

**Nome Italiano 3: Capitolo 2: Ristoranti/Pasti**

1. **“Ho una fame che non ci vedo”-**

2. il cibo casereccio

3. l'alimento-

4. la portata-

5. il pasto-

6. la cucina italiana-

7. il piatto

8. il contorno-

9. il vassoio-

10. la pietanza-

11. l'affamato-

12. la pietra-

13. la granita-

14. la frittata-

15. al sugo-

16. alla brace-

17. al forno-

18. alla griglia-

19. squisito-

**37. Nome**

**38. Tipi di ristoranti-**

39. il bar / il caffè- bar

40. il ristorante-

41. la pizzeria-

42. la paninoteca-

43. l'osteria / la trattoria-

44. la tavola calda-

45. l'enoteca-

**46. I termini di ristoranti-**

47. il pane e coperto-

48. il servizio incluso-

49. il menu a prezzo fisso-

50. il menu degustazione-

51. la mancia-

20. l'aperitivo-

21. la polenta-

22. il cavolo-

23. lo stesso-

24. quasi-

25. verso-

26. l'unico-

27. un'esperienza gastronomica-

28. crescere/aumentare-

29. avere una fame da lupo-

30. darsi uno sguardo intorno-

31. fare buon visto a cattiva sorte-

32. farsi vivo / apparire-

33. meglio tardi che mai-

34. fumeggiante-

35. dare segni d'impazienza-

36. digerire-

52. compreso-

53. escluso-

54. il conto-

55. di stagione-

56. buon appetito-

57. altrettanto-

58. Cosa mi può raccomandare?-

59. Qual è la specialità del giorno?-

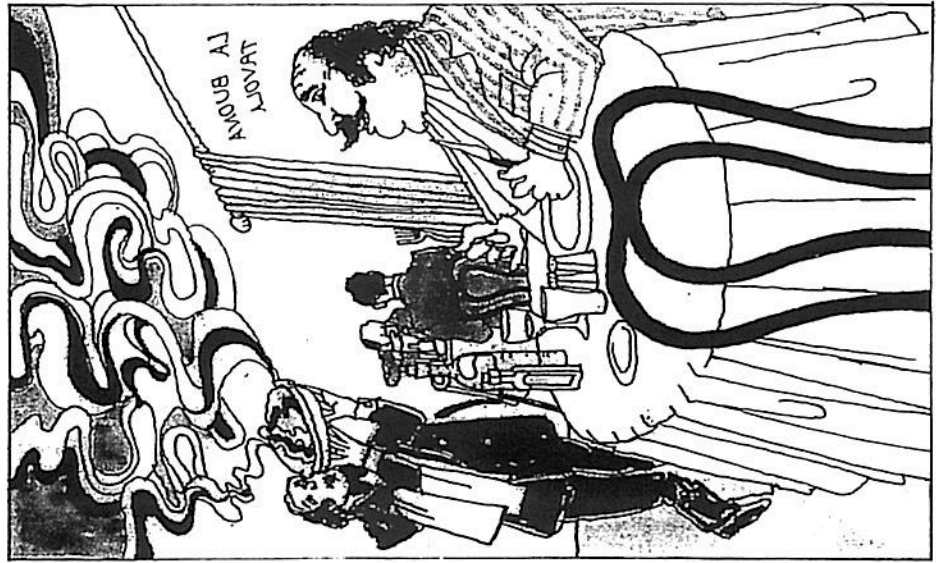
60. Ha un tavolo per...?-

61. per portare via-

# Ho una fame che non ci vedo

## Osservi e rispondi:

1. Che cosa si vede in questo disegno?
2. Come le sembra il cliente?



## Il ristorante:

- il cameriere
- il vassoio
- il piatto
- il bicchiere
- il bicchierino
- il coltello
- il cucchiaino
- il sale
- il pepe
- il vino
- il pane
- il burro
- la tovaglia da tavola
- il tovagliolo
- la tazza
- la tazzina
- la forchetta
- dare segni d'impazienza
- una fame da lupi

## Ristorante «La Buona Tavola»

cucina casereccia

### MENÙ

	APERITIVI	PESCE E FRUTTI DI MARE	
5	Cocktail di frutta ... 2.50	Baccalà..... 5.60	casereccio homemade
	Succo di pomodoro... 1.25	Calamari ripieni... 9.75	aperitivi appetizers, aperitifs
	Campari soda ... 1.75	Gamberetti all'olio e limone..... 9.50	calamari ripieni stuffed squid gamberetti shrimp
	Bitter S. Pellegrino .. 1.50	Aragosta sulla griglia .....10.00	l'aragosta lobster
10	Martini..... 3.50	UOVA	il crostino small piece of toast
	ANTIPASTI	Fritate..... 1.65	affogate poached
	Crostini caldi alle salsicce..... 2.50	Affogate con salsicce..... 3.25	crema con crostini cream soup with croutons
	Antipasto misto ... 3.50	Frittata rustica al prosciutto ..... 3.75	la verdura vegetable
	Arancine di riso ... 1.70	Frittata alla paesana ..... 1.50	l'aglio garlic
15	MINESTRE	CARNI	la costoletta cutlet
	Crema con crostini .. 1.75	Bistecca alla fiorentina..... 9.50	timballo di macche- roni macaroni pot pie
	Consomme in tazza ..... 1.75	Arrostito di manzo... 7.25	
	Brodo di pollo ..... 1.75	Pollo in casseruola .. 6.25	
	Zuppa di verdure... 1.90	Costolette di maiale ..... 6.00	
20	PASTE	maccheroni..... 4.25	
	Spaghetti aglio e "oglio" ..... 3.75		
	Tortellini alla panna..... 4.25		
25	Timballo di maccheroni..... 4.25		

Ho una fame che non ci vedo

CONTORNI		GELATI	
Peperonata . . . . .	2.75	Gelato alla vaniglia . . . . .	1.75
Patate al forno . . . . .	2.50	Granita di caffè con panna . . . . .	2.25
Fagiolini al burro . . . . .	1.75	Cassata alla siciliana . . . . .	2.75
INSALATE			
Insalata mista . . . . .	2.75	CAFFÈ	
Insalata paesana . . . . .	1.95	Caffè espresso . . . . .	1.25
Fagiolini verdi all'olio . . . . .	1.50	Cappuccino . . . . .	2.75
		Caffè freddo . . . . .	1.25
FORMAGGI			
Bel Paese (porzione) . . . . .	1.75	BIBITE	
Parmigiano . . . . .	1.25	Acqua minerale . . . . .	1.00
Reggiano . . . . .	2.25	Chinotto . . . . .	1.25
Gorgonzola . . . . .	1.75	Birra fredda . . . . .	1.45
		Vino rosso locale (un quarto) . . . . .	2.75
		Vino bianco locale . . . . .	2.75
DOLCI			
Budino di Aranciata San . . . . .	1.75		
cioccolato . . . . .	1.50		
Torta . . . . .	1.50		
Creme caramel . . . . .	1.75		

il contorno side dish

la granita shaved ice il caffè con panna coffee with whipped cream la cassata sponge layer cake of sweetened ricotta and candied fruits

chinotto = bibita analcolica

un quarto = un quarto di litro il budino pudding

la torta cake il succo di frutta fruit nectar

la polenta cornmeal al sugo with gravy alla brace (cooked) over charcoal

mettere sotto i denti to have a bite to eat

60 Generalmente Aldo Panzoni andava a mangiare a casa. Era di giovedì e tutti i giovedì sua moglie preparava lo stesso piatto: polenta! Ormai l'aveva mangiata di tutti i tipi: al sugo, al forno, alla brace, alla griglia ed in casseruola. Non la poteva digerire più. Perciò quel giovedì decise di sperimentare un'avventura gastronomica. Quasi sempre pranzava verso l'una, però quel giorno erano quasi le tre del pomeriggio ed ancora non aveva messo niente sotto i denti. Aveva una fame tremenda e decise di andare a mangiare al ristorante "La Buona Tavola", famoso per la sua cucina.

60 Quando entrò nel ristorante vide un tavolo libero e si sedette.

—Cameriere, per favore. Ho una fame che mangerei anche le pietre!—

—Calma! Ho solo due mani. Sono solo qui. E poi lei non è l'unico cliente.—

Aldo si diede uno sguardo intorno. I vari clienti stavano mangiando. Il suo appetito crebbe col passare dei minuti. Alla fine arrivò il cameriere con il menù.

70 —Comandi, signore! Cosa posso servirle? Meglio tardi che mai. . . e. . . Come si dice? La fame condiscie tutte le vivande!—

—Ed io ho una fame da lupi—, rispose Aldo.—Mi porti una bistecca con contorno di patate fritte, un'insalata mista di lattuga e pomodori, burro ed un quarto di vino rosso della casa.—

—Mi spiace, signore, ma la bistecca è finita.—  
—Allora. . . invece della bistecca. . . mi porti mezzo pollo arrosto.—

80 —Mi spiace, signore, ma anche il pollo è finito.—  
—Avete il fritto misto di pesce o l'abbacchio al forno?—, chiese allora Aldo sempre più nervoso.

—Mi spiace ancora, signore, ma non c'è nè la frittura, nè l'abbacchio.—

85 —Per la miseria! Ma che succede in questo ristorante? Avete una lista di vivande che non finisce mai e, nonostante ciò, non c'è niente.—

90 —Ma lei, signore, è venuto troppo tardi. Ci resta solamente la specialità della casa. Le voglio fare una sorpresa e non le dico nemmeno che cos'è. Vedrà. È squisita! Però dovrà aspettare ancora una mezz'oretta.—

95 —Aldo pensò che a quell'ora tutti gli altri ristoranti dovevano ormai essere chiusi e decise di fare buon viso a cattiva sorte.

—Va bene. . . Non importa—, disse. —Sono qui per mangiare! Me la porti al più presto possibile.—

Il cameriere se ne andò. Già quasi tutti i clienti erano andati via. Aldo continuò ad aspettare per 100 sando con l'acquolina in bocca alla pietanza che stava per arrivare. Finalmente il cameriere si fece vivo. Portava un vassoio con un piatto fumeggiante. Lo mise davanti all'affamato Aldo ed esclamò:—

Eccole la specialità della casa: polenta col cavolo 105 nero! . . . Buon appetito, signore!—

creocere = aumentare

comandi at your service meglio tardi che mai better late than never la fame condiscie tutte le vivande hunger is the best sauce (lit., hunger seasons all food)

mi spiace I am sorry

l'abbacchio lamb

nonostante ciò nevertheless

fare buon viso a cattiva sorte to make the best of a bad situation

con l'acquolina in bocca with his mouth watering farsi vivo to appear fumeggiante steaming il cavolo cabbage

## Capitolo 2- "Ho una fame che non ci vedo"

## A. Rispondere secondo le situazioni della lettura:

1. Che cosa succede in casa di Aldo tutti i giovedì?
2. Perché ha tanta fame oggi?
3. Qual è il piatto più costoso che servono al ristorante «La Buona Tavola»?
4. Quanto costa una bistecca alla fiorentina?
5. Che cosa porta il cameriere ad Aldo?

## B. Rispondere secondo le situazioni personali:

1. Lei ha solamente dieci dollari. Sta nel ristorante «La Buona Tavola» e vuole mangiare un pasto completo. Che cosa ordina?
2. Fa colazione quando ha fame oppure ad un determinato orario?
3. Quali dolci preferisce?
4. Che cosa preferisce mangiare in un ristorante?
5. Che cosa beve lei quando mangia? Che cosa beve dopo aver mangiato?

## C. Vero o falso. Leggere le seguenti frasi e dire se sono vere o false. Se falsa, dare la risposta esatta:

1. La moglie di Aldo Panzoni prepara la polenta tutti i giorni.
2. La bistecca alla fiorentina costa quanto il pollo in casseruola.
3. La granita di caffè con panna si mangia prima della carne.
4. Aldo chiede tutte le pietanze che non ci sono.
5. Ad Aldo piace molto la specialità del ristorante.

## D. Vocabolario. Completare con la parola o l'espressione più appropriata:

1. Una lista di pietanze in un ristorante è un \_\_\_\_\_.
2. Un \_\_\_\_\_ è una persona che lavora in un ristorante.
3. \_\_\_\_\_ è una bibita.
4. In un ristorante ci sono meno pietanze quando si arriva \_\_\_\_\_.
5. Il \_\_\_\_\_ si beve dopo i pasti.

## E. Frasi idiomatiche. Trovare le espressioni inglesi affini a quelle italiane:

1. Non ho messo niente sotto i denti. a. Better late than never.
2. Ho una fame che mangerei anche le pietre. b. Darn it!  
c. Hunger is the best sauce.

Ho una fame che non ci vedo

3. Meglio tardi che mai.
  4. La fame condiscie tutte le vivande.
  5. Per la miseria!
  6. Fare buon viso a cattiva sorte.
  7. Avere l'acquolina in bocca.
- d. I haven't had a bite to eat.  
e. To make the best of a bad situation.  
f. I am starving.  
g. To make one's mouth water.

## F. Modo di dire. Scegliere l'espressione italiana che meglio esprime quella inglese:

1. (I am sorry, sir.) ma la bistecca è finita. a. non importa
2. Preferisco il baccalà (every) giovedì. b. bisogna
3. (There aren't any more) uova fritte. c. mi spiace, signore
4. (It doesn't matter.) Vogliamo i tortellini alla panna. d. tutti i
5. (It is necessary to) aspettare dieci minuti. e. non ci sono più
6. f. generalmente

## G. Scegliere la parola italiana affine a quella inglese:

1. la pietra a. unimportant
2. la carne b. benefit
3. crescere c. pedestrian
4. bene d. petrify
5. unico e. unique
- f. increase
- g. carnivorous
- h. crisscross

## H. Dialogo incompleto. Lei è al ristorante «Il Boschetto». Completare il dialogo facendo la parte del cliente:

IL CAMERIERE: Buona sera! . . . Eccole il menù.

IL CLIENTE: (Give your order.)

IL CAMERIERE: Mi spiace signore, però è già finito.

IL CLIENTE: (Ask for today's special and how it is.)

IL CAMERIERE: Offriamo un piatto eccellente. Oggi è squisito. . . Ma dovrà aspettare una ventina di minuti.

IL CLIENTE: (React positively.)

IL CAMERIERE: Va bene. Che cosa desidera bere?

IL CLIENTE: (Indicate your preference.)

IL CAMERIERE: Tanto per incominciare, desidera l'antipasto?

IL CLIENTE: (Agree and say that you are starving.)

## I. Situations. Dare una risposta appropriata in italiano:

1. È mezzogiorno. Lei e Gina vanno in giro per la città. Gina dice: Ho fame. Ho bevuto solo un caffè questa mattina. Lei risponde:

Choose the best answer.

- 1) I bambini \_\_\_\_\_.  
a) alla griglia      b) crescono      c) il contorno      d) la portata
- 2) Mi piace il cibo caldo. Allora, lo voglio \_\_\_\_\_.  
a) l'aperitivo      b) il contorno      c) il pasto      d) fummeggiante
- 3) Crescere è un sinonimo di \_\_\_\_\_.  
a) dare segni d'impazienza      b) avere una fame da lupo  
c) aumentare      d) apparire
- 4) L'affamato è \_\_\_\_\_.  
a) una pietra      b) un pasto      c) una persona che ha fame      d) il piatto
- 5) Mangiamo tre \_\_\_\_\_ ogni giorno.  
a) pasti      b) vassoi      c) pietre      d) segni
- 6) La bistecca viene con \_\_\_\_\_ di carote.  
a) un contorno      b) una pietra      c) un pasto      d) una griglia
- 7) Facciamo gli spaghetti \_\_\_\_\_.  
a) alla griglia      b) alla brace      c) al sugo      d) con pietre
- 8) Quando aspetto l'autobus do \_\_\_\_\_.  
a) le pietre      b) il sugo      c) segni d'impazienza      d) alla griglia
- 9) Prima di mangiare, beviamo \_\_\_\_\_.  
a) un aperitivo      b) il sugo      c) il vassoio      d) il piatto
- 10) Un \_\_\_\_\_ tipico italiano è la pasta al forno.  
a) piatto      b) sugo      c) forno      d) vassoio
- 11) Porto il cibo sul \_\_\_\_\_.  
a) forno      b) sugo      c) sguardo      d) vassoio
- 12) Il pranzo italiano consiste di quattro \_\_\_\_\_.  
a) pietre      b) brace      c) portate      d) griglie.

"Ho una fame che non ci vedo"

Fate Adesso

Rispondete vero o falso, e se è falso, corregete la frase.

- 1) Il Signor Panzoni mangiava sempre nei ristoranti.
- 2) "Sperimentare un'avventura gastronomica" significa mangiare sempre le stesse cose.
- 3) La moglie del Signor Panzoni preparava sempre la polenta.
- 4) Al ristorante "La Buona Tavola" l'aragosta sulla griglia costa più della bistecca alla fiorentina. (guardate il menù).
- 5) Al ristorante dove è andato Aldo, il pollo è finito.
- 6) Il cameriere ha preparato per Aldo la specialità della casa.
- 7) La specialità della casa era l'abbacchio.
- 8) "Ho una fame dai lupi" significa che ho paura dei lupi.
- 9) "Tortellini alla panna" è un piatto con lattuga.
- 10) "Mi spiace" e "mi dispiace" significano la stessa cosa.

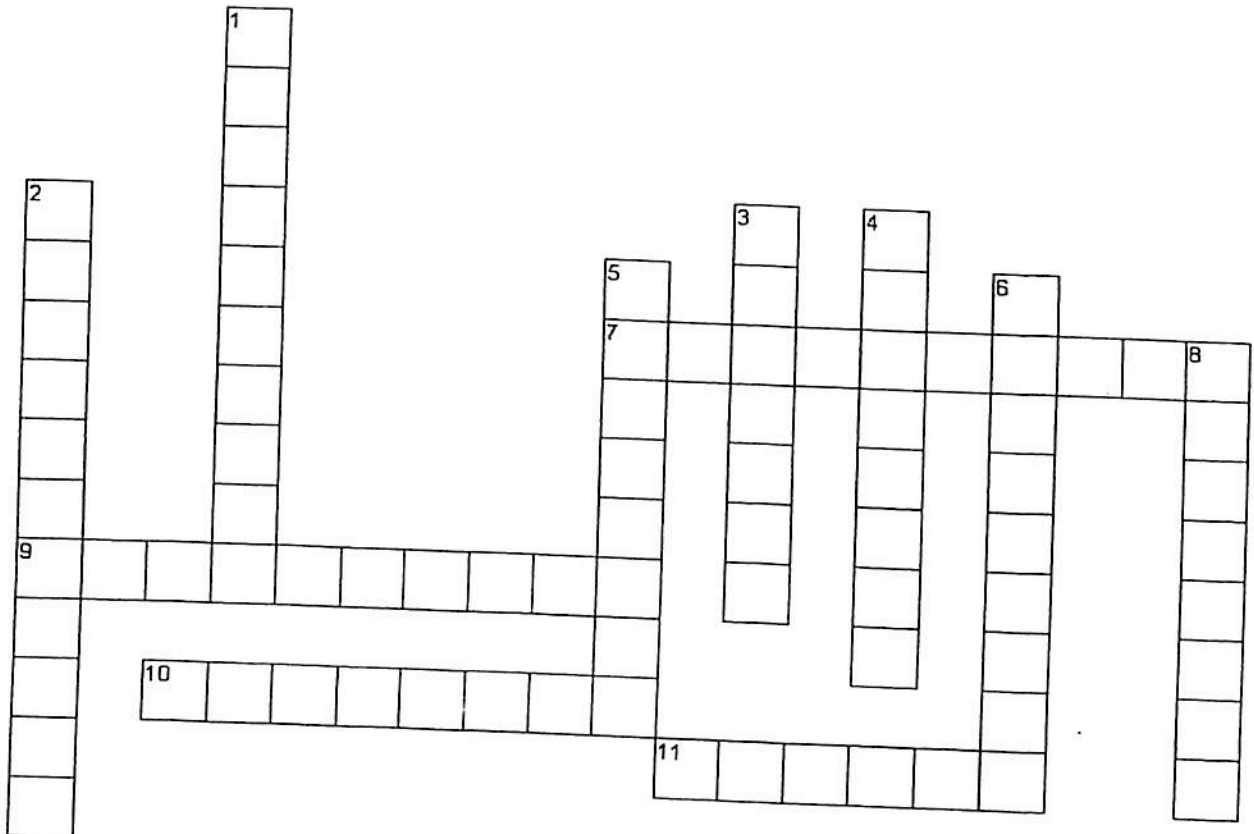
Italiano

"Ho una fame che non ci vedo"

Nome: \_\_\_\_\_

- 1.) Mangi molto in ristorante?
- 2.) Il ristorante un cui (in which) mangi, prepara il cibo casereccio?
- 3.) Qual e il pasto principale degli italiani?
- 4.) Qual e il tuo piatto preferito?
- 5.) Come ti piace mangiare il pesce; alla brace, al forno, o alla griglia?
- 6.) Hai fatto uno sperimento gastronomico recentemente?  
(Have you tried a new food - tasted a new food - lately)
- 7.) Verso che ora mangi la cena a casa tua?
- 8.) Verso che ora mangiano il pranzo gli italiani?
- 9.) Ti piace la cucina italiana?
- 10.) Che cosa mangi quando hai una fame da lupo?
- 11.) Ti piace mangiare la minestra fumeggiante?

# Ho una fame che non ci vedo!



Across

- 7. il secondo piatto
- 9. di solito una verdura
- 10. delizioso
- 11. con la salsa

Down

- 1. lo beviamo prima di mangiare
- 2. molto caldo
- 3. mangiamo tre ogni giorno
- 4. aumentare
- 5. una verdura come la lattuga
- 6. una persona che ha molta fame
- 8. farsi vivo



**Essi una sera a cena**

**MODIGLIANA**

*Il Solieri*

RISTORANTE BISTROT

SPECIALITÀ FUNGHI PORCINI

Via Garibaldi, 32 - Tel. 0546/92493

Chiuso il Martedì

**FAENZA**

**SAN BIAGIO VECCHIO**

ristorante panoramico

Cucina sulle colline del Faentino

tradizionale e innovativa

Sala banchetti e matrimoni.

Via Salita di Oriolo Tel. 0546/42057

Chiuso il Martedì

**ALFONSINE (RA)**

Ristorante **STELLA** e

Ristorantino **DELLA ROSA**

Corso Matteotti, 12

Tel. 0544-81148

**ARIA CONDIZIONATA**

(chiuso il sabato)

**MILANO-MARITTIMA**

RISTORANTE - PIZZERIA

**"ZI TERESA"**

Viale Romagna, 171

Tel. 0544/994452

APERTO TUTTO L'ANNO

**FAENZA**

*La Pavona*

ristorante grappoteca enoteca

Spazio all'aperto in campagna

Specialità: porcini e primi piatti

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Via S. Lucia, 45 - Tel. 0546/31075

**MONTIANO**

Ristorante - Bistrò - Pianobar

*La Cestubella*

UNA CUCINA D'AUTORE IN UN

AMBIENTE D'ARTE MEDIOEVALE

Piazza G. Garibaldi, 12-14 - Tel. 0547/51347

**TRASTEVERE**

Alberto Ciarla - piazza S. Cosimato 40

- tel. 58.16.068/58.18.668 - riposo

domenica - ferie dal 13 al 27 agosto -



**La dieta per non soffrire**

**Tavola allegra**

dal nostro inviato

"LA VERA dieta non è quella che fa dimagrire ma è quella che non fa ingrassare e favorisce una buona salute". Questa frase del professore Cesare Sirtori, consulente scientifico del "Centro benessere", la scopro appena arrivo sfogliando un opuscolo pieno di consigli. E la ritrovo, tradotta in pratica, quando mi metto a tavola: un servizio raffinato e un'atmosfera, in sala da pranzo, da normale ristorante (anche se di classe), non c'è il clima da clinica della salute, così deprimente in alcuni "santuari dell'eterna giovinezza" che ho visitato all'estero. «Perché la dieta—dice il prof. Sirtori—è una delle chiavi per una vita lunga e giovane». Il segreto principale, qui a Stresa, è la dieta equilibrata, con preferenza per i prodotti naturali. Si possono ricavare consigli preziosi. Eccoli.

Al mattino: consumare un pasto mediamente abbondante, scegliendo fra frutta, latte magro pastorizzato, yoghurt magro, cereali integrali, fiocchi di cereali, grani germogliati, pane integrale.

A pranzo: mangiare in successione verdure crude, un piatto di proteine (carne o pesce mai più di 2-3 volte alla settimana, uova o formaggi mai più di 1-2 volte alla settimana, senza assumere nello stesso pasto carne o pesce con uova o formaggi), verdure al vapore o lessate o alla griglia.

A cena: mangiare in successione verdure crude, un piatto di carboidrati (pasta, riso, minestre, patate, legumi), verdure cotte al vapore o alla griglia.

E poi tenere a mente queste poche regole: mangiare la frutta lontano dai pasti; ridurre il più possibile l'uso di zuccheri raffinati, di grassi animali (lardo, burro, formaggi, uova, carni grasse ecc.), del sale raffinato; bere poca acqua o birra o vino ai pasti e molta acqua nell'arco della giornata (un litro circa); bere mai più di due caffè o tè al giorno, non zuccherati; ridurre il più possibile l'uso di alcool fuori dei pasti; usare olio di oliva; favorire cibi ricchi di fibre: si trovano, in ordine crescente nelle verdure con foglie, verdure da radici, legumi, frutta secca, cereali integrali, crusca del grano.

L.R.

DATI SUL VALORE NUTRITIVO		PERCENTUALE DEI REQUISITI NUTRITIVI GIORNALIERI CONSIGLIATI DALLA U.S. RDA	
PESO PER PORZIONE	2 ONCE CIRCA	PROTEINE	10%
CALORIE	210	VITAMINA A	*
PROTEINE	7 GRAMMI	VITAMINA C	*
PORZIONI PER CONFEZIONE	8	TIAMINA	35%
CARBOIDRATI	41 GRAMMI	RIBOFLAVINA	15%
GRASSI	1 GRAMMO	NIACINA	20%
		CALCIO	*
		FERRO	10%

\* CONTIENE MENO DEL 2% RACCOMANDATO GIORNALMENTE DALLA U.S. RDA PER QUESTI COMPONENTI NUTRITIVI

Questi maccheroni, fatti con la migliore qualità di grano duro, costituiscono un cibo eccellente di sapore squisito. Fatti di pura semolina.

**PASTA ARRICCHITA - PESO NETTO 16 ONCE (UNA LIBBRA)**

Fabbricante:  
Molino e Pastificio "F.lli De Cecco di Filippo - Fara S. Martino S.P.A."

**A. Rispondi a queste domande sull'articolo  
Tavola allegra.**

1. Descrivi un pranzo all'italiana.
  2. A seconda l'annuncio del molino e pastificio «F.lli De Cecco di Filippo», come devono essere fatti i maccheroni per avere un sapore squisito?
  3. Il prof. Sirtori dice: «La dieta è una delle chiavi per una vita lunga e giovane». Sei d'accordo con questo giudizio? Spiega.
  4. Cosa consiglia di consumare al mattino?
  5. Cosa consiglia di mangiare a pranzo?
  6. E a cena, cosa consiglia di mangiare il prof. Sirtori?
  7. Quali altre regole consiglia di osservare?
  8. Cosa consiglia di ridurre il più possibile?
- 

**B. Pensaci un po'.**

1. Ti piace mangiare nei ristoranti?
  2. Vai spesso a mangiare nei ristoranti?
  3. Ti piace la cucina italiana?
  4. Ti piace stare a dieta?
  5. Quali cibi o bibite non si devono prendere quando si sta a dieta?
  6. Mangi spesso dei maccheroni?
  7. Come ti piacciono i maccheroni: Alla bolognese? Alla puttanesca? Al sugo? All'aglio ed olio? Alla marinara?
  8. Spiega il termine: *spaghetti al dente*.
- 

**C. Rispondi a queste domande sui i ristoranti pubblicizzati negli annunci.**

1. Quale ristorante offre l'aria condizionata?
  2. Quale specialità offre il ristorante «La Pavona»?
  3. Quale ristorante si vanta di una magnifica veduta?
  4. Quale ristorante rimane chiuso la domenica?
  5. In quale ristorante si può mangiare all'aperto?
-

## Direct Object Pronouns

A direct object answers the questions

Who? Or What?

Example: I ate the cake.

What did you eat? The cake.

Another way to say this is: I ate it.

It replaced the word cake.

In Italian, we have direct object pronouns that replace nouns as well. They are the following:

Lo- masculine singular

li-masculine plural

La –feminine singular

le-feminine plural

Example: Io mangio la torta.

Io la mangio.

The direct object pronoun “la” replaced the word la torta.

The pronoun goes before the conjugated verb.

## Italian indirect pronoun and Italian verb “piacere”

		<u>presente</u>			<u>passato prossimo</u>
	io	piaccio		io	sono piaciuto/a
	tu	piaci		tu	sei piaciuto/a
lui, lei, Lei,		piace	lui, lei, Lei,		è piaciuto/a
	noi	piacciamo		noi	siamo piaciuti/e
	voi	piacete		voi	siete piaciuti/e
loro, Loro,		piacciono	loro, Loro,		sono piaciuti/e

Italian indirect object pronoun.

All type of pronoun, a little word used instead of a noun, in Italian take mostly the place before the verb, but with the modal or “servili” verbs it is possible to place them also after the verb in the infinitive e.g. Can you help me? = Puoi aiutarmi? or Mi puoi aiutare? And also Can I speak to her? = Posso parlarle? Or Le posso parlare?

Pronomi indiretti > The indirect pronoun ( when the Italian verb uses “a” = “to” after):

Mi = a me	To me
Ti = a te	To you
Gli = a lui	To him
Le = a lei	To her
Ci = a noi	To us
Vi = a voi	To you
Gli = a loro	To them

There are some typical Italian verbs that used the indirect pronoun:

Parlare a	Scrivere a	Dire a
Telefonare a		Piacere a
Bastare a ( to be enough)		Servire a ( to be useful)

Esempi: Quando mi telefoni? Ti telefono domani = When will you phone me? I'll phone you tomorrow

(Attention: In Italian we use present tense, not future tense!)

Quando telefoni a Paola? Le telefono oggi = When will you telephone Paola? I'll phone her today E tu ? Quando scrivi a tuo padre? Gli scrivo subito = And you? When will you write to your father? I'll write to him immediately.

### Il verbo piacere

Mind: the Italian verb "Piacere" (= to like) is mostly used in the 3rd person singular or plural (= piace when is referred to a singular noun or to a verb in infinitive; piacciono when the noun is plural) and the person who has the feeling is expressed by a pronoun: the indirect object pronoun E.g.

Mi	Piace + sing. noun	Mi	Piacciono + pl. noun
Ti	Piace + sing. noun	Ti	Piacciono + pl. noun
Gli / Le	Piace + sing. noun	Gli / Le	Piacciono + pl. noun
Ci	Piace + sing. noun	Ci	Piacciono + pl. noun
Vi	Piace + sing. noun	Vi	Piacciono + pl. noun
Gli	Piace + sing. noun	Gli	Piacciono + pl. noun

1. Coniuga il verbo piacere (al tempo presente) nelle frasi.

1. Mi \_\_\_\_\_ gli asparagi.
2. Ti \_\_\_\_\_ la pasta al forno?
3. Gli \_\_\_\_\_ le verdure.
4. Le \_\_\_\_\_ i biscotti.
5. Gli \_\_\_\_\_ la Crostata.

2. Piace a chi? Inserisci il pronome di oggetto indiretto necessario.

6. (A voi) \_\_\_\_\_ piace il minestrone.
7. (A noi) \_\_\_\_\_ piace l'insalata Caprese.
8. (A me) \_\_\_\_\_ piace il tiramisù.
9. (A Mariella) \_\_\_\_\_ piacciono le pesche.
10. (A Giacomo) \_\_\_\_\_ piacciono i salumi.

3. Ora al passato! Cambia le frasi 1-10 al passato prossimo.

1. \_\_\_\_\_ gli asparagi.
2. \_\_\_\_\_ la pasta al forno?
3. \_\_\_\_\_ le verdure.
4. \_\_\_\_\_ i biscotti.
5. \_\_\_\_\_ la Crostata.
6. \_\_\_\_\_ il minestrone.
7. \_\_\_\_\_ l'insalata Caprese.
8. \_\_\_\_\_ il tiramisù.
9. \_\_\_\_\_ le pesche.
10. \_\_\_\_\_ i salumi.

Italiano 3/3H  
Capitolo 2- Piacere

*Costruzioni con piacere.* Scriva che alle seguenti persone piace fare alcune cose ma non altre.

- ▶ (mia sorella) cucinare / pulire la casa  
Le piace cucinare ma non le piace pulire la casa.
1. (io) suonare il pianoforte / ascoltare i dischi \_\_\_\_\_
  2. (tu) sciare / nuotare \_\_\_\_\_
  3. (Marco) cantare / ballare \_\_\_\_\_
  4. (noi) uscire / restare a casa \_\_\_\_\_
  5. (mia cugina) viaggiare / fare passeggiate \_\_\_\_\_
  6. (tu e tuo fratello) spendere / risparmiare \_\_\_\_\_

*Costruzioni con piacere.* Dica cosa è piaciuto o non è piaciuto alle seguenti persone che sono state in vacanza con lei.

- ▶ un'amica / la Spagna (no) Non le è piaciuta la Spagna.
1. (io) / il volo (sì) \_\_\_\_\_
  2. la professoressa / i mercati spagnoli (sì) \_\_\_\_\_
  3. Silvio / il cibo spagnolo (no) \_\_\_\_\_
  4. tu e Stefania / le città spagnole (sì) \_\_\_\_\_
  5. Gloria e Gianni / le macchine europee (no) \_\_\_\_\_
  6. (io e Pino) / i negozi a Bergamo (sì) \_\_\_\_\_

Ital3/3A  
I pronomi indiretti

Nome \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

E. *Pronomi indiretti.* Lei è arrivato/a con alcune persone all'albergo per le vacanze ma le sue valigie sono andate perse (*lost*). Dica cosa chiede alle seguenti persone di prestarle.

➤ mio fratello / un rasoio **Gli chiedo un rasoio.**

1. la mia amica / l'asciugacapelli \_\_\_\_\_

2. Piero e Gino / il dentifricio \_\_\_\_\_

3. voi / un pettine \_\_\_\_\_

4. tu / due fazzoletti \_\_\_\_\_

5. l'amica di Claudio / lo shampoo \_\_\_\_\_

6. a tutti gli amici / cinquantamila lire \_\_\_\_\_

7. Paolo / un paio di pantaloni \_\_\_\_\_

8. tu e Renato / tre camicie \_\_\_\_\_

D. *Pronomi indiretti.* Sua madre ha ospiti (*guests*) a casa. Risponda alle sue domande. Usi nelle risposte i pronomi indiretti corrispondenti alle parole in corsivo (*italics*).

➤ Hai telefonato *alle tue cugine*? (sì)  
**Sì, ho telefonato loro. (Sì, gli ho telefonato.)**

1. Hai offerto un aperitivo *ai signori Cristini*? (sì) \_\_\_\_\_

2. Hai chiesto *a Giacomo* di portare i CD italiani? (no) \_\_\_\_\_

3. Hai mostrato le foto *alle tue amiche*? (sì) \_\_\_\_\_

4. Hai preparato il caffè per *tuo padre*? (no) \_\_\_\_\_

5. Hai detto *a me* che Luca viene? (no) \_\_\_\_\_

6. Hai spiegato le direzioni alla signora Minci? (sì) \_\_\_\_\_



Italiano 3/3H- Capitolo 2  
Indirect object pronouns

Answer each question substituting the indirect object with an indirect object pronoun.

*Esempio:* Scrivi alla nonna? (settimana) →  
Ogni settimana le scrivo.

1. Scrivete ai parenti in Italia? (Natale)

---

2. Telefoni alle tue sorelle? (mese)

---

3. Parlate al professore? (giorno)

---

4. Mandate delle cartoline agli amici? (estate)

---

5. Portate i compiti alla professoressa? (mercoledì e venerdì)

---

6. Insegni a Pierino come giocare a calcio? (domenica)

---

7. Compri un regalo (*gift*) per papà? (compleanno)

---

8. Il dottor Allegri compra cioccolatini e fiori per la moglie? (anniversario)

---

Italiano 3/3a  
I pronomi indiretti

Rispondere alle domande usando un pronome indiretto.

*Replace the underlined words -*

1) Racconti la storia al bambino?

-----

2) Comprate il cibo per Giuseppe?

-----

3) Mandi la lettera alla tua amica?

-----

4) Portate i soldi ai cugini?

-----

5) Compri il pane per la mamma?

-----

6) Mi compri una macchina nuova?

-----

7) Ci porti i libri?

-----

8) Mi racconti una storia?

-----

9) Comprate la frutta per i bambini?

-----

10) Servi il cibo a mia sorella e a me?

-----

11) Hai mandato il pacco a Giovanni?

-----

12) Hai ordinato il cibo per Marco?

-----

Gli italiani amano mangiar bene e hanno un'antichissima tradizione culinaria che si distingue per la sua semplicità e il suo estro creativo.° Ogni regione ha i suoi piatti tipici dove prevalgono i prodotti locali, accompagnati di solito da vini della zona.

estro... *creative  
imagination  
prevail*

Nel più prospero Nord, con pianure e fiumi che favoriscono la coltivazione del riso e l'allevamento del bestiame,° la carne, il latte e il burro hanno un ruolo cospicuo, e il «risotto» in Lombardia, nel Piemonte e nel Veneto è un piatto più comune degli spaghetti. Nel Sud invece, meno ricco ma provvisto in buona parte di un clima e di un terreno° adatto alla coltura dell'ulivo e degli ortaggi,° troviamo piatti saporiti, e tuttavia poco costosi, a base di pasta e di verdure e l'olio è usato al posto del burro. Il pesce è un altro alimento amato dagli italiani, e le specialità marinare° si trovano dappertutto.

allevamento... *cattle-  
breeding*

soil  
*vegetables*

*seafood*

Naturalmente la modernizzazione del paese e il maggiore benessere hanno influito sulle abitudini degli italiani anche nell'area dell'alimentazione, e l'Italia offre anche in questo settore un panorama contraddittorio in bilico° tra il vecchio e il nuovo.

in... *poised*

Nella provincia la tradizione resiste: il pasto tra l'una e le due trova ancora la famiglia al completo riunita intorno alla tavola per un pranzo abbondante che segue regole precise: un primo piatto di minestra, pasta o riso, un secondo di carne o pesce con contorno, seguito da frutta di stagione. Pane fresco di giornata e vino accompagnano il pasto. Nei piccoli centri la casalinga continua a far la spesa ogni giorno nelle botteghe piuttosto che al supermercato e in genere cucina secondo le abitudini locali.

Nelle grandi città e in prevalenza nel Nord dove la vita ha un ritmo più affrettato, l'antico e il nuovo coesistono: c'è chi torna a casa per il pranzo e chi mangia in trattoria, al self-service o alla mensa aziendale.° Molti mangiano di meno preoccupandosi di mantenere la linea. Andare a cena in trattoria con gli amici è un'usanza molto diffusa, e l'italiano sceglie con cura il ristorante, ed anche se il locale è modesto si aspetta di mangiar bene; l'oste° che non conosce il suo mestiere non rivedrà facilmente il cliente e dovrà accontentarsi del turista sprovveduto.°

mensa... *factory or firm  
company cafeteria,  
commissary*

*innkeeper  
unwary*

*slices / wrapping*

Mentre, aiutati dalla pubblicità televisiva, si diffondono i prodotti di carne in scatola e le fettine° di formaggio nelle bustine° di plastica, c'è un gran revival della cucina casalinga ed è quasi snob offrire una saporita minestra di fagioli o un piatto di trippa.°

*tripe*

D'altra parte gli hamburger stanno avendo molto successo, specie a Milano tra i giovani. Recentemente nel centro della città si è aperto un «Burghy» dove tutto è *made in USA* e pare che presto arriverà la «McDonald».

Nome: \_\_\_\_\_  
La lettura

Italiano 3  
Domande

Leggete la lettura e rispondete alle domande seguenti.

1. Secondo la lettura, cosa bevono gli italiani con i pasti?
2. Qual'è il piatto tradizionale del Nord?
3. Quali sono alcune regioni del Nord?
4. Cosa usano gli italiani del Sud come base per i loro pasti?
5. A che ora pranzano gli italiani?
6. Nella tua opinione, perché la casalinga fa la spesa ogni giorno nelle botteghe invece di andare al supermercato?
7. Cosa sta succedendo nel Nord?
8. Cosa sta diventando molto popolare in Italia?
9. Preferisci mangiare a casa o cenare fuori? Perché?
10. Secondo te, qual'è l'importanza di mangiare insieme con la famiglia?

Nome: \_\_\_\_\_  
Ripasso

Italiano 3  
Capitolo 2

A. Substitute the indirect object with a pronoun and rewrite the sentence.

1. Ho dato una torta alla mamma. \_\_\_\_\_
2. Noi prepariamo un pranzo per gli amici. \_\_\_\_\_
3. Scrivi a noi? \_\_\_\_\_

B. Answer the questions using an IOP.

1. Mi telefonate stasera? \_\_\_\_\_
2. Hai dato il libro a Elena? \_\_\_\_\_

C. Piacere: Tell if the following people like or dislike the following things.

1. I bambini / i legumi. (no) \_\_\_\_\_
2. Gli studenti / gli esami. (no) \_\_\_\_\_
3. Maria / i vestiti. (si) \_\_\_\_\_

D. Imperativo. (tu, noi, voi) con pronomi.

1. Marco/ pulire la cucina. \_\_\_\_\_
2. Anna / preparare la cena. \_\_\_\_\_
3. Tu / non tagliare il pane. \_\_\_\_\_
4. Stefano/ servire i dolci. \_\_\_\_\_
5. Noi/ rispondere alla maestra. \_\_\_\_\_
6. Voi/ non bere il vino. \_\_\_\_\_

E. Vocabolario.

1. Io \_\_\_\_\_ l'insalata con l'olio e l'aceto.  
a. condisco b. lancio c. bevo d. decido
2. Mi piace la bistecca alla \_\_\_\_\_. Il sapore dei carboni è buono.  
a. carota b. portata c. brace d. polenta