VIVERE IN ITALIA

PASTI PRINCIPALI

La colazione, il pranzo, la cena

Al mattino si fa colazione con caffè, latte, cappuccino, tè e biscotti.

A pranzo si può mangiare un primo piatto di pasta, un secondo piatto di carne o pesce con le verdure. Molte persone lavorano lontano da casa e non tornano a casa per il pranzo. Mangiano in mensa o vanno al bar e prendono solo un panino, una pizza...

Di solito la cena è un pasto leggero con minestra, formaggio, salumi, ma chi mangia poco a pranzo fa una cena più abbondante.

I bambini fanno anche la merenda verso le quattro del pomeriggio con un dolce, oppure un frutto o uno yogurt.

- 26. Per te, qual è il pasto più importante? Che cosa mangi di solito? Quali sono i piatti della cucina italiana che ti piacciono di più? Quali sono i piatti tipici del tuo paese e della tua città?
- 27. Scrivi tu una semplice ricetta di un piatto del tuo Paese, o di un piatto italiano che conosci.

NOME DEL PIATTO:				
INGREDIENTI	ESECUZIONE			

***************************************	***************************************			



Il cibo è molto legato alla cultura e alle tradizioni di un popolo. A volte è anche legato alla religione e alle regole religiose. I musulmani e gli ebrei, ad esempio, non mangiano il maiale perché è considerato un cibo impuro. Gli indù invece non man-

giano la carne di manzo.



Sempre per ragioni religiose, in momenti stabiliti, ci sono periodi o giorni di digiuno che le persone di quella religione rispettano, come il mese di Ramadan per i musulmani.

28. Conosci delle abitudini alimentari che hanno ragioni religiose? Tu segui delle regole alimentari? Se sì, per quali motivi?

LA PIZZA

La pizza è un piatto italiano oggi diffuso in tutto il mondo.

In Italia ogni giorno si consumano circa sette milioni di pizze e le pizzerie sparse in paesi e città sono molto numerose.

I maggiori consumatori di pizza sono i giovani tra i quindici e i trent'anni.

I giovani vanno in pizzeria anche per incontrarsi e passare la serata in compagnia. Spesso si va in pizzeria con gli amici dopo il cinema: si mangia un piatto saporito, si sta insieme e si spende poco.

La pizza più richiesta è la "margherita" dal nome della regina Margherita di Savoia, alla quale era stata dedicata a Napoli nel 1889.

Gli ingredienti classici della pizza sono: mozzarella e pomodoro, olio di oliva e una buona pasta. La pizza è più buona se è cotta nel forno a legna.

Oggi la pizza è sempre più varia: oltre alla napoletana, alla quattro stagioni, alla capricciosa, c'è la pizza vegetariana con le verdure e ci sono altri tipi di pizze sempre più strane. I giapponesi preparano la pizza con il sashimi, il tipico pesce crudo.

29. Rispondi alle domande.

A.	Perché la pizza piace tanto?
В.	Chi sono i maggiori consumatori di pizza?
C.	Quali tipi di pizza conosci? Quale pizza preferisci?
D.	Al tuo paese si mangia la pizza?

Filastrocca pazza

Si va insieme in trattoria, alla buona in pizzeria. Ma se i soldi sono tanti ci son buoni ristoranti.

Per favore, a noi il menù e per voi pasta al ragu, pollo arrosto e patatine... e per me tagliatelline...

Mozzarella e gorgonzola tanti dolci per la gola, vino sfuso bianco e rosso e mangiare a più non posso.

TUTTI I NUMERI DELLA PIZZA

	7.000.000	le pizze consumate ogni giorno
	215.423	le tonnellate di pizza consumate in un anno
7	94,9%	quelle preparate in pizzeria
	5,1%	quelle surgelate
OPEN	35.000	le pizzerie aperte
· A	15/30 anni	l'età dei maggiori consumatori
CAL	538	le calorie di una pizza margherita