



Scuola  
Azzurra

AULA 02

# Sabores da Itália



## CONFIEM APENAS NOS ADMINISTRADORES

- +55 11 5192 1422
- +55 11 91763 1897
- +55 11 91447 3912
- +55 11 97528 1461
- +55 11 91701 4248
- +55 11 95021 6414
- +55 11 93756 9423
- +55 11 95650 9619
- +55 11 99704 3501
- +55 11 91982 4786
- +55 11 91978 9884
- +55 11 97120 9003
- +55 11 93748 0677
- +55 11 91020 4030
- +55 11 91434 2494
- +55 11 93058 2328
- +55 11 99844 3794
- +55 11 99599 9892
- +55 11 95034 8382
- +55 11 91572 9590
- +55 11 91965 9353
- +55 11 93363 2286
- +55 11 99675 5370
- +55 11 99750 2418

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



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



# 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.**



<b>Cliente</b>	<b>Cameriere</b>
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!



<b>Cliente</b>	<b>Cameriere</b>
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*

**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)

1 h 18
55 min
22 min

- Stazione FS di Padova, Piazzale della Sta
- Ponti Romani, 35121 Padova PD, Italia
- Caffè Pedrocchi, Via VIII Febbraio, 15, 35
- Piazza della Frutta, 36, 35100 Padova PD,
- Piazza dei Signori, 35139 Padova PD, Ital
- Torre dell'Orologio, Piazza dei Signori, 28,
- Piazza delle Erbe, Padova PD, Italia
- Mercato Sotto il Salone, Piazza delle Erbe
- Prato della Valle, 35141 Padova PD, Italia
- Basilica di Sant'Antonio di Padova, Piazza

Opzioni

Invia indicazioni stradali al tuo telefono

Copia link

tramite Corso del Popolo. Corso 55 min



# Instagram

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

22 min    32 min    9 min

Arena di Verona, P.za Brà, 1, 37121 Verona  
 Casa di Giulietta, Via Cappello, 23, 37121 V  
 Torre dei Lamberti, Via della Costa, 1, 3712  
 Piazza delle Erbe, Piazza Erbe, 37121 Vero  
 P.za dei Signori, 37121 Verona VR, Italia  
 Giardino Giusti, Via Giardino Giusti, 2, 3712  
 Museo Archeologico al Teatro Romano, Ri  
 Funicolare di Castel San Pietro, Via Santo S

Aggiungi destinazione

**Opzioni**

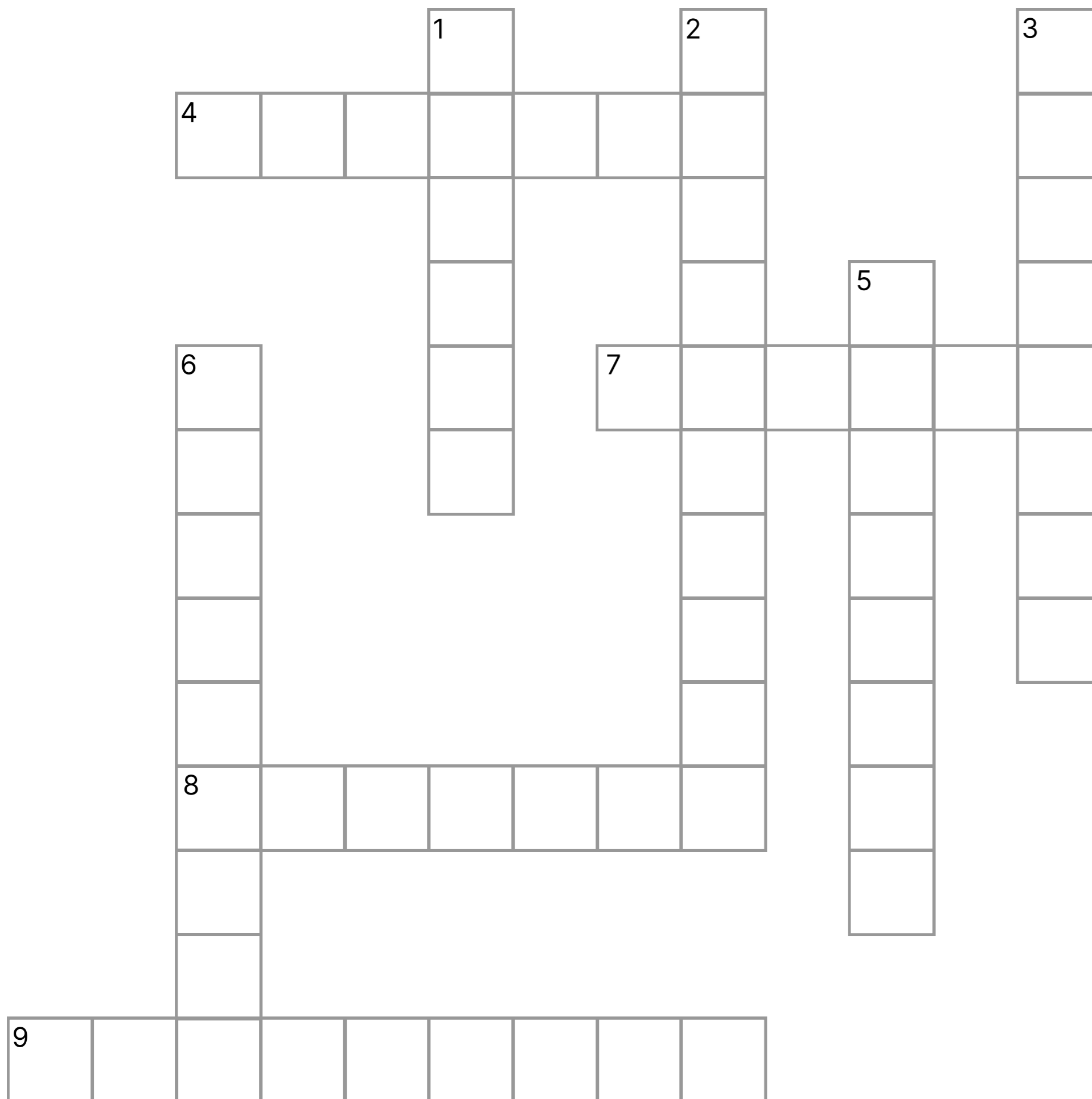
Invia indicazioni stradali al tuo telefono [Copia link](#)

**tramite Via Anfiteatro e Via Stella**    32 min  
 2,3 km

[Dettagli](#)



## 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.

1 ora 10 min 35 min

Stazione di Venezia Santa Lucia, Fondame  
 Ghetto Ebraico - Comunità Ebraica di Vene  
 Cannaregio, 30100 Venezia VE, Italia  
 Libreria Acqua Alta, C. Longa Santa Maria  
 Ponte dei Sospiri, 30124 Venezia VE, Italia  
 Piazza San Marco, 30100 Venezia VE, Italia  
 Palazzo Ducale, P.za San Marco, 1, 30124  
 Teatro La Fenice, Campo S. Fantin, 1965, 3  
 Ponte di Rialto, 30125 Venezia VE, Italia

Aggiungi destinazione

Opzioni

Cerca lungo il percorso
 Ristoranti
Caffè
Alimentari
Cose da fare

Cimitero d  
 Michele in Ve  
 Row Venice  
 1 ora 10 min  
 5 km  
 Old Wild West  
 Magnifici 4 di  
 Old Wild West  
 Gelatoteca Suso  
 Migliore gelateria  
 a Venezia  
 Librer  
 Rossopomod  
 Venezia San M  
 Rossopomodoro  
 Venezia  
 Ponte dei S  
 Piazza San Marco  
 Teatro La Fenice  
 Ca' Rezzonico  
 Rio Di Ca'  
 Garzoni  
 Collezione Peggy  
 Guggenheim  
 Università IUAV  
 di Venezia - ...  
 Canale Scemenzera  
 Rio Briati  
 Santa Chiara  
 Interparking Italia Srl  
 - Venezia Tronchetto Pa...  
 Interparking  
 Tronchetto  
 Venezia Santa Lucia  
 Venezia Santa Lucia  
 Ghetto Ebraico -  
 Comunità Ebraica di...  
 Cannaregio



# *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**

- 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*