1. Leggi il testo. Poi decidi se le affermazioni sono vere (V) o false (F).

IL RITO DEL CAFFÈ

Per prendere un caffè in Italia dobbiamo "saperci fare" perché è complicato fare un buon caffè. Innanzitutto il caffè si prende al bar. È vero che possiamo farlo in casa, ma non è mai buono come al bar. Il bar è quel posto dove gli italiani iniziano la giornata, dove incontrano gli amici, dove si rilassano fra un'attività e l'altra. Quindi dobbiamo sceglierlo bene perché il bar ci rappresenta. C'è quello sciccoso dove andiamo per far vedere chi siamo e chi conosciamo; c'è quello sotto casa, per incontrare gli amici di sempre e c'è il bar del lavoro. Il caffè in Italia è sempre e solo "l'espresso". Ma guardate lo sguardo interrogativo di un barista quando un italiano chiede: "Un caffè". La domanda che seguirà immediatamente sarà: "Normale?". Certo che no! Ristretto, lungo, macchiato caldo, ma anche freddo; in tazza grande, al vetro; doppio; freddo e shakerato; freddo, col ghiaccio; con un bicchiere d'acqua a parte (naturale, anzi no, gasata); con la panna; corretto grappa, o sambuca. Potremo continuare all'infinito, e naturalmente abbiamo evitato le varianti regionali. Si può avere anche il caffè americano, il caffè d'orzo, il latte macchiato e il decaffeinato ma è meglio ordinarli sottovoce per non farsi sentire dagli altri. Per finire un consiglio quando si parla di caffè: un vero italiano non ordina mai il cappuccino dopo aver mangiato o durante il giorno. Il cappuccino è solo per la colazione alla mattina insieme al cornetto!

Adattato da www.kursonia.com

1. Il caffé fatto a casa è ugualmente buono a quello al bar.	V	F
2. In Italia, il caffè varia da regione a regione.	V	F
3. Al bar italiano è possibile ordinare il latte macchiato.	V	F
4. Un vero italiano prenderebbe il caffè con latte schiumato verso le 16:00.	V	F





LIVEWORKSHEETS