



Esercizio di comprensione orale: *Ritratti : Massimo Della Ferrera – cuoco*

Videofilm „Ritratti: Massimo Della Ferrera – cuoco”, in Boario, Anna, *Italiano dal vivo: voci, luoghi e culture dell’Italia di oggi* (con DVD), Torino: Loescher Editore, 2010

mit Untertiteln auch online: <http://www.youtube.com/watch?v=U9GU7I6EYhQ>

Länge: 5:08

1^a parte dell’intervista: 0:00 – 4:14

2^a parte dell’intervista: 4:14 – 5:08

Istruzioni

- Leggete I compiti A e B.
- Ascoltate due volte la prima parte dell’intervista. Rispondete alle domande A e B.
- Ascoltate due volte la seconda parte dell’intervista e fate il compito C.

A. Segnate con una crocetta i temi di cui parla Massimo Della Ferrera. (4 p)

I collaboratori	
La concorrenza	
I figli	
I fratelli	
L’organizzazione del ristorante	
I piatti tipici della zona	
Il problema dell’immigrazione	
Lo stipendio	

B. Scegliete la risposta giusta. (12 p)

1. Da quanti anni Massimo Della Ferrera fa il cuoco?

- da 10 anni
- da 12 anni
- da 15 anni

2. Quanti posti a tavola ha il suo ristorante?

- 30
- 35
- 53

3. Quali piatti sono caratteristici del ristorante?

- specialità locali
- specialità orientali
- specialità di mare

4. I fratelli di Massimo

- sono gemelli.
- hanno quattro anni meno di lui.
- si chiamano Tiziano e Andrea.

5. I suoi fratelli

- sono docenti a una scuola alberghiera.
- gestiscono il ristorante insieme a lui.
- lavorano in cucina con lui.

6. Secondo Massimo Della Ferrara per fare il cuoco ci vogliono pazienza e

- creatività.
- stravaganza.
- voglia di mangiare.

7. I collaboratori di Massimo in cucina sono

- due italiani e due giapponesi.
- un'italiana e due giapponesi.
- un italiano e due giapponesi.

8. Massimo impiega dei giapponesi perché

- ha fatto brutte esperienze con altre nazionalità.
- è difficile trovare personale.
- possono comunicare con gli ospiti giapponesi.

9. Di solito, Massimo prepara

- antipasti e primi.
- primi e secondi.
- antipasti e dolci.

10. Che cosa sono i "tajerin"?

- un antipasto
- un primo
- un secondo

11. Per Massimo la cosa più importante in un piatto è

- l'aspetto.
- l'originalità.
- il sapore.

12. Il menù del ristorante

- cambia a seconda della stagione.
- cambia ogni due settimane.
- non cambia mai.



C. Ascoltate due volte la seconda parte dell'intervista e completate il menù con le parole mancanti. (9 P)

1. Rotolo di scamone ripieno di quaglia con _____ e tartufo nero
2. Terrina di coda di bue con _____ di cipolle
3. Sfogliatina di _____ caramellata con fonduta di Bra tenero
4. Cipolla cotta al sale ripiena di capocollo di _____ e fegatini di pollo
5. Tajerin al ragù di _____
6. Gnocchi di patate e nocciole con ragù di _____
7. Lasagnetta di zucca, amaretti e _____
8. Plin ripieni di fonduta al _____ e salvia
9. _____ alla salsa di coniglio

Soluzioni:

A. Segnate con una crocetta i temi di cui parla Massimo Della Ferrera. (4 p)

I collaboratori	x
La concorrenza	
I figli	
I fratelli	x
L'organizzazione del ristorante	x
I piatti tipici della zona	x
Il problema dell'immigrazione	
Lo stipendio	

B. Scegliete la risposta giusta. (12 p)

1. Da quanti anni Massimo Della Ferrera fa il cuoco?

- da 10 anni
- da 12 anni
- da 15 anni

2. Quanti posti a tavola ha il suo ristorante?

- 30
- 35
- 53

3. Quali piatti sono caratteristici del ristorante?

- specialità locali
- specialità orientali
- specialità di mare

4. I fratelli di Massimo

- sono gemelli.
- hanno quattro anni meno di lui.
- si chiamano Tiziano e Andrea.

5. I suoi fratelli

- sono docenti a una scuola alberghiera.
- gestiscono il ristorante insieme a lui.
- lavorano in cucina con lui.

6. Secondo Massimo Della Ferrara per fare il cuoco ci vogliono pazienza e

- creatività.
- stravaganza.
- voglia di mangiare.

7. I collaboratori di Massimo in cucina sono

- due italiani e due giapponesi.
- un'italiana e due giapponesi.
- un italiano e due giapponesi.



8. Massimo impiega dei giapponesi perché
- ha fatto brutte esperienze con altre nazionalità.
 - è difficile trovare personale.
 - possono comunicare con gli ospiti giapponesi.

9. Di solito, Massimo prepara
- antipasti e primi.
 - primi e secondi.
 - antipasti e dolci.

10. Che cosa sono i “tajerin”?
- un antipasto
 - un primo
 - un secondo

11. Per Massimo la cosa più importante in un piatto è
- l'aspetto.
 - l'originalità.
 - il sapore.

12. Il menù del ristorante
- cambia a seconda della stagione.
 - cambia ogni due settimane.
 - non cambia mai.

C. Ascoltate due volte la seconda parte dell'intervista e completate il menù con le parole mancanti. (9 P)

1. Rotolo di scamone ripieno di quaglia con marroni e tartufo nero
2. Terrina di coda di bue con marmellata di cipolle
3. Sfogliatina di zucca caramellata con fonduta di Bra tenero
4. Cipolla cotta al sale ripiena di capocollo di maiale e fegatini di pollo
5. Tajerin al ragù di vitello
6. Gnocchi di patate e nocciole con ragù di funghi
7. Lasagnetta di zucca, amaretti e parmigiano
8. Plin ripieni di fonduta al burro e salvia
9. Fettuccine alla salsa di coniglio