



Scuola
Azzurra

AULA 02

Sabores da Itália



CONFIEM APENAS NOS ADMINISTRADORES

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ☎ +55 11 5192 1422 | ☎ +55 11 91020 4030 |
| ☎ +55 11 91701 4248 | ☎ +55 11 97528 1461 |
| ☎ +55 11 93058 2328 | ☎ +55 11 95021 6414 |
| ☎ +55 11 93756 9423 | ☎ +55 11 91434 2494 |
| ☎ +55 11 95650 9619 | ☎ +55 11 91982 4786 |
| ☎ +55 11 99599 9892 | ☎ +55 11 91978 9884 |
| ☎ +55 11 99704 3501 | ☎ +55 11 91763 1897 |
| ☎ +55 11 99844 3794 | ☎ +55 11 97120 9003 |
| ☎ +55 11 91447 3912 | ☎ +55 11 95034-8382 |
| ☎ +55 11 93748-0677 | |

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

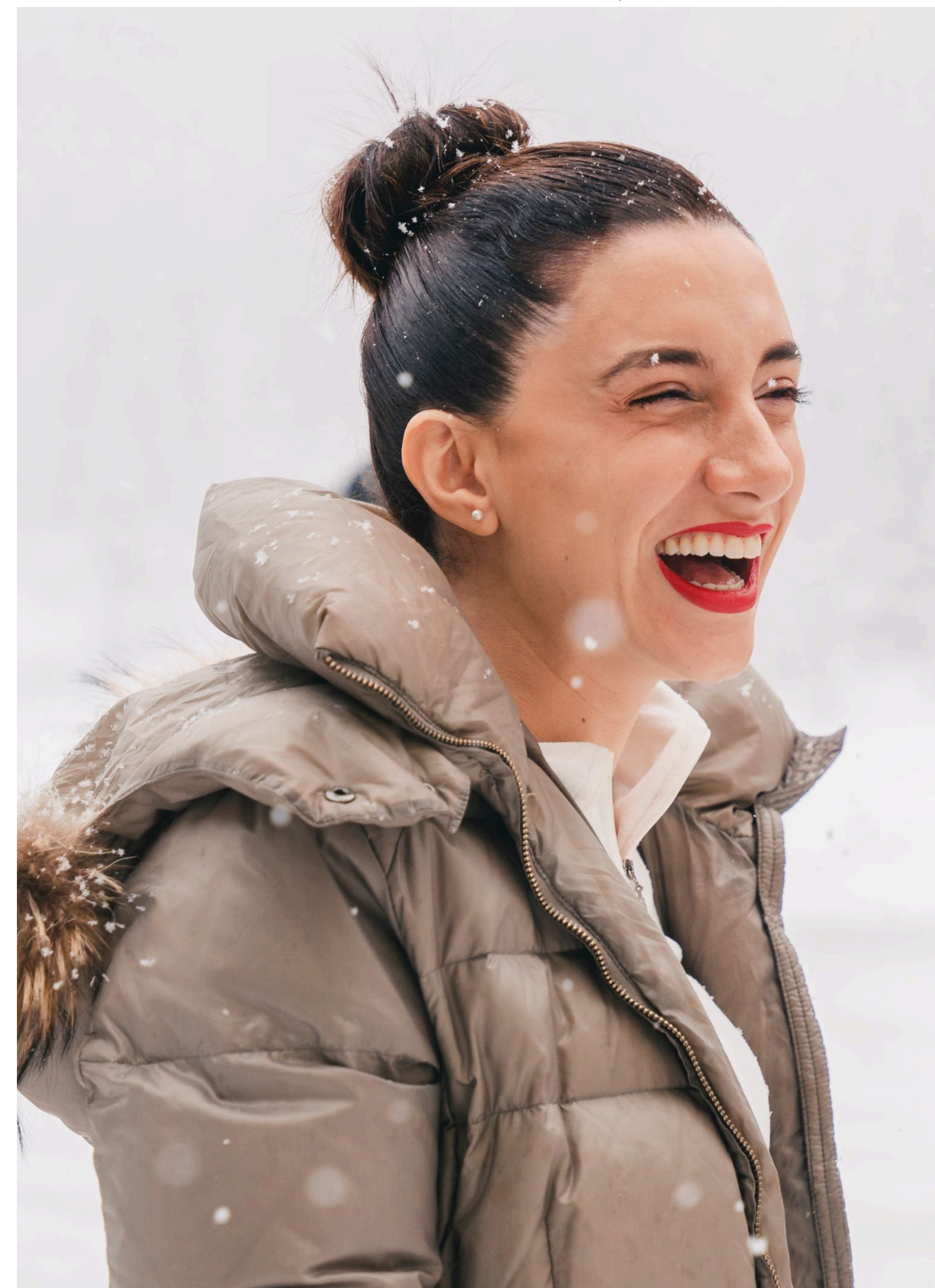
**La mozzarella è
incredibile e le strade
sono in movimento.**

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

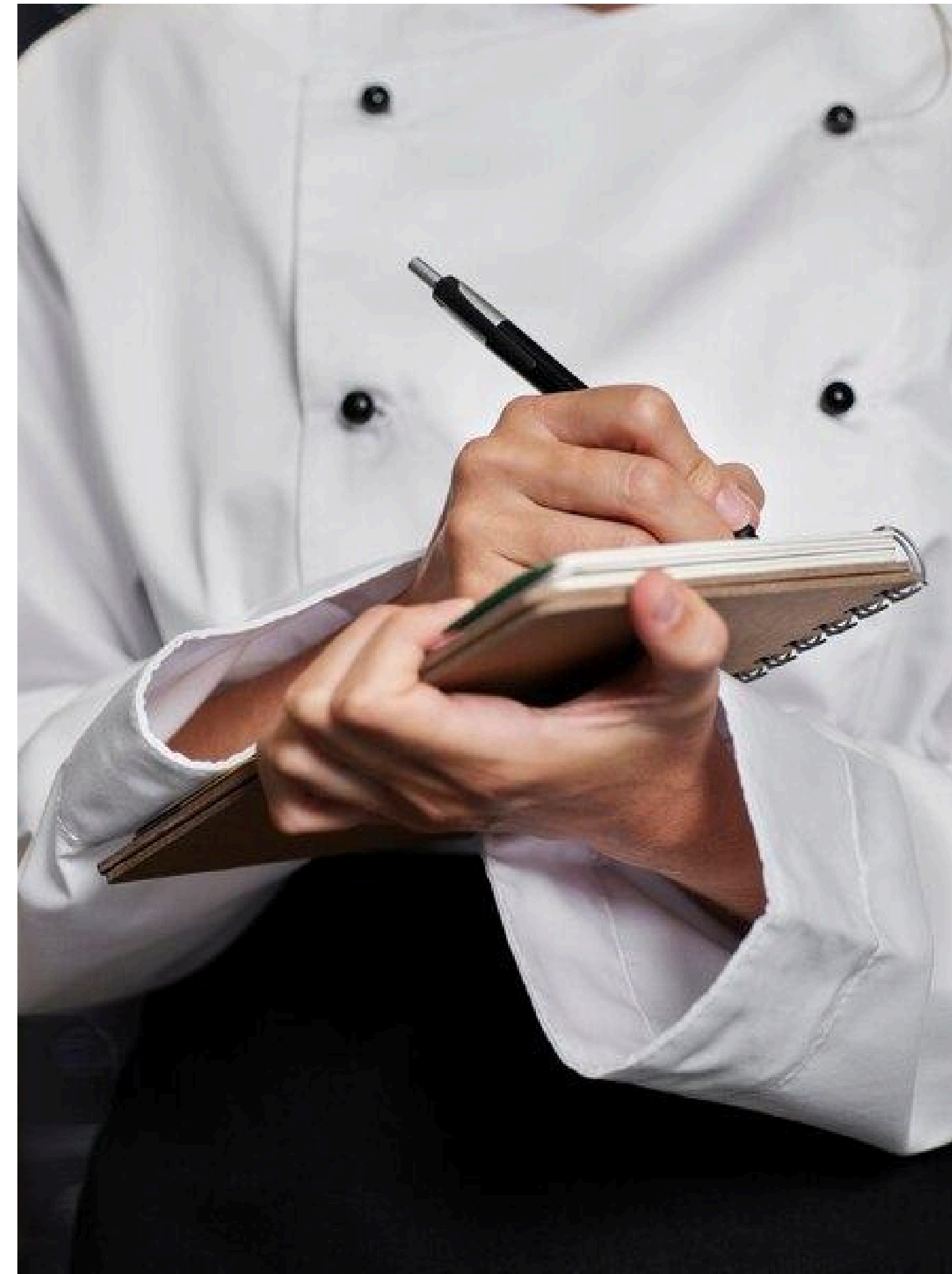
Sono vegano

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?	I ravioli capresi sono buonissimi.
Va bene, ma io mangio poco!	Facciamo una porzione piccola.
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 trituras e o fermento. Misture bem.

Asse o bolo

- Despeje a massa em uma forma untada
- 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)**



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

Ponto Panoramico fora do roteiro turistico:

Seggiovia di Monte Solaro

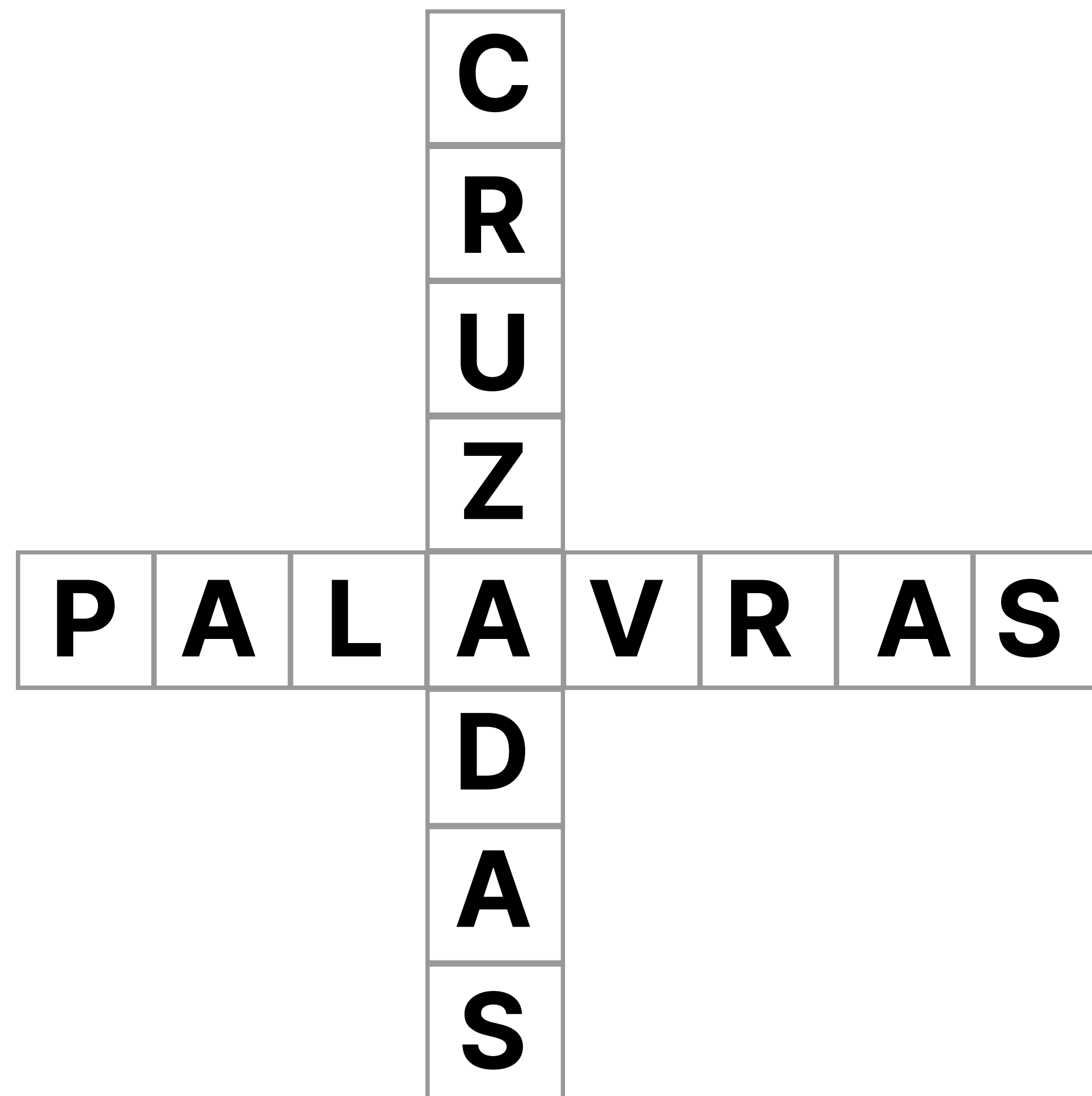
Dica sobre a Costiera Amalfitana:

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



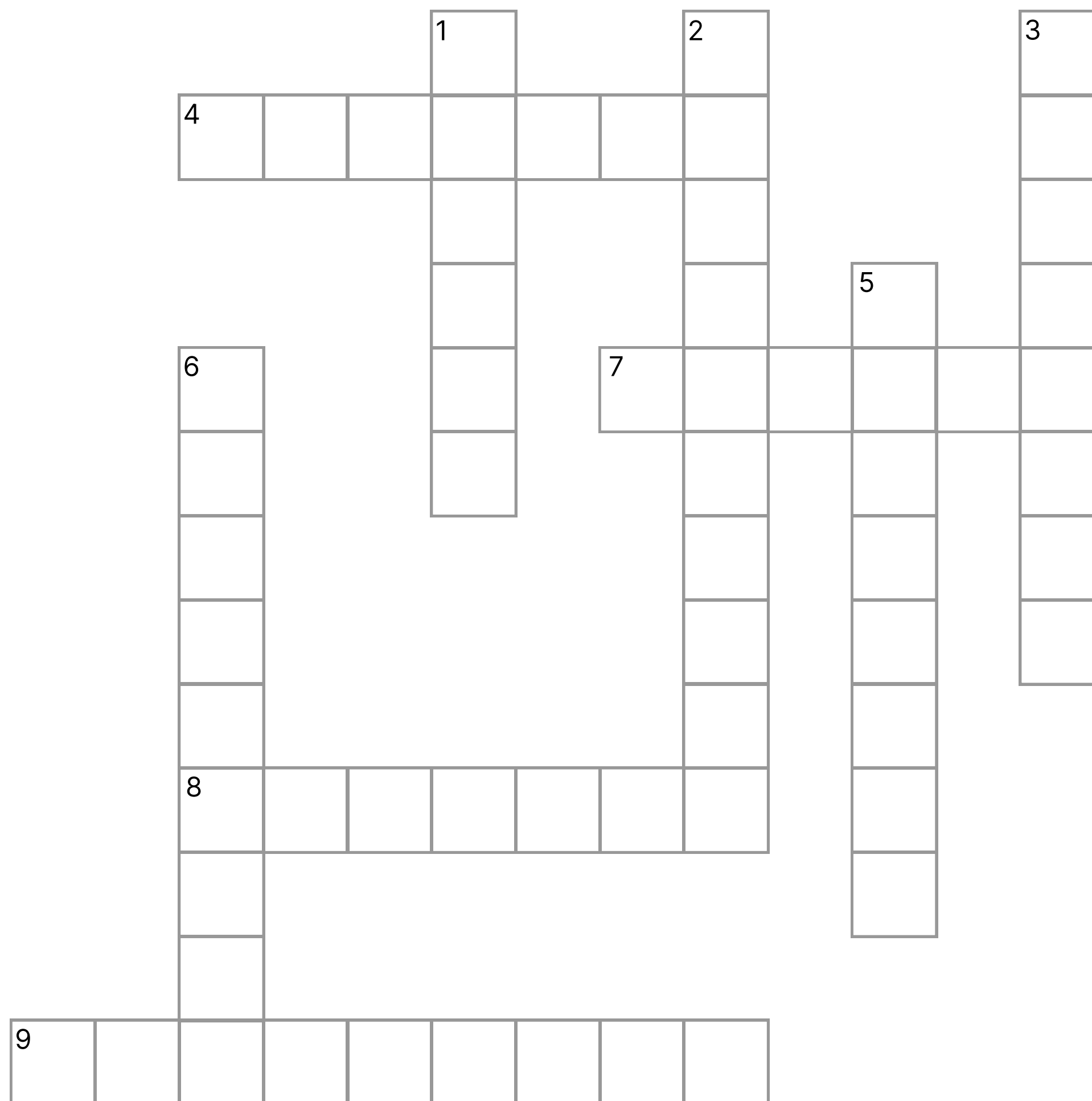
Instagram

**Sto cominciando a
parlare Italiano con
@italiadagiulia**



Uma forma divertida de revisar e fixar o vocabulário e as expressões mais importantes de cada aula do Italianità. **Aprenda brincando, memorize com leveza e aprofunde sua conexão com a cultura italiana.**

PALAVRAS-CRUZADAS - AULA 2



VERTICAL

- 1 - Palavra italiana para “cozinha”.
- 2 - Queijo típico da Campania feito com leite de búfala.
- 3 - Palavra que completa “_____ Amalfitana”, região costeira paradisíaca da Campania.
- 5 - Ingrediente central da cozinha italiana, especialmente no sul.
- 6 - Forma napolitana de dizer "molho de tomate".

HORIZONTAL

- 4 - Vulcão famoso que fica perto de Nápoles.
- 7 - Cidade famosa pela pizza e por sua energia caótica.
- 8 - Palavra para “receita”, muito usada nas aulas sobre comida.
- 9 - Tipo de massa longa, muito usada em pratos da região.