Natale

Natale è, per me, una festa famigliare. Da bambina, Natale era la mia festa preferita. Era, per me, un momento magico in cui mi perdevo completamente e che pregustavo in anticipo. Mi piacevano molto le illuminazioni di Natale per le strade [1], le canzoni festose di Natale, le tormente di neve, fare una battaglia a palle di neve quindi le battaglie con la neve. Ritagliare i biscotti con gli stampi. Tutte queste cose, in realtà, creano l'atmosfera di questa festa e poi... Adoravo l'albero di Natale. Bellissimo. Mio padre portava sempre un albero [2] che a me sembrava enorme e che profumava di bosco. L'albero di Natale, infatti, crea questa bellissima atmosfera natalizia. E poi, visto che ero la più piccola della famiglia, sono stata coccolata da tutti [3]. La mia famiglia faceva il possibile, per farmi vivere la magia dei momenti di Natale. Mi parlava di Gesù bambino che portava i doni a tutti i bambini [4], ma solo se erano bravi tutto l'anno. Mi ricordo delle letterine che ho scritto a Gesù Bambino. E mi ricordo dei regali sotto l'albero la sera di Natale. Per me, il momento più bello, da bambina, era poi naturalmente la distribuzione dei regali [5] perché non sapevo mai cosa mi portava Gesù Bambino ed era sempre una sorpresa. Adesso, sono adulta, ho dei figli adulti [6] e sono sempre felice di festeggiare la mia festa preferita con tutta la mia famiglia.

Durata ascolto: 2 minuti e 2 secondi.

1. Mi piacevano molto le illuminazioni di Natale per le strade.
2. Mio padre portava sempre un albero.
3. Visto che ero la più piccola della famiglia, sono stata coccolata da tutti.
4. Gesù bambino che porta i doni a tutti i bambini.
5. Il momento più bello, per me, da bambina, era poi naturalmente la distribuzione dei regali.
6. Adesso, sono adulta, ho dei figli adulti.

0	Per Cristina, il Natale era_____.	un momento molto speciale
1	Lei amava le strade a Natale con _____.	delle illuminazioni, illuminazioni, luci, delle luci, decorazioni
2	Per Natale, il compito di suo padre era _____.	l'albero, l'albero di Natale, portare l'albero
3	Della sua famiglia, lei era _____.	piccola, più piccola, più giovane, la bambina
4	I bambini ricevevano dei regali da _____.	Gesù bambino
5	Per lei, la cosa più bella del Natale erano _____.	i doni, i regali
6	Adesso lei è madre di _____.	figli adulti

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

San Valentino

Tutti conoscono la festa di San Valentino che è una festa molto romantica perché è la festa degli innamorati e si festeggia il 14 febbraio. [1] Solitamente gli innamorati si scambiano dei biglietti d'auguri molto romantici e si regalano fiori come le rose [2], gioielli, libri di poesia e scatole di cioccolatini. In Italia, il cioccolatino che viene regalato più spesso è il Bacio [3]. Spesso gli uomini scelgono proprio la data di San Valentino per dichiarare il loro amore ad una ragazza o per regalarle l'anello di fidanzamento. [4] Da alcuni anni, è di moda festeggiare il 15 febbraio la festa di San Faustino, patrono dei single. [5] Insomma la festa di San Valentino è la festa di tutti gli innamorati e bisognerebbe proprio festeggiarla.

Durata ascolto: 1 minuto e 4 secondi.

1. Si festeggia il 14 febbraio.
2. Si regalano fiori come le rose.
3. Il Bacio.
4. Per regalarle l'anello di fidanzamento.
5. San Faustino, patrono dei single.

0	Di quale festa si parla?	di San Valentino
1	In quale mese si festeggia la festa di San Valentino?	a febbraio
2	Che tipo di fiori si regalano a San Valentino?	le rose
3	Come si chiama il cioccolatino che si regala a questa festa?	Bacio, il bacio
4	Spesso che cosa offre un uomo in quest'occasione?	un anello, anello di fidanzamento
5	Che cosa si festeggia il 15 febbraio?	San Faustino, i single

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

Carnevale e le sue maschere

Il Carnevale è il periodo che precede la Quaresima, dura due settimane e due giorni e termina il giorno del Martedì grasso. [1] Il giorno dopo, il Mercoledì delle Ceneri, inizia la Quaresima. [2] Il carnevale italiano è famoso per le sue maschere. [3] Alcune delle maschere della tradizione italiana sono Arlecchino della Lombardia [4], Meo Patacca di Roma, Pantalone e Colombina del Veneto. [5] Poi ci sono Brighella di Bergamo, il napoletano Pulcinella [6] e il Dottor Balanzone di Bologna. I più famosi sono il Carnevale veneziano che è uno dei più antichi e affascinanti [7] e il carnevale di Viareggio che è una sfilata di carri che trasportano enormi figure di cartapesta.

Durata ascolto: 1 minuto e 2 secondi.

1. Termina il giorno del Martedì grasso.
2. Inizia la Quaresima.
3. Per le sue maschere.
4. Arlecchino della Lombardia.
5. Pantalone e Colombina del Veneto.
6. Il napoletano Pulcinella.
7. Il Carnevale veneziano, che è uno dei più antichi e affascinanti.

0	1	2	3	4	5	6	7
D	I	H	B	C	E	A	G

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

Ognissanti

La festa dei morti si festeggia ancora in molte regioni italiane che corrisponde un po' alla festa di Halloween che ci viene dagli Stati Uniti, festa che è arrivata anche nelle case degli italiani. Per cui, da alcuni anni a Halloween tanti bambini italiani, si travestono. [1] In realtà, da noi, si festeggia la festa dei morti per ricordare i defunti, cioè per ricordare le persone che sono decedute. E dipende sempre dalle regioni italiane, per esempio, in Sicilia, si festeggia il giorno dei morti in modo molto particolare. Nel senso che, quel giorno, i bambini ricevono tanti regali [2] ma non da Babbo Natale o da Gesù Bambino come a Natale ma appunto dai morti il giorno di Ognissanti. Cioè i bambini in Sicilia credono che siano i morti a portargli dei regali [3]. E mi ricordo che mio papà aveva vissuto questa festa molto più del Natale e raccontava che aveva sempre paura di quei regali, perché, appunto, credeva che li portavano i defunti che lui non conosceva neanche. Quindi, i bambini avevano paura di questa festa, no? [4] Ed è strano, infatti, in una regione, come la Sicilia, che è molto cattolica che il Natale non sia così festeggiato come in altre regioni. Infatti, in altre regioni italiane, questa tradizione non sembra esistere. [5] Ed è quello il bello dell'Italia che in ogni regione, esistono diverse tradizioni. Comunque parliamo di nuovo della festa di Ognissanti in genere e quindi tante famiglie italiane, quel giorno, vanno al cimitero a portare i fiori [6] alle persone che hanno perso e che hanno amato. E a volte, purtroppo, ci sono famiglie che non possono andare al cimitero perché abitano molto lontano e, quindi, invece di andare al cimitero, vanno a messa in una chiesa nelle vicinanze.

Durata ascolto: 2 minuti e 24 secondi.

1. Da alcuni anni molti bambini si travestono a Halloween.
2. I bambini ricevono tanti regali.
3. Cioè i bambini in Sicilia credono che siano i morti a portargli dei regali.
4. Quindi, i bambini avevano paura di questa festa, no?
5. In altre regioni italiane, questa tradizione non si usa, non sembra esistere.
6. Vanno al cimitero, a portare i fiori.

0	1	2	3	4	5	6
I	C	D	H	F	B	E

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

Pasqua

La Pasqua è la festa principale del Cristianesimo. Con questa festa si ricorda e si celebra la Resurrezione di Gesù. La data della Pasqua cambia di anno in anno. [1] Prima di questa data, ci sono quaranta giorni di digiuno in cui si mangia poco e questo periodo è chiamato Quaresima [2]. L'ultima settimana della Quaresima, si chiama Settimana Santa [3] e inizia con la Domenica delle Palme, quando si va in chiesa a far benedire il rametto di ulivo. Il giorno dopo la Pasqua, si chiama Lunedì dell'Angelo o Pasquetta. [4] E di solito si fanno gite fuori porta. A Pasqua si mangiano l'agnello arrosto e la Colomba, un dolce tipico [5] che somiglia al Pandoro ma è a forma di Colomba e si regalano le uova di cioccolato che contengono una sorpresa.

Durata ascolto: 54 secondi.

1. Di anno in anno.
2. Quaresima.
3. Si chiama Settimana Santa.
4. Il giorno dopo la Pasqua, si chiama Lunedì dell'Angelo o Pasquetta.
5. La Colomba, un dolce tipico.

0	Di che festa si tratta?	di Pasqua
1	Quando cambia la data di Pasqua?	di anno in anno, ogni anno
2	Com'è chiamato il periodo dei quaranta giorni di digiuno?	la Quaresima
3	Come si chiama l'ultima settimana del periodo di digiuno?	la Settimana Santa
4	Quando si festeggia la Pasquetta?	un giorno dopo Pasqua, subito dopo la Pasqua, il giorno dopo Pasqua, l'indomani di Pasqua, lunedì dopo Pasqua
5	Che cos'è la Colomba?	un dolce tipico, un dolce di Pasqua, un dolce pasquale

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

Pasta senza fine

Per meglio gustare la pasta italiana è importante che ogni tipo di pasta abbia un suo condimento. La pasta industriale, la si può identificare in bucatini, penne, rigatoni, linguine, spaghetti, tagliatelle, fettuccine, farfalle e fusilli. Invece, la pasta, la pasta casereccia fatta in casa, la si può identificare con i ravioli, tortellini, gnocchi, lasagne e rigatoni. [1] I bucatini … possiamo associarli al condimento di matriciana che è un condimento tipico di Roma o ancora con le sarde che è un condimento tipico della Sicilia. Le penne possono essere condite o arrabbiate o alla puttanesca. I rigatoni con ricotta e melanzane o melanzane e mozzarella. [2] Le linguine. Le linguine si sposano molto bene con tutti i condimenti a base di pesce che può essere o allo scoglio o con le cozze, o con le vongole, o con i gamberi o con l'aragosta o con tutto il pesce messo assieme. [3] Le tagliatelle. Le tagliatelle si sposano molto bene con il ragù di carne o con i funghi porcini. Le farfalle. Le farfalle possono essere con un condimento con piselli, panna e prosciutto alla papalina. [4] E i fusilli con pomodoro e piselli. I ravioli fatti in casa hanno già in se stesso un ripieno di o di pollo o di carne o di formaggio [5] e li si possono condire con un po' di pomodoro o di ragù. I tortellini, sempre fatti in casa, sono quelli che si sposano bene con il brodo di carne. Gli gnocchi. Gli gnocchi possono essere serviti o con i quattro formaggi o con la gorgonzola o in tanti altri modi. Le lasagne, le lasagne sono tipiche della regione Emilia [6] e sono condite con un ragù di carne e un po' di besciamella. E lo stesso vale per i cannelloni.

Durata ascolto: 2 minuto e 49 secondi.

1. La pasta, la pasta casereccia fatta in casa, la si può identificare con i ravioli, tortellini, gnocchi, lasagne e rigatoni.
2. I rigatoni con ricotta e melanzane o melanzane e mozzarella.
3. Le linguine si sposano molto bene con tutti i condimenti a base di pesce che può essere o allo scoglio o con le cozze, o con le vongole, o con i gamberi, o con l'aragosta, con tutto il pesce messo assieme.
4. Le farfalle possono essere con un condimento con piselli, panna e prosciutto alla papalina.
5. I ravioli fatti in casa hanno già in se stesso un ripieno di o di pollo o di carne o di formaggio.
6. Le lasagne sono tipiche della regione Emilia.

0	Che cos'è necessario per fare una buona pasta?	il condimento
1	Che tipo di pasta sono gli gnocchi o i ravioli? (Date una risposta)	fatta in casa, pasta fatta in casa, pasta casereccia
2	Con cosa si condiscono i rigatoni? (Date una risposta)	con ricotta e melanzane, melanzane e mozzarella
3	Con cosa si fa salsa per le linguine? (Date due risposte)	con le cozze, con le vongole, con i gamberi, con l'aragosta, con tutto il pesce
4	Come si condiscono le farfalle?	con piselli, con panna, con prosciutto, alla papalina
5	Con che cosa si fa il ripieno dei ravioli? (Date due risposte)	il pollo, la carne, con la carne, il formaggio, con formaggio
6	Da quale regione italiana vengono le lasagne?	in Emilia, dall'Emilia, Emilia

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

Giro gastronomico attraverso l'Italia

Ecco, parlare di cucina italiana in tre minuti, diventa un'impresa. Nel senso che questo Bel Paese ha una varietà gastronomica incredibile. Infatti, esistono i giri gastronomici per i turisti e non è uno scherzo. E ogni regione ha qualcosa di buono da mangiare. Non dimentichiamoci che l'Italia è molto lunga e la vegetazione e il clima è molto diverso da una regione all'altra per cui anche la cucina, ovviamente, è diversa. [1] Se si vuole generalizzare, si potrebbe dire che soprattutto nelle regioni del nord, quindi nella zona alpina, si cucina molto con il burro. [2] E molto burro, margarina [2], molta panna, crème fraiche. Insomma, tutto quello che deriva dal latte. Andando verso il sud, già nella zona, diciamo, dell'Italia centrale, la vegetazione cambia. Abbiamo gli alberi degli ulivi [3] ed è per questo che si consuma moltissimo olio d'oliva. E quello che unisce l'olio d'oliva al burro, è senz'altro lo yogurt. In tutte le regioni si consuma yogurt. Ogni regione c'ha la sua produzione locale di yogurt. [4] Non bisogna dimenticare che noi in Italia abbiamo il mare. Per cui mangiare pesce, i frutti di mare, è una cosa normale. [5] E abbiamo una varietà, diciamo di pesci importante e di frutti di mare. Tipo l'insalata di frutti di mare che si usa come antipasto dove ci sono calamari, polipi tagliati a pezzettini, le vongole, le cozze. E poi, passando al pesce vero e proprio, tipo il pesce azzurro, quindi le sardine. Ma anche parlando di nasello e altri pesci. Un'infinità di pesci, in realtà. Ed è anche quello che unisce l'Italia. Il consumo di pesce.

Pane. Il pane in Italia è anche un tema. Nel senso che ogni regione ha la sua particolarità di pane. Ci sono regioni italiane che producono del pane senza sale. A me, particolarmente, non piace il pane senza sale e le regioni che lo producono sono di solito... Senza sale, il pane, si trova in Toscana e in Emilia Romagna. [6] Il miglior pane italiano, secondo me, è la mia opinione sicuramente in Sicilia. In Sicilia, il pane è sempre bianco. Noi produciamo il pane bianco. È ottimo, è salato [7], ha un gusto particolare. È croccante. E poi, insomma, si usa dire, si suol dire che in Sicilia appunto si mangia benissimo. Infatti, è un'isola dove la gastronomia ha il suo posto. E, secondo me, è la regione in cui si mangia meglio. È appunto la Sicilia.

Durata ascolto: 3 minuti e 8 secondi.

1. Il clima è molto diverso da una regione all'altra per cui anche la cucina, ovviamente, è diversa.
2. Soprattutto nelle regioni del nord, quindi nella zona alpina, si cucina molto con il burro (...) / margarina.
3. Andando verso il sud, già nella zona, diciamo, dell'Italia centrale, la vegetazione cambia. Abbiamo gli alberi degli ulivi.
4. Ogni regione c'ha la sua produzione locale di yogurt.
5. Per cui mangiare pesce, i frutti di mare, è una cosa normale.
6. Senza sale, il pane, si trova in Toscana e in Emilia Romagna.
7. In Sicilia, il pane è sempre bianco. Noi produciamo il pane bianco. È ottimo, è salato.

o	1	2	3	4	5	6	7
D	A	B	B	D	B	C	A

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT

I miei piatti preferiti

Il mio piatto preferito in assoluto, è la pasta alla carbonara. La pasta alla carbonara è solitamente fatta con la pastasciutta lunga. Quindi, gli spaghetti, vengono conditi con dell'uovo crudo che poi con il calore della pasta si cuoce un po' e con della pancetta. [1] In realtà, guanciale, ci sarebbe una piccola differenza che non ho mai capito. Però, la ricetta esatta dice guanciale. E poi, ovviamente, il parmigiano e il pepe. E per chi come me ama la pasta è sicuramente un tipo di pasta molto buono perché è molto gustoso e sostanzioso: contiene la carne, contiene l'uovo, contiene il formaggio. [2] Quindi, per questo, diciamo, quando mi viene chiesto qual è il mio piatto preferito, rispondo istintivamente la pasta alla carbonara perché sono un grande amante della pasta. Poi, ci sono tanti altri piatti che mi piacciono e avendo anche avuto l'opportunità di viaggiare un po' in giro per l'Europa ho anche potuto provare i piatti provenienti da altri posti e mi è piaciuto molto il Burek che si mangia nei Balcani. Nei paesi dell'ex-Jugoslavia e anche altrove. Anche in Turchia. [3] È sostanzialmente della pasta fillo che viene riempita con carne e cipolla. E poi viene cotta in forno ed è molto buona. A me piace veramente tanto. Poi ci sono delle varianti, che trovo anche gustose con le verdure o le patate. E poi, tornando alla pasta, che è la mia passione principale, mi piace anche molto la pasta ripiena. Quindi, i ravioli, i tortellini [4], eccetera e poi, ovviamente, questi non sono piatti della sola tradizione italiana. La pasta ripiena si mangia anche altrove e specialmente nell'Est Europa in paesi come la Polonia, l'Ucraina e la Russia [7] dove vengono chiamati "Pierogi", "Pelmini" e "Vareniki". Quando posso e riesco a procurarmeli in qualche ristorante russo o qualche negozio che vende cibi della Russia o dell'Ex-Unione Sovietica, li prendo sempre con piacere perché sono molto buoni sia come impasti, sia come ripieno.

Durata ascolto: 2 minuti e 52 secondi.

1. Spaghetti vengono conditi con dell'uovo crudo e poi con il calore della pasta si cuoce un po' e con pancetta.
2. È sicuramente un tipo di pasta molto buono perché è molto gustoso e sostanzioso: contiene la carne, contiene l'uovo, contiene il formaggio.
3. Il Burek che si mangia nei Balcani. Nei paesi dell'es-Iugoslavia e anche altrove. Anche in Turchia.
4. È sostanzialmente della pasta fillo che viene riempita con carne e cipolla.
5. I ravioli, i tortellini.
6. La pasta ripiena si mangia anche altrove e specialmente nell'Est Europa in paesi come la Polonia, l'Ucraina e la Russia.

0	Qual è il piatto preferito di Jacopo?	la pasta alla carbonara
1	Quali sono gli ingredienti per fare la salsa alla carbonara? (Date due risposte)	uovo, tuorlo d'uovo, pancetta, guanciale, uovo crudo, guanciale, parmigiano
2	Perché la pasta alla carbonara è molto nutriente?	ha la carne, contiene carne, ha l'uovo, contiene uovo, per il formaggio, a causa del formaggio, contiene formaggio
3	Dove si mangia il Burek? (Date due risposte)	nei Balcani, in Turchia, nei paesi dell'Ex-Jugoslavia
4	Con cosa si fa il Burek?	con pasta fillo, carne, cipolla
5	Quale altro tipo di pasta ripiena piace a Jacopo? (Date una risposta)	ravioli, tortellini
6	In quali altri paesi si mangia la pasta ripiena? (Date due risposte)	in Polonia, in Ucraina, in Russia

© Italiano con turbo A2+ – Verlag HPT