

La leggenda del panettone

Tradizioni culinarie di Natale

Obiettivi

Apprendere le origini di una tradizione culinaria natalizia in Italia.

Livello

A1–A2

Forma di lavoro in classe

Fase iniziale e finale in plenum, fase II in coppia o in piccoli gruppi

Durata

25/30 minuti ca.

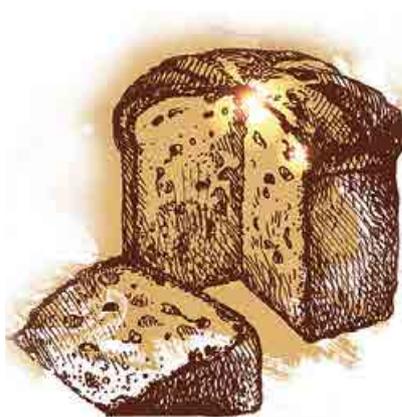
Materiali

- scheda da ritagliare, fotocopiata tante volte quanti sono i gruppi
- una foto del panettone di Milano (o un panettone vero)
- una foto del pandoro di Verona (o un pandoro vero)

Descrizione

L'attività è composta da tre fasi: nella fase I l'insegnante introduce il tema delle tradizioni natalizie italiane. Domanda in classe se qualcuno conosce alcuni tipici dolci natalizi italiani. Dopo aver raccolto alcune informazioni e scritto alcune proposte alla lavagna (es. *panettone*, *pandoro*, *torrone*), l'insegnante mostra una foto del

› **Lucina Micale,**
Gymnasiallehrerin für die Fächer
Englisch und Italienisch



panettone (o ne porta uno in classe). Domanda ai corsisti se conoscono il dolce, i suoi ingredienti e il modo di cottura. A questo punto si possono anticipare alcune parole importanti come *mettere in forno*, *uvetta*, *canditi* e *bruciare*.

Per passare alla fase successiva l'insegnante può accennare all'esistenza di molte leggende intorno all'origine del panettone e comunicare ai corsisti che ora ne ricostruiranno una, quella di Toni, un aiutante simpatico e intraprendente! Durante la fase II l'insegnante spiega brevemente chi è Ludovico il Moro (es. *Ludovico il Moro è stato un importante signore di Milano*) poi invita i corsisti a lavorare in coppia o in piccoli gruppi di tre persone, ai quali vengono distribuiti i cartellini preventivamente ritagliati. I corsisti hanno alcuni minuti di tempo per ricostruire il testo, mettendo le frasi nell'ordine corretto. A piacere si può stabilire una gara a tempo, in modo da premiare poi il gruppo o la coppia più veloce con il risultato migliore. Per concludere, dopo il controllo in plenum, l'insegnante può porre delle domande di comprensione per assicurarsi che i corsisti abbiano compre-

so il testo, es. *Perché il dolce si è bruciato?*, oppure può fare riassumere il testo a catena, facendo iniziare un corsista e interrompendolo per dare la parola ad un altro.

Varianti

- Per controllare i risultati l'insegnante mostra sulla lavagna luminosa un lucido con il testo integro (scheda) che scoprirà man mano che i corsisti avranno dato le soluzioni nell'ordine corretto.
- Per approfondire il tema e utilizzare il vocabolario nuovo l'insegnante mostra una foto del pandoro di Verona, altro dolce tipico della tradizione natalizia. Divide i corsisti in gruppi e li invita ad inventare la leggenda del pandoro e a scriverne la storia utilizzando le parole *zucchero a velo*, *Verona*, *albero di Natale* ed alcune delle parole nuove a piacere. Le storie verranno poi lette in plenum.

Mehr entdecken!

› Con piacere nuovo

www.klett-sprachen.de/conpiacere

› Allegro nuovo

www.klett-sprachen.de/allegro



La leggenda del panettone

Il panettone è uno dei dolci tipici del Natale italiano e non può mancare a tavola durante le feste natalizie. Ma chi ha inventato il panettone? Perché si chiama così? Ricostruite la storia.



Siamo a metà del '400, è la Vigilia di Natale. Ludovico il Moro, signore di Milano, celebra la festa con un grande banchetto. A tavola ci sono piatti deliziosi di tutti i tipi: arrostiti, zuppe, contorni.

Tutti gli ospiti mangiano allegramente e sono contenti di provare, a fine cena, il piatto più importante: il dolce di Natale.

In cucina il cuoco ha messo in forno il dolce speciale di Natale, ma ha molto da fare

e per questo chiede a Toni, un giovane aiutante*, di controllare il dolce in forno.

*Aushilfskraft

Toni è contento di aiutare il cuoco, ma è molto stanco, ha lavorato troppo e si addormenta.

In pochi minuti il dolce è completamente bruciato*! Povero Toni!

*verbrannt

Toni cerca una soluzione e ha subito una bella idea: prende l'impasto avanzato* del dolce bruciato e aggiunge uova, burro, canditi, uvetta* e ...molto lievito!

*übrig geblieben; Rosinen

Il nuovo dolce in forno prende la forma di una "cupola". Il cuoco è arrabbiato perché il dolce ha una forma strana: *"Toni, cosa hai fatto? Come possiamo presentare al signor Ludovico un dolce così?"*

A tavola arriva però un profumo delizioso e Ludovico vuole subito provare il dolce di Natale. Il cuoco decide allora di portare il dolce in tavola.

La moglie di Ludovico, Beatrice d'Este, prova il dolce per prima: *"È buonissimo!"* dice con gioia. Tutti gli ospiti sono d'accordo con lei e in pochi minuti il dolce è finito!

Il cuoco dice che il nuovo dolce è una sua nuova specialità!

Ma le bugie* hanno le gambe* corte. Gli altri cuochi esclamano: *"Non è vero, questo è il pan de Toni!"*

*Lüge; Beine

Il *pan de Toni* o *panettone* oggi è sempre presente a tavola a Natale!

