



Scuola
Azzurra

AULA 02

Sabores da Itália



CONFIEM APENAS NOS ADMINISTRADORES

☎ +55 11 5192 1422

☎ +55 11 91701 4248

☎ +55 11 93058 2328

☎ +55 11 93756 9423

☎ +55 11 95650 9619

☎ +55 11 91560 1346

☎ +55 11 95021 6414

☎ +55 11 99599 9892

☎ +55 11 99704 3501

☎ +55 11 99844 3794

☎ +55 11 91447 3912

☎ +55 11 91020 4030

☎ +55 11 97528 1461

☎ +55 11 97120 9003

Estes números são números oficiais que enviam mensagem nos grupos do Italianità. **Não confie em outros números**, estaremos sempre atualizando os contatos confiáveis. Estes números não recebem ligações e mensagens, são configurados apenas para enviar comunicados nos grupos.



Cosa c'è qui?

Un contorno

Un secondo

Un antipasto



Siamo in Campania:

Estamos na Campânia

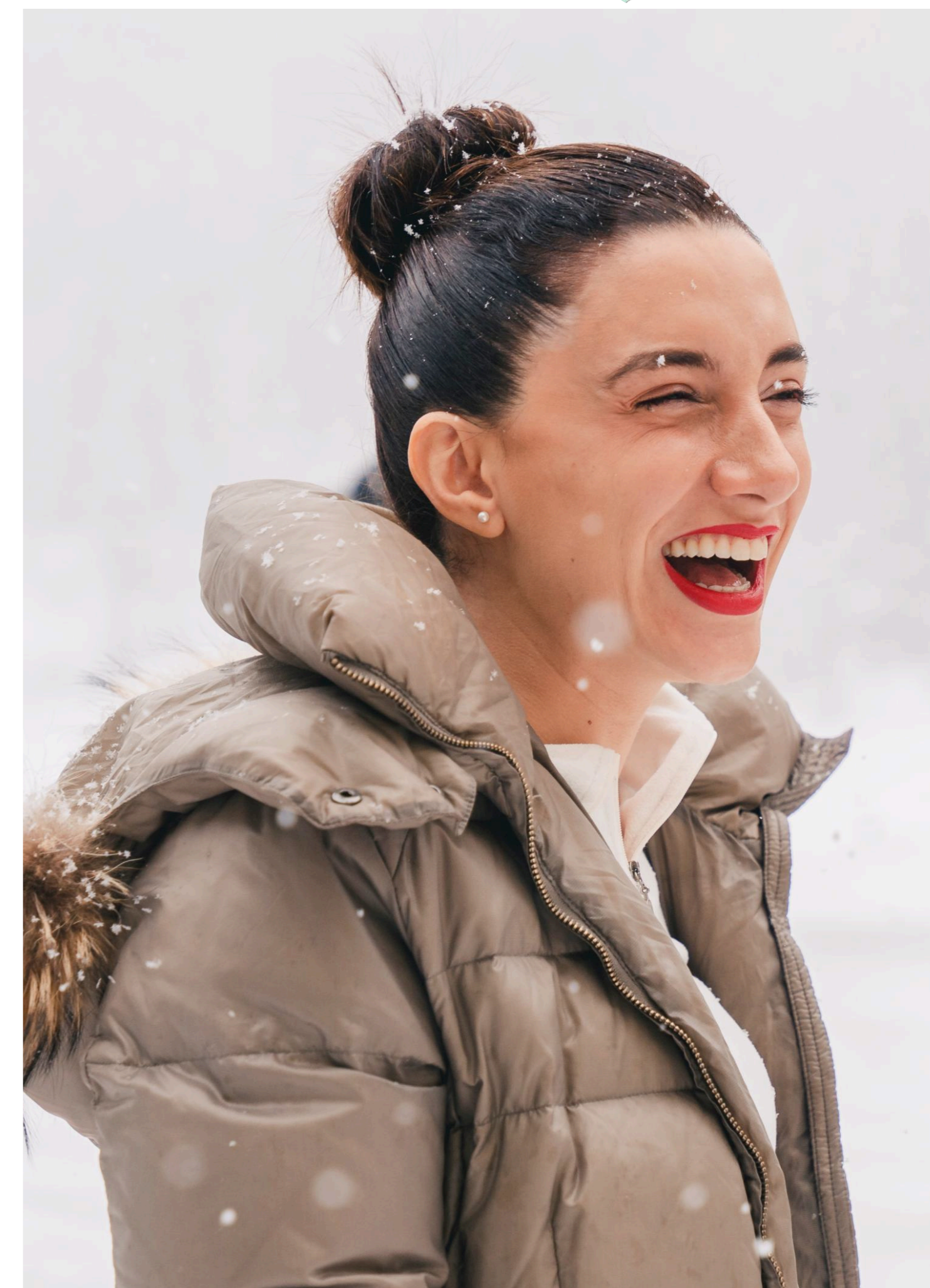
**la mozzarella è
incredibile e le strade
sono in movimento.**

A muçarela é incrível e
as ruas em movimento.



Dove siamo?

- Instagram, Youtube, Blog
- Espresso, Tascabile
- Italianità**
- Itália da Giulia
- Itália do2s italianos



1 - Domenica in famiglia

Veneto: Venezia, Verona, Padova

2 - Sapori italiani

Campania: Napoli e Costiera Amalfitana

3 - La bellezza italiana

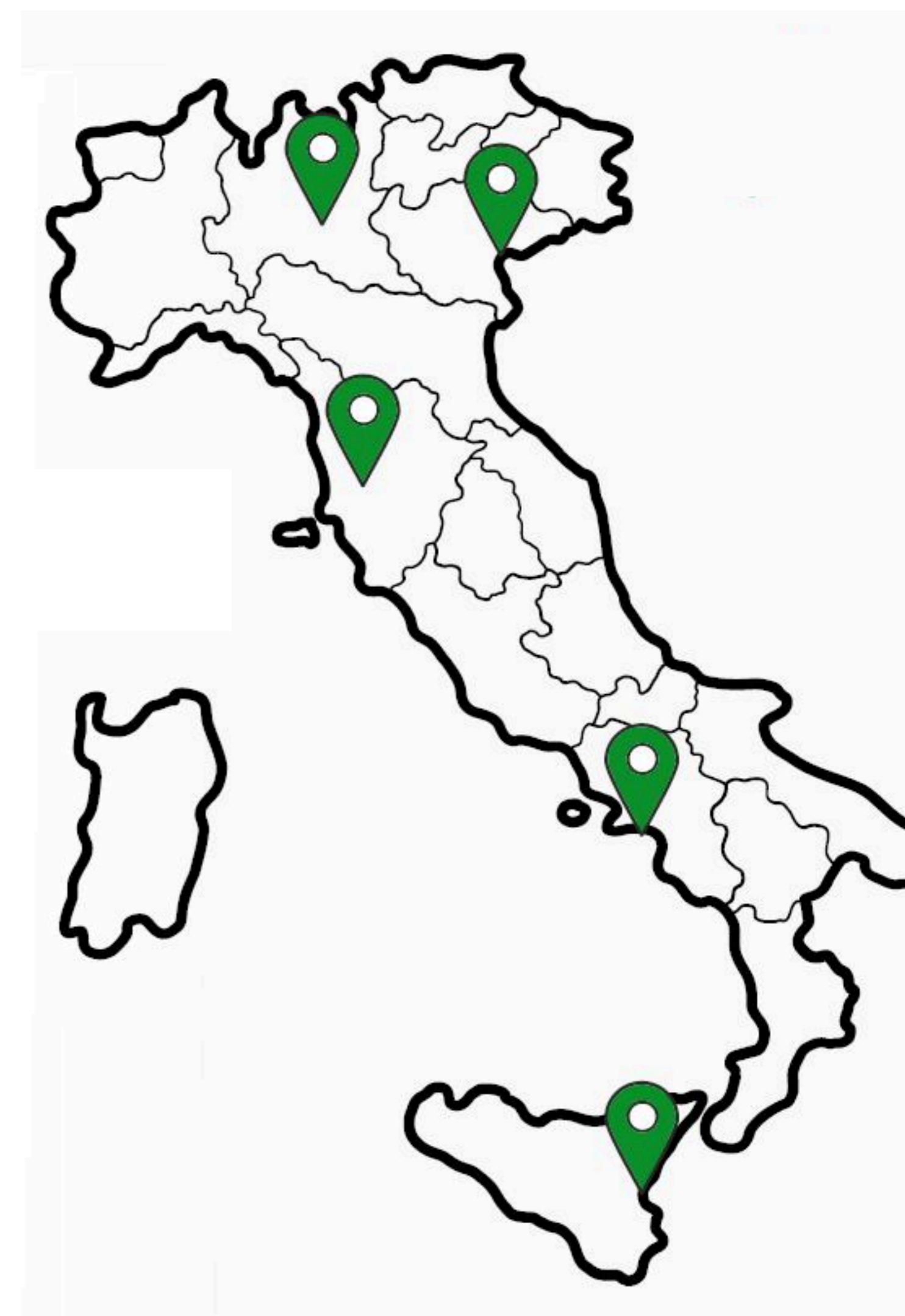
Lombardia: Milano

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, origini antiche, un forte legame con la città

As receitas italianas têm ingredientes frescos, origens antigas, uma forte ligação com a cidade.



Dieta Mediterranea

**Antipasto:
stimola l'appetito**

Entrada: estimula
o apetite





Primo: carboidrati

Primeiro prato: carboidratos



Secondo: proteine

Segundo prato: proteínas



Contorno: vitamine

Acompanhamento: vitaminas



Dolce/Dessert: grassi

Sobremesa: gorduras

**Dimostrare
curiosità e rispetto**

Cosa mi consiglia?



Sono intollerante a... (al lattosio)

Sono allergico a... (al pomodoro)

Sono celiaco

Sono vegetariano

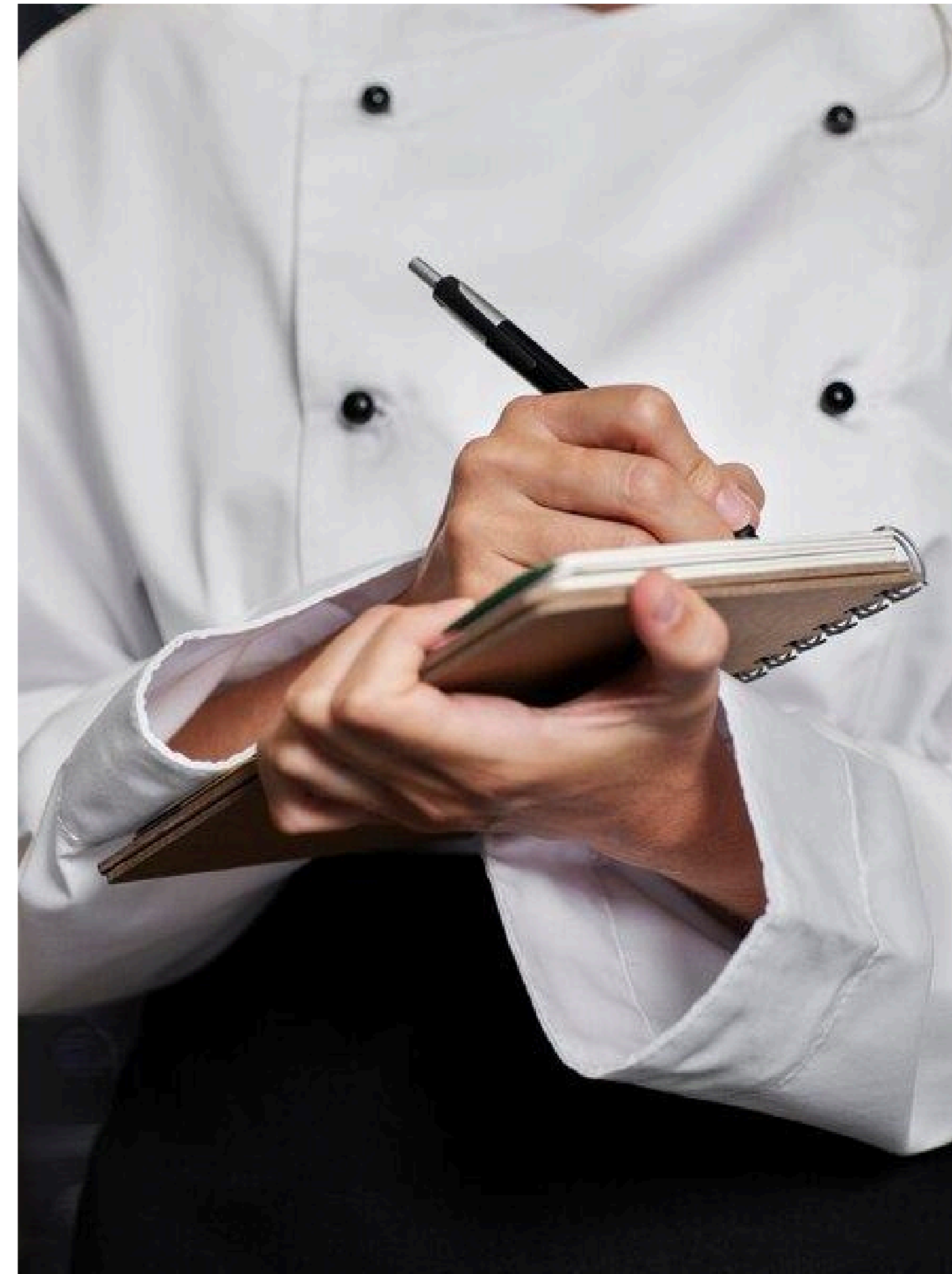
Sono vegano

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?	
Va bene, ma io mangio poco!	
Perfetto, grazie.	Di niente!



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



Torta Caprese

Ingredienti:

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

Preparazione:

Prepara gli ingredienti.

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

Sciogli il cioccolato.

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

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.

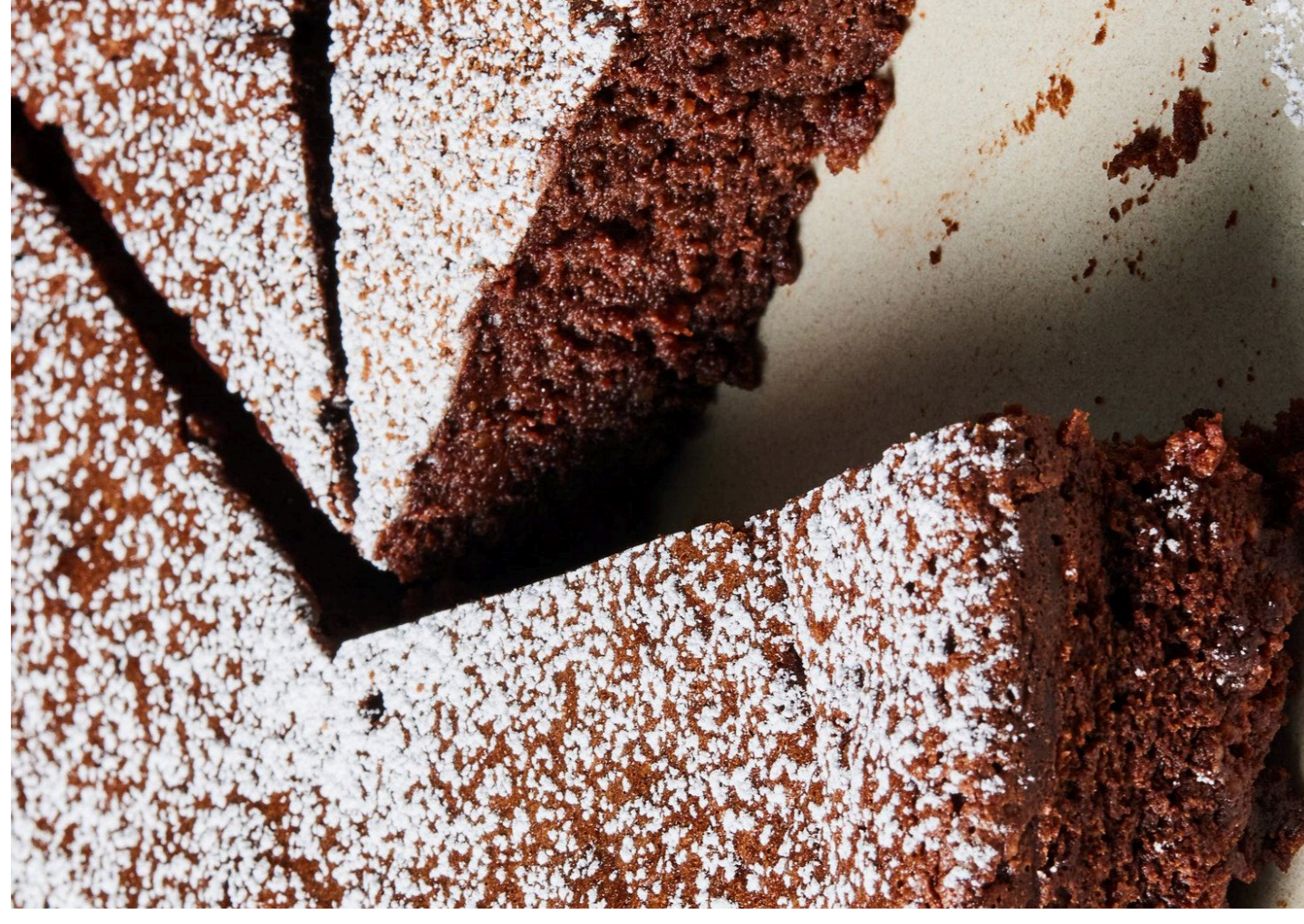
Cuoci la torta.

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

Decora e servi.

- Lascia raffreddare la torta.
- Spolvera con zucchero a velo.

Taglia a fette e servi.



Torta Caprese

Ingredientes

- 5 ovos
- 200g de manteiga
- 200g de açúcar
- 200g de chocolate amargo
- 200g de amêndoas sem pele
- 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

- 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

- 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.



Esercizio a casa!

**Scusi, non sono di qui
vengo da (San Paolo),
la mia famiglia è di
origine (italiana)**





Instagram

**Sto cominciando a
parlare Italiano con
[@italiadagiulia](#)**



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 turistico:

Seggiovia di Monte Solaro

Dica sobre a Costiera Amalfitana:

Spostati con i piccoli autobus di Sita Sud o meglio ancora in traghetto (no macchina)