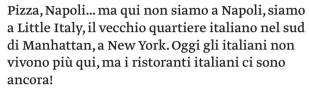
PIZZERIE / A1

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.



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.

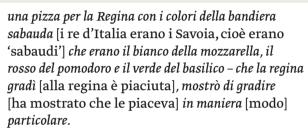
Qui invece siamo a Napoli, nel cuore della città vecchia!

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]





Adesso poi, un po' storia un po' leggenda, si dice che la regina chiedesse [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 'croccante', 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!