

COLLANA AVVENTURE ITALIANE

B1

Telis Marin

AVVENTURE A VENEZIA

Supplemento culturale



EDILINGUA

Italia&italiani a cura di Anna Gallo

Giochi a cura di Elisa Sartor e di Daniela Moavero; illustrazioni di Marina Cremonini



Le feste popolari italiane

Chi non ha mai sentito parlare o non ha mai visto le bellissime immagini del Carnevale di Venezia e del Palio di Siena? Ma l'Italia non è solo questo e ci sono centinaia di altre feste, ancora più spettacolari. Ecco cosa vi consigliamo per il vostro prossimo viaggio!

Il Calendimaggio, Assisi



In molte zone d'Italia si celebra l'arrivo della primavera. La festa, che prende il nome di **Calendimaggio**, si tiene nei primi giorni di maggio.

Ad Assisi si festeggia con cortei e gare in costumi medievali ed esibizioni musicali.

La festa del Redentore, Venezia

È una delle feste più importanti per i veneziani. Si svolge ogni terza domenica di luglio per ricordare la fine della peste del 1577, che aveva causato la morte di un terzo degli abitanti di Venezia. In quell'occasione i veneziani costruiscono la Basilica del Redentore (progettata da Andrea Palladio) sull'isola della Giudecca.

Nei giorni di festa è possibile raggiungere la chiesa a piedi attraverso un ponte di barche lungo più di 300 metri e, la sera, vedere dei bellissimi fuochi d'artificio.



Il Carnevale di Ivrea e la battaglia delle arance

Il Carnevale di Ivrea inizia il 6 gennaio e dura più di 3 giorni. È unico nel suo genere perché ha mantenuto un legame con il Medioevo, quando è nata questa festa. È famoso soprattutto per la battaglia delle arance, combattuta la domenica, ultimo giorno di festa. La battaglia si svolge nelle principali piazze di Ivrea, tra i carri che seguono il corteo e le squadre di "aranceri" a piedi.



Il calcio storico fiorentino

Il calcio storico, nato proprio a Firenze nel 1530, è una combinazione di calcio, rugby e lotta. Le 4 squadre dei 4 quartieri storici di Firenze gareggiano, in costumi storici, in Piazza Santa Croce (di fronte alla famosa chiesa). La finale si tiene il 24 giugno, festa del santo patrono della città, San Giovanni Battista.

Regione che vai, piatto che trovi

La cucina è espressione della cultura di un popolo e nei secoli tanti popoli diversi hanno attraversato l'Italia: è per questo che ogni regione aveva e continua ad avere i propri piatti.

E se la pizza e la pasta uniscono tutto il Paese (raggiungendo il mondo intero), ci sono dei piatti che non si trovano ovunque... Elencarli tutti è impossibile 😊 Qui però possiamo darvi un assaggio! 😊



Risotto alla milanese

Insieme alla cotoletta alla milanese e al panettone, è il piatto più conosciuto di Milano. È lo zafferano che gli dà questo particolare colore giallo.



1

Olive all'ascolana

Le speciali olive di Ascoli Piceno, tenere e gustose, sono farcite con carne, impanate e poi fritte.

➔ Perfette per l'aperitivo!



2

La cassata e i cannoli siciliani

Creati per la prima volta a Palermo, sono un'eredità della dominazione araba in Sicilia.

A base di ricotta e frutta candita, da secoli sono considerati i dolci tipici dell'isola. 😊



5



6

Trofie al pesto

Il pesto è un condimento tradizionale ligure a base di basilico, pinoli, aglio e parmigiano. Si trova facilmente anche all'estero, ma le trofie fatte a mano no... 😊

Porceddu

In sardo significa maialino. Cotto per ore allo spiedo, è davvero saporito! E come digestivo... un bicchierino di mirto! 😊



3

Pizza napoletana

Questo piatto ha origini antichissime, ma diventa un simbolo del nostro Paese quando un famoso pizzaiolo napoletano inventa, nel 1889, la pizza margherita, in onore della regina d'Italia.



7



4

Lasagne alla bolognese

Strati di pasta all'uovo, con besciamella, ragù (alla bolognese, naturalmente) e un po' di parmigiano reggiano, cotti al forno: un piatto amato in tutto il mondo!



8

Polenta e...

Semplice farina di mais, bianca o gialla, cotta nell'acqua. È ottima come antipasto con sopressa, un tipo di salume, funghi o formaggio, oppure può accompagnare un secondo di carne o pesce.

Lavoro e professioni nell'Italia del terzo millennio

Anche in Italia le nuove tecnologie hanno cambiato e stanno cambiando il mondo del lavoro. Tanti mestieri non esistono più, ma ne sono nati tanti altri che spesso sono ben pagati.



Ecco alcune figure molto richieste: **Sviluppatori di app e web** (o più semplicemente *developers*) e **ingegneri informatici** sono probabilmente tra le figure più ricercate. Segue poi **l'e-commerce manager**: è simile al responsabile vendite dei negozi, ma lavora esclusivamente online.

Gli influencer

Seguiti, commentati, amati o criticati, hanno trasformato i loro account social in veri e propri strumenti di business.

In Italia, **Chiara Ferragni** ha saputo trasformare il suo blog di moda in un impero che oggi dà lavoro a molti giovani. È conosciuta in tutto il mondo e il suo caso come imprenditrice digitale è discusso persino ad Harvard.



Sapete che suo marito è il famoso rapper italiano Fedez?



Consiglio



È importante avere una laurea in Italia?

Non sempre. L'importante è scegliere la giusta professione e dedicare il massimo impegno per specializzarsi.

Sapete che...?

Le agenzie per il lavoro

Chi cerca lavoro può chiedere aiuto a dei professionisti: **Adecco**, **Umama** e **Manpower** sono tra le più importanti agenzie per il lavoro in Italia. Ricercano e selezionano il personale per le aziende, fanno formazione e attività di supporto per i disoccupati.



Allo stesso tempo però, continua la richiesta di prodotti fatti a mano e su misura, settore in cui l'Italia ha una grande tradizione.



Artigianato e tradizione

L'abilità artigianale si sposa con la tradizione dando vita a oggetti di alta qualità: scarpe, cappelli, strumenti musicali, mosaici... tutto assolutamente fatto a mano!

Curiosità

Inglese fluente? Una competenza ancora poco sviluppata...

Sarà colpa dell'insegnamento scolastico o dell'abitudine a doppiare, a tradurre in italiano i film stranieri, che sono interpretati appunto in un'altra lingua... ma gli italiani (lo avrete notato) faticano ancora a comunicare in inglese!

EDILINGUA