grossa. Soprattutto al Nord, molti preferiscono la pizza 'crocante', con una pasta molto più sottile. Come si prepara una pizza?

*Si prepara almeno un giorno prima l'impasto - acqua, lievito [un prodotto che fa gonfiare, alzare, la pasta], sale, farina, e si fa girare, poi si impasta, si fa lievitare la prima volta.*

*Dopo un... 12, 14 ore, si preparano i 'panetti' della pizza e si fa ulteriormente [ancora, per la seconda volta] lievitare.*

*Dopodiché è pronta per stenderla [farla diventare grande] e condirla [metterci sopra le altre cose che danno il sapore]. Si può condire ovviamente con pomodoro (base per tutto), mozzarella, basilico e olio, e poi seconda [nel modo in cui la chiede] la richiesta del cliente.*

*Poi, la pizza della casa, la pizza Ciro, che è una pizza*



*ripiena: ha il bordo, che noi chiamiamo 'cornicione' perché giù [nel Sud] si chiama cornicione - il bordo ripieno di ricotta e scamorza [due tipi di formaggio del Sud]. E poi si condisce come una pizza normale. Solo che questo bordo che solitamente la gente scarta [lascia sul piatto senza mangiarlo], che alla gente*

*non piace, noi lo facciamo ripieno di scamorza e ricotta.*

Queste sono pizze 'base', alla margherita - ma sopra puoi metterci quello che vuoi, formaggi, salumi, verdure... serve solo fantasia!

Puoi lavorare su questo testo in tanti modi, dopo aver trovato le parole che non conosci sul dizionario o con l'aiuto dell'insegnante e dei compagni.

### ● **Prima parte, a casa.**

1. Porta a 0 il volume dell'audio e guarda il video leggendo il testo, cercando di ricordare a quali immagini corrispondono le parti del testo; non leggere ad alta voce, leggi solo dentro la tua mente.
2. Sempre con l'audio a 0, leggi tu il testo, ad alta voce.
3. Leggi ancora il testo con l'audio a 0, ma questa volta registra la tua voce su uno smartphone.
4. Fai partire insieme il video e la tua registrazione e ascolta: in questo modo 'senti' davvero come hai parlato, come hai letto!

### ● **Seconda parte, a scuola.**

1. L'insegnante chiede a due o tre di voi di leggere il testo mentre guardate il video; la classe decide chi è il miglior speaker tra di voi.
2. Lavorando da solo, hai 2 minuti per scrivere qualche appunto sulla pizza: che cosa ne sai tu? Nel tuo paese si mangia la pizza? È come quella italiana? Gli abitanti del tuo paese sanno che è cucina italiana?
3. Adesso confronta i tuoi appunti con due o tre compagni e mettete insieme le vostre idee; avete 4 minuti di tempo. Pronti? Via!
4. L'insegnante è un presentatore in televisione, dove c'è una discussione sulla pizza; alcuni di voi partecipano alla discussione.

### ● **Ultima parte, a casa.**

1. A casa, come ultima riflessione, scrivi un testo sulla pizza in Italia, nel tuo paese, nel mondo e spiega anche che cosa pensi tu della pizza!