



BI Prodotti tipici

1 Il prosciutto di Parma

Completa il testo con le parole della lista. Attenzione: c'è uno spazio in meno.

dei - facilmente - infatti - né - paziente - peccato - piacere - sua - una - unici

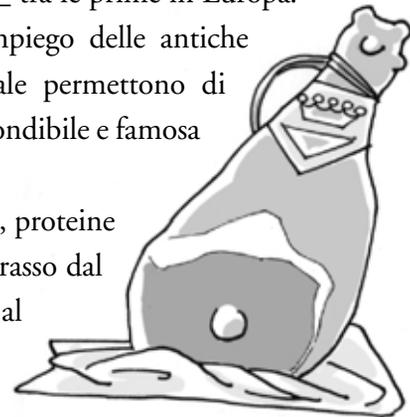
Il prosciutto di Parma è un alimento completamente naturale: gli _____ ingredienti sono la carne di maiale e il sale. Il segreto del prosciutto di Parma risiede unicamente nell'abilità maestri salatori, nell'aria profumata delle colline parmensi e nella lunga e _____ stagionatura.

Per produrre il Re dei Salumi non vengono _____ utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, _____ si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

A riconoscimento di questo rigore, l'Unione Europea ha attribuito la Denominazione d'Origine Protetta (DOP) già nel 1996 al Prosciutto di Parma, _____ tra le prime in Europa!

Il Prosciutto di Parma è un _____ per intenditori: l'impiego delle antiche tecniche di lavorazione e il lento affinamento in ambiente ideale permettono di sviluppare un bouquet raffinato, insieme alla _____ inconfondibile e famosa dolcezza.

È un concentrato di energia e salute: pochi grassi, molti sali minerali, proteine _____ digeribili, intenso apporto di vitamine. Togliere il grasso dal prosciutto è un vero _____ perché, oltre al gusto e al profumo, ha un contenuto di colesterolo davvero basso e una percentuale di acido oleico alta.



Ogni parola inserita in modo esatto vale 1 punto.

Totale: _____/10

2 Dove si produce il prosciutto di Parma?

Completa il testo inserendo le preposizioni della lista. Le preposizioni sono in ordine.

da - di - da - per - di - a - a - dal - dalla - d'

Ovviamente a Parma, la stessa città cui viene il formaggio parmigiano e la musica Giuseppe Verdi. La domanda porsi è un'altra: che cosa ha Parma di così speciale produrre cose tanto buone e preziose? Prima tutto un'ottima posizione geografica: né troppo nord, né troppo sud, né troppo vicina né troppo lontana mare e montagna. Il Po, il fiume più lungo Italia attraversa le sue terre e lascia tanta acqua ed umidità. Quindi la campagna è ricca ed è facile allevare animali da mangiare e da far lavorare.

Ogni preposizione inserita in modo esatto vale 2 punti.

Totale: _____/20

3 Curiosità: alcuni nomi

Scegli la forma corretta.

Sapete come nascono i nomi di **alcuni/qualche/qualcuni** famosi prodotti italiani? Qualcuno, come il rinomato parmigiano, è strettamente legato alla zona d'origine. Parmigiano è l'aggettivo **che/chi/quale** riconduce alla città di Parma così come il formaggio Gorgonzola prende il nome dalla città omonima **che/in cui/nel quale** veniva prodotto originariamente.



Altri nomi dicono più o **meno/molto/troppo** esplicitamente di che cosa si tratta, per esempio la parola "prosciutto", dal latino "perexsuctum", letteralmente "asciugato", dice già tutto sulla lavorazione del maiale per ottenere **questo/il quale/quello** tipo di salume.

Altri prodotti devono il loro nome alla forma **con cui/di cui/per cui** si presentano. È questo il caso di molti tipi di pasta come le "orecchiette", **di cui/la cui/le cui** forma ricorda chiaramente il padiglione dell'orecchio o i "cappelletti" **che/chi/ai quali** invece, malgrado il loro nome, non richiamano immediatamente l'idea di cappello. Il problema è che le mode cambiano! I "cappelletti" non somigliano a nessun cappello dei nostri tempi, ma la loro forma è simile a **qualcuna/quella/questa** dei cappelli sui **quali/che/cui** si portavano alla fine del medioevo a Bologna, città di origine di questa ottima pasta ripiena.

Ogni forma esatta vale 1 punto.

Totale: ____/10

4 Le qualità del parmigiano

Riordina il dialogo fra Ulrike e Luisa.

Ulrike	Luisa
1. Ehi Luisa, ma davvero sei di Parma?	A. Infatti per voi vegetariani è perfetto. E poi è facilmente digeribile e senza conservanti.
2. Sì, e ha anche più proteine della carne e del pesce.	B. Veramente sono parmense, parmigiano è solo il formaggio. Ti piace?
3. Ma ti pagano per fargli pubblicità?	C. In effetti, non è adatto per chi è a dieta, però è anche ricchissimo di calcio e vitamine.
4. Allora sei parmigiana.	D. Sì, perché?
5. Da morire, ma ha troppe calorie.	E. No, ma ormai sono più di settecento anni che a Parma si fa il parmigiano e per noi parmensi è diventato un fattore genetico.

___/___ ___/___ ___/___ ___/___ ___/___

Ogni frase inserita al posto giusto vale 1 punto.

Totale: ____/10

5 La storia del parmigiano e del Parmense

Scegli la forma corretta.

Quando si parla di parmigiano si intende il formaggio, a meno che non **si usa/si usi/si userebbe** il diminutivo “Parmigianino”, che al contrario non è un piccolo formaggio, come **possano/potrebbero/hanno potuto** pensare in molti, ma un pittore del 1500. Il Parmense invece non è qualcosa che **si possa/si sarebbe potuto/si era potuto** mangiare ma qualcuno la cui musica si continua ad **ascolti/ascoltare/ascoltato** anche oggi, dopo oltre cento anni dalla sua morte: Giuseppe Verdi. Entrambi, parmigiano e Parmense, provengono dalla campagna intorno a Parma: il formaggio ha origine da una zona fra Reggio e Parma mentre il celebre compositore è **nato/nasca/nasceva** a Busseto. Però quando Verdi è venuto al mondo, nel 1813, il parmigiano **si è prodotto/si era prodotto/si produceva** già da oltre mezzo secolo. Nessuno finora si è preoccupato di sapere se nel mondo oggi **sarebbe/sia/sia stato** più famoso il parmigiano o *La Traviata* e le altre opere del Parmense. Tuttavia sappiamo con certezza che il parmigiano **viaggi/viaggiava/viaggerebbe** già nel medioevo e che nel 1389 i Pisani lo **avevano esportato/abbiano esportato/hanno esportato** con le loro navi in Francia, Spagna e Africa del nord, dove l'*Aida* - la celebre opera di Verdi - **sarà arrivata/sarebbe arrivata/sia arrivata** soltanto nel 1871.

Ogni forma esatta vale 2 punti.

Totale: _____/20

6 Margherita Doc, o meglio STG, Specialità Tradizionale Garantita

Riordina il testo inserendo nei giusti spazi le parti mancanti.

Sapete capire se una pizza è davvero buona prima ancora di averla assaggiata? Prima di tutto non deve avere un diametro maggiore di 40-45 centimetri (____). La vera mozzarella fusa rimane bianca, (____). Sebbene tutti amino gli elettrodomestici (____). Si possono usare i pomodori pelati conservati (____). Inutile dire (____).

- | | |
|--|---|
| 1. che il forno deve essere a legna. | 4. mentre il formaggio poco buono diventa giallo e liquido |
| 2. qualora non si abbiano freschi, ma è necessario schiacciarli a mano | 5. nella vera pizza è vietato usare il mixer e l'impastatrice |
| 3. altrimenti il centro non cuoce bene | |

Ogni frase inserita al posto giusto vale 2 punti.

Totale: _____/10

7 La mozzarella di bufala

Completa il testo con i pronomi della lista. Attenzione, ci sono 2 spazi in più.

c' - la - ne - si - si - si - si - si - si - si

La vera mozzarella di bufala è un alimento “vivo”, composto soltanto da prodotti naturali (latte, sale, caglio); in essa non ___ è alcun conservante. È immersa in “acqua di filatura” a cui ___ viene aggiunto sale e siero diluito; questo tipo di liquido è fondamentale perché dà alla mozzarella il giusto tono di salatura, esaltando___ il sapore e le qualità. Inoltre consente di prolungare la durata del prodotto, assicurando una corretta conservazione.

Ecco come conservare e gustare al meglio la mozzarella di bufala:

- mantener___ sempre immersa nel suo liquido, fino al momento di mangiar___; al momento del consumo ___ può anche “lavar___” con l’acqua del rubinetto se ___ ___ preferisce meno salata;
- metter___ in un luogo fresco (eventualmente, in estate, nel frigo)
- se ___ conserva in frigorifero, per gustar___ meglio ___ può immerger___ in acqua calda (35-40°) per circa cinque minuti prima del consumo; ___ consiglia comunque di lasciar___ almeno mezz’ora a temperatura ambiente prima di metter___ nell’acqua calda;
- essendo___ un prodotto fresco, prima ___ mangia e meglio è!

Per cucinar___, invece, ___ deve togliere dall’acqua e tenere per alcune ore nel frigo, affinché possa separar___ dall’acqua in eccesso e guadagnare così la giusta consistenza.

Ogni pronome inserito in modo esatto vale 1 punto.

Totale: _____/20