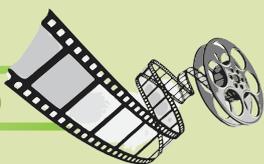


L'Italia in video



La pizza

1 Scrivete i nomi delle pizze sotto la foto corrispondente.

Quattro stagioni
Vegetariana
Margherita
Funghi e salsiccia



A

Quattro stagioni



B



C



D



2 Guardate il video e mettete in ordine le fasi di preparazione della pizza.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 Si prepara almeno il giorno prima l'impasto. | <input type="checkbox"/> Dopo un 12 /14 ore si preparano i panetti della pizza. |
| <input type="checkbox"/> Si fa cuocere dai due a tre minuti in forno a una temperatura che va da 360 a 420 gradi. | <input type="checkbox"/> Si fa lievitare la prima volta. |
| <input type="checkbox"/> Si fa girare. | <input type="checkbox"/> Si fa ulteriormente lievitare. |



3 Guardate ancora il video e sottolineate gli alimenti e le bevande di cui parla il signor Francesco.

pomodoro funghi salvia vino basilico aranciata salsiccia gorgonzola caffè prosciutto
birra mozzarella ricotta olio cipolla parmigiano coca-cola scamorza olive



4 Guardate ancora il video e indicate se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | V | F |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 Francesco Cappello lavora nella pizzeria "Da Ciro" da circa 10 anni | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 L'impasto della pizza è fatto con acqua, lievito, sale e farina. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 I clienti bevono sempre la birra con la pizza. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 Per Francesco in un locale sono necessari olio, pomodoro e mozzarella. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 La caratteristica della pizza Santa Anastasia è il bordo ripieno di formaggio. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 Mangiare la pizza "Da Ciro" costa dai 10 ai 20 euro. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 Il sabato e la domenica la pizzeria può servire fino a 300 clienti. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



5 In coppia.
A turno intervistatevi sui vostri gusti e le vostre abitudini in fatto di pizza.

- Dove preferite mangiare la pizza, a casa o in pizzeria?
- Quando avete mangiato la pizza l'ultima volta?
- Avete mai cucinato la pizza? Se sì, quando e come?
- Qual è la vostra pizza preferita?

L'Italia in Internet WWW

Collegatevi al sito della casa editrice Loescher per saperne di più su...

- i cuochi italiani più importanti.
- i ristoranti più famosi d'Italia.
- le ricette tipiche italiane.

