C.P.I.A. 1 CASALE – ALESSANDRIA
CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI
"Maestro Alberto MANZI"
e-mail: ALMM09700T@istruzione.it pec: ALMM09700T@pec.istruzione.it
www.istruzioneadulticasalealessandria.gov.it

CPIA 1 CASALE – ALESSANDRIA "MAESTRO ALBERTO MANZI"

Sede di Casale Monferrato

A.S. 2016/2017

Progetto Crusca Scuola

La centralità dell'italiano per la formazione e la crescita dello studente

Unità didattica

IL TESTO NORMATIVO, IL LESSICO SPECIALISTICO DELLA CUCINA E L'USO DELL'IMPERATIVO DIRETTO E INDIRETTO (FORME DI CORTESIA)



Docenti: Maura Dalla Longa e Carlo Usai

INTRODUZIONE

La seguente unità didattica è stata approntata per un corso di lingua italiana per apprendenti stranieri nel CPIA 1 di Alessandria – Casale "Maestro Alberto Manzi", sede di Casale Monferrato.

Il nostro Centro propone, oltre ai corsi di istruzione per gli adulti (per la maggior parte non italiani) che intendono conseguire la licenza media, anche corsi di alfabetizzazione per stranieri, che coprono i livelli di competenza linguistica indicati dal **Quadro Comune Europeo**, raccomandato dal Consiglio d'Europa nel 2001 per l'insegnamento e l'apprendimento delle lingue europee, e per il conseguimento degli attestati e certificazioni dei livelli di competenza linguistica A1 e A2 (base), B1 e B2 (autonomia), C1 e C2 (padronanza).

Dopo aver aderito al progetto "La centralità dell'italiano" proposto dall'Accademia della Crusca, abbiamo ritenuto che sarebbe stato utile mostrare l'approccio e il metodo di lavoro tipico dei nostri corsi di alfabetizzazione, per una maggiore condivisione dei materiali e per l'esigenza di nuove contaminazioni, feedback e stimoli col mondo scolastico e accademico.

L'unità didattica che vi presentiamo pone le basi su un testo regolativo di cucina, apparentemente poco complesso per il livello di competenza scelto. Si tratta di un dialogo in cui un cuoco e il suo aiutante preparano un piatto tipico italiano, utilizzando esortazioni, ordini e forme di cortesia. L'italiano parlato è neostandard, con alternanza di registro e dotato di lessico specialistico culinario.

Sono quindi previste una serie di competenze linguistico-comunicative:

- **Competenza linguistico-lessicale**: gli apprendenti dovranno imparare o riconoscere determinate parole appartenenti alla sfera della cucina, e comunque saperle riutilizzare in un testo autentico prodotto in piccoli gruppi;
- **Competenza sociolinguistica**: i discenti riconosceranno elementi che segnalano il rapporto di lavoro e le conseguenti regole di cortesia, con differenze di registro;

- **Competenza pragmatica**: gli studenti potranno costruire un testo autentico pianificandolo, ragionando sull'uso dell'imperativo diretto e indiretto.

Il livello di competenza scelto è il **B1 (Thresold level)**, che secondo il Quadro Comune Europeo prevede che gli studenti siano in grado di comprendere messaggi chiari e siano capaci di produrre testi semplici e coerenti su argomenti familiari o di interesse. Sempre secondo il QCE l'apprendente B1 deve essere "in grado di individuare in base al contesto parole sconosciute relativamente ad argomenti che si riferiscono a al suo campo d'interesse".

Nello specifico il gruppo classe è composto da studenti adulti, di varia provenienza e lingua d'origine, con motivazione per lo più culturale o strumentalmente legata alla ricerca del lavoro. Il dominio è quindi oscillante: da un lato il testo scelto può essere utile per orientarsi nel linguaggio della vita domestica, dall'altro può avere lo scopo di fornire agli apprendenti i prerequisiti necessari per avere relazioni di tipo professionale.

L'approccio scelto è principalmente di tipo comunicativo: la lingua viene utilizzata al fine di agire, con l'obiettivo di praticarla in un contesto autentico.

Prima di occuparci dell'unità didattica, è opportuno procedere con una breve analisi delle preconoscenze del gruppo classe. Durante l'anno, sono stati trattati tutti i tempi dell'indicativo e il condizionale; quest'ultimo modo è stato protagonista delle ultime lezioni, che hanno previsto la competenza del suo utilizzo anche come forma di cortesia nelle interrogative. Riteniamo inoltre utile sottolineare che nel corso dell'anno i docenti hanno spesso dedicato parte delle lezioni alle situazioni di formalità e alle regole di cortesia.

Di seguito viene descritta l'unità didattica nelle sue varie fasi. Il percorso è stato effettivamente portato avanti in classe durante il mese di marzo, per una durata di 4 ore: per questo motivo, ove ritenuto utile, verranno segnalati i feedback degli studenti.

UNITÀ DIDATTICA: IN CLASSE

1) **Motivazione**: in prima battuta è stata effettuata una fase di elicitazione. In questa fase è stata stimolata la curiosità degli apprendenti attraverso domande relative alla cucina e in particolare alla preparazione della pasta al sugo (tema principale del dialogo). Attraverso questa attività sono state messe a fuoco le parole chiave già in possesso degli studenti (ad esempio è stata chiarita la differenza tra pentola e padella, o tra sugo e ragù); è stata sottolineata l'importanza dell'uso del modo imperativo nelle situazioni in cui sono previste delle spiegazioni, come nel caso delle ricette. È stato riscontrato come gli stranieri, non differentemente dagli italiani, cucinino la pasta al sugo nei modi più variegati e originali.

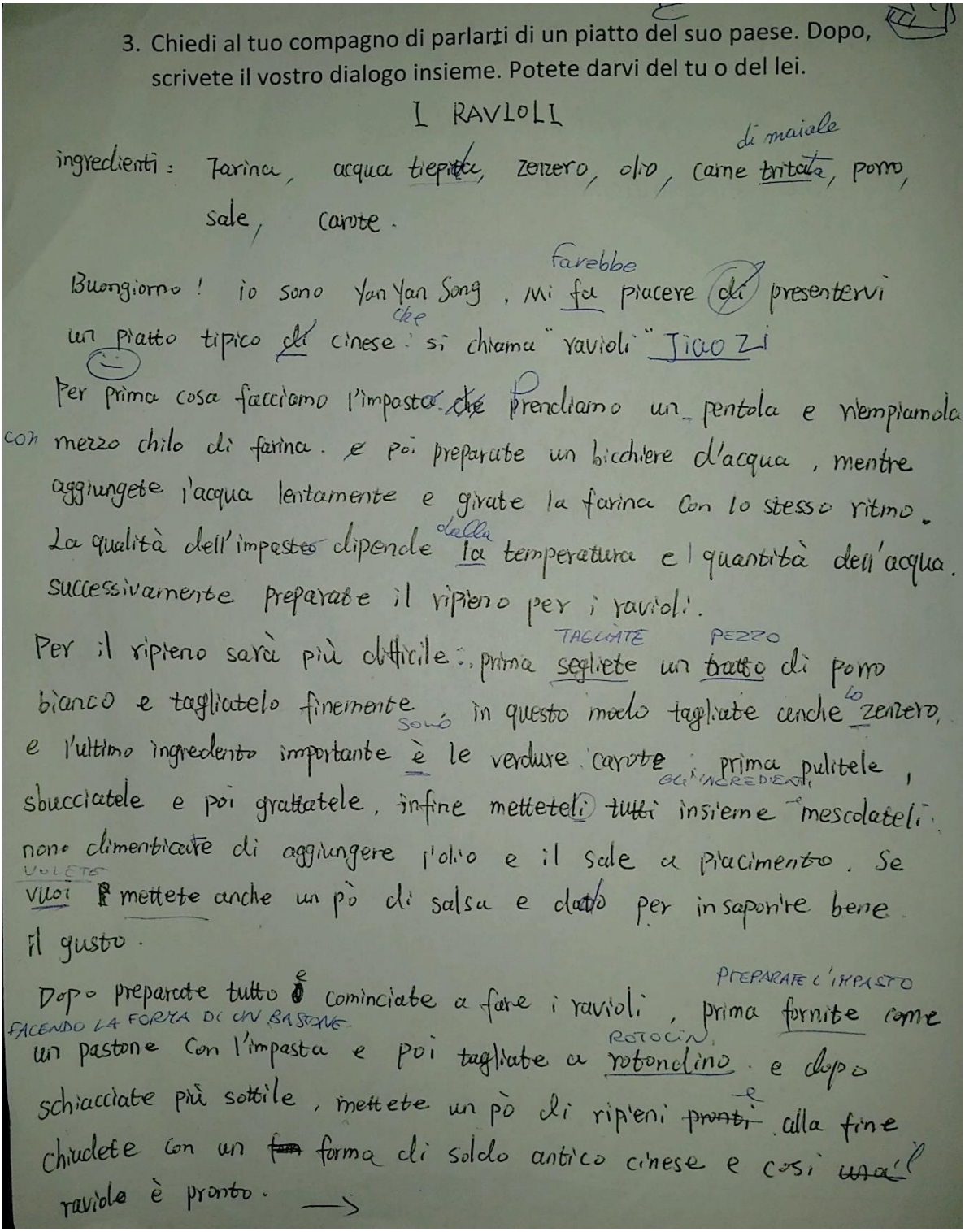
2) **Globalità**: si tratta della fase di processazione olistica sul testo, effettuata con la certezza che gli studenti abbiano la capacità di orientarsi nel dialogo, impadronendosi dei suoi nuclei semantici fondamentali, formulando ipotesi sull'input proposto ma comprendendolo nel suo complesso.

   È stato proiettato un video in cui un cuoco e il suo aiutante si rivolgono agli ascoltatori per spiegare come cucinare gli spaghetti al pomodoro. La spiegazione dello chef è inframezzata da brevi dialoghi in cui i protagonisti usano la forma dell'imperativo diretto e dell'imperativo di cortesia: il cuoco dà infatti del tu al suo aiutante, che invece gli dà del lei. I momenti di maggiore impegno da parte degli studenti sarebbero dovuti essere quelli in cui l'aiuto cuoco usa il condizionale di cortesia. Nella pratica è stato necessario ascoltare il dialogo per tre volte perché non tutti gli studenti avevano riconosciuto l'uso del condizionale (affrontato nelle lezioni precedenti in contesti similari).

   L'ascolto del dialogo è stato seguito da un'attività di riordino delle sequenze del testo per l'accertamento della comprensione da parte degli apprendenti. Durante questa attività gli apprendenti non hanno avuto esitazioni, forse per la maggiore confidenza col testo scritto.

3) **Analisi**: in questa fase la comprensione è mirata, dettagliata e profonda. L'attenzione passa dal contenuto ad alcuni aspetti più puntuali, con particolare riguardo al lessico specialistico. Gli studenti sono stati invitati prima a sottolineare le parole che non conoscevano e successivamente a confrontarsi tra loro sul significato dei termini. Come previsto, l'attenzione è stata focalizzata su sostantivi tipici del mondo culinario come *ebollizione*, *tagliere*, *mestolo*, *panno*, e su verbi come *rosolare*, *mescolare*, *saltare* e *impiattare*. È stato possibile discutere brevemente sulle diverse accezioni di alcuni termini, ad esempio la parola *piatto*, utilizzata per riferirsi all'oggetto ma in alcuni casi anche alla portata. Per quanto riguarda il verbo *impiattare*, termine alquanto discusso in passato ed oggi accolto da autorevoli dizionari, è stata affrontata brevemente la questione relativa alle "parole nuove" che entrano nel vocabolario dei parlanti attraverso molteplici vie (in questo caso dovremmo forse pensare a un'influenza dei programmi televisivi di cucina, come ben spiegato al link http://www.accademiadellacrusca.it/en/italian-language/language-consulting/questions-answers/risposta-impiattata).

4) **Sintes**i: in questa fase gli apprendenti sviluppano e praticano elementi linguistici precedentemente emersi. Si tratta di un tentativo di interpretazione e fissaggio attraverso attività di riutilizzo. Nello specifico è stata utilizzata la tecnica della stesura di un breve testo, a gruppi di tre o quattro, sotto la guida dell'insegnante. Due apprendenti avevano il compito di effettuare le domande stimolo, mentre uno di loro spiegava una ricetta del suo paese, seguendo il modello: "Potresti aggiungere il peperoncino?" "Sì, nel couscous puoi mettere tante cose".



3. Chiedi al tuo compagno di parlarti di un piatto del suo paese. Dopo, scrivete il vostro dialogo insieme. Potete darvi del tu o del lei.

I RAVIOLI

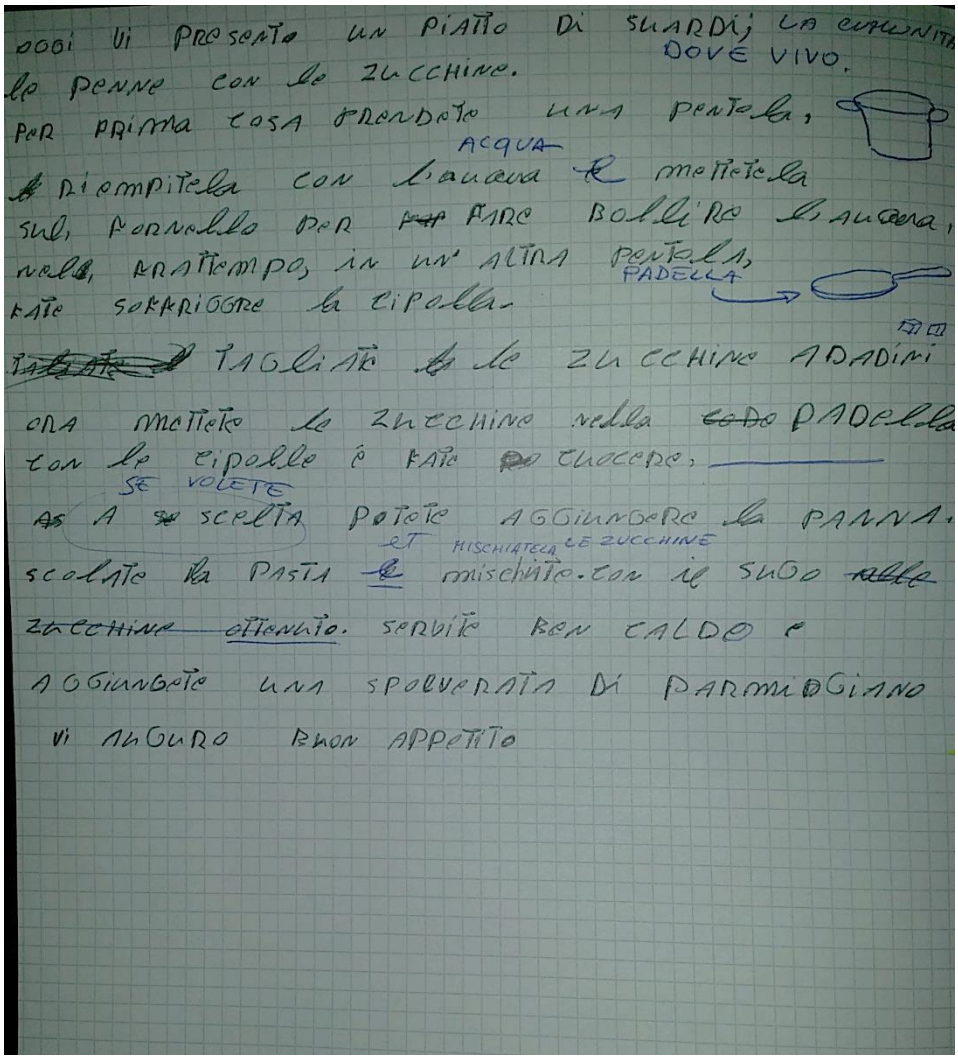
ingredienti: farina, acqua tiepida, zenzero, olio, carne di maiale tritata, porro, sale, carote.

Buongiorno! io sono Yan Yan Song, mi farebbe fa piacere di presentervi un piatto tipico che di cinese: si chiama "ravioli" Jiao Zi

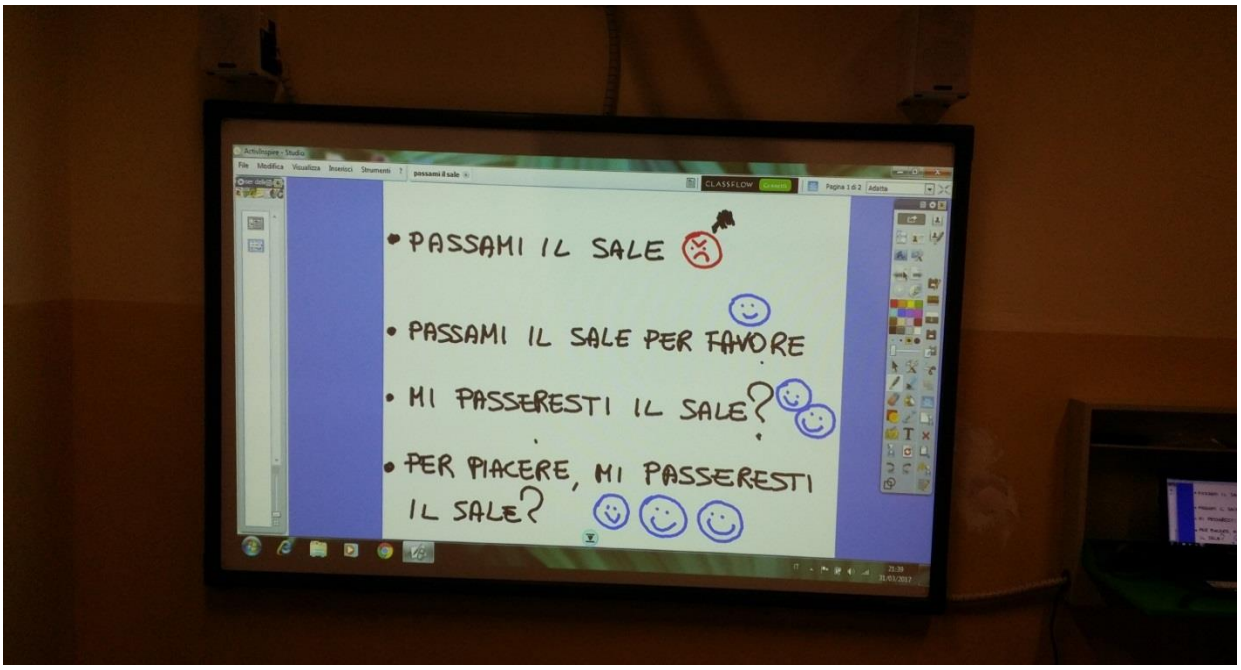
Per prima cosa facciamo l'impasto: che Prendiamo un pentola e riempiamola con mezzo chilo di farina. e poi preparate un bicchiere d'acqua, mentre aggiungete l'acqua lentamente e girate la farina con lo stesso ritmo. La qualità dell'impasto dipende dalla la temperatura e la quantità dell'acqua. successivamente preparate il ripieno per i ravioli.

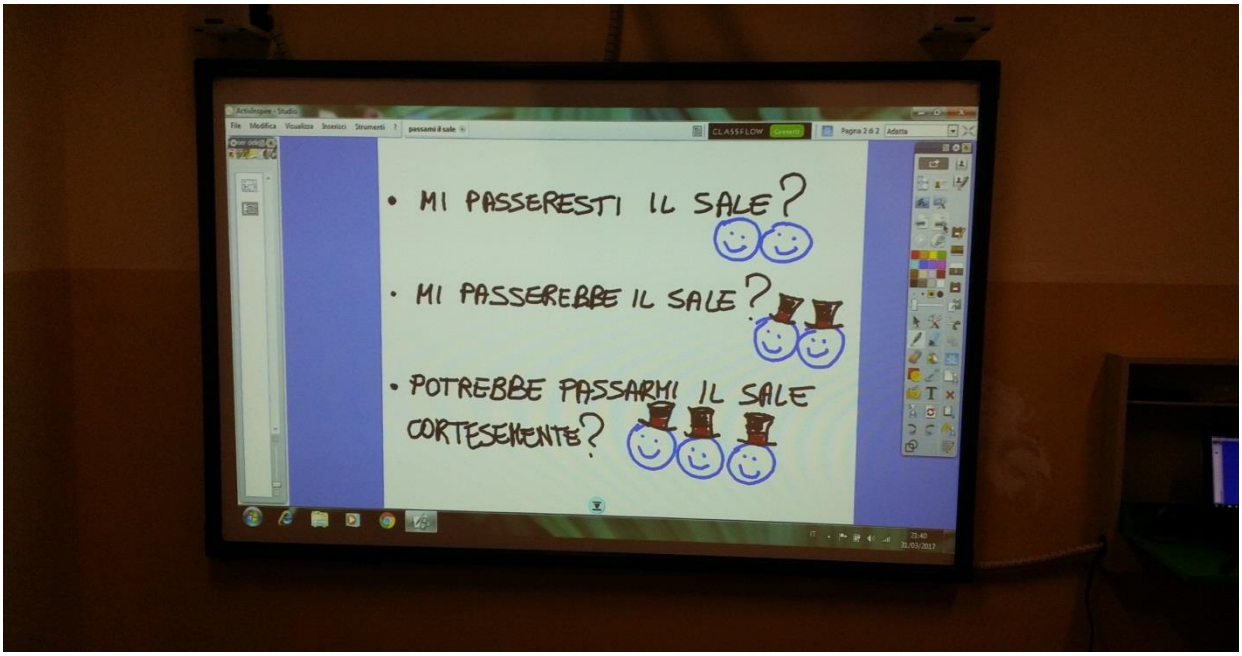
Per il ripieno sarà più difficile: prima TAGLIATE PEZZO segliete un tratto di porro bianco e tagliatelo finemente, SONO in questo modo tagliate anche lo zenzero, e l'ultimo ingredento importante è le verdure carote, prima pulitele, sbucciatele e poi grattatele, infine metteteli tutti INGREDIENTI insieme mescolateli. non dimenticate di aggiungere l'olio e il sale a piacimento. Se VOLETE vuoi mettete anche un pò di salsa e dado per insaporire bene il gusto.

Dopo preparate tutto è cominciate a fare i ravioli, PREPARATE L'IMPASTO prima fornite come FACENDO LA FORMA DI UN BASTONE un pastone con l'impasta e poi tagliate a ROTOLINI rotondino. e dopo schiacciate più sottile, mettete un pò di ripieni pronti. alla fine chiudete con un forma di soldo antico cinese e così il raviolo è pronto. —>



5) **Riflessione**: la regola è stata esplicitata attraverso uno schema alla lavagna, costruito insieme agli alunni; questo schema ha permesso loro di chiarire collettivamente non solo le varie modalità di espressione dell'ordine/esortazione, ma anche di graduarle in base ad una sorta di percentuale di cortesia, che veniva indicata con più o meno faccine all'enunciato, e ad una percentuale di formalità, indicata con un cappello a cilindro disegnato sopra le faccine. Gli apprendenti sono stati invitati a formulare le frasi e a indicare quante faccine e quanti cappelli andassero posizionati per ciascuna frase. Ecco le foto della fase di riflessione:





6) **Autovalutazione:** abbiamo chiesto agli apprendenti di poterli filmare mentre spiegavano la loro ricetta, basandosi sul testo creato in fase di sintesi. In questo modo abbiamo potuto condividere non solo la ricetta della pasta al sugo, ma anche altri piatti, che testimoniano la ricchezza dello studio, del lavoro e della vita in un contesto multiculturale.

I video e gli audio saranno allegati nei prossimi giorni.

ATTIVITÀ

1. Insieme al tuo compagno, metti di nuovo in ordine il brano che hai ascoltato, come nell'esempio: B__1__

A ___

STEFANO: Le dispiacerebbe aggiungere anche del peperoncino?

GIACOMO: Certo, ottima idea. Però ricordati Stefano, che il peperoncino va aggiunto solo a piacimento, perché non piace a tutti. A questo punto è possibile scolare la pasta, però prima mantenete un po' di acqua di cottura che vi servirà quando impiatterete la pasta. Ecco qua, Stefano, impiatta per favore.

B_1_

GIACOMO: Buonasera a tutti gli alunni del CPIA di Casale e benvenuti. Oggi vi presenteremo un piatto tutto italiano: gli spaghetti al pomodoro. Io sono Giacomo e lui è il mio assistente Stefano.

STEFANO: Ciao a tutti!

C ___

STEFANO: Potrebbe usare anche l'aglio?

GIACOMO: Ottima idea Stefano. Puliscimi due spicchi.

STEFANO: Certo. Potrebbe passarmi il coltello cortesemente?

GIACOMO: Tieni.

STEFANO: Grazie.

D ____

STEFANO: Ed ecco qua due porzioni di spaghetti al pomodoro!

GIACOMO: Vi ringraziamo per l'attenzione e vi auguriamo buon appetito!

E _____

GIACOMO: Per prima cosa prendiamo una pentola, riempiamola d'acqua e mettiamola sul fornello. Passami una pentola, Stefano.

STEFANO: Ecco a lei.

F _____

GIACOMO: Grazie. Mentre aspettate l'ebollizione prendete una cipolla, disponetela sul tagliere e tagliatela finemente.

STEFANO: Quale delle due cipolle utilizzeremo?

GIACOMO: Sicuramente quella bianca, perché è la più dolce.

G _____

GIACOMO: Rosolate bene l'aglio e la cipolla. Nel frattempo prendete i pomodorini, tagliateli a cubetti, ma prima lavateli e asciugateli con un panno. Hai fatto Stefano?

STEFANO: Un attimo, intanto prenda pure questi.

GIACOMO: Grazie. L'acqua sta bollendo. È giunto il momento di mettere il sale e la pasta. Questa è la quantità esatta per due porzioni di pasta. Mescolate i pomodorini con un mestolo di legno e fateli saltare, così. Aggiungiamo del sale e del pepe per insaporire bene il sugo.

2. Sottolinea le parole che non conosci. Chiedi ai tuoi compagni se le sanno spiegare. (Proporre lo stesso testo con alcune varianti o un testo diverso)

GIACOMO: Buonasera a tutti gli alunni del CPIA di Casale e benvenuti. Oggi vi presenteremo un piatto tutto italiano: gli spaghetti al pomodoro. Io sono Giacomo e lui è il mio assistente Stefano.

STEFANO: Ciao a tutti!

GIACOMO: Per prima cosa prendiamo una pentola, riempiamola d'acqua e mettiamola sul fornello. Passami una pentola, Stefano.

STEFANO: Ecco a lei.

GIACOMO: Grazie. Mentre aspettate l'ebollizione prendete una cipolla, disponetela sul tagliere e tagliatela finemente.

STEFANO: Quale delle due cipolle utilizzeremo?

GIACOMO: Sicuramente quella bianca, perché è la più dolce.

STEFANO: Potrebbe usare anche l'aglio?

GIACOMO: Ottima idea Stefano. Puliscimi due spicchi.

STEFANO: Certo. Potrebbe passarmi il coltello cortesemente?

GIACOMO: Tieni.

STEFANO: Grazie.

GIACOMO: Rosolate bene l'aglio e la cipolla. Nel frattempo prendete i pomodorini, tagliateli a cubetti, ma prima lavateli e asciugateli con un panno. Hai fatto Stefano?

STEFANO: Un attimo, intanto prenda pure questi.

GIACOMO: Grazie. L'acqua sta bollendo. È giunto il momento di mettere il sale e la pasta. Questa è la quantità esatta per due porzioni di pasta. Mescolate i pomodorini con un mestolo di legno e fateli saltare, così. Aggiungiamo del sale e del pepe per insaporire bene il sugo.

STEFANO: Le dispiacerebbe aggiungere anche del peperoncino?

GIACOMO: Certo, ottima idea. Però ricordati Stefano, che il peperoncino va aggiunto solo a piacimento, perché non piace a tutti. A questo punto è possibile scolare la pasta, però prima mantenete un po' di acqua di cottura che vi servirà quando impiatterete la pasta. Ecco qua, Stefano, impiatta per favore.

STEFANO: Ed ecco qua due porzioni di spaghetti al pomodoro!

GIACOMO: Vi ringraziamo per l'attenzione e vi auguriamo buon appetito!

3. **Chiedi al tuo compagno di parlarti di un piatto del suo paese. Dopo, scrivete il vostro dialogo insieme. Potete darvi del tu o del lei.**