

Per cominciare...

- 1 Look at the photos. Which of these places is suitable for a family, which for a quick meal and which is more adapted to a romantic dinner?



- 2 When can a dinner at a restaurant cause problems for a couple? Exchange ideas and listen to the dialogue to discover what happened to Elena.

- 3 Listen again and choose the right sentence.

1. Elena ha litigato con

- a. una sua amica
- b. tutte le sue amiche
- c. sua madre

2. Carla è andata a cena con

- a. il suo migliore amico
- b. il ragazzo di Elena
- c. Elena



In this unit...

1. ...we learn to express possession, to speak about the family, to order at a restaurant, to express preference about meals and dishes
2. ...we learn the rest of the possessivi, the peculiarities of quello/bello and the forms of volerci/mettersci
3. ...we find a typical Italian recipe, information about the history of pasta, pizza and Italian table habits

A Problemi di cuore



1 Listen and read the passage to check your answers to the previous exercise.

madre: Elena?! Come mai ancora qui? Non esci stasera?

Elena: No, mamma, stasera resto a casa.

madre: Strano! È successo qualcosa?

Elena: Niente... ho litigato con Carla e non ho voglia di andare da nessuna parte.

madre: Con Carla?!

Elena: Sì, proprio con lei! La mia "amica del cuore"!

madre: Ma perché, cos'è successo?

Elena: È successo che ieri è andata a cena con Franco!

madre: E allora?

Elena: Franco è il mio ragazzo!

madre: Ah, interessante! E questo Franco, cosa dice di tutta questa storia?

Elena: Che è libero di fare quello che vuole: vedere i suoi amici o le sue amiche senza chiedere il mio permesso.

madre: E tu cosa hai risposto?

Elena: Che come è libero lui sono libera anch'io e infatti ho già telefonato al suo migliore amico: domani andremo a cena fuori!!!





2 Read and underline.

Work in pairs. Read the dialogue. Then underline all the *possessivi* you can find in the passage.



3 Answer the questions.

1. All'inizio la madre di Elena sembra quasi sorpresa; di che cosa?
2. Come ha giustificato Franco il suo comportamento?
3. Cosa ha risposto Elena?

4 Elena's father understands that something is wrong and asks his daughter for an explanation. Complete their dialogue with the *possessivi* given.

padre: Tua madre dice che hai litigato con i**tuoi**.... amici. È vero?

Elena: Non ho litigato con tutti i amici, ma solo con Carla.

padre: Ah... e come mai avete litigato?

Elena: Perché fa il filo al ragazzo: ieri sono andati a cena insieme!

padre: Ho capito... Ma, hai parlato con lui? Cosa dice?

Elena: Dice che è libero di uscire con i amici e le amiche. E poi dice che la colpa non è, ma perché anch'io esco con i amici.

padre: Beh, se è così...

Elena: Ma tu con chi stai?! Con me o con gli altri? Solo la mamma mi capisce!

mia, sua, miei, mio, tuoi, sue, mia, suoi, miei



5 Write a brief summary (40-50 words) of what happened to Elena.

.....

.....

.....

.....

.....

.....



6 In pairs complete the table.

I possessivi (2)

io	Il mio motorino è costato 2.000 euro. Verrà anche una mia amica. I genitori sono abbastanza giovani. Mamma, hai visto le mie calze blu?
tu	Il tu comportamento non è stato corretto! Stasera veniamo a casa tua . Mi piacciono i occhi. Alcune delle tue idee sono interessanti, altre no.
Sergio	Un suo cugino ha sposato una mia amica. Se vedi la fidanzata, perdi la testa! Non parla mai dei suoi progetti futuri. È grazie alle sue conoscenze che ha trovato questo lavoro.
Marina	Bella la festa di Marina! E il appartamento, enorme! Io ho conosciuto una sua amica, Rita. Molto simpatica! Sì, anche i suoi genitori sono delle persone serie. Sì. E poi tutte le sue amiche mi sono sembrate carine.
signor Vialli	Signor Vialli, ha trovato il Suo orologio? La Sua casa è veramente molto bella. Signor Vialli, quanti anni hanno i Suoi figli? Complimenti! Ho seguito molte delle Sue conferenze.
noi	Il nostro palazzo è quello lì all'angolo. La nostra famiglia è molto legata. Stasera verranno a cena i amici. Le nostre case sono molto vicine.
voi	Come si chiama quel vostro amico di Palermo? La vostra macchina nuova è fantastica! I vostri vicini di casa non ci sono mai? Parlate delle preferenze musicali.
Renato e Nadia	Il loro negozio va molto bene. Devi vedere la loro casa di campagna, è stupenda! Anche Renato e Nadia hanno i loro problemi. Le loro feste non sono tanto divertenti.

7 Build sentences, as shown.

So che hai dei problemi. (*gravi*)

⇨ So che i tuoi problemi sono gravi.

1. I miei hanno un bar. (*piccolo*)
2. Ho molti amici. (*giovani*)
3. So che avete dei progetti. (*importanti*)
4. Ho sentito che Anna ha due cugine. (*simpatiche*)
5. Abbiamo una figlia. (*molto intelligente*)



B La famiglia

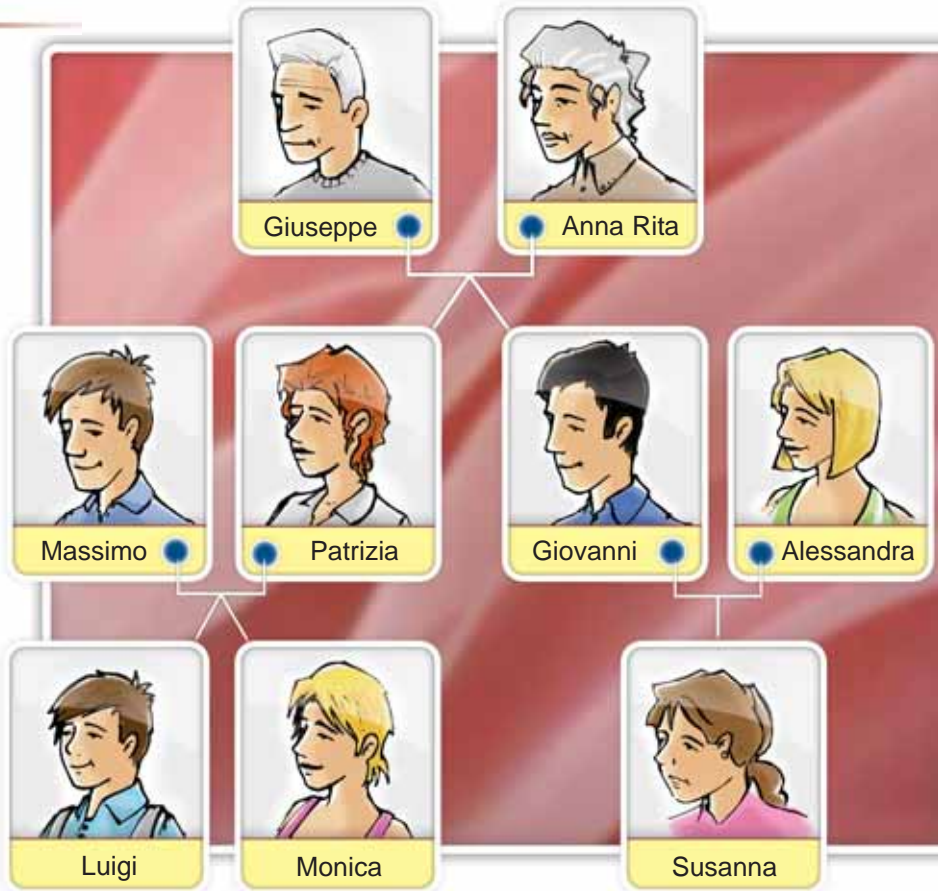


1

Work in pairs.
Look at the family tree and answer the questions.
Look for the words you are not familiar with in the table below.

Che rapporto di parentela hanno:

Luigi e Monica?
Giuseppe e Luigi?
Monica e Susanna?
Giovanni e Monica?
Massimo e Patrizia?



2

Nomi di parentela e possessivi

mio marito
tua madre
tuo nipote
sua moglie
nostro figlio
vostra zia

singolare:
senza
articolo

but

i miei genitori
le tue sorelle
i suoi fratelli
le nostre cugine
le nostre nipoti
le vostre nonne

plurale:
con
articolo

Careful!

1. **la mia** mamma, **il vostro** papà, **la mia** sorellina, **il nostro** nipotino ecc.
2. **il loro** padre, **la loro** zia, **il loro** fratello, **la loro** madre ecc.

3

Answer the questions, as shown.

Chi viene con te? (*cugina*)
⇒ Viene mia cugina.

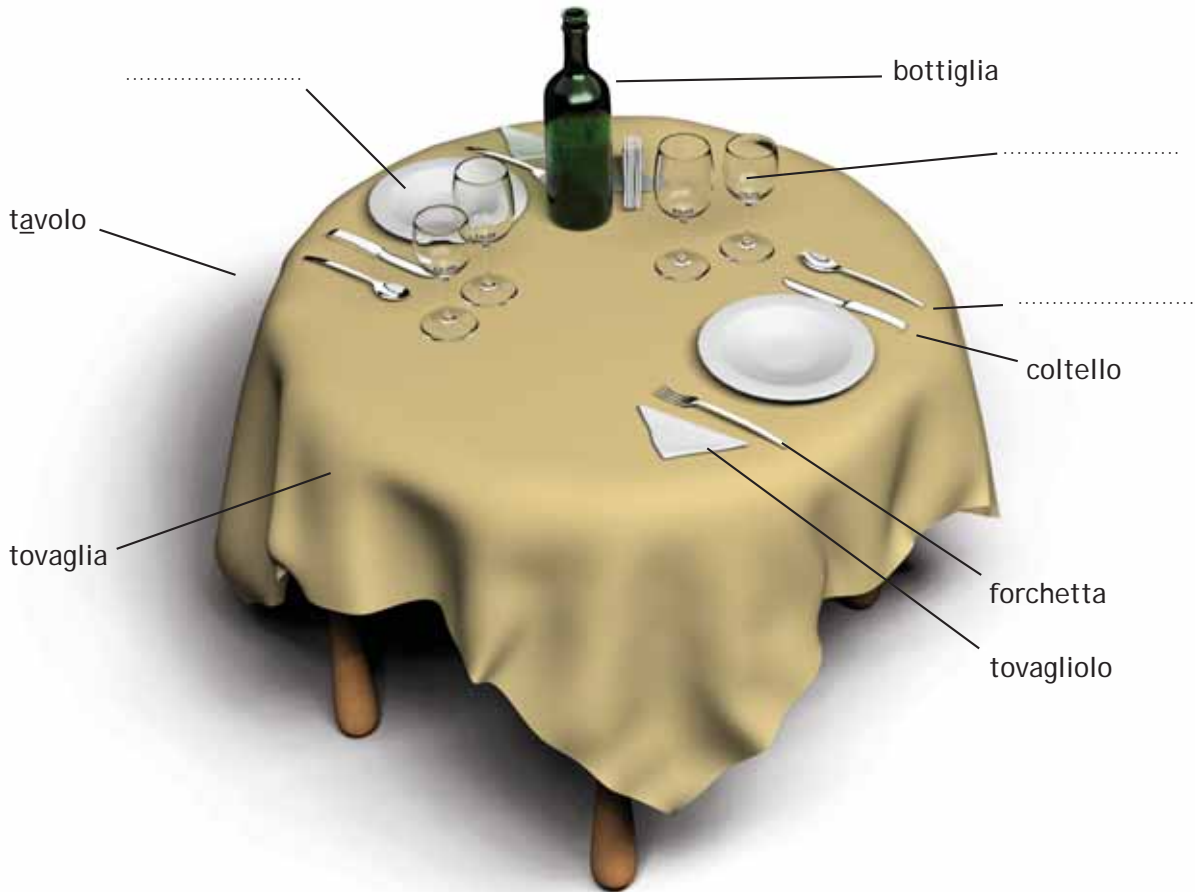
1. Con chi sei andato al cinema? (*sorella*)
2. Con chi ha litigato Mario? (*padre*)
3. Di chi parlate, ragazze? (*mamma*)
4. Da chi siete andati ieri? (*cugini*)
5. A chi ha telefonato Sara? (*nonno*)
6. Di chi è questa bici, Marco? (*fratellino*)



- 4 Work in pairs. Exchange information about your families: how old is each member, what they look like (tall/short, blond/brunette...), what they do, etc. Finally, each of you must report to the rest of the class the information received from your partner.

C Al ristorante

- 1 Put these words in the right place: *piatto, bicchiere, cucchiaio*.



- 2 Listen to the dialogue and indicate the information that was given.

1. uno dei più bei ristoranti della zona
2. ho una fame da lupi
3. hai bisogno di aiuto?
4. perché non provi qualcos'altro?
5. è molto saporito
6. com'è questo piatto?
7. a me piacciono molto
8. ti piacerà
9. vorrei provare il vitello alle verdure
10. a me piace l'insalata verde

sì no

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





3 Listen again and match the images to the type of dish, as shown.



vitello alle verdure



insalata verde



lasagne alla bolognese

antipasto

primo

secondo

contorno

prosciutto

spaghetti alla carbonara

bistecca ai ferri



4 Look:

vorrei	una bistecca un antipasto freddo
	<i>mangiare</i> un gelato
	<i>provare</i> la specialità della casa / del ristorante
	<i>bere</i> un bicchiere di vino

(non) mi piace	la pasta al dente la cucina italiana	(non) mi piacciono	gli spaghetti al pesto i piatti piccanti i dolci
	<i>mangiare</i> fuori		
	<i>provare</i> qualcosa di nuovo		
	<i>saltare</i> il primo		

Mi piace molto il pesce.	⇒	A me non piace affatto!
Mi piacciono le lasagne.	⇒	A me , invece, piacciono i tortellini.
Ti piace la carne?	⇒	Sì, perché, a te non piace?
Ti piacciono le olive?	⇒	A me molto, a te ?

- 5 Read the menu and state which dishes you are familiar with, which you prefer and which you would like to try. 12 e 13
- 6 Listen to what two couples order and indicate what they have ordered by writing 1 for the first couple and 2 for the second beside each dish.



- 7 In pairs or small groups make an order: what you would like for a starter, for a first course, second course, side dish, dessert, etc.

8 Choose the right word to complete the sentences.

1. Di solito il vino bianco si beve



2. Un piatto con molto pepe è



3. Un piatto con molto sale è



4. Un piatto dal sapore forte è



5. "Io vorrei una bistecca ben, grazie!"



fresco
salato
cotta
saporito
piccante

D Facciamo uno spuntino?

1 Read the dialogue and answer the questions that follow.

Sara: Ho un po' di fame, facciamo uno spuntino?

Mia: Ma è presto... fra un'ora e mezza c'è la pausa pranzo. Non hai fatto colazione?

Sara: Io non mangio mai niente la mattina. Siccome ho sempre fretta, al massimo bevo un caffè.

Mia: Fai molto male! Ci vogliono pochi minuti per fare colazione ed è il pasto più importante della giornata. Io bevo sempre un caffelatte e mangio fette biscottate con burro e miele, così a pranzo non ho molta fame.

Sara: Veramente?! Ieri, però, hai preso primo, secondo, contorno e dolce...

Mia: ...È vero, però dopo, a cena non ho mangiato niente. Comunque, di solito preferisco una cena leggera: un'insalata, della frutta... cose che ci metto poco a preparare.

Sara: Io, in genere, se mangio molto a pranzo, salto sempre la cena. Faccio merenda verso le sei del pomeriggio e sono a posto.

Mia: Io, in ogni caso, cerco di cenare presto, non dopo le otto. E tu?

Sara: Anch'io, più o meno a quell'ora lì.

1. Perché Sara ha fame? Cosa beve di solito a colazione e perché?

2. Cosa mangia Mia la mattina?

3. Che cosa mangiano a cena le due ragazze? E di solito a che ora cenano?



- 2 Look at the images and in pairs express your breakfast preferences. You can use expressions like: *a me piace...*, *preferisco...*, *(non) mangio...*, etc.



- 3 Look at these sentences:

"Che **bel** dolce!" "**Quel** ristorante è ottimo!"

quello / bello

il ristorante	⇒	quel/bel ristorante	quei/bei ristoranti
lo spettacolo	⇒	quello/bello spettacolo	quegli/begli spettacoli
l'uomo	⇒	quell'/bell' uomo	quegli/begli uomini

Note: *quello* and *bello* change before the noun, but not after.
Example: *È un uomo bello.*

- 4 In dialogue D1 we have seen: "*Ci vogliono pochi minuti*" and "*cose che ci metto poco a preparare*". Look:

volerci / metterci

Quanto **ci vuole** per cuocere gli spaghetti al dente?

Ci vogliono circa 8 minuti di cottura.



Ci metti molto per preparare da mangiare?

Mah, **ci metto** un quarto d'ora!



- 5 Build two sentences, one with *quello* or *bello* and one with *volerci* or *metterci*.

E Vocabolario e abilità

- 1 Match the two columns, as shown. Use a dictionary if necessary.

cuocere	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	il sugo
affettare	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	la pasta
friggere	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	il pesce
mescolare	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	il formaggio
grattugiare	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	il salame

- 2 Can you briefly explain what these kitchen utensils are for?



la pentola



il tegame



il cavatappi



il colapasta



la grattugia



il tagliere



la pentola a pressione



il mestolo

- 3 Parliamo

1. In base a quello che avete letto finora potete trovare differenze o somiglianze tra la cucina del vostro paese e quella italiana?
2. Quali sono i vostri piatti preferiti? Scambiatevi idee.
3. Ci sono piatti o cibi tipici del vostro paese che sono apprezzati all'estero?
4. È apprezzata la cucina italiana da voi? Spiegate (ristoranti, formaggi, vini, altri prodotti alimentari). Quali sono i vostri piatti preferiti?
5. Raccontate l'ultima volta che avete mangiato in un ristorante: in quale occasione, cosa avete ordinato ecc.

- 4 Scriviamo

An Italian friend will go on a business trip to your country and he/she wants some information about the cuisine: dishes, habits, types of restaurants, etc. Answer, give any information you think is important and say what you like about Italian cuisine. (80-100 words)



Gli italiani a tavola

Gli italiani apprezzano la buona cucina, amano sia cucinare che stare a tavola a mangiare, a bere vino e a parlare con parenti e amici, soprattutto la domenica. Grazie alle cucine regionali ci sono moltissimi piatti. Infatti, tutti i popoli che sono passati dall'Italia (francesi, spagnoli, arabi, austriaci ecc.) hanno lasciato le loro ricette e i loro sapori. Oggi la cucina italiana è famosa in tutto il mondo. Dappertutto si trovano pizzerie e ristoranti italiani e molti prodotti, come il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, sono esportati in molti paesi.

La storia della pasta. Nel lontano 1292, secondo la leggenda*, Marco Polo porta gli spaghetti dalla Cina. Ma un tipo di lasagna, chiamata "lagana" era già nota agli etruschi* e ai romani, poi dimenticata nel Medioevo*. Molto probabilmente sono gli arabi che introducono la pasta nella cucina siciliana intorno al 1100. I siciliani sono stati, infatti, per secoli dei veri maestri nel cucinare la pasta che presto si diffonde in tutta Italia e nel mondo.

La storia della pizza. Nella cucina degli egizi, degli etruschi e dei romani esiste già un tipo di focaccia, una sorta di pane rotondo e sottile*. Nel Rinascimento* serve come piatto per i poveri, che la mangiano alla fine del pasto. Nel Settecento il suo sapore è arricchito dal pomodoro che arriva dall'America: solo allora è apprezzata anche dalle classi più ricche.

Un'altra data importante nella sua storia è il 1899 quando la regina Margherita esprime il desiderio di provare la pizza di Raffaele Esposito, famoso pizzaiolo* di Napoli. L'uomo prepara una pizza tricolore come la bandiera italiana: il verde del basilico, il bianco della mozzarella (per la prima volta) e il rosso del pomodoro, che chiama appunto "Pizza Margherita". Da allora la pizza conquista tutto il mondo.

Indicate the information that is actually in the passage.

- 1. Ci sono piatti diversi in ogni regione d'Italia.
- 2. Ci sono molti ristoranti italiani in Cina.
- 3. Ci sono varie teorie sulle origini della pasta.
- 4. Napoli è considerata il centro della cucina italiana.
- 5. La pasta non è un'invenzione del tutto italiana.
- 6. Il pomodoro ha cambiato la storia della pizza.
- 7. La regina Margherita ha apprezzato molto la "sua" pizza.

Glossary: leggenda: legend; etruschi: Etruscans;
Medioevo: Middle Ages; sottile: thin;
Rinascimento: Renaissance; pizzaiolo: pizza maker.



La pasta



- 1 Work in pairs. Put the instructions for this famous Italian recipe in order with the help of the photos.

tempo di preparazione 30 minuti

Spaghetti alla carbonara

INGREDIENTI per 4 persone:
320 gr. di spaghetti, 200 gr. di pancetta*, 4 uova, 80 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.



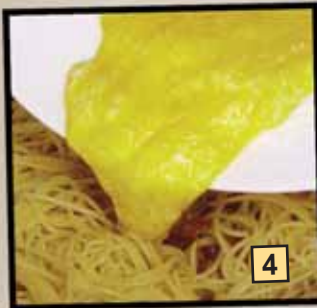
1



2



3



4

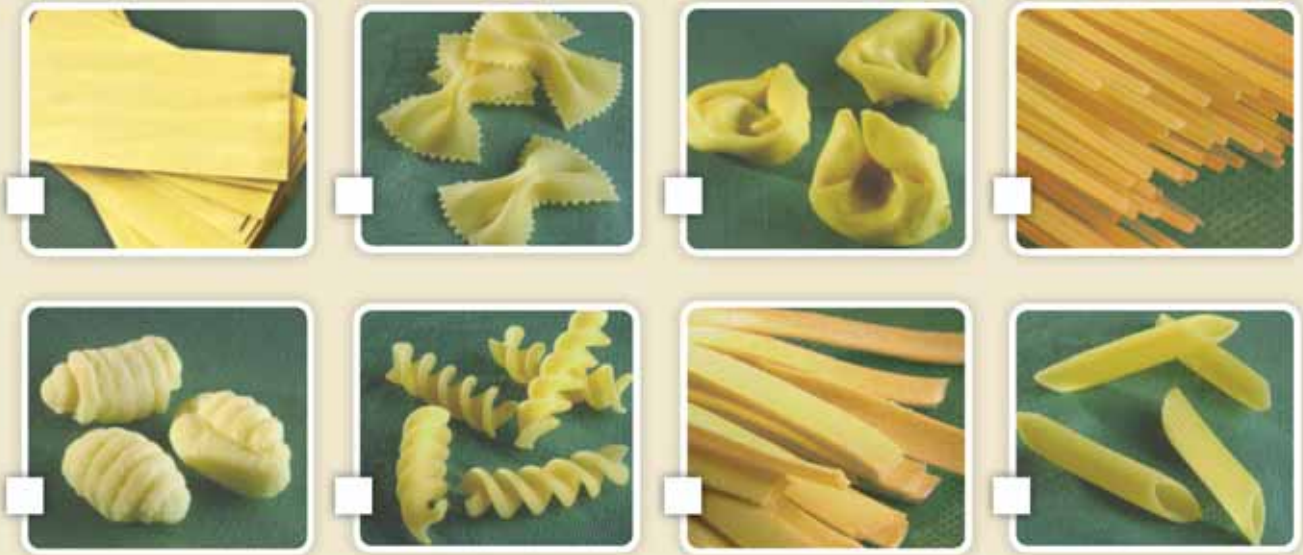
- Sbattete in un piatto le uova intere insieme al parmigiano e al pepe.
- Tagliate la pancetta a cubetti e fateli rosolare* in un tegame di alluminio con poco olio. Dopo qualche minuto aggiungete un po' di acqua e cucinate a fuoco moderato* per altri 10 minuti.
- Unite le uova sbattute con il formaggio, mescolate bene e serviteli ben caldi.
- Cuocete gli spaghetti, scolateli* al dente e mescolateli al condimento* ancora nel tegame.



da: Pastaitalia

Glossario: pancetta: "pancetta" (Italian bacon); rosolare: to brown; moderato: moderate; scolare: to drain; condimento: seasoning.

2 "Al dente" pasta, in other words not overcooked, is the base of Italian cuisine. Nowadays there are more than 40 types of pasta. Are you familiar with the most famous ones? Match.



1. tortellini 2. lasagne 3. farfalle 4. gnocchi
5. penne 6. fusilli 7. spaghetti 8. tagliatelle



What are the differences between Italian eating habits and yours: meal times, places, dishes, etc.?

Dove mangiano gli italiani...

Complete the passage with the words given.

piatti fresca pizza locali fuori spuntino

Agli italiani piace mangiare a casa loro e, spesso, a casa di amici. Alcuni fanno da soli la pasta, cosa che richiede molto tempo, oppure comprano pasta 1. al supermercato, che è più cara di quella secca, ma anche più buona.

Quando decidono di mangiare 2., hanno parecchie alternative. Al **ristorante** è possibile scegliere tra molti 3. e vini, ma generalmente può costare un bel po'. In una **pizzeria** possono ordinare qualsiasi tipo di 4., che non mangiano quasi mai a casa e, ovviamente, la pasta. Le **trattorie** sono 5. semplici senza una grande varietà di piatti, in un ambiente meno formale e con prezzi più bassi. Una soluzione simile, ma forse un po' più economica sono le **osterie**, frequentate da quelli che amano mangiare cose semplici e bere qualcosa. Ci sono, infine, molte persone che per mancanza di tempo non pranzano a casa: uno 6. al **bar**, in **paninoteca** o un pasto veloce al **fast food** sono per loro una soluzione economica, ma poco nutritiva.



Attività online

Autovalutazione

What do you remember from units 5 and 6?

1. Do you know how to...? Match the two columns.

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. esprimere possesso | a. <i>A me piace di più la pasta al pomodoro.</i> |
| 2. parlare della famiglia | b. <i>L'anno prossimo faremo il giro d'Italia.</i> |
| 3. esprimere preferenza | c. <i>Tua nonna è molto simpatica.</i> |
| 4. parlare di progetti | d. <i>Marco non fa mai colazione.</i> |
| 5. parlare dei pasti | e. <i>Questa è la mia macchina nuova.</i> |

2. Match the sentences.

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Cameriere, mi scusi! | a. L'Interregionale delle 11. |
| 2. Perché non prendi le fettuccine? | b. No, oggi niente primo. |
| 3. Di chi è questo? | c. Un attimo, signora, arrivo. |
| 4. Scusi, il prossimo treno per Perugia? | d. Una bistecca ben cotta. |
| 5. Per secondo, hai deciso? | e. È mio. |

3. Complete.

- Tre pasti:
- Due aggettivi per descrivere un piatto:
- Il plurale di *mia*:
- Il futuro di *volere* (prima persona singolare):
- Il plurale di *bel*:

4. Find the odd words.

- È un dolce: *prosciutto mozzarella salame parmigiano panna cotta*
- Non si mangia a colazione: *fette biscottate burro brioche risotto pane*
- Non è un tipo di pasta: *tagliatelle tortellini maialino penne rigatoni*
- Non è un verbo "da cucina": *affettare cuocere ordinare mescolare grattugiare*

Check the solutions on page 180. Are you satisfied?

Maschio Angioino,
Napoli

