



Comunicare in cucina: parole, testi e azioni

Percorso didattico per l'insegnamento dell'Italiano
nelle classi multilingui

ACCADEMIA DELLA CRUSCA · A.S. 2025–2026

ELABORATO FINALE STEFANIA CANZANO



Premessa

L'attività è stata predisposta dalla docente e condivisa con il Dipartimento di Italiano per la sua realizzazione nel prossimo anno scolastico (settembre 2026) nelle classi prime. Al momento, la docente non ha alunni NAI nelle proprie classi quarte e quinte.

Accoglienza

Collegata al piano di accoglienza delle classi prime previsto dall'Istituto

Didattica attiva

In linea con il corso di studi scelto e la didattica laboratoriale

Inclusione

Promuove un ambiente scolastico inclusivo, rimuovendo ostacoli all'integrazione degli alunni NAI

Destinatari e Contesto

Classe

1[^]A Enogastronomia — I.P.S. G. Ravizza, Istituto Alberghiero

Docente

Stefania Canzano — Dipartimento di Italiano

Tempi

12 ore nelle prime 2–3 settimane di scuola + 1 ora di lavoro domestico

Spazi

Aula e laboratorio di cucina



Competenze Chiave

Testi orali e scritti

Comprendere e produrre testi legati al contesto gastronomico

Lessico di base e specialistico

Acquisire il vocabolario fondamentale della cucina e della ristorazione

Interazione comunicativa

Interagire in situazioni comunicative quotidiane e professionali

Inclusione NAI

Sviluppare abilità di comprensione per studenti non italofoni (livello pre-A1/A1)

Obiettivi

Per tutta la classe

- Comprendere semplici testi regolativi (ricette)
- Arricchire il lessico su ingredienti, strumenti e azioni
- Riconoscere la struttura di una ricetta
- Produrre semplici descrizioni e istruzioni

Per gli alunni NAI

- Acquisire lessico di base (oggetti, azioni quotidiane)
- Comprendere istruzioni semplici supportate da immagini
- Produrre parole e frasi minime (es. "tagliare", "acqua", "pane")
- Interagire con i compagni tramite attività cooperative e visive

Molti studenti non conoscono nomi come **sedano**, **melanzana**, **bastardella**, **colino**.

Metodologia



Didattica laboratoriale e cooperativa



Immagini, video e realia



Peer tutoring



Approccio comunicativo e multisensoriale



Scaffolding linguistico

Strumenti: LIM, flashcard illustrate, utensili reali, schede semplificate, dizionari visivi e app di traduzione.

Moduli 1 e 2 — 6 ore

MODULO 1 — 3 ORE

Il lessico della cucina

- **Ingredienti base:** brainstorming guidato con immagini
- **Strumenti:** memory visivo parola-immagine
- **Azioni:** etichettatura oggetti reali
- **NAI:** flashcard illustrate e ripetizione orale

MODULO 2 — 3 ORE

La ricetta come testo

- **Struttura:** analisi guidata (titolo, ingredienti, procedimento)
- **Sequenze:** riordino a gruppi (prima, poi, dopo)
- **Verbi:** evidenziazione all'infinito
- **NAI:** versione semplificata con immagini

Moduli 3 e 4 — 6 ore

1

Modulo 3 — Comprendere e dare istruzioni

Verbi operativi, imperativo ("*taglia*", "*mescola*", "*unisci*"). Role play chef–aiuto cuoco e simulazione pratica. Per NAI: gesti, immagini, ripetizione.

2

Modulo 4 — Produzione finale

Creazione di una ricetta in gruppo e presentazione orale. Per NAI: contributo tramite immagini e parole chiave. **Compito a casa:** ricetta di famiglia o della tradizione di origine.

① **Valutazione:** formativa (osservazione in itinere) + sommativa (prodotto finale e partecipazione). Per NAI: comprensione visiva, uso di parole base, partecipazione attiva.

Inclusione e Considerazioni Finali

Attività cooperative e materiali facilitati

Immagini, mappe e consegne semplificate con tempi più distesi

La lingua madre come ponte

Uso della L1 degli alunni quando possibile per facilitare la comprensione

Compresenza disciplinare

L'attività può essere gestita in compresenza tra il docente di Italiano e di Cucina, oppure di Sala & Vendita



Esempio di Scheda Ricetta

Crostoni con pere, gorgonzola, noci e miele

Reparto: Antipasti — Per 8 persone



Ingredienti	Dosi
Pane	4 filoni
Pere	2 pz
Gorgonzola dolce	400 g
Noci	80 g
Burro	50 g
Miele, succo di limone	q.b.

Procedimento: Tagliare il pane a fette, disporre su teglia con burro e gorgonzola. Infornare a 190° per 10–15 min. Aggiungere pere affettate, miele e noci. Servire subito.

ALLERGENI: GLUTINE · LATTE · FRUTTA A GUSCIO