

Italiano

06/3/25

Helen Day

1**Leggete.**

Quali sono gli ingredienti del Parmigiano-Reggiano?

PARMIGIANO-REGGIANO

Da almeno otto secoli un gran formaggio, il Parmigiano-Reggiano è il formaggio italiano per eccellenza. Già citato da Boccaccio nel Decamerone (1350), ha da secoli lo stesso aspetto e gusto ed è fatto allo stesso modo e negli stessi luoghi di sempre. Dal 1996 ha la denominazione di origine protetta. Si produce nei circa 600 caseifici artigianali delle province di Reggio Emilia, Modena, Parma, Bologna (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova (alla destra del Po).



Le regole di produzione sono rigorosissime. Ancora oggi si fa tutto a mano. Si usano solo

latte crudo della zona (circa 16 litri per un chilo di formaggio), siero e caglio e non si impiegano né conservanti né coloranti. Le forme di parmigiano devono stagionare per almeno 12 mesi, ma durante questo periodo il lavoro continua: bisogna pulirle, girarle e controllarle giorno per giorno.

Il Parmigiano-Reggiano è un alimento completo, sano e genuino, ricco di proteine, vitamine, calcio e fosforo. È altamente digeribile e ingrediente di tante ricette.

Usate il parmigiano in cucina? Con quali piatti?

2 Completate con il *si* e la forma opportuna dei verbi dati.

La cucina italiana è ormai nota in tutto il mondo. La pizza e la pasta dappertutto, ma non sempre la varietà delle cucine regionali. che generalmente in Italia bene, cioè che alimenti freschi di ottima qualità e che molti piatti non sono solo buoni ma anche sani. Per esempio in Italia molto l'olio di oliva mentre il burro e la panna meno. molti sughi freschi e molte verdure. Anche il pesce, che fa molto bene, facilmente sulle tavole e piuttosto spesso.

mangiare ♦ *conoscere*

sapere

mangiare ♦ *usare*

usare

usare

preparare ♦ *consumare*

trovare

cucinare

Compiti a casa

- Review all notes
- Complete the exercises on pages 5 and 6 below
- Read pages 63 and 64 of Rose Rosse

10 Completate le seguenti frasi con *ci vuole/ci vogliono* e gli elementi dati alla rinfusa.

Per fare la caprese

Per produrre un chilo di parmigiano

Per il tiramisù

Per fare gli gnocchi alla romana

Per il minestrone

Per fare gli spaghetti aglio e olio

il semolino

diversi tipi di
verdure

il peperoncino

il mascarpone

16 litri di latte

i pomodori e la
mozzarella

12 Il signor Carapelli è andato dal suo medico di fiducia per fare un check-up. Completate il dialogo con le espressioni date nel riquadro.

Si, purtroppo in questo periodo ho tanto da fare. ♦ Oh, io non sono proprio un tipo sportivo. ♦ Mah, da un po' di tempo mi sento sempre stanco e affaticato. ♦ Ma come posso fare ... io non so resistere al cibo. ♦ E cosa posso fare, dottore?

● Allora signor Carapelli, cosa si sente?

○

● Ma lavora molto?

○

● Allora, probabilmente è solo un po' di stress.

○

● Beh, innanzi tutto dovrebbe cercare di rilassarsi e magari fare un po' di sport.

○

● Almeno potrebbe fare delle passeggiate, stare un po' all'aria aperta.
E inoltre dovrebbe perdere anche un po' di peso.

○

● Basterebbe evitare i dolci e i cibi grassi e moderarsi nel consumo degli alcolici.