Dove fare la spesa

Gli italiani stanno generalmente attenti alla loro alimentazione. Inoltre, negli ultimi anni sempre più persone scelgono prodotti biologici e marchi DOC, DOP, più costosi, ma più genuini. Per fare la spesa di solito preferiscono andare al supermercato della loro zona che ha i prodotti più pubblicizzati e noti. Un altro tipo di supermercato sono i discount: offrono una grande varietà di prodotti non molto reclamizzati e, perciò, più economici. Alla periferia della città ci sono anche gli ipermercati: sono molto più grandi ed è possibile trovarci di tutto a prezzi convenienti. Il tradizionale negozio di alimentari continua ad esistere e i rapporti tra il proprietario e il cliente sono meno impersonali rispetto al supermercato.

Molti italiani, inoltre, vanno al mercato, che si svolge in ogni città i spazi aperti o chiusi. In altri mercati, oltre a frutta e verdura fresca, è possibile trovare di tutto: scarpe, vestiti (nuovi e usati), prodotti per la casa ecc. Tipico esempio quello di Porta Portese a Roma che si svolge ogni domenica. Altri mercati molto noti e grandi, anche per fare la spesa, sono quelli della Montagnola a Bologna e di San Lorenzo a Firenze.

Indicate le informazioni veramente presenti nel testo

- ☐ Tipi di negozi che preferiscono gli italiani.
- ☐ Esempi di prezzi di vari prodotti.
- ☐ Le differenze tra i vari tipi di negozi.
- ☐ Alcuni noti mercati all'aperto.
- ☐ Alcune abitudini alimentari degli italiani.
- ☐ Le differenze tra i prodotti italiani e stranieri.

LIVEWORKSHEETS

Prodotti tipici italiani

DOP e IGP

Sono i marchi di qualità che ti aiutano a scegliere i migliori prodotti agroalimentari italiani legati alla nostra tradizione e al nostro territorio. Un sistema di controllo e di garanzia che tutela un patrimonio unico al mondo e certifica il primato del nostro paese in questo settore.

MARCHI DI QUALITÀ. IL BUONO SI RICONOSCE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA ~ INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Sono più di 150 prodotti tipici italiani che hanno ottenuto il riconoscimento DOP dall'unione europea. Molti sono famosi, esportati in tutto il mondo: la ricotta romana, il pecorino romano, l'aceto balsamico, la mortadella ecc. Ma probabilmente i più noti sono i seguenti tre.

A. Parmigiano Reggiano

È in assoluto il re dei formaggi italiani. La sua storia è antichissima, nasce nel medioevo(anche Boccaccio ne parla nel suo Decameron) nella Pianura Padana. È un formaggio che si conserva a lungo senza perdere le sue qualità che invece aumentano con il passare del tempo. Dopo un attento processo di lavorazione si mette in grosse forme dove rimane per alcuni giorni. Segue poi il periodo della stagionatura (1-3 anni) in locali umidi. Con il suo sapore delicato e gustoso allo stesso tempo il Parmigiano Reggiano grattugiato o a pezzi, è protagonista di antipasti, primi, secondi, contorni: Inoltre è un alimento preziosissimo: energetico, ma non grasso.

LIVEWORKSHEETS

B. Prosciutto di Parma

Già gli antichi romani conoscevano dei metodi per conservare la carne di maiale e alla fine del 500 ritroviamo un processo di stagionatura e salatura simile a oggi. Ciò che differenzia questo rinomato prosciutto da tutti gli altri è il suo sapore dolce dovuto al particolare processo di stagionatura (14-24 mesi) delle cosce di maiale ma soprattutto al clima mite della zona di Parma. Le sue fette rose e tenere devono essere assaporate con tutto il grasso. Alimento genuino, equilibrato sotto l'aspetto nutrizionale, dolce e saporito al tempo stesso, è ideale per ogni occasione e per ogni gusto.

C. Mozzarella di bufala

La vera mozzarella è quella preparata con il latte di bufala, più saporito e cremoso di quello di mucca che però è più magro. Simbolo dell'Italia in tutto il mondo come ingrediente base della pizza, la troviamo in mille ricette della dieta mediterranea. Le origini di questo formaggio fresco si perdono nella leggenda a quando nel III secolo a.C. Annibale porta in Italia i bufali. La sua lavorazione resta in buona parte artigianale. È preferibile toglierla un'ora prima dal frigorifero prima di servirla. Formaggio nobilissimo ha un sapore unico.

LIVEWORKSHEETS

Abbinate le affermazioni al testo giusto (A, B o C)

Il sapore particolare è dovuto alla zona di produzione. ⬜

Un ingrediente utilizzato in tanti altri piatti oltre alla pizza. ⬜

Si può preparare anche con il latte di mucca. ⬜

Il suo metodo di lavorazione non è cambiato molto nei secoli. ⬜

Più passa il tempo e più diventa buono. ⬜

Ne ha parlato anche un famoso scrittore. ⬜

Glossario:
DOC: denominazione di origine controllata (per i vini);
DOP: denominazione di origine protetta;
genuino: naturale;
reclamizzato: pubblicizzato;
processo: procedura;
stagionatura: maturazione, periodo necessario per ottenere il sapore desiderato;
salatura: aggiunta di sale in un alimento;
coscia: la parte sopra il ginocchio;
nutrizionale: relativo all'alimentazione;
bufala: animale simile alla mucca, ma più grande e di colore nero;
artigianale: fatto a mano in maniera tradizionale.

LIVEWORKSHEETS