



Scuola
Azzurra

AO VIVO, 06/01 às 20h

Sabores da Itália



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 muçarella é incrível e
as ruas em movimento.*



Dove siamo?

Instagram, Youtube, Blog

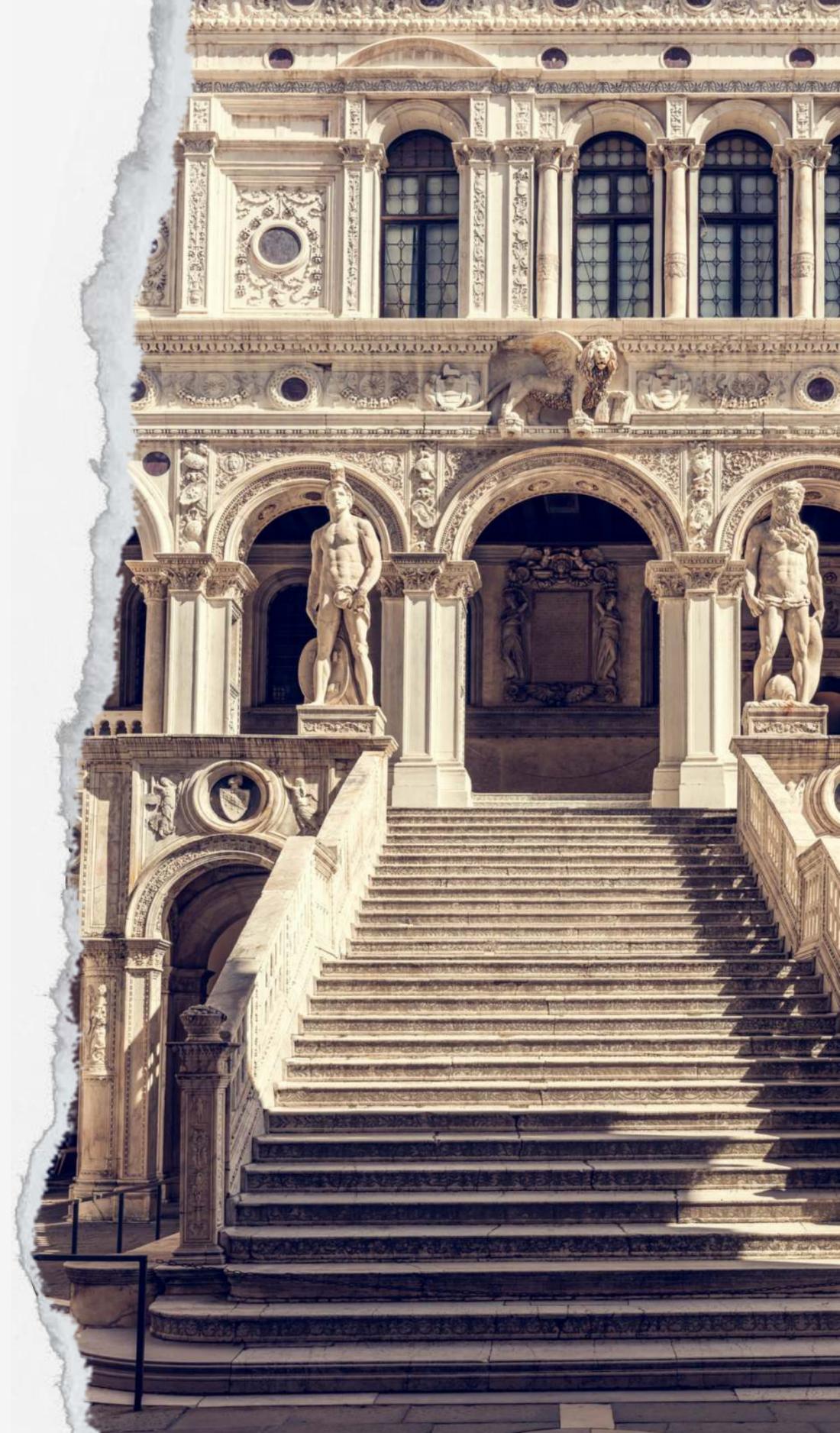
Espresso, Tascabile

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

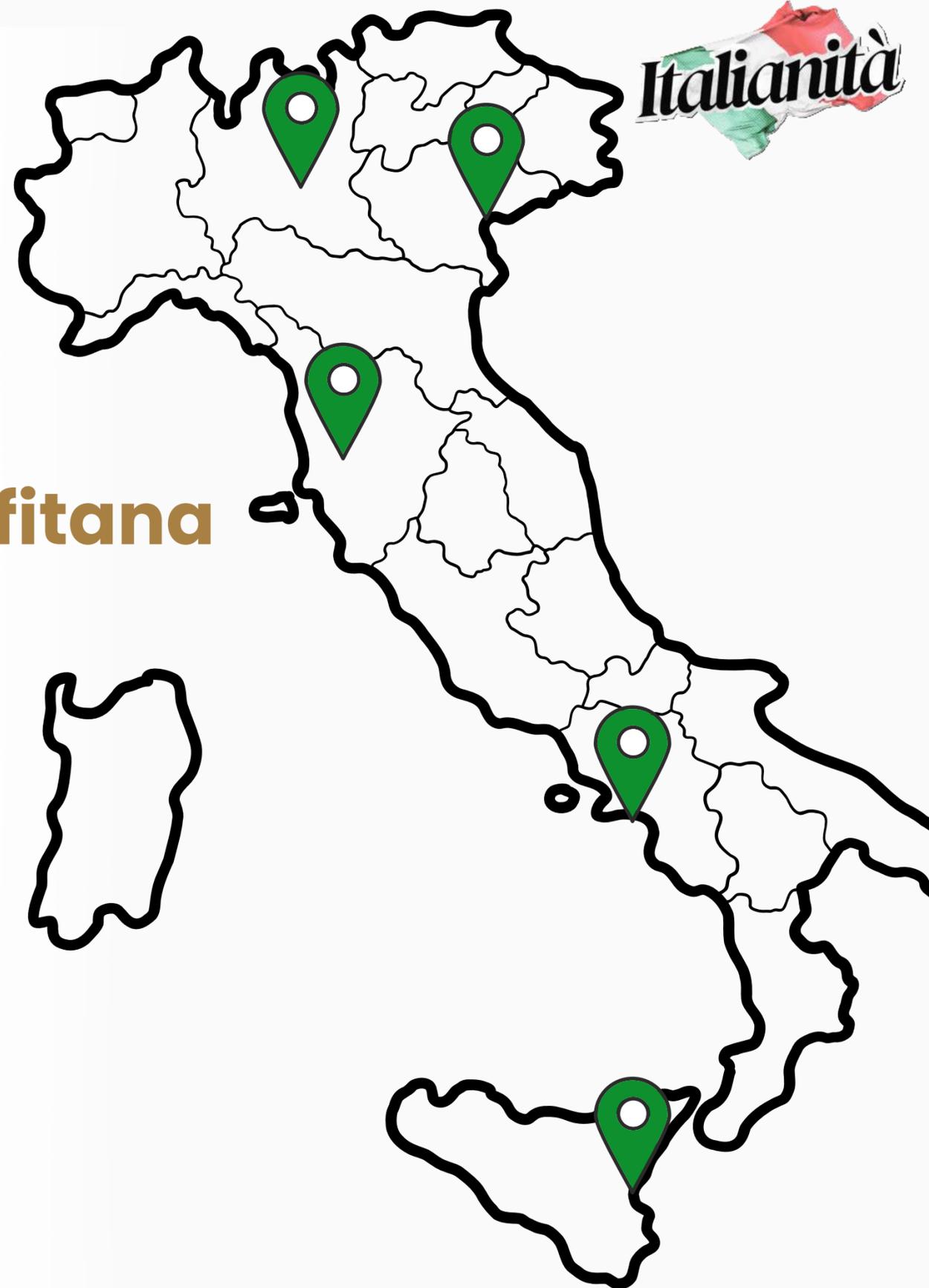
Lombardia: Milano

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



Italianità

**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)



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?
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)

