

IN GELATERIA

Durante il tuo viaggio a Milano assaggerai sicuramente il tipico gelato italiano. Quando vai in gelateria, dai un'occhiata a quello che succede e prova a capire se queste frasi sono vere o false.

Osservare una città e fare attenzione ai piccoli dettagli ti aiuta a capire meglio l'italiano, non solo la lingua, ma anche la sua cultura!



Attenzione! Se l'informazione è falsa, spiega perché.

1

1. In gelateria prima ordini il gelato e poi paghi alla cassa.	V	F
2. Il cono gelato costa di più di una coppetta.	V	F
3. Se compri una cono piccolo puoi mettere anche due gusti.	V	F
4. Puoi chiedere di aggiungere della panna montata al tuo gelato.	V	F
5. Spesso le gelaterie italiane usano prodotti locali per fare il gelato.	V	F
6. Le gelaterie aprono solo in estate.	V	F
7. In gelateria puoi sederti per mangiare il tuo gelato.	V	F
8. Le gelaterie sono aperte anche di notte.	V	F
9. "La granita" è un particolare gusto di gelato.	V	F
10. Ci sono gusti di gelato con i pezzi di frutta fresca da mangiare.	V	F



Ora confrontati con i tuoi compagni!

A Milano è difficile...non trovare una gelateria. Ecco una piccola mappa di quelle che sono considerate le migliori.

A. La Gelateria della Musica

Via Giovanni Enrico Pestalozzi, 4

02 3823 5911

Via Abamonti, 2 / 02.20520397

B. Gelateria Odeon S.R.L.

Via Marghera, 51 / 02 4800 7403

C. Gromart

Via Santa Margherita, 16

02 8058 1041

D. Baci Sottozero

Piazzale Siena, 18 / 02 8342 7773

E. Biancolatte

Via F. Turati, 30 / 02 6208 6177

F. La Bottega del Gelato

Via Giovan Battista Pergolesi, 3

02 2940 0076

G. Il Massimo Del Gelato

Via Lodovico Castelvetro, 18

02 349 4943



... le migliori secondo me? ; -)

1. Il Massimo Del Gelato
2. La Gelateria della Musica
3. La Bottega del Gelato

... e secondo te?

1. _____

Quali gusti ti sono piaciuti di più?

1. _____

2. _____

3. _____





LO SAPEVI?



3

Mentre mangi il gelato, ecco una lettura interessante; dieci curiosità legate al cibo che stai mangiando proprio adesso.

- 1) La parola sorbetto deriva dall'arabo sherbet (dolce neve) dove in tempi antichissimi sulle coste meridionali del Mediterraneo si mescolava la neve con succhi di frutta e miele per ottenere una bevanda molto densa e refrigerante. Oggi si intende per sorbetto il gelato fatto a base di acqua.
- 2) In Oriente ed Egitto i Faraoni offrivano agli ospiti calici d'argento divisi a metà, una piena di neve e l'altra di succhi di frutta.
- 3) La neve che veniva usata nell'Antica Roma per la preparazione di quello che è considerato l'antenato del gelato veniva portata a Roma dal Terminillo ma anche per nave dall' Etna e dal Vesuvio rifornendo le "Thermopolia" sorta di chioschetti disseminati lungo le strade.
- 4) Il biscotto gelato è stato inventato a Parigi nel 1803 da Alessandro Tortoni nel Café Napolitaine, frequentato, addirittura da Napoleone.
- 5) Un certo Mr Bosio detiene il primato per l'apertura, nel luglio del 1800, della prima gelateria in America, si chiamava Ice cream House e si trovava al 59 di South Fifth Street di Germantown nei dintorni di Philadelphia, in Pennsylvania.
- 6) I gusti preferiti dagli italiani sono cioccolato (27%), nocciola (20%), limone (13%), fragola (12%), crema (10%), stracciatella (9%) e pistacchio (8%).
- 7) Il Banana split ovvero la coppa composta da una banana spaccata su cui sono disposte tre palline di gelato (al gusto di fragola, cioccolato e vaniglia), coperta di panna montata non è italiana, ma è stata inventata in America da David E. Strickler.
- 8) Fra i tanti musei italiani, ce n'è uno interamente dedicato al gelato. È il Gelato Museum Carpignani di Anzola Emilia, poco distante da Bologna. Strutturato su tre livelli, racconta la storia dell'alimento più goloso del mondo, dai pozzi di neve dell'antichità fino ai giorni nostri.
- 9) Il gelato più caro del mondo si chiama "Frozen Haute Chocolate": ha un costo di 18.500 euro ed include tra gli ingredienti 28 varietà di cacao e 5 grammi di oro 23 carati commestibile.
- 10) In occasione del Festival del Gelato, il gelatiere Giorgio Zanatta ha inventato un gelato che porta il nome di... Papa Francesco! Si tratta di una crema, chantilly variegata al "dulce de leche" e cioccolato gianduia. La scelta dei gusti è un omaggio alla terra argentina da cui proviene il Pontefice e alle origini piemontesi della famiglia Bergoglio.