

Dec 2017, Pizza gets UNESCO heritage status:
a piece of news to use in a vertical lesson
Italian I/II, III, IV, AP



La notizia del giorno 7 dicembre

T&G Istituzioni

Arte del pizzaiolo napoletano è patrimonio dell'Unesco

Entra in lista patrimonio dell'umanità, dal Comitato voto unanime

Redazione ANSA 07 dicembre 2017 10:30



“L'arte del pizzaiolo napoletano è patrimonio culturale dell'Unesco”. Lo annuncia il Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina su Twitter: "Vittoria! Identità enogastronomica italiana sempre più tutelata nel mondo", sottolinea. Dopo 8 anni di negoziati internazionali, a Jeju, in Corea del Sud, voto unanime del Comitato di governo dell'Unesco per l'unica candidatura italiana, riconoscendo che la creatività alimentare della comunità napoletana è unica al mondo.

Rai News

L'Unesco consacra la pizza: l'arte del pizzaiolo napoletano è patrimonio culturale dell'umanità

Ad annunciarlo su twitter il Ministro Martina. La pizza è il "tesoro" italiano ad essere iscritto nella Lista del patrimonio Immateriale dell'Unesco. L'elenco tricolore comprende anche l'Opera dei pupi (iscritta nel 2008), il Canto a tenore (2008), la Dieta mediterranea (2010) l'Arte del violino a Cremona (2012), le macchine a spalla per la processione (2013) e la vite ad alberello di Pantelleria (2014).

07 dicembre 2017

"L'arte del pizzaiolo napoletano patrimonio culturale dell'Unesco". Lo annuncia il Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina su Twitter: "Vittoria! Identità enogastronomica italiana sempre più tutelata nel mondo", sottolinea. Dopo 8 anni di negoziati internazionali, a Jeju, in Corea del Sud, voto unanime del Comitato di governo dell'Unesco per l'unica candidatura italiana, riconoscendo che la creatività alimentare della comunità napoletana è unica al mondo.

IL TEMPO.it

HOME POLITICA CRONACHE ROMA CAPITALE ESTERI CULTURA

Offerta Limitata: Voli da 17€

CAVIALE NEWS - CRONACHE

RICONOSCIMENTO

L'Unesco incorona la pizza napoletana: è patrimonio dell'umanità

L'ufficialità arriverà il 9 dicembre

7 Dicembre 2017



illy

Unesco: "Pizza napoletana patrimonio dell'umanità, arte è strumento contro la marginalità sociale". Napoli in festa

Lo ha annunciato la delegazione italiana del 12° Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'agenzia dell'Onu riunito in Corea del Sud. "Vittoria! Identità italiana sempre più tutelata nel mondo", ha esultato su Twitter il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina

di F. Q. | 7 dicembre 2017

Martedì 12 Dicembre 2017

METEO OROSCOPO GIOCHI SHOPPING CASA

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

POLITICA ESTERI ECONOMIA CRONACHE CULTURE COSTUME SPETTACOLI PALAZZI & POTERE LAVORO MARKETING MEDIATECH FOOD SALUTE M&A

Home > Culture > Pizza, Unesco: l'arte pizzaiuolo napoletano patrimonio dell'umanità

Giovedì, 7 dicembre 2017 - 07:55:00

Pizza, Unesco: l'arte pizzaiuolo napoletano patrimonio dell'umanità

Unesco: la pizza napoletana diventa patrimonio umanità. 58esimo riconoscimento per l'Italia

L'Arte del pizzaiuolo napoletano è Patrimonio dell'Umanità. Il 12° Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, riunito in sessione sull'isola di Jeju in Corea del Sud, ha valutato positivamente la candidatura italiana. Per il

E anche Spider-man festeggia il riconoscimento alla pizza napoletana, il tributo del disegnatore della Marvel



Italiano I/II

Guarda i titoli dei giornali e cerca di capire di quale notizia si parla. Aiutati con i “borrowings” e i “cognates” che abbiamo studiato in classe.



La pizza napoletana patrimonio Unesco: premiata l'arte del pizzaiuolo

La Repubblica



Unesco, la pizza napoletana è patrimonio dell'umanità

Il Tempo



Unesco: l'arte del pizzaiolo napoletano diventa patrimonio dell'umanità

La Stampa

La pizza napoletana patrimonio Unesco: premiata l'arte del pizzaiuolo



Il primo forno in cui è stata cotta una pizza a Capodimonte (afp)

lo sapevi? I siti protetti dall'UNESCO custoditi come tesori artistici che appartengono a tutto il mondo. L'Italia ha il numero più alto di siti UNESCO nel mondo.

Per la prossima lezione, guarda il sito di UNESCO Italia e preparati a riportare in classe cosa hai scoperto:

<http://www.unesco.it/it/PatrimonioMondiale/Index>

ripassiamo c'è/ci sono:

es.

- Per cosa è famosa Pisa?
- Perché c'è la torre pendente.
- Per cosa è famosa Capri?
- Ci sono i faraglioni, la Piazzetta, ecc..

Pizza patrimonio Unesco, pizzaiuoli in festa



La piazza è patrimonio Unesco: i pizzaiuoli napoletano festeggiano con una "margherita" molto speciale

Qual è la tua pizza preferita? Qual è l'ingrediente principale?

review food items + expressing likes:

Ti piace ..la verdura..?
Ti piacciono..i funghi.?

Conosci dei prodotti italiani? collega la marca con il prodotto:

Perugina

Cirio

Illy

Ferrero

Parmacotto

Parmigiano Reggiano

De Cecco

Diesel

Mulino Bianco

Fiat

Gucci

automobili

caffè

formaggio

borse

pasta

pomodori pelati

cioccolatini

Nutella

prosciutto

jeans

merendine

La notizia all'estero



Travel - Naples' pizza spinning given UNESCO 'intangible heritage' status. International Edition

Naples' pizza spinning given UNESCO 'intangible heritage' status

By Manisha Ganguly, CNN
 Updated 15:54 GMT (23:54 HK) 7 December 2017



The Pizzaioli Accademici Conforti have pizza baked to celebrate the UNESCO decision.

News & buzz

Female golf great's pizza designs are so '90s and...

The private Bahamas fee designed for job-seekers

Neapolitan pizza making wins world heritage status

Reuters Staff 3 MIN READ

JEJU, South Korea (Reuters) - The art of Neapolitan pizza making won world heritage status on Thursday, joining a horse-riding game from Iran and Dutch wind mills on UNESCO's culture list.



Italy puts Neapolitan pizza-making forward for Unesco recognition

Country wants style distinguished from rivals such as New York pizza, saying it is central to Italian identity



Italian chef Gino Sorbillo with pizza spelling out 'Unesco' in Naples on Friday. Photograph: Cesare Abbate/EPN

HITACHI Inspire the Next

sharing manpower, goods and expertise

BBC Sign in News Sport Weather Shop Earth Trav

NEWS

Home Video World UK Business Tech Science Stories Entertainment &

World Africa Asia Australia Europe Latin America Middle East US & Can

Naples pizza-twirling gets Unesco world heritage status

7 December 2017

Facebook Twitter Email Share



Pizza has conquered the world, but the art of "pizzaiuolo" - twirling the dough and baking it in a wood-fired brick oven - is less well known outside the Italian city of Naples.

Verifichiamo se la vostra risposta era giusta....

Abbina le immagini alle azioni:



friggere

cuocere

salare

scolare

bollire

mettere in
padella

condire

tagliare

servire

aggiungere

grattugiare



ITALIAN II WARM UP UNA RICETTA

Metti in ordine le istruzioni per preparare gli spaghetti al pomodoro.

1. Tagliare i pomodori e metterli nell'olio.

2. Grattugiare il parmigiano sulla pasta condita.

3. Salare l'acqua.

4. Friggere l'aglio nella padella.

5. Servire a tavola!

6. Cuocere i pomodori per 20 minuti.

7. Tagliare l'aglio

8. Bollire 2 litri d'acqua in una pentola.

9. Condire la pasta con la salsa.

10. Scolare la pasta dopo 11 minuti.

Buon Appetito!!!

Compiti: a casa, scrivi la ricetta di un piatto che conosci secondo lo stesso modello e preparati a presentarlo in classe.

examples
of sponge
activities



ITALIAN II—WARM UP TALKING ABOUT A MENU

Circle the odd one out and specify why you made that choice:

1. cornetto graffa crostata zuppa torta
2. spaghetti ravioli bistecca gnocchi risotto
3. carne mista pesce spada tonno bistecca melone
4. affettato misto panna cotta prosciutto bruschetta
5. Macedoni patate arrosto verdure alla griglia insalata
6. insalata di mare bistecca bruschetta torta salata



ITALIAN II—WARM UP ORDERING AT A SNACK BAR

Supply a logical word/expression for the blanks below. A and B go to a snack bar:

W: Buongiorno. _____ (1)?

A: Io vorrei un _____ (2), espresso. Tu, che cosa _____ (3)? Oggi e' il mio compleanno, _____! (4)

B: Grazie! Io _____ (5) un _____ (6).

W: A crema o a _____ (7)?

B: A crema, grazie.

A: Ah, anch'io voglio una pasta: prendo una _____! (8)

B: Ah, e per me anche un _____ (9), con poco caffe' e molta schiuma.

A: _____ (10)?

W: Uhm...sono 5.50 euro. Ecco lo _____ (11).

A: Grazie!

B: Questa _____ (12) e' buonissima!



Italiano III

articoli, domande, cultura, discussione di classe,
ricerca di una ricetta regionale

Focus Junior.it

News | Scuola | Scienza | Animali | Giochi | Tecnologia | Comportamento | Barzellette | Mi
Compleanni | Iniziative ed eventi | Junior reporter news

Homepage | News

LA PIZZA È PATRIMONIO DELL'UNESCO

f e-mail whatsapp + Stampa



2 milioni di persone nel mondo ha scelto la pizza napoletana.



Tanti vip sui social hanno omaggiato la pizza con foto e post. Qui il cantante Ed Sheeran durante una trasmissione televisiva. | IPA

Non solo per la pizza
 Sul sito dell'Unesco si leggono le motivazioni della scelta, che comprendono non solo la **pizza** vera e propria, ma anche altri aspetti della **tradizione napoletana**: "gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'impasto della **pizza**, esibirsi e condividere è un indiscutibile patrimonio culturale. I **pizzaioli** e i loro ospiti si impegnano in un **rito sociale**, il cui bancone e il **forno** fungono da **palcoscenico** durante il processo di produzione della **pizza**. Partendo dai **quartieri poveri** di Napoli, la **tradizione culinaria** si è profondamente radicata nella vita quotidiana della **comunità**. Per molti giovani praticanti, diventare **Pizzaiolo** rappresenta anche un modo per evitare la marginalità sociale".

La tradizione napoletana:

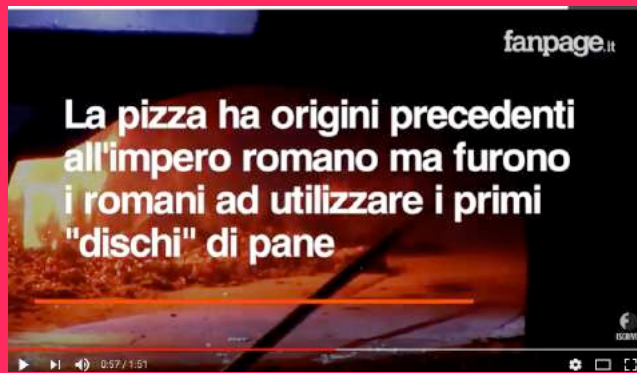
- **gesti**
 (conosci qualche gesto che i napoletani/gli italiani fanno spesso?)
- **canzoni**
 Quali canzoni italiane famose conosci?
- **gergo locale**
 conosci qualche parola/ espressione in dialetto napoletano o in un altro dialetto italiano?
- **rito sociale**
 com'è il tipico pranzo al ristorante/ della domenica/delle feste?
- **tradizione culinaria**
 quale piatto napoletano o tipico italiano conosci?

due chiacchiere sulla pizza

- Leggi l'insegna della pizzeria nella foto. Sai dove si trova?
- Guarda le date sull'insegna: secondo te, di quale periodo storico si tratta?
- Conosci la leggenda sull'origine della pizza?
- Conosci locali storici della tua città?
- Vai mai a mangiare al ristorante con la tua famiglia?

Pizza patrimonio Unesco, pizzaiuoli in festa





<https://www.youtube.com/watch?v=EnRJJAsl4IE> Fanpage.it

Un po' di storia. Guardiamo il video e discutiamo dell'origine della pizza.

una ricetta regionale

Questa immagine

Gli ingredienti

- cosa ci serve?

Preparazione

- come si fa?
- quanto tempo ci vuole per prepararlo?

Commento

- com'è il piatto?
- perché lo raccomandi?
- quale area geografica rappresenta?
- ci sono curiosità su questo piatto?

...oppure un piatto di un paese a tua scelta...

Come compito a casa, ricerca una ricetta regionale italiana e descrivine la preparazione (ricorda di usare l'imperativo!) . Preparati a presentarla in classe.



Italiano IV

un post, pubblicità, promozione prodotti genuini,
un'email formale



L'arte del pizzaiuolo napoletano Patrimonio culturale dell'umanità

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



Maurizio Martina ✓
@maumartina

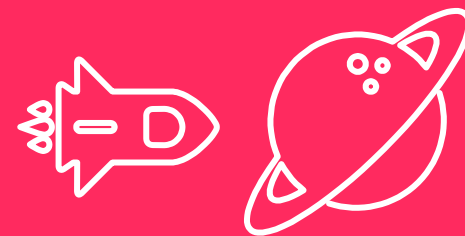


L'arte del pizzaiuolo napoletano è patrimonio culturale dell'Umanità Unesco. Vittoria! Identità enogastronomica italiana sempre più tutelata nel mondo [#pizzaUnesco](#)

03:44 - 7 dic 2017

97 764 1.665

Soddisfazione è stata espressa via Twitter anche dal ministro per i Beni culturali Dario Franceschini: "L'arte dei pizzaiuoli napoletani è Patrimonio Immateriale dell'Umanità! Un riconoscimento per Napoli e l'Italia intera mentre sta per iniziare il 2018 [#annodelciboitaliano](#) [#PizzaUnesco](#)".



Rispondi al Ministro con un tweet in cui esprimi la tua contentezza per la notizia. Cerca di usare quanti più caratteri puoi dei 280 a disposizione, e crea un #hashtag originale che rispecchi l'argomento.

Scrivere un'email formale

Scrivi un'email all'ufficio delle risorse umane del nuovo Eataly che si è aperto in città per esplorare la possibilità di fare uno stage estivo presso di loro.

Assicurati di includere informazioni generali sulla tua istruzione, le tue abilità e i tuoi interessi. Inoltre, parla della tua esperienza in Italia e spiega come potrebbe essere utile per lavorare presso i loro ristoranti.



Scrivi un articolo

Dovete scrivere un articolo per il giornale di gastronomia dell'associazione culturale italiana della tua città. In coppia con un compagno, scrivete uno dei seguenti:

- un articolo sulle abitudini culinarie del luogo in Italia dove hai vissuto o uno a tua scelta
- una pubblicità (a tutta pagina) in cui promuovi un prodotto italiano
- una recensione di un ristorante italiano che ha appena aperto in centro





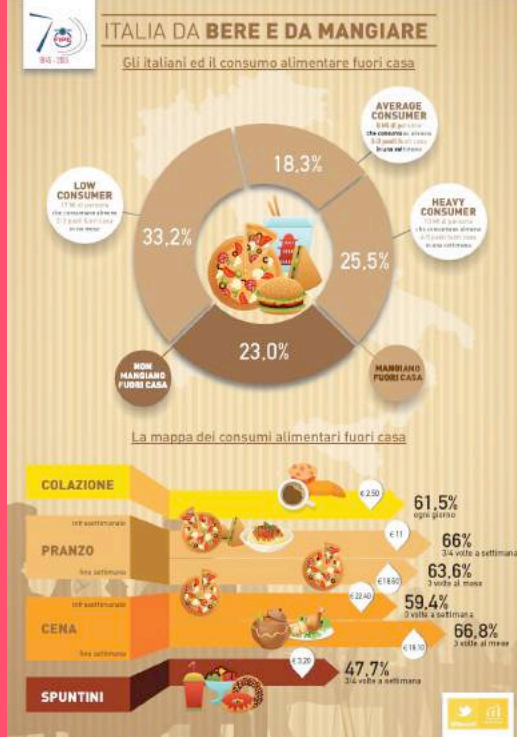
AP Italian

persuasive essay, discussione di classe, cultural comparison

Persuasive Essay.

Scrivi un tema (minimo 350 parole) in cui rispondi alla traccia, dopo aver considerato le tre fonti:

Secondo te, quali sono gli aspetti economici, sociali e culturali del riconoscimento UNESCO alla pizza napoletana?



Fonte 2

fonte:
<http://geishagourmet.com/2015/11/10/gli-italiani-e-la-tavola-meno-di-20-euro-per-mangiare-fuori/>



Comunicat stampa 2016

L'Economia della Pizza: quando l'alimento più famoso del mondo genera lavoro



Quante persone vivono di pizza in Italia? Se lo sono chiesti gli organizzatori di **Pizza Village**, la manifestazione partenopea giunta alla sesta edizione (che quest'anno si svolgerà dal 6 all'11 settembre) e che il 18 maggio scorso si è aggiudicata il nuovo Guinness World Records™ per la pizza napoletana STG più lunga del mondo (1.853,88 metri) grazie al lavoro di 250 pizzaioli provenienti dai 5 continenti.

Su tutto il territorio nazionale ci sono quasi **183 mila pizzerie** che occupano circa **564.000 addetti** e se consideriamo l'indotto (addetti alle pulizie dei locali, fornitori di vario tipo, ecc.) si avvicinano al milione.

FONTE 1:

<https://www.pizzavillage.it/leconomia-della-pizza-lalimento-piu-famoso-del-mondogenera-lavoro/>



Fonte 3: audio

<https://www.youtube.com/watch?v=5MsK2w7WOoQ>

Discussione di classe.

1. a cosa si riferisce il titolo dell'articolo?
2. secondo l'articolo, qual è la differenza tra il lavoro di pizzaiolo di ieri e quello di oggi?
3. quali sono le caratteristiche per assicurare il successo di un prodotto italiano all'estero?

fonte:

http://napoli.repubblica.it/cronaca/2017/12/07/news/pizza_unesco_le_reazioni_dei_pizzaioli_cosi_i_nostri_giovani_non_saranno_costretti_a_espatriare_-183338231/

Pizza Unesco, le reazioni dei pizzaiuoli: "Così i nostri giovani non saranno costretti a espatriare"

di STELLA CERVASIO



Lo leggo dopo

07 dicembre 2017



La pizza esce dal forno

Sono i maestri al top, quelli che hanno segnato una svolta nella storia della pizza. E commentano con un pizzico di orgoglio l'ambito premio. Non sono chef, ma in certi casi anche di più. Con la consapevolezza che «una volta il lavoro del pizzaiolo - come spiega da Londra **Ciro Salvo** di "50 Kalò", che è lì « per progetti di lavoro» - Era un ripiego di chi non trovava altro. Questo riconoscimento dell'Unesco è la conferma che abbiamo fatto la scelta giusta».

Salvo nelle brume del Regno Unito, **Franco Pepe** di "Pepe in grani" a Torino, relatore a un convegno. Le mani in pasta, ma anche una vita da giramondo, a esportare la "filosofia della pizza" in consessi alati, in luoghi trendy. A volte diventano superstar, come **Gino Sorbillo** che nella sua autobiografia appena uscita "Pizzaman" racconta come un mestiere incida sul modo di essere di un artista e agli amici confida: « Sono sempre in allarme, anche se si fulmina la lampadina di un banco ». E nel libro: « Sono sempre stato un sognatore, seppur pieno di paure e incertezze. Questo mix mi ha portato ad essere un pizzaiolo creativo, estroverso e più coraggioso. È uno stile di vita».

Cultural comparison

Hai 30 secondi per leggere la traccia. Al segnale dell'insegnante, avrai 2 minuti per esporre le tue riflessioni.

Quali sono le maggiori differenze tra le abitudini alimentari degli italiani e quelle della tua comunità?





Grazie!

Roberta Pennasilico
NMHS