**Programmazione di Lingua Spagnola Classe 5ª ENOGASTRONOMIA**

**Materiale**

**Testi**:

* Orozco Gonzáles Susana, Riccobono Giada, *Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, Hoepli
* Sanagustín Viu Pilar, *¡Ya está!*, vol. 2, Lang

**Appunti del docente**

**LINGUA**

**Unità 1: VIAJE CON NOSOTROS**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Chiedere e dare consigli e fare raccomandazioni * Esprimere relazioni temporali | * *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni * Proposizioni temporali (1) * Connettivi temporali * Imperativo negativo | Viaggi ed escursioni |

**LINGUA DI SETTORE: ENOGASTRONOMIA**

**Unità 1: LA ALIMENTACIÓN**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El menù equilibrado * La pirámide alimentaria * La dieta vegetariana * La dieta sin gluten y la celiaquía * La gastronomía española   Funzioni comunicative   * Parlare di abitudini alimentari | * Descrivere le caratteristiche delle varie diete * Illustrare le peculiarità della cucina spagnola |

**Unità 2: LOS REYES DE LA MESA: LOS EMBUTIDOS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El jamón: clasificación y corte * El jamón ibérico * El crudo de Parma | * Illustrare la classificazione del prosciutto e come si taglia * Descrivere le caratteristiche del *jamón ibérico* * Descrivere le caratteristiche del prosciutto crudo di Parma |

**Unità 3: TRADICIONES QUESERAS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Los quesos: servicios y cortes * Los quesos españoles | * Riconoscere i differenti tagli del formaggio * Illustrare i formaggi tipici spagnoli |

**Unità 5: PRIMEROS PLATOS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El arroz: variedades y tiempo de cocción del arroz * La paella   + la paella valenciana   + la paella de marisco   + la paella mixta | * Illustrare i differenti tipi di riso e i relativi tempi di cottura * Comprendere e spiegare ricette |

**Unità 6: LA HUERTA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Las legumbres en España * Los pimientos más comidos en España * El gazpacho * La tortilla de patatas * El pisto manchego * La fabada asturiana * El cocido maragado | * Riconoscere le varietà di verdura e ortaggi * Comprendere e spiegare ricette |

**Unità 7: LA HIGIENE**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| Reglas y normas higiénicas en la cocina | Illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina |