



Scuola
Azzurra

AO VIVO, 05/08 às 20h

Sabores da itália



Ti ricordi?

Come stai, nonno?

Come sta, nonno?

Signore, come sta?



Cosa c'è qui?

Un contorno

Un secondo

Un antipasto



Siamo in Campania:
(estamos na Campânia)

**la mozzarella è
incredibile e le strade
sono in movimento.**
(a muçarela é incrível e
as ruas em movimento)



Dove siamo?

Instagram, Youtube, Blog

Espresso, Tascabile

Italianità

Itália da Giulia

Itália do2s italianos

Italianità



1 – Domenica in famiglia

(Veneto: Venezia, Verona, Padova)

2 – Sapori italiani

(Campania: Napoli e Costiera Amalfitana)

3 – La bellezza italiana

(Lombardia: Milano)

4 – Vita di campagna

(Toscana: Firenze, Siena, Lucca)

5 – Feste popolari

(Sicilia: Catania)





Cucinare insieme ricette italiane significa narrare una storia, tradizione, identità e territorio.

(Cozinhar juntos receitas italianas significa narrar uma história, tradição, identidade e território)



Cucinare	Preparare	Narrare
cucino	preparo	narro
cucini	prepari	narri
cucina	prepara	narra
cuciniamo	prepariamo	narriamo
cucinate	preparate	narrate
cucinano	preparano	narrano

**Le ricette italiane
hanno ingredienti
freschi**

(as receitas italianas
têm ingredientes
frescos)



Italianità

origini antiche,

(origens antigas)



**un forte legame con la
città**

(uma forte ligação com
a cidade)



Italianità

Dieta Mediterranea

- Antipasto:
stimola l'appetito

(entrada: estimula
o appetite)



Dieta Mediterranea

-Primo:
carboidrati

(primeiro prato:
carboidratos)



Dieta Mediterranea

-Secondo:
proteine

(segundo prato:
proteínas)



Dieta Mediterranea

-Contorno:
vitamine

(acompanhamento:
vitaminas)



Dieta Mediterranea

-Dolce/Dessert:
grassi

(sobremesa:
gorduras)



Cosa c'è qui?

~~Un contorno~~

Un secondo

~~Un antipasto~~



Dimostrare curiosità e rispetto



Italianità

Cosa mi consiglia?



Italianità

- Sono intollerante a... (al lattosio)
- Sono allergico a... (al pomodoro)
- Sono celiaco
- Sono vegetariano
- Sono vegano
- Ho poca fame
- Sono astemio
- Ho poco tempo

- Complimenti, era davvero buono.



Cliente	Cameriere
Buongiorno!	Buongiorno, vuole ordinare?

Cliente	Cameriere
Buongiorno!	Buongiorno, vuole ordinare?
Non sono di qui, cosa mi consiglia?	I ravioli capresi sono buonissimi.

Cliente	Cameriere
Buongiorno!	Buongiorno, vuole ordinare?
Non sono di qui, cosa mi consiglia?	I ravioli capresi sono buonissimi.
Va bene, ma io mangio poco!	Facciamo una porzione piccola.

Cliente	Cameriere
Buongiorno!	Buongiorno, vuole ordinare?
Non sono di qui, cosa mi consiglia?	I ravioli capresi sono buonissimi.
Va bene, ma io mangio poco!	Facciamo una porzione piccola.
Perfetto, grazie.	Di niente!

Cliente	Garçom
Bom dia!	Bom dia! Gostaria de fazer o pedido?
Não sou daqui, o que me aconselha?	Os "ravioli capresi" são ótimos.
Está bem, mas eu como pouco!	Vamos fazer uma porção pequena.
Perfeito, obrigada.	De nada!



Torta Caprese

Ingredienti:

- 200g di cioccolato fondente
- 200g di mandorle pelate
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 5 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- Zucchero a velo (per decorare)

Preparazione:

1. Prepara gli ingredienti.

- Spezza il cioccolato in piccoli pezzi.
- Tritura le mandorle fino a ridurle in farina.

2. Sciogli il cioccolato.

- Metti il cioccolato in un pentolino.
- Aggiungi il burro.
- Sciogli a fuoco basso, mescolando.

3. Prepara l'impasto.

- In una ciotola, sbatti le uova con lo zucchero.
- Aggiungi il cioccolato fuso e mescola.
- Aggiungi le mandorle tritate e il lievito.
- Mescola bene.

4. Cuoci la torta.

- Versa l'impasto in una teglia imburrata e infarinata.
- Cuoci in forno a 180°C per 40-45 minuti.

5. Decora e servi.

- Lascia raffreddare la torta.
- Spolvera con zucchero a velo.
- Taglia a fette e servi.



Torta Caprese

Ingredientes:

- 200g de chocolate amargo
- 200g de amêndoas sem pele
- 200g de manteiga
- 200g de açúcar
- 5 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Açúcar de confeiteiro (para decorar)

Preparação:

- **Prepare os ingredientes.**
 - Quebre o chocolate em pedaços pequenos.
 - Triture as amêndoas até obter uma farinha.
- **Derreta o chocolate.**
 - Coloque o chocolate em uma panela.
 - Adicione a manteiga.
 - Derreta em fogo baixo, mexendo.
- **Prepare a massa.**
 - Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar.
 - Adicione o chocolate derretido e misture.
 - Adicione as amêndoas trituradas e o fermento.
 - Misture bem.
- **Asse o bolo.**
 - Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
 - Asse no forno a 180°C por 40-45 minutos.
- **Decore e sirva.**
 - Deixe o bolo esfriar.
 - Polvilhe com açúcar de confeiteiro.
 - Corte em fatias e sirva.

La torta caprese è un dolce tradizionale dell'isola di Capri, situata nel golfo di Napoli.

È un dolce delicato, con un cuore caldo di cioccolato e mandorle e la superficie leggermente croccante. La ricetta è nata per errore, quando un cuoco dimenticò di aggiungere la farina al dolce creando così una torta deliziosamente morbida e priva di glutine.





Le ricette tradizionali
(as receitas tradicionais)

Cucinare, preparare, narrare
(cozinhar, preparar, narrar)

La dieta mediterranea
(o avô ensina: formal e informal)

La torta caprese
(a polenta)

Esercizio di pronuncia
(exercício de pronúncia)



Esercizio a casa!

Scusi, non sono di qui

**vengo da (San Paolo),
la mia famiglia è di
origine (italiana)**



Instagram

**La vita è troppo breve per
mangiare male
[@italiadagiulia](#)**

Italianità



Napoli

Dove andare:

Piazza Dante, Piazza Bellini

Libreria Berisio (Via Port'Alba, 28)

Santa Chiara (Via Santa Chiara, 49)

Cosa Mangiare:

Mangia la pastiera,

le sfogliatelle

la pizza a portafoglio



Isola di Capri

Punto Panoramico fora do roteiro turístico:
Seggiovia di Monte Solaro

Dica sobre a Costiera Amalfitana:
Spostati con i piccoli autobus di Sita Sud
o meglio ancora in traghetto (no macchina)



**Ci vediamo domani
a casa mia!**

Nos vemos amanhã
na minha casa

