



Ricetta del pesto

Livello del gruppo classe

Liv. A1 QCER

LCT4 – Testo prescrittivo con consegna

Per le istruzioni fare riferimento al sito ROLL

LCT4 - https://www.roll-descartes.fr/uploads/ii_5_guide_c2_faire_agir.pdf

Il presente documento propone un laboratorio su una ricetta del pesto alla genovese

Riepilogo della guida metodologica

Le 4 fasi dell'ACT :

- 1. Lettura individuale silenziosa (5 min.)*
- 2. Individuazione delle rappresentazioni, ciò che si ricorda (senza il documento), scambi (15/20 min.)*
- 3. Ritorno al testo, validazione, lettura ad alta voce del testo da parte dell'insegnante (15 min.)*
- 4. Bilancio, metacognizione («Cosa abbiamo imparato a fare? Come l'abbiamo fatto?») (5 min.)*

Materiale per lo studente:

Il testo sarà nascosto nella seconda fase del laboratorio

Dopo la lettura silenziosa

La fase 2 comincia con domande aperte:

- *Che cosa ricordate di questo testo?*
- *Di che cosa ci parla questo documento?*
- *Cosa ci insegna questo testo? A cosa può servire questo documento?*
- *Di quali ingredienti hai bisogno?*
- *Dopo aver preparato tutto ciò di cui hai bisogno, come si inizia questa ricetta?*

Prolungamento possibile del laboratorio

- Realizzazione e degustazione della ricetta in classe
- Letture sulla provenienza della ricetta e sulla coltivazione del basilico (Ved. Testo Esplicativo polimorfo – Testo pesto, II parte)
- Riflessione sulla lingua: lavoro sui nomi e sugli articoli
- Lavoro sulle unità di misura
- Attività interculturale:
“Ora tocca a te! In coppia, scrivete gli ingredienti e la preparazione di una ricetta del vostro paese”

Suggerimenti per lo sviluppo del laboratorio

- Nella scelta della ricetta si sono tenute in considerazione le caratteristiche del territorio. È consigliabile, pertanto, proporre un testo che rimandi al vissuto esperienziale dei corsisti e/o sia collegato al luogo in cui si vive (Cfr. UDA[cibo]-A1-Attività)

Ricetta:

Pesto alla genovese

3 Ingredienti:

- 4 80 gr di foglie di basilico
- 5 50 gr di parmigiano
- 6 30 gr di pecorino
- 7 30 gr di pinoli
- 8 150 gr di olio extravergine di oliva
- 9 1 spicchio d'aglio
- 10 Sale grosso q.b.

11 Esecuzione:

- 12 Lavare delicatamente le foglie di basilico, asciugarle bene senza schiacciarle.
- 13 Mettere nel mortaio o nel mixer il parmigiano, il pecorino, i pinoli, l'aglio, il basilico
- 14 Lavorare con l'apposito pestello o frullare fino ad ottenere una salsa omogenea.
- 15 Unire poco per volta l'olio ed infine il sale.
- 16 Se è troppo denso aggiungere un cucchiaino di acqua di cottura della pasta.
- 17 Con il pesto possiamo condire trenette, gnocchi e lasagnette.