



“Mi chiamo Massimo Della Ferrera. Faccio il cuoco da quindici anni. Sono a Serravalle Langhe. Cucino prevalentemente cucina del territorio, leggermente rivisitata.”



1 Dopo aver ascoltato almeno due volte l'intervista, completa le frasi utilizzando le parole date.

ripieno • gnocchi • prodotti • antipasti • frigoriferi • pasta fresca • stagionale • giapponesi
 • pazienza • cucina • cuoco • ristorante • ravioli • nuovo • verdure • stufa • tagliatelle

1. Massimo Della Ferrera fa il da quindici anni. Insieme ai suoi fratelli gestisce un da una decina d'anni.
2. Usa dei tipicamente locali, dalla carne alle della sua zona, cercando di fare degli accostamenti magari un po' più originali del solito.
3. Un bravo cuoco deve avere una buona dose di e tanta voglia di cercare sempre di fare qualcosa di
4. Da dieci anni a questa parte nel ristorante di Massimo hanno sempre lavorato con ragazzi in
5. Nel ristorante ci sono due cucine. Una calda e una fredda. Una dove ci sono la e il bollitore e un'altra dove ci sono solo tavoli e
6. La fatta a mano, i, gli gnocchi, i *tajerin* sono le cose che Massimo prepara più volentieri.
7. Il menù del ristorante è Viene cambiato ogni due mesi, in base alle verdure e ai prodotti che ci sono in quel dato periodo. Quello che rimane sempre uguale sono le paste, però cambia il o la salsa.
8. Nel menù del ristorante si sono sempre almeno quattro e numerosi primi come ad esempio i *tajerin* che sono le tagliate a mano, al ragù di vitello, o gli di patate e nocciole con un ragù di funghi, o delle fettuccine alla salsa di coniglio.

2 Indica con una crocetta quali delle seguenti domande sono appropriate per un'intervista a Massimo Della Ferrera.

1. Quali sono i valori e le tradizioni che cercate di portare avanti con la vostra attività? ☐
2. La tua è un'attività a conduzione familiare? Che cosa fanno i tuoi fratelli? ☐
3. Che rapporto c'è tra la tua terra e la tua cucina? ☐
4. Hai anche una falegnameria di cui ti occupi personalmente? ☐
5. I tuoi fornitori sono aziende delle Langhe? ☐
6. Raccontami la tua giornata: è vero che un cuoco si alza sempre prestissimo e deve sempre andare a dormire tardi? ☐
7. Quali sono gli strumenti di cui un pittore non può proprio fare a meno? ☐
8. È vero che il primo che incontri al mattino è il frigorifero? Quanto è grande e come si fa a tenerlo sempre pieno di quel che ti serve per cucinare? ☐
9. Un proverbio recita: "Anche l'occhio vuole la sua parte". Secondo te è più importante il modo in cui si presenta una pietanza oppure il suo gusto? ☐
10. Quali caratteristiche contraddistinguono un bravo sciatore secondo te? ☐
11. Qual è il genere letterario che preferisci e perché? ☐
12. Qual è il miglior complimento che hai ricevuto da uno dei tuoi allievi? ☐

3 Ascolta ancora l'intervista e indica se le seguenti affermazioni relative all'intervistato Massimo Della Ferrera sono vere (V) o false (F).

1. Mi chiamo Massimo Della Ferrera. Faccio il cuoco a Serravalle Langhe dove insieme ai miei fratelli gestisco un ristorante da una decina d'anni. ☐ V ☐ F
2. Uso dei prodotti tipicamente locali, dalla carne alle verdure della nostra zona e non faccio mai accostamenti diversi dal solito. ☐ V ☐ F
3. I miei fratelli si chiamano Tiziano e Alessandro, sono gemelli e sono quattro anni più vecchi di me, quindi hanno iniziato prima loro la scuola alberghiera. ☐ V ☐ F
4. Rendere i clienti contenti è la nostra soddisfazione, è la nostra migliore paga diciamo. ☐ V ☐ F
5. In cucina siamo tutti di origine italiana, nessuno straniero. ☐ V ☐ F
6. Il nostro menù non cambia mai durante l'anno. ☐ V ☐ F
7. Nel nostro ristorante prepariamo gli gnocchi di patate e nocciole con un ragù di funghi. ☐ V ☐ F

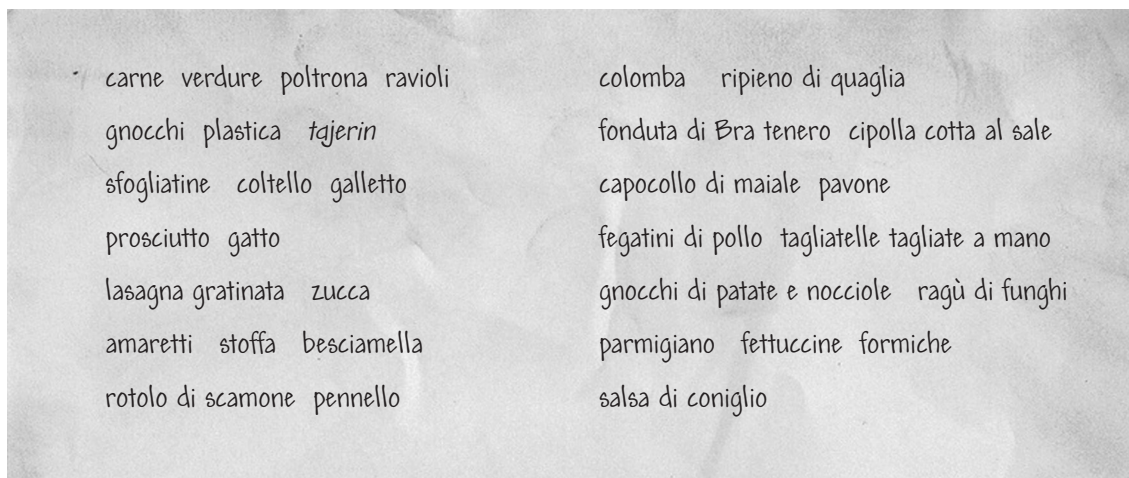
4 Scrivi tu le domande (D) dell'intervistatore in base alle risposte (R) date dall'intervistato. Se hai difficoltà durante questo esercizio, ascolta ancora una volta l'intervista.

1. D
R Mi chiamo Massimo Della Ferrera. Faccio il cuoco da quindici anni.
2. D
R Cucino prevalentemente cucina del territorio, leggermente rivisitata ma non stravolta completamente.
3. D
R Uso dei prodotti tipicamente locali, dalla carne alle verdure della nostra zona.
4. D
R Lavorare insieme fa capire molte cose, sia del lavoro ma anche di noi stessi, quindi andare d'accordo delle volte non è facilissimo.
5. D
R Un bravo cuoco deve avere una buona dose di pazienza e tanta voglia di fare, di cercare sempre di fare qualcosa di nuovo, però senza stravolgere troppo.
6. D
R In cucina siamo in quattro. I miei collaboratori si chiamano Andrea, Daijiro e Ayaka.
7. D
R Io cucino i primi e i secondi e i miei collaboratori fanno il resto.

5 Elenca di seguito almeno tre domande che vorresti rivolgere a Massimo Della Ferrera, il cuoco.

1.
2.
3.

- 6** Nell'elenco che segue alcune parole indicano piatti o ingredienti del ristorante di Massimo: individuale, cancellando quelle che non c'entrano, e trascrivile.



Cibi e ingredienti:

.....

- 7** Confronta le parole che hai individuato nell'esercizio 6 con quelle di un/a compagno/a di corso, poi scrivete in un elenco comune a entrambi/e le parole che avete indicato e utilizzatene alcune per comporre il menù del vostro pranzo ideale.

