

La **SECONDA LEZIONE** è rivolta ad una classe di studenti di *livello A2*.

La classe è formata da 15 studenti suddivisi in 5 gruppi.

Poiché la lezione riguarda un livello A, per lavorare sulla cucina italiana si è pensato di curare prevalentemente l'aspetto ludico e creativo, facendo così produrre in prima persona agli studenti parte del materiale. Lo scopo della lezione è quello di sollecitare l'uso di un vocabolario specifico già appreso precedentemente, di presentare geograficamente l'origine di alcuni prodotti tipici e di sottolineare le abitudini alimentari degli italiani, come la suddivisione di un menù, generalmente, in cinque portate.

La ricchezza del materiale utilizzato si presta facilmente ad essere inserito nel corso di più lezioni.

SVOLGIMENTO DELLA LEZIONE

Lo svolgimento della lezione prevede i seguenti momenti:

MATERIALE UTILIZZATO

- cd audio con registrazione di un testo, autoproduzione;
- cartina muta dell'Italia con cinque regioni evidenziate;
- buste da lettera e oggetti da cancelleria necessari per la produzione del materiale didattico;
- foto di cinque piatti tipici regionali;
- disegni in miniatura di alcuni prodotti gastronomici.

1) L'insegnante introduce agli studenti l'attività di ASCOLTO E COMPRENSIONE del testo registrato.

2) ASCOLTARE

Viene consegnata una [griglia](#) nella quale sono indicati, nelle colonne, i nomi di cinque regioni italiane (Liguria, Emilia, Umbria, Puglia, Sicilia), e, nelle righe, alcuni prodotti gastronomici tipici. Segue l'ascolto della [registrazione](#) contenente informazioni sui prodotti delle cinque regioni. La CONSEGNA è di indicare individualmente sulla griglia quali prodotti, per ogni regione, sono citati nel brano audio.

La VERIFICA avviene in due fasi.

Per una PRIMA VERIFICA, a ciascun gruppo è assegnata una delle cinque regioni.

Viene poi consegnata, sempre ad ogni gruppo, una cartina geografica muta dell'Italia, con evidenziate le cinque regioni e, una busta, ciascuna contenente disegni dei prodotti gastronomici tipici delle cinque regioni. La CONSEGNA prevede che, all'interno del gruppo, gli studenti confrontino tra loro le risposte e applichino sulla cartina solo i disegni dei prodotti che corrispondono alla regione assegnata. Per la VERIFICA FINALE, a turno, i gruppi mostrano la cartina con i prodotti della propria regione. Gli altri confermano o meno l'esattezza delle risposte.

3) LEGGERE

Alla lavagna viene affisso un cartellone rappresentante un menù, suddiviso in cinque colonne, una per ogni portata (*antipasto, primo, secondo, contorno, dolce*). Ad ogni gruppo viene data l'immagine di una portata con l'elenco degli ingredienti necessari per prepararla ed una busta contenente la [ricetta frammentata](#) in quattro singole parti + una frase non inerente la ricetta (distrattore).

Come CONSEGNA ogni gruppo deve ricostruire l'ordine delle fasi di preparazione della propria ricetta e applicarla sul [cartellone](#) nello spazio corrispondente.

Prima di applicare la ricetta, [l'insegnante passa tra i gruppi](#) per controllare l'esattezza della ricostruzione (VERIFICA).

4) PARLARE

La CONSEGNA in questo caso è la seguente: ciascun gruppo deve immaginare di promuovere l'apertura del loro nuovo ristorante (P.L.O.). Il testo deve contenere non meno di tre imperativi diretti. Per la VERIFICA gli studenti riportano oralmente agli altri il lavoro pubblicitario.

5) SCRIVERE

L'ultima attività è una produzione libera scritta (P.L.S).

Per completare l'attività di promozione del proprio ristorante, ogni gruppo deve [creare un menù](#) (CONSEGNA). Hanno a disposizione un cartellone colorato ciascuno e le foto di cinque portate. Ogni foto deve essere accompagnata da una [descrizione o un commento](#).

VERIFICA: dopo aver attaccato alla lavagna [i cartelloni](#), i componenti dei singoli gruppi illustrano agli altri il proprio lavoro.