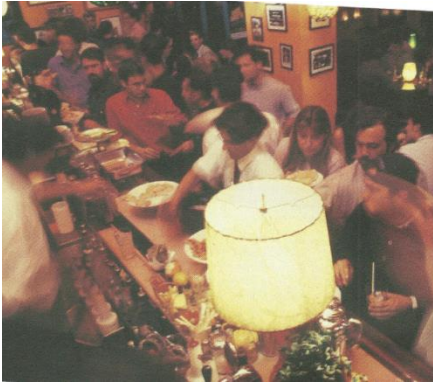


UN APERITIVO A VENEZIA

SCOPRIRE



1/Guarda la foto e rispondi alle domande.

- Dove sono e cosa fanno queste persone?
- Cosa mangiano e cosa bevono?
- Secondo te che ore sono?

2/Abbina le immagini ai nomi corrispondenti, come nell'esempio.

a. Aperitivi alcolici b. Aperitivi analcolici c. Cocktail d. Calice di prosecco e. Liquore f. Long drink g. Short drink.

						
	C					

3/Trova le giuste definizioni collegando gli elementi delle due colonne

<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bibite analcoliche sono 2. I liquori sono 3. Gli short drink sono 4. I long drink sono 5. I cocktails sono 6. Gli aperitivi sono 	<ol style="list-style-type: none"> a. delle bevande senza alcol. b. delle bevande particolari che hanno la funzione di predisporre l'organismo al pasto. c. delle bevande spiritose a base di zucchero, alcol e sostanze aromatiche. d. degli aperitivi alcolici o analcolici preparati miscelando degli ingredienti. (Kir Royal, Americano...) e. delle bevande corte (5-6 cl.). f. delle bevande lunghe (25-30 cl.)
---	---

cl : centilitri

4/ Leggi il testo e rispondi alle domande.

LEGGERE

L'APERITIVO

L'aperitivo è diventato un momento che identifica il moderno stile di vita italiano. L'aperitivo serale o Happy hour è servito tra le 18:00 e le 20:00. È un momento di socializzazione e di ritrovo, spesso nei bar più famosi dei centri storici delle città italiane.

L'abitudine di consumare una bevanda alcolica dal gusto leggermente amaro prima del pasto è nata in epoche antichissime. Nel 1796 la famiglia Carpano inizia a produrre a Torino il primo vermouth, un particolare vino aromatizzato, da gustare prima di mangiare. Il vermouth diventa molto famoso ed inizia così la competizione fra tante piccole aziende di liquori del Nord Italia per creare il prodotto migliore. Nascono nello stesso periodo il bitter Campari e il vermouth Martini, nomi celebri in tutto il mondo.

Oggi l'aperitivo può essere una bevanda alcolica o analcolica, accompagnata da vari stuzzichini (patatine, arachidi, olive ma anche pizzette e salumi). Esistono aperitivi preparati con vari ingredienti, oppure semplici in bottigliette già pronte. Recentemente si è diffusa la tendenza di bere come aperitivo del vino, in particolare il Prosecco, uno degli ingredienti dell'aperitivo più alla moda oggi in Italia, lo Spritz. In pochi anni questa bevanda tradizionale del Veneto si è trasformata nell'aperitivo preferito dagli italiani, per il suo gusto leggero e rinfrescante.

Tratto ed adattato da Sapori d'Italia, ELI, 2012

PARLARE

1. A che ora è servito l'aperitivo serale?
2. Perché è di moda?
3. Che cos'è il vermouth?
4. Chi lo ha inventato e quando?
5. Quale altro aperitivo nasce nello stesso periodo?
6. Che cos'è il Prosecco?
7. Che cos'è lo Spritz?
8. Qual è la sua regione di origine?
9. Perché è apprezzato da tutti?

L' **Happy hour** è una espressione di **marketing** anglosassone che indica un periodo nel quale un **bar** offre **sconti** sulle **bevande alcoliche** quali la **birra**, il **vino** e i **cocktail**.



vino Prosecco



bitter Campari



vermouth Martini

Osserva: **Il Martini è il più famoso tra i vermouth italiani.**

Le **superlatif relatif** se forme à l'aide de l'article défini **il, la, i, le** + les adverbes **più** ou **meno**. La confrontation est introduite par les prépositions **tra** ou **fra**.

RIPASSARE

a/Scrivi delle frasi usando gli elementi dati

- Campari/bitter
- Prosecco/vini bianchi effervescenti
- Spritz/ cocktail veneti

E.O.I.: demander et donner des informations sur une tradition culturelle : l'apéritif en Italie

1/Osserva i dati ISTAT e crea dei mini-dialoghi con il tuo compagno. Segui l'esempio:

FREQUENZA DELL'APERITIVO AL BAR

RIPARTIZIONE GEOGRAFICA	Maschi		Femmine	
	Nell'anno	di cui tutti i giorni	Nell'anno	di cui tutti i giorni
Italia nord-occidentale	76,7	34,2	55,4	13,2
Italia nord-orientale	79,4	34,3	59,4	14,9
Italia centrale	77,6	33,0	54,1	11,5
Italia meridionale	77,5	32,0	47,2	8,1
Italia insulare	74,2	24,5	45,1	5,5

PARLARE

TIPO DI BEVANDA ALCOLICA	Consumo di bevande alcoliche											
	11-17		18-24		25-44		45-64		65 e più		Totale	
	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni
MASCHI												
Vino	9,7	0,7	48,7	6,1	67,0	19,4	74,3	36,2	74,0	50,5	64,9	29,1
Birra	17,6	0,7	70,0	7,8	75,3	11,3	70,7	8,4	46,2	3,0	62,5	7,4
Aperitivi, amari, superalcolici	16,0	0,1	64,0	1,1	70,8	1,3	61,2	0,9	39,6	0,9	56,0	0,9
FEMMINE												
Vino	5,1	0,1	35,6	1,6	42,3	5,9	45,1	12,5	39,7	17,2	39,3	10,3
Birra	10,8	0,1	47,9	2,3	46,2	2,3	39,4	1,4	17,3	0,8	34,0	1,5
Aperitivi, amari, superalcolici	13,2	0,0	55,5	0,2	46,2	0,2	31,9	0,1	12,8	0,2	31,1	0,2

Dati ISTAT, 12 aprile 2017

Es: Dov' è la più alta percentuale di uomini che vanno al bar per prendere l'aperitivo? E di donne?

2/Intervista il tuo compagno e scrivi le sue risposte. Poi racconta all'insegnante.

LE TUE ABITUDINI

- Quante volte a settimana prendi l'aperitivo?
- Dove?
- Cosa bevi e cosa mangi?
- Conosci dei prodotti italiani? Quali?

5/Guarda il video e completa la scheda tecnica del cocktailNOME **Spritz veneziano**TIPOLOGIA **Long drink**DIFFICOLTÀ
.....

INGREDIENTI

- cl di
- cl di
- **Uno spruzzo di**
-

TECNICA DI PREPARAZIONE
.....

FASI DELLA PREPARAZIONE

- 1/un bicchiere,
.....del ghiaccio per raffreddarlo e
.....l'acqua.
- 2/a versare i prodotti e
.....tutto.
- 3/un paio di cannuce.

DECORAZIONE

Mezza fetta d'
e un paio di cannuce

CARATTERISTICHE

GRADO ALCOLICO
.....COLORE
.....

SAPORE

gradevolmente
.....

Spazio Bar di "Cucina con noi", You tube, Spritz Veneziano da 00: 0.50" a 00:1'80"

c/Il barman del video ha usato degli utensili? Scrivi il nome sotto l'immagine



Conosci il nome di questi altri utensili indispensabili per il barman?



d/ Forma delle frasi come nell'esempio. Usa i verbi dati.

Contenere filtrare prendere mescolare tagliare servire

PARLARE

Es: A cosa serve il bicchiere old fashioned ? Il bicchiere old fashioned serve a servire il cocktail?

Grammatica.

Osserva: **Mettere/Mettiamo/Mettete** il ghiaccio nel bicchiere

Per spiegare una ricetta o un metodo di preparazione uso:

L'infinito: mettere il ghiaccio nel bicchiere

L'imperativo: mettiamo/mettete il ghiaccio nel bicchiere

OSSERVARE

ARE	ERE	IRE
(noi) Versiamo	Mettiamo	Serviamo
(voi) versATE	mettETE	servITE

1/Coniuga i verbi tra parentesi alla seconda persona plurale dell'imperativo (voi).

(Mettere) del ghiaccio nel bicchiere per raffreddarlo e (scolare)..... l'acqua in eccesso con un passino. (Versare) gli ingredienti, (aggiungere).....mezza fetta d'arancia e (mescolare)tutto. (Decorare).....con delle cannuce e (servire)..... subito.

6/È "la serata del gusto italiano". Dei clienti vengono al bar per l'aperitivo. Proponi un cocktail italiano e spiega come si prepara.

PARLARE

LA SERATA DEL GUSTO ITALIANO

<p>SPRITZ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl di Prosecco • 4 cl di Aperol • Uno spruzzo di soda • Ghiaccio 	<p>È un long drink servito in un bicchiere old fashioned. È decorato con mezza fetta d'arancia. È arancione, un po' amaro e poco alcolico.</p>
<p>BELLINI</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 cl di Prosecco ghiacciato • 5 cl di polpa di pesca bianca • Ghiaccio tritato • Fettina di pesca 	<p>È uno sparkling mediamente alcolico che si prepara direttamente nella coppa da spumante. È rosato, fresco e fruttato.</p>
<p>AMERICANO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 cl di vermouth rosso • 5 cl di bitter Campari • Soda o Selz 	<p>È un medium drink che si prepara nel bicchiere old fashioned. È moderatamente alcolico, frizzante e un po' amaro. È decorato con mezza fetta d'arancia e scorza di limone.</p>
<p>NEGRONI</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 cl di gin • 3 cl di bitter Campari • 3 cl di vermouth rosso • Ghiaccio 	<p>È un medium drink preparato in un tumbler e decorato con mezza fetta di d'arancia. È colorato, aromatico e dissetante.</p>
<p>IL SAMBITTER</p> 	<p>Il Sanbittèr rosso della Sanpellegrino è un classico analcolico italiano. Leggermente amaro, frizzante, dissetante e dal colore rosso vivo.</p>	
<p>CRODINO</p> 	<p>Uno degli aperitivi italiani al 100% è il Crodino, bevanda analcolica unica per sapore e colore. È amaro e frizzante e color biondo. È molto dissetante.</p>	

Tâche finale: Scrivi gli ingredienti e la realizzazione del tuo cocktail preferito e presentalo alla classe. Usa il superlativo relativo e un i verbi all'imperativo. Ti puoi aiutare con la seguente carta mentale.



Non dimenticare di motivare la tua scelta

Grille d'évaluation

B1 : Présenter un cocktail (ingrédients et réalisation)
REALISATION DE LA TACHE (8pts)
Présence de toutes les informations/8
INTELLIGILITE/RECEVABILITE LINGUISTIQUE (12 pts)
Lexique approprié/4
Clarté de l'explication/2
Utilisation du superlatif relatif/2
Utilisation des verbes a l'impératif /4
<u>BONUS</u>
Originalité et soin porté au travail/2

CAPIRE

1/Expliquez en français le texte suivant

GLI APERITIVI VENEZIANI

Lo Spritz è un aperitivo nato a Venezia ma è una bevanda tipica anche in Friuli-Venezia-Giulia e in Trentino. Prende nome dal verbo tedesco- austriaco *spritzen*, che significa "spruzzare", il gesto appunto di allungare il vino con l'acqua frizzante. Esistono tante versioni diverse dello Spritz. La più comune a base di Aperol, ma è anche apprezzata quella rossa, con il Campari, più amarognola ed alcolica. Infine si può usare il Selz, un'acqua molto gassata, al posto dell'acqua frizzante. Con il Selz sarà più profumato perché l'effervescenza diffonde meglio gli aromi.

Venezia ha un'incredibile tradizione di bevande e di bar. A Venezia è nato Il primo bar "moderno" nel 17esimo secolo dove si poteva bere il primo caffè d'Europa. Il più famoso è il "Caffè Florian", fondato nel 1720 e aperto ancora oggi. È famosissimo anche L'Harry's Bar, dove Giuseppe Cipriani crea nel 1948 l'altro celebre aperitivo di Venezia: Il Bellini. Il Bellini è preparato con il Prosecco e il succo fresco di pesca bianca. Si chiama Bellini perché il suo colore ricordava a Cipriani i toni rosati dei quadri del pittore Giovanni Bellini.

Tratto da Sapori d'Italia, ELI 2012

a/Observez le paratexte. Relevez toutes les informations qui entourent le document.

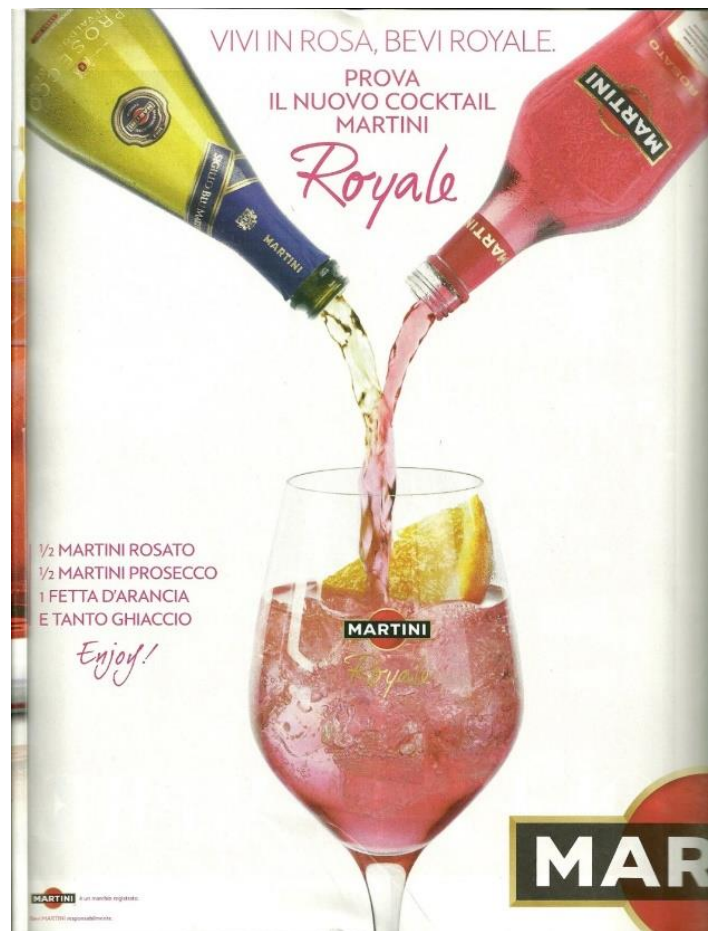
Type de document :	
Titre	
Date	
Auteur	
Source	

b/ Repérez les informations

1. Résumez l'origine du Spritz.
2. Parlez des différentes variantes
3. Expliquez pourquoi on parle de Venise
4. Expliquez l'histoire et les caractéristiques du Bellini

CCF 1ere et 2eme partie LV2 : décrire un document iconographique / répondre aux questions de l'examineur

1/ Analizza la seguente pubblicità e poi parla di tutto quello che ti viene in mente sull'aperitivo.



Bargiornale, marzo 2013

2/Rispondi alle seguenti domande:

- Quante volte a settimana prendi l'aperitivo? Dove?
- Cosa bevi e cosa mangi?
- Qual è il tuo cocktail preferito?
- Conosci dei cocktail italiani? Quali?
- Quali cocktail hai preparato al bar del liceo?
- Secondo te, qual è il cocktail più facile da preparare?