ACCADEMIA DELLA CRUSCA

a.s.2025-2026

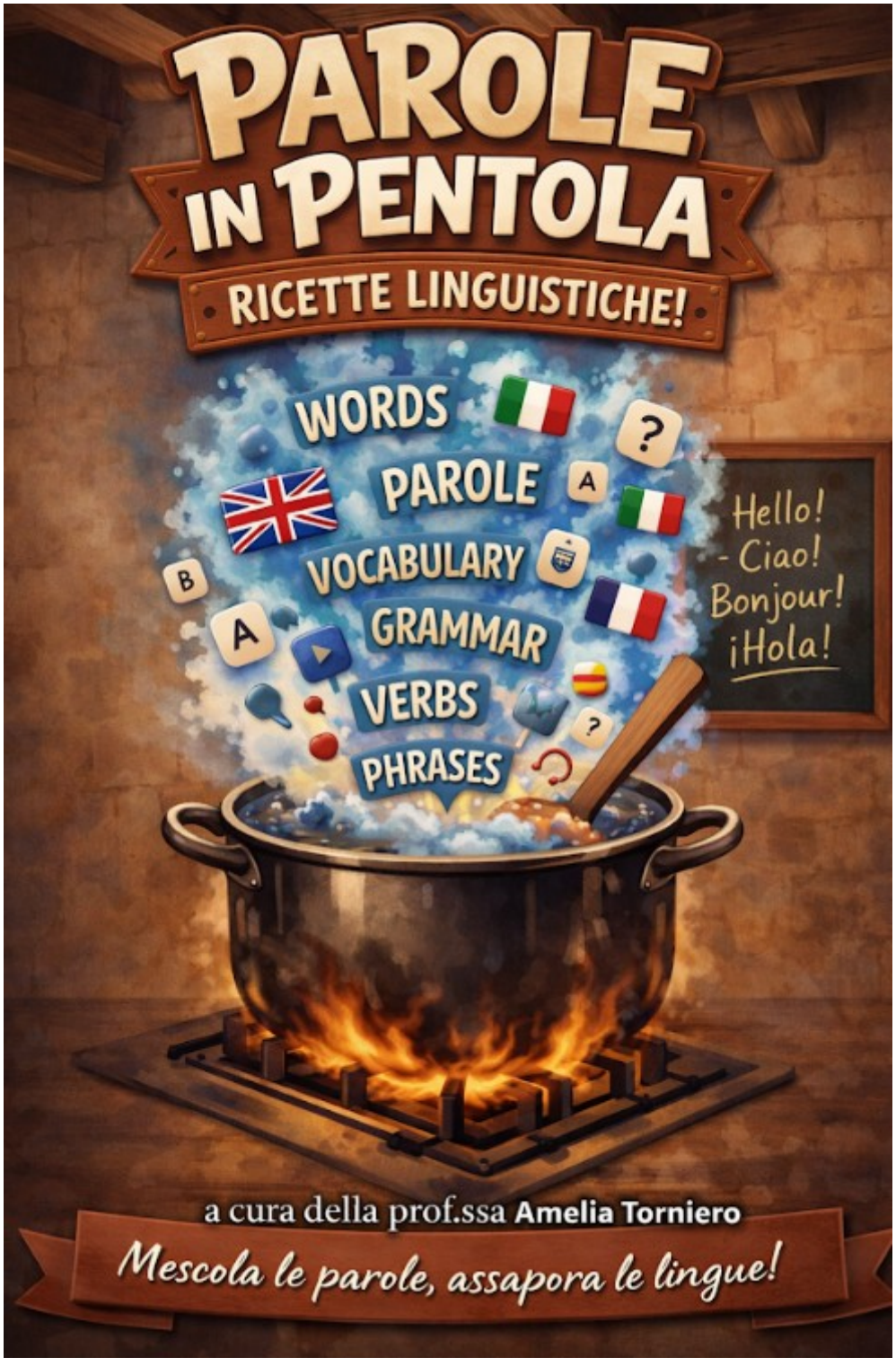
Corso di Formazione

INSEGNARE ITALIANO NELLE CLASSI MULTILINGUI

Sintesi strutturata del progetto didattico, concepita come un elaborato finale per attività con allievi di classe L2, integrando le riflessioni sulla morfologia e sulle strutture linguistiche richieste.

TITOLO: ***Sapori, Saperi e Convivenza: un Viaggio nel Testo Regolativo***

“ Mescola le parole, assapora le lingue”



ARGOMENTO Il percorso esplora la cucina attraverso i piatti italiani e quelli tipici delle culture d'origine degli studenti, focalizzandosi sulla struttura e l'uso del **testo regolativo**.

DOCENTE/I Amelia Torniero

"Dalla mia prospettiva di docente distaccata al Servizio Istruzione di Trento, ho immaginato una didattica L2 plurilivello che mette al centro la passione, un laboratorio linguistico L2 aperto. Scopriamo insieme il valore di una lingua viva: uno strumento potente per descrivere la realtà e unire le persone."

Discipline coinvolte

Percorso interdisciplinare che coinvolge più materie:italiano,geografia,scienze, informatica, musica, ed. cittadinanza

PREMESSA: Perché la scelta della cucina?

Nell'ambito del percorso formativo coordinato dai referenti dell'Accademia della Crusca, il nostro gruppo di lavoro ha individuato nella **cucina** un **ambito d'elezione**, in quanto **linguaggio universale** capace di favorire l'inclusione e il benessere relazionale degli alunni. Il cibo è inteso non solo come nutrimento, ma come **espressione di cultura e identità:** l'analisi del lessico gastronomico consente di edificare ponti tra realtà differenti, valorizzando le tradizioni d'origine e promuovendo il confronto interculturale.
Il progetto mira, inoltre, a consolidare la sinergia tra scuola e famiglia, rendendo i genitori partecipi del processo educativo attraverso la condivisione del patrimonio culinario domestico. Infine, la tematica permette una **progettazione didattica flessibile** (livelli A1-C1), garantendo l'adattamento dei contenuti e delle produzioni alle specifiche esigenze linguistiche e cognitive di ciascuno studente. La scelta dell'attività, del materiale deve essere effettuata a seconda della età dei discenti per personalizzare la proposta non solo in base al livello linguistico, ma anche rispetto alla contestualizzazione della realtà.

ARGOMENTO

Il percorso esplora la cucina attraverso i piatti italiani e quelli tipici delle culture d'origine degli studenti, focalizzandosi sulla struttura e l'uso del testo regolativo.

CRONOGRAMMA

Il percorso offre una struttura flessibile: può essere sviluppato nell'arco di un intero quadrimestre o articolato in tappe selezionate. È possibile definire un cronogramma personalizzato, adattandolo alla propria realtà scolastica attraverso la progettazione di agili Unità di Apprendimento (UdA).

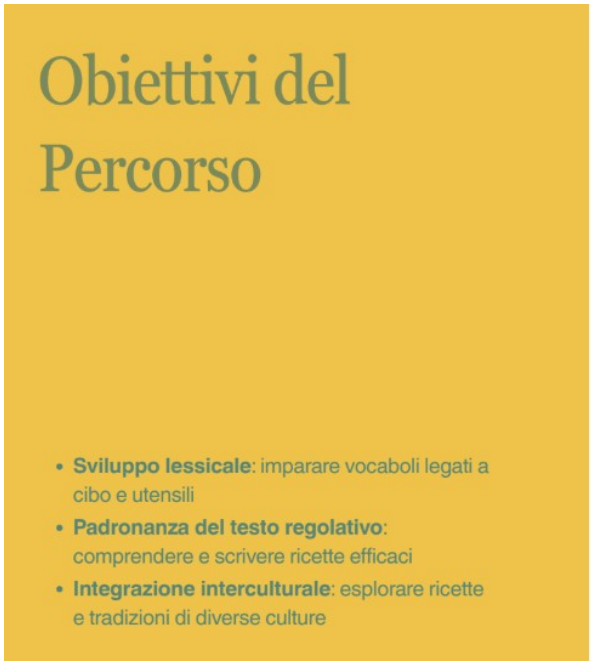
Motivazione e Introduzione

In questa fase iniziamo con un brainstorming utilizzando la tecnica Spidergram sulla "Cucina". Aggiungiamo input multimediale come video o canzoni per stimolare l'interesse degli studenti e facilitare la comprensione.

Motivazione e Analisi

- **Elicitazione e Anticipazione**: Avvio di una conversazione “clinica” volta a far emergere le preconoscenze degli studenti e a stimolare l’interesse sul tema.
- **Esplorazione e Introduzione**: Presentazione dell'argomento e analisi del lessico specifico (parole chiave) attraverso il supporto di contributi multimediali (visione di un filmato dedicato).
- **Fase di Analisi e Consolidamento**:
    - Attività di riordino e ricostruzione testuale basate sulla comprensione del video.
    - Creazione di un glossario illustrato mediante esercizi di abbinamento immagine-definizione.
    - Verifica ludico-didattica del lessico appreso tramite cruciverba e completamento di definizioni.

OBIETTIVI



- **Sviluppo della competenza lessicale:** Arricchire il vocabolario attraverso termini specifici (nomi e aggettivi dei sapori), sinonimi e contrari.
- **Sviluppo della competenza morfologica e grammaticale:**
  - Lavoro sui **nomi** (singolare/plurale) e sugli **aggettivi** qualificativi per descrivere cibi e sapori.
  - Padronanza dei **verbi** d'azione necessari nella preparazione (imperativo o infinito).
  - Utilizzo delle strutture per esprimere gusti e preferenze: **"mi piace / non mi piace"**.
- **Competenza comunicativa:** Saper fare con la lingua in situazioni reali, sviluppando abilità socio-pragmatiche attraverso l'interazione.

METODOLOGIA Il percorso segue un approccio comunicativo e ludico, strutturato in fasi:

1. **Input e Motivazione:** Utilizzo di **filmati e canzoni** (es. *"Il tortellino"* o *"Viva la pappa col pomodoro"*) perché l'abbinamento parola-immagine facilita la comprensione.
2. **Tecniche di Concettualizzazione:** Uso dello **Spidergram** (diagramma a ragno) per reperire le idee partendo da una parola chiave.
3. **Fissazione e Manipolazione:** Attività come il **cloze**, il riordino di sequenze, incastri di paragrafi e la "scatola delle parole" con estrazione a sorte di termini da abbinare.
4. **Produzione e Azione:** Drammatizzazione e *role making* per mettere in pratica la lingua in contesti simulati.

PROPOSTE INTERDISCIPLINARI Il progetto integra diverse discipline per una formazione globale:

- **Educazione alla Cittadinanza:** Elaborazione della **"Ricetta della Convivenza"**, dove i valori (rispetto, empatia) diventano gli ingredienti per "stare bene insieme".

- **Educazione alla Salute (Scienze):** Classificazione degli alimenti tramite la **piramide alimentare**, distinguendo ciò che è salutare.
- **Informatica:** Creazione di un **blog di cucina**, editing di video delle ricette o impaginazione del **libricino finale** per la classe.
- **Musica:** Esplorazione delle tradizioni tramite canzoni popolari e d'autore legate al cibo come metafora culturale.
- **Geografia:** Collegamento tra piatti tipici, ingredienti e territori di provenienza nel mondo.Prodotti legati al territorio, ai diversi habitat naturali

- L'attività trova il suo compimento nella realizzazione di un **ricettario collettivo** e/o di una **video-ricetta.** Come confermano le fonti, il tema culinario si presta a una notevole flessibilità didattica, permettendo di differenziare i contenuti per tutti i livelli del Quadro Comune Europeo, dalle competenze di base (A1) a quelle avanzate (C1).

Risultati attesi dal percorso

Il nostro approccio promuove la **padronanza lessicale** e le competenze interculturali, stimola la **cittadinanza attiva** e aumenta la **motivazione** degli studenti, creando un ambiente di apprendimento coinvolgente e inclusivo.

Tabella riassuntiva delle attività suggerite, suddivise per livello di padronanza linguistica:

Livello	Attività Proposte	Focus Linguistico e Morfologico
A1 - A2 (Base)	Visione di filmati e canzoni con abbinamento parola-immagine. Attività di **cloze**, riordino di sequenze e incastro di paragrafi. Uso della "scatola delle parole" per abbinare foto a definizioni. Disegno degli ingredienti.	**Nomi** (singolare/plurale), colori e ingredienti. Struttura **"mi piace / non mi piace"**. Lessico dei sapori e verbi d'azione semplici.
B1 - B2 (Intermedio)	Raccolta e trascrizione di ricette familiari tramite interviste ai genitori. Classificazione degli alimenti nella **piramide alimentare**. Scrittura di brevi testi regolativi con passaggi numerati. Vero/Falso e griglie di comprensione guidata.	Uso dei **verbi all'imperativo o all'infinito** per le istruzioni. Ricerca di **sinonimi e contrari**. Uso di aggettivi qualificativi per descrivere i piatti.
C1 (Avanzato)	**Scrittura creativa**: elaborazione della "Ricetta della Convivenza" con concetti astratti (valori come ingredienti). Creazione di un **blog di cucina** o editing di video-ricette. Analisi comparativa tra modelli culturali e tradizioni.	Padronanza del **testo regolativo** complesso. Lessico specifico e iperonimi (tramite la tecnica dello **Spidergram**). Revisione e editing per migliorare la forma espositiva.

Note Metodologiche Trasversali

- **Input comprensibile:** L'uso di video è fondamentale per tutti i livelli, poiché l'immagine supporta la comprensione linguistica dello straniero.
- **Approccio ludico:** Le attività possono essere trasformate in sfide o giochi di squadra per aumentare la motivazione e l'autostima.
- **Competenza socio-pragmatica:** Per i livelli più alti, si suggeriscono attività di **drammatizzazione e role making** (es. simulare la preparazione o la condivisione di un pasto) per imparare a "saper fare con la lingua" in situazioni reali

La tua missione culinaria e linguistica

In questa entusiasmante avventura, esploreremo **quiz**, giochi linguistici e ascolto musicale, mentre creeremo video-ricette. Un viaggio che stimola la creatività e l'apprendimento della lingua italiana!

FASI UDA: SAPORI, SAPERI E CONVIVENZA

UN VIAGGIO NEL TESTO REGOLATIVO

Fase	Attività	Obiettivi di Apprendimento	Metodologie	Strumenti e Materiali	Tempi
1. Motivazione e attivazione delle conoscenze	Conversazione sui cibi preferiti e brainstorming su "ricetta"	Stimolare il dialogo interculturale	Circle time, brainstorming	Immagini di cibi, cartellone	1 ora
	Analisi di ricette e caratteristiche del testo	Comprendere il testo regolativo	Lezione dialogata	Schede di ricette	2 ore
2. Scoperta del testo regolativo	Lessico degli alimenti e azioni in cucina	Ampliare il lessico	Giochi linguistici	Flashcard, immagini	1 ora
	Presentazione delle ricette familiari	Promuovere il dialogo interculturale	Storytelling, cooperative learning	Schede, disegni	2 ore
3. Arricchimento lessicale	Scoperta della piramide alimentare	Sviluppare consapevolezza sulla sana alimentazione	Attività laboratoriale	Poster piramide alimentare	1 ora
4. Condivisione delle ricette interculturali	Presenta zióne a ricetta	Scrivere un testo regolativo	Lavoro di gruppo	Schede strutturate	2 ore
	Educazione alimentare	Sviluppare il senso civico	Cooperative learning	Cartellone, post-it	1 ora
6. Produzione del testo regolativo	Scrittura di una ricetta	Scrivere un testo regolativo	Lavoro di gruppo, presentazione	Quaderno di classe	2 ore
7. La "ricetta" della buona convivenza	Creazione di una "ricetta" convivenza	Sviluppare il senso civico	Cartellone, post-it	Cartellone, post-it	1 ora
8. Prodotto finale e presentazione	Ricettario interculturale della classe				1–2 ore

FASE 1:

SAPORI DAL MONDO – IL NOSTRO RICETTARIO INTERCULTURALE

OBIETTIVI SPECIFICI:

- **Riconoscere la struttura** e le caratteristiche del testo regolativo (titolo, ingredienti, preparazione).
- **Raccogliere e trascrivere** ricette tradizionali della propria famiglia o cultura d'origine.
- **Valorizzare la diversità culturale** attraverso la condivisione di esperienze culinarie.
- **Sviluppare abilità di ricerca** (interviste ai familiari) e di produzione scritta.
- Collegare il cibo alla geografia e alle tradizioni culturali.

ATTIVITÀ PROPOSTE:

- **Introduzione al Testo Regolativo:** Analisi di esempi di ricette (libri di cucina, siti web) per identificare gli elementi chiave (lista ingredienti, passaggi numerati, verbi all'imperativo/infinito).
- **Ricerca e Raccolta:** intervistare i genitori o i nonni per raccogllere ingredienti e passaggi di preparazione.

- **Scrittura della Ricetta:** Ogni studente scrive la propria ricetta prestando attenzione alla chiarezza e all'uso del linggaggio specifico.
- **Illustrazione e Fotografia:** Ciritte foto del platto preparato o disegnare gli ingredienti e le fasi di preparazione.

Materiali:

Fogli, penne, colori, macchine fotografiche/sm.ɔmartphone, accesso a internet per ricerca (opzionale).

UDA: Sapori, Saperi e Convivenza – Un viaggio nel testo regolativo

Fase	Attività	Obiettivi di apprendimento	Metodologie	Strumenti e materiali	Tempi
1. Motivazione e attivazione delle conoscenze	Conversazione guidata sui cibi preferiti e sulle tradizioni alimentari dei diversi paesi. Brainstorming sul significato di “ricetta”.	Attivare conoscenze pregresse e stimolare il dialogo interculturale.	Circle time, brainstorming, didattica inclusiva	Immagini di cibi, LIM, cartellone per raccogliere le idee	1 ora
2. Scoperta del testo regolativo	Lettura e analisi di semplici ricette. Individuazione delle caratteristiche del testo regolativo (ingredienti, procedimento, ordine delle azioni).	Comprendere la struttura del testo regolativo.	Lezione dialogata, cooperative learning	Schede didattiche, esempi di ricette, immagini	2 ore
3. Arricchimento lessicale	Attività sul lessico degli alimenti e dei verbi legati alle azioni della cucina (tagliare, mescolare, cuocere…).	Ampliare il lessico relativo al cibo e alle azioni.	Attività ludiche, lavoro a coppie, giochi linguistici	Flashcard, immagini, schede lessicali	1 ora
4. Condivisione delle ricette interculturali	Gli studenti presentano una ricetta tipica della propria famiglia o del proprio paese.	Promuovere il dialogo interculturale e la valorizzazione delle diversità.	Storytelling, cooperative learning	Schede guidate, immagini, disegni	2 ore
5. Educazione alimentare	Presentazione della piramide alimentare e classificazione degli alimenti.	Sviluppare consapevolezza sull’importanza di una sana alimentazione.	Attività laboratoriale, discussione guidata	Poster della piramide alimentare, immagini di cibi	1 ora
6. Produzione del testo regolativo	Scrittura guidata di una ricetta (individuale o di gruppo).	Produrre un testo regolativo semplice e coerente.	Didattica laboratoriale, lavoro di gruppo	Schede strutturate, cartelloni, LIM	2 ore

7. La ricetta della buona convivenza	Brainstorming e costruzione di una "ricetta" simbolica con gli ingredienti della convivenza (rispetto, ascolto, collaborazione…).	Sviluppare senso civico e competenze relazionali.	Cooperative learning, problem solving	Cartellone, post-it, pennarelli	1 ora
8. Prodotto finale e presentazione	Realizzazione di un **ricettario interculturale della classe** e presentazione dei lavori.	Consolidare le competenze linguistiche e sociali.	Lavoro di gruppo, presentazione orale	Cartelloni, quaderno di classe, immagini	1–2 ore

Prodotti finali

📚 Ricettario interculturale della classe, che include:

- ricette provenienti dai diversi paesi degli studenti
- immagini o disegni degli ingredienti
- la **"ricetta della buona convivenza"**.

📚 video ricetta

Esempi di attività

1) classificazione alimenti _ imparo e gioco A1/2

Utile anche l'utilizzo di materiale in plastica utilizzabile per simulazioni di momenti di vita (Es: andiamo al supermercato e…)

Esempio: gli ortaggi

ORTAGGI/VEGETABLES

Ritaglia immagini e parole. Gioca a un gioco di memoria per trovare tutte le coppie e ricordare tutti i nomi.

FAGIOLI BEANS	POMODORO TOMATO	CAROTA CARROT	BROCCOLI BROCCOLI
LATTUGA LETTUCE	CIPOLLA ONION	CAVOLO CABBAGE	RAVANELLO RADISH
CAVOLFIORE CAULIFLOWER	CAVOLFIORE CAULIFLOWER	MELANZANA EGGPLANT	CETRIOLO CUCUMBER
AVOCADO AVOCADO	AGLIO GARLIC	PEPERONCINO CHILLI PEPPER	FUNGHI MUSHROOMS

ORTAGGI/VEGETABLES

Ritaglia immagini e parole. Gioca a un gioco di memoria per trovare tutte le coppie e ricordare tutti i nomi.

FAGIOLI BEANS	POMODORO TOMATO	CAROTA CARROT	BROCCOLI BROCCOLI
LATTUGA LETTUCE	CIPOLLA ONION	CAVOLO CABBAGE	RAVANELLO RADISH
CAVOLFIORE CAULIFLOWER	CAVOLFIORE CAULIFLOWER	MELANZANA EGGPLANT	CETRIOLO CUCUMBER
AVOCADO AVOCADO	AGLIO GARLIC	PEPERONCINO CHILLI PEPPER	FUNGHI MUSHROOMS

ORTAGGI/VEGETABLES

Ora scrivi nella tua lingua madre, come si chiamano questi ortaggi e disegnali o incolla la figura

FAGIOLI	POMODORO	CAROTA	BROCCOLI .....
LATTUGA	CIPOLLA	CAVOLO	RAVANELLO .....
CAVOLFIORE	CAVOLFIORE	MELANZANA	CETRIOLO .....
AVOCADO	AGLIO	PEPERONCINO	FUNGHI .....

2) Ascoltiamo delle musiche a tema.

L'importanza della musica nell'insegnamento

La musica è un potente strumento didattico, che facilita l'apprendimento del lessico e la comprensione culturale. Scegli brani adeguati per livello e interesse, migliorando l'interazione e la pronuncia.

Orecchie in Padella: Ascolto Attivo

In questo passo, esploreremo attività di ascolto attivo per coinvolgere gli studenti. Utilizzeremo brani musicali italiani per sviluppare la loro comprensione e migliorare la **pronuncia** in modo divertente e interattivo.

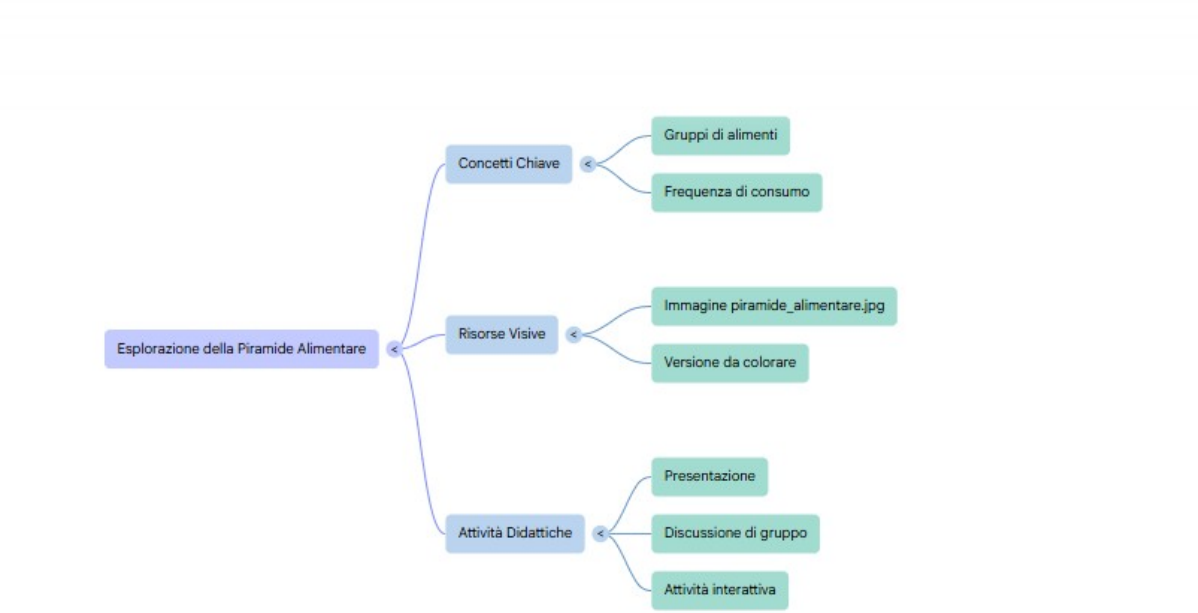
Indicazioni
Si può partire da qualsiasi testo significativo, come una canzone (ad esempio *Viva la pappa col pomodoro*), procedendo poi con la trascrizione e il lavoro analitico sulle singole parti del brano.

Attività proposta

3) **Interdisciplinarietà – italiano - scienze - ed. alla salute LA PIRAMIDE ALIMENTARE**

🥗Foundation of Nutrition: The Food Pyramid Guide

Questa lezione esplora i principi della sana alimentazione partendo dalla piramide alimentare. Utilizzando schemi e immagini, la classe scopre come bilanciare i diversi nutrienti e discute insieme le abitudini di consumo corrette. Il percorso si conclude con un'attività pratica di colorazione: un approccio ludico pensato per rendere i concetti più immediati e favorire uno stile di vita sano in modo stimolante.



Idea per un gioco sulla piramide alimentare, pensato per una classe di livello L2

GIOCO : La Gara della Piramide Alimentare

Obiettivo: Costruire una piramide alimentare bilanciata usando carte con alimenti, imparando a riconoscere i diversi gruppi alimentari e la loro importanza.

Materiali:

- Un grande disegno di una piramide alimentare su un cartellone o lavagna (anche divisa a fasce senza alimenti disegnati, solo i gruppi).
- Carte illustrate con diversi alimenti (una carta per alimento). Assicurati di avere molti esempi per ogni gruppo (es: pane, pasta, riso, cereali, patate per la base; frutta, verdura; carne, pesce, uova, legumi; latte, formaggi; dolci/grassi).
- Pennarelli o nastro adesivo per attaccare le carte.

Preparazione:

1. Disegna una grande piramide alimentare con 4 o 5 sezioni (base, secondo livello, terzo livello, e la punta). Ogni sezione dovrebbe essere etichettata con il nome del gruppo alimentare corrispondente, ad esempio: "Cereali e Tuberi", "Frutta e Verdura", "Proteine" (o "Carne, Pesce, Uova, Legumi"), "Latte e Derivati", "Dolci e Grassi".
2. Prepara le carte degli alimenti. Assicurati che le immagini siano chiare e facilmente riconoscibili. Non scriverci sopra i gruppi alimentari, quello è il compito dei bambini!
3. Mescola bene tutte le carte degli alimenti.

Come si gioca:

1. Suddivisione a squadre: Dividi la classe in 2-3 squadre.
2. Spiegazione delle regole:
    - Ogni squadra a turno pescherà una carta alimento.
    - Dovranno identificare l'alimento e decidere in quale fascia della piramide alimentare si trova.
    - Se indovinano correttamente, attaccheranno la carta nella zona giusta della piramide e guadagneranno un punto.
    - Se sbagliano, la carta torna nel mucchio e non guadagnano punti.
    - La squadra che alla fine del gioco avrà più punti vince!
3. Inizia la gara:
    - Il primo giocatore di una squadra pesca una carta (es: una mela).
    - Deve dire "La mela è la frutta, e la frutta va nel secondo livello della piramide!" e poi attaccarla nella sezione "Frutta e Verdura".
    - Passa il turno alla squadra successiva.
4. Discussione: Durante il gioco, l'insegnante può intervenire per aiutare i bambini a capire perché un alimento si trova in una certa parte della piramide (es: "Perché il pane è alla base? Ci dà molta energia per correre e giocare!").
5. Fine del gioco: Quando tutte le carte sono state utilizzate (o il tempo è scaduto), si contano i punti e si proclama la squadra vincitrice.

Varianti (per rendere il gioco più coinvolgente o complesso):

- Il "Jolly" dell'alimento: Inserisci alcune carte "Jolly" che permettono alla squadra di scegliere un alimento da attaccare dove vogliono (ma devono comunque giustificarlo).
- "Quanti ne mangi?": Dopo aver posizionato un alimento, il bambino deve dire se è un alimento da mangiare "spesso", "qualche volta" o "poco".
- A tempo: Dai un tempo limite ad ogni squadra per posizionare la carta (es: 30 secondi).
- Descrizione dell'alimento: Invece di nominare l'alimento, un bambino deve descriverlo agli altri membri della squadra senza dire il nome, e loro devono indovinare l'alimento e dove posizionarlo.

Questo gioco è interattivo, visivo e permette ai bambini di imparare in modo divertente e collaborativo.

4) **Ho creato con Gemini uno <u>storytelling</u> su una ricetta tipica del mio paese:**
il tiramisù "

Si può adattare lo strumento in base al focus della lezione e alle competenze dei discenti, spaziando dal livello A2 al C1. È possibile evidenziare singoli elementi linguistici (aggettivi, imperativi, ecc.), offrendo un supporto completo per lo sviluppo delle abilità di ascolto e lo studio della fonetica...

LINK: https://gemini.google.com/share/570d537b7926

Utilità : i ragazzi a casa possono anche riascoltarlo e imparare la corretta pronuncia

5) Ricettario interculturale da condividere (casa/ famiglia / scuola)

FASE 1:

SAPORI DAL MONDO – IL NOSTRO RICETTARIO INTERCULTURALE

OBIETTIVI SPECIFICI:

- **Riconoscere** la struttura e le caratteristiche del testo regolativo (titole, ingredienti, preparazione).
- **Raccogliere e trascrivere** ricette tradizionali della propria famiglia o cultura d'origine.
- **Valorizzare la diversità culturale** attraverso la condivisione di esperienze culinarie.
- **Sviluppare abilità di ricerca** (interviste ai familiari) e di produzione scritta.
- Collegare il cibo alla geografia e alle tradizioni culturali.

ATTIVITÀ PROPOSTE:

- **Introduzione al Testo Regolativo:** Analisi di esempi di ricette (libri di cucina, siti web) per identificare gli elementi chiave (lista ingredienti, passaggi numerati, verbi all'imperativo/infinito).

- **Ricerca e Raccolta:** I ragazzi, con il supporto delle famiglie, ricersano una ricetta tipica del loro paese o della loro tradizione familiare. Devono intervistare i genitori o i nonni per raccogllere ingredienti e passaggi di preparazione.

- **Scrittura della Ricetta:** Ogni studente scrive la propria ricetta in formato di testo regolativo. prestando attenzione alla chiarezza, alla precisione e all'uso del linguaggio specifico. l'otro lavoro.
- **Illustrazione e Fotografia:** I ragazzi sono invitati a scattare foto del platto preparato in casa o a perenare lingredienti all'uso del linguaggio specirico.

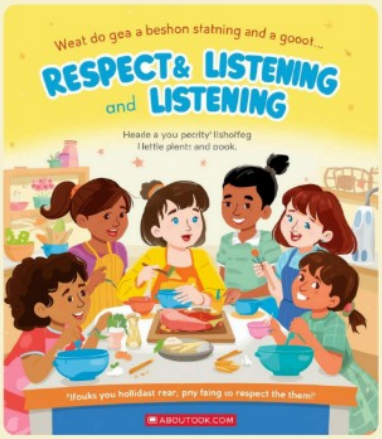
Materiali: Fogli, penne, colori, macchine fotografiche/smartphone, accesso a internet per ricerca (opzionale).

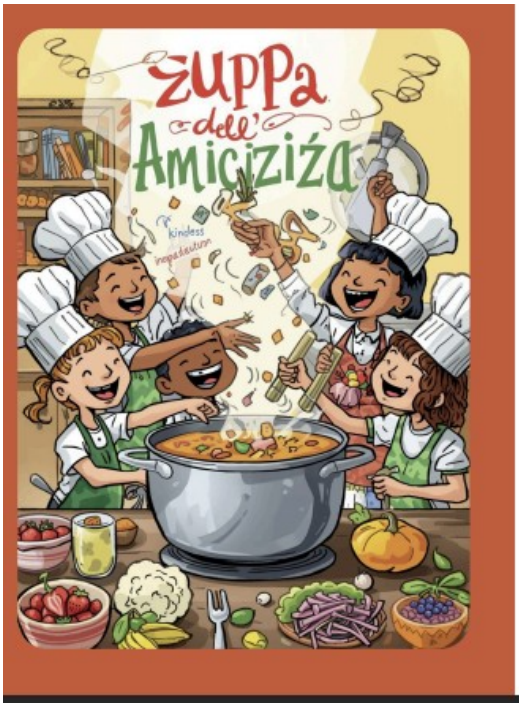
Scrittura Creativa e Riflessione Interculturale

Questa fase incoraggia gli studenti a esplorare il concetto di **convivenza** attraverso la scrittura creativa. Gli studenti riflettono sulle differenze culturali e sui valori comuni che uniscono le persone in cucina.

Interdisciplinarietà - ed. alla convivenza civile, ed. alla cittadinanza

Gli Ingredienti della Ricetta della Convivenza





Ingredienti Umani

In questa attività creativa, gli studenti sono invitati a **scrivere ingredienti umani** per la 'Zuppa dell'Amicizia'. Stimola la loro immaginazione e li incoraggia a riflettere sui valori importanti nella loro vita.

Produzione e Condivisione Attiva

6) Video ricetta - Una ricetta dal tuo paese o di un piatto del paese in cui abiti e che ami – Metodologia : peer to peer , cooperative learning

Scheda Progetto Video Ricetta

Template Struttura Video

Intro:

"Ciao! Oggi prepariamo **[Nome del piatto]**, un piatto tipico di **[Paese]**."

Ingredienti:

"Per questa ricetta servono: **200 g di...**, **un cucchiaio di...**, **un pizzico di...**."

Procedimento:

"Per prima cosa **taglia...**, poi **metti sul fuoco...**, infine **aggiungi...**."

Assaggio:

"Buon appetito!"

Fase	Attività dello Studente	Obiettivo Linguistico	Strumenti
1. Scrittura	Scelta del piatto, ricerca delle informazioni e stesura del testo descrittivo della ricetta.	Ampliare il lessico relativo al cibo, agli ingredienti e agli utensili da cucina.	Quaderno / Google Docs
2. Revisione	Confronto con il docente per correggere errori grammaticali e migliorare la struttura del testo.	Uso corretto dell'imperativo e del "si passivante" nelle istruzioni.	Feedback diretto / Revisione guidata
3. Storyboard	Progettazione delle scene principali e scrittura del parlato o dei sottotitoli.	Uso dei connettori temporali (prima, poi, dopo, infine) per organizzare il discorso.	Schema cartaceo / Modello grafico
4. Registrazione	Ripresa video della preparazione del piatto o della presentazione degli ingredienti.	Migliorare la pronuncia, l'intonazione e la fluidità espressiva.	Smartphone / Tablet / Microfono
5. Editing	Montaggio del video, aggiunta di sottotitoli, musica e transizioni.	Correzione ortografica e coerenza tra linguaggio parlato e scritto.	CapCut / Canva / Software di montaggio
6. Condivisione	Pubblicazione del video e presentazione del progetto alla classe o online.	Sviluppare la comprensione orale e la capacità di interazione comunicativa.	Sito della scuola / Padlet / Piattaforma didattica

Come fare un video-ricetta

Guida pratica per la classe

Segui questi semplici passaggi per creare il tuo video-ricetta. Usa creatività e lavoro di squadra per il successo del progetto in classe!

:

Creazione del Tuo Video-Ricetta

Segui questi semplici passaggi per realizzare un video-ricetta indimenticabile: dall'idea alla realizzazione, diventa il protagonista della tua avventura culinaria e linguistica con entusiasmo e creatività!

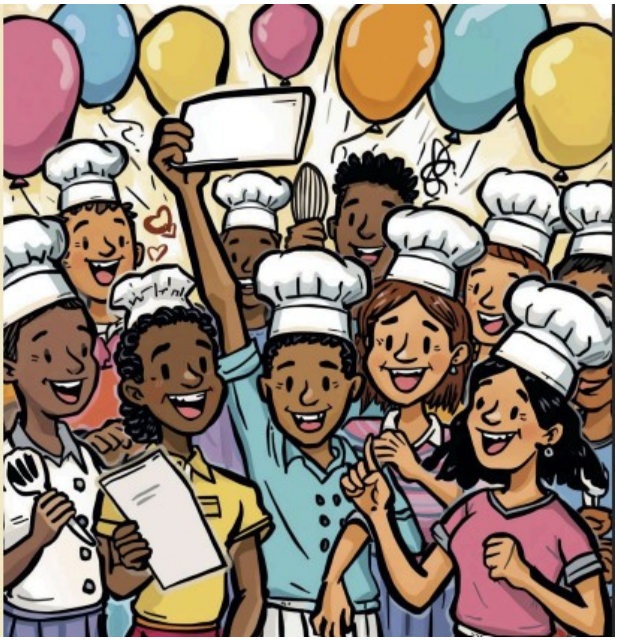
Suggerimenti per video di successo

Per creare un video da **Chef Stellato**, sorridete e divertitevi! Aggiungete musica italiana, scrivete sottotitoli per parole difficili e coinvolgete tutti nei vostri ruoli per un'esperienza fantastica.

Griglia di Valutazione Video-Ricette

Questa griglia aiuta gli insegnanti a valutare i progetti video degli studenti, considerando contenuti, utilizzo della lingua e qualità visiva, per garantire un'esperienza di apprendimento coinvolgente e di successo.

Diploma di MasterChef L2



Congratulazioni, chef! Questo diploma attesta le tue competenze linguistiche e culinarie acquisite. Hai dimostrato eccellenza nella preparazione e nella condivisione di video-ricette. Continua a cucinare con passione!

Per concludere in bellezza, festeggeremo insieme consegnando a ciascuno il proprio diploma personalizzato.

Conclusioni

Percorso Didattico

Questo percorso esplora le fasi di **motivazione**, analisi, produzione e valutazione. Ogni fase è progettata per **promuovere** l'apprendimento ludico e l'integrazione interculturale, rendendo l'esperienza educativa coinvolgente e significativa.

Risorse e Materiali Utilizzati

In questo percorso didattico, utilizziamo una varietà di **risorse multimediali**, inclusi video tematici, glossari illustrati e schede attività, per facilitare l'apprendimento e favorire l'interazione degli studenti.

"Spero che abbiate apprezzato gli ingredienti di questa attività".

Prof.ssa Amelia Torniero

Strumenti utilizzati per la creazione del percorso: Manus,Canva,Gemini