

## La colazione in Italia

La colazione è un momento importante nella giornata degli italiani. Molte persone sono solite fare colazione al bar con cappuccino e pasta. Ma non tutti i cappuccini sono buoni e non tutte le paste sono fresche: è necessario trovare sempre una qualità ottimale per i prodotti che scegliamo. Dobbiamo osservare con attenzione alcuni elementi. Quando entriamo in bar è importante fare attenzione a ciò che vediamo: tutto deve essere pulito e ordinato. Sul bancone non devono esserci tazze sporche, caffè sparso, bottiglie, cartoni di latte aperti o contenitori di vario tipo. È fondamentale che il latte venga conservato dentro il frigorifero: se lo vediamo fuori non possiamo sapere da quanto tempo si trovi lì, se sia fresco e se sia stato utilizzato più volte. Le tazzine devono stare sopra la macchina del caffè affinché siano calde nel momento in cui il barista le prenderà per preparare un caffè. Il cappuccino si serve senza aggiunte o varianti. Il cacao, ad esempio, può essere utilizzato solo nel caso in cui il cliente acconsenta a spruzzarlo in cima.

Anche le paste sono fondamentali per garantire una qualità ottimale della colazione. Il bar ideale è quello che si rifornisce presso una pasticceria. Se fosse necessario il cliente può chiedere di poter scaldare leggermente la pasta in un fornello elettrico. Attenzione: il micro onde è una spia di scarsa attenzione alla qualità, poiché il calore eccessivo prodotto da questo forno rovina la consistenza e il sapore della pasta.

## **La colazione in Italia**

**1. Quelle est la nature du document ?**

→ Texte informatif.

**2. Quel est le thème du document ?**

→ Le petit déjeuner en Italie.

**3. Où les Italiens prennent-ils généralement leur petit déjeuner ? Que mangent-ils ?**

→ Au bar ; un cappuccino et une pâtisserie (viennoiserie).

**4. Quelle est la première chose que le client doit observer avec attention lorsqu'il entre dans un bar ?**

→ Que tout soit propre et rangé.

**5. Comment doit-être servi le cappuccino ?**

→ Sans adjonction.

**6. Quelle est le mode idéal pour réchauffer une pâtisserie ?**

→ Le four électrique.