



**Festeggiamo!**

A graphic featuring the word "Festeggiamo!" in a stylized, bubbly font. The text is set against a dark, curved background that resembles a party hat or a festive banner. Above the text, there are illustrations of a champagne glass with a popping cork and a party streamer.



**Alessia**



**Giorgio**



**Fabio**



**Laura**



# Festeggiamo!

## Livello

Il gioco **Festeggiamo!** è un domino e si rivolge a studenti che hanno raggiunto i livelli A2 e/o B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento: l'insegnante potrà adattare lo svolgimento del gioco al livello linguistico del gruppo-classe, scegliendo di far coniugare i verbi in uno dei tempi oppure in tutti i tempi richiesti (passato, presente e futuro) e introducendo, quando necessario, alcuni elementi lessicali della situazione "festa in giardino".

## Obiettivi linguistici

- Facilitare l'apprendimento, il rinforzo e l'uso corretto di forme verbali frequenti e contestualizzate.
- Ampliare il bagaglio lessicale dello studente attraverso la presentazione di una situazione piacevole e divertente: la festa in giardino.
- Familiarizzare lo studente con la civiltà italiana, tematizzando un aspetto del tempo libero.

## Materiale

Il gioco **Domino della festa** è composto da:

- un domino di 48 tessere
- il libretto delle istruzioni

Ogni tessera presenta, sulla parte sinistra, l'immagine relativa ad una situazione e sulla parte destra, la descrizione di una situazione con il verbo tra parentesi all'infinito. La tessera iniziale (blu) presenta sulla sinistra l'immagine di una festa in giardino e sulla destra la frase: *Alessia, Giorgio, Fabio e Laura (invitare) gli amici alla festa.*

## Regole del gioco

Il gioco può essere proposto sia in classe (dall'insegnante) che a casa (da un capogruppo). Partendo dalla tessera iniziale e seguendo il percorso del domino tradizionale, gli studenti dovranno abbinare la situazione illustrata alla descrizione scritta, coniugare il verbo al tempo richiesto (passato – presente – futuro) e alla persona corrispondente (3ª persona singolare o plurale), e ricostruire progressivamente le fasi della festa in giardino. Se l'insegnante lo ritiene può utilizzare le forme progressive (*Fabio sta sistemando le sedie...*). Vince lo studente che inserisce correttamente nel domino tutte le sue tessere prima degli altri.

## Sequenza del gioco e soluzioni possibili

1. Alessia, Giorgio, Fabio e Laura (invitano/hanno invitato, inviteranno) gli amici alla festa.
2. Laura (fa - sta facendo/ha fatto/farà) la spesa.
3. Fabio (pulisce/ha pulito/pulirà) il tavolo.
4. Giorgio (gonfia/ha gonfiato/gonfierà) i palloncini.
5. Alessia (stende/ha steso/stenderà) la tovaglia.
6. Alessia e Giorgio (apparecchiano/hanno apparecchiato/apparecchieranno) la tavola.
7. Fabio (sistema/ha sistemato/sistemerà) le sedie.
8. Laura (appende/ha appeso/appenderà) i festoni.
9. Alessia (riempie/ha riempito/riempirà) la ciotola con i pop corn.
10. Fabio (taglia/ha tagliato/taglierà) il pane.
11. Alessia (farcisce/ha farcito/farcirà) i panini.
12. Giorgio (spreme/ha spremuto/spremerà) l'arancia.
13. Laura (cucina - sta cucinando/ha cucinato/cucinerà).
14. Alessia (sbuccia/ha sbucciato/sbuccherà) le patate.
15. Giorgio (fa bollire/ha bollito/bollirà) le verdure.
16. Laura (affetta/ha affettato/affetterà) i pomodori.
17. Fabio (trita/ha tritato/triterà) la cipolla.
18. Alessia (condisce/ha condito/condirà) l'insalata.
19. Giorgio (rompe/ha rotto/romperà) le uova.

20. Giorgio (sbatte/ha sbattuto/sbatterà) le uova.
21. Laura (aggiunge/ha aggiunto/aggiungerà) lo zucchero.
22. Laura (mescola/ha mescolato/mescolerà) con il cucchiaino.
23. Giorgio (assaggia/ha assaggiato/assaggerà) il dolce.
24. Laura (inforna/ha infornato/infornerà) la torta.
25. Alessia (lava/ha lavato/laverà) la frutta.
26. Giorgio (frulla/ha frullato/frullerà) fragole e banane.
27. Fabio (lava/ha lavato/laverà) i piatti.
28. Alessia e Giorgio (asciugano/hanno asciugato/asciugheranno) i bicchieri.
29. Laura (decora/ha decorato/decorerà) il dolce.
30. Giorgio e Alessia (organizzano/hanno organizzato/organizzeranno) un gioco.
31. Fabio (cuoce/ha cotto/cuocerà alla griglia) la carne.
32. Alessia (apre/ha aperto/aprirà) una lattina.
33. Giorgio (porta/ha portato/porterà) le bibite.
34. Fabio (accoglie/ha accolto/accoglierà) gli amici
35. Laura (saluta/ha salutato/saluterà) gli amici.
36. Gli amici (chiacchierano/hanno chiacchierato/chiacchiereranno).
37. Giorgio e un amico (mangiano/hanno mangiato/mangeranno) un tramezzino.
38. Gli amici (ridono/hanno riso/rideranno)
39. Fabio (sceglie/ha scelto/sceglierà) un CD da ascoltare.
40. Alessia e Giorgio (ballano/hanno ballato/balleranno).
41. Giorgio (suona/ha suonato/suonerà) la chitarra.
42. Laura (canta/ha cantato/canterà) una canzone.
43. Fabio (versa/ha versato/verserà) il succo di frutta.
44. Alessia (offre/ha offerto/offrirà) i cioccolatini.
45. Fabio (getta/ha gettato/getterà) la carta nel cestino.
46. Alessia (beve/ha bevuto/berrà) con la cannuccia.
47. Laura (serve/ha servito/servirà) la torta.
48. Fabio (scatta/ha scattato/scatterà) una foto.

## **Giochi e attività didattiche**

In queste proposte la metà delle tessere con le frasi deve essere coperta con nastro adesivo colorato o con quadratini di carta che abbiano le dimensioni di metà tessera.

### **VERO O NO?**

L'insegnante sceglie di giocare solo con la parte illustrata delle tessere. Mostra una tessera alla classe (o a uno studente) e pronuncia una frase (es. *Giorgio gonfia i palloncini*). Se nella carta è rappresentata l'azione la frase deve essere ripetuta, altrimenti lo studente o la classe rimarranno in silenzio. In una seconda fase i ragazzi, a turno, potranno sostituire l'insegnante.

### **NON TI CREDO**

Formate due squadre con lo stesso numero di giocatori e distribuite 3 o 4 tessere ad ogni ragazzo. Le squadre devono fronteggiarsi in modo che ogni giocatore abbia un diretto avversario con cui giocare. Prima di cominciare a giocare i componenti di ogni squadra si mostrano velocemente le proprie carte. Il giocatore A sceglie una carta e senza mostrarla dice al suo avversario per esempio: *Giorgio assaggia il dolce*. Se il suo avversario decide di accettare l'informazione ringrazia, altrimenti dice: *non ti credo!* e il giocatore A deve mostrare la carta. Se ha detto la verità la tiene, in caso contrario la cede al suo avversario, poi il gioco si inverte. Vince la squadra che porta via tutte le carte all'altra.

### **LA FRASE GIUSTA**

Ponete le tessere in un mazzo in mezzo al tavolo, coperte. Ogni studente prende una tessera e guardando l'immagine dice la frase relativa (l'insegnante può scegliere di giocare col presente, col passato o col futuro). Se la frase è corretta tiene la carta, in caso contrario la mette in fondo al mazzo. Vince chi conquista il maggior numero di carte.

## **Primo maggio all'aperto: barbecue o picnic?**

Il primo maggio è la festa del lavoro e in Italia è tradizione trascorrere la giornata all'aperto in montagna o al mare, e preparare un picnic o un barbecue.

Il barbecue, o 'grigliata di carne' si può fare in giardino o sul terrazzo di casa propria, ma anche all'aperto. Moltissimi italiani hanno un barbecue portatile per grigliare la carne e lo portano con sé quando hanno in programma una giornata fuori. Il barbecue si può fare a pranzo ma spesso e volentieri anche nel tardo pomeriggio, a cena.

Per una buona grigliata, oltre a una bella giornata di sole e tanti amici, occorre della carne fresca di qualsiasi tipo da cuocere alla brace.

Uno dei segreti per la riuscita della grigliata è condire bene e per tempo la carne prima di cuocerla, lasciandola qualche ora in olio, rosmarino e aglio – i tradizionali ingredienti mediterranei. Il sale si aggiunge solo alla fine, sulla carne cotta.

Ogni grigliata ha le sue particolarità. Al sud d'Italia abbondano anche le verdure alla griglia – melanzane, pomodori, zucchine, peperoni.

Un tipico piatto della griglia del Centro Italia sono gli "arrosticini" abruzzesi, carne di pecora tagliata a cubetti ed infilata in spiedini, che si cuociono su un braciere dalla caratteristica forma allungata. Gli arrostiti sono di solito accompagnati da fette di pane fatto in casa, cosparse di olio extravergine di oliva e vanno mangiati sfilando i pezzi di carne con i denti dallo spiedino tenuto con le mani.

Riguardo il picnic all'aperto, anche questa tradizione si presenta molto diversa da nord a sud: in questo caso bastano un prato, una bella giornata, delle coperte o tovaglie da appoggiare a terra. Il vero picnic si consuma sul prato, tirando fuori dagli appositi cestini piatti di plastica, bicchieri e posate, e cibi preparati in gran parte la sera prima. Cibi e bevande di dispongono sulla tovaglia, anche se in Italia esistono molti parchi e giardini attrezzati con tavoli e sedie per i pranzi all'aperto.

Al centro-nord generalmente si gustano insalate miste, torte salate o focacce tipiche o regionali come la torta Pasqualina, frittate di pasta, tramezzini e sandwich, salumi, formaggi e uova sode.

Al sud invece il picnic diventa un vero e proprio pranzo e la tovaglia può ospitare di tutto: frittate, pollo, porchetta, verdure crude e cotte, ma anche riso e pasta. Si preparano i suppli di riso (monoporzioni di risotto

impanate nel pane grattugiato e fritte nell'olio bollente) o i timballi di pasta per portare fuori casa un primo piatto (famoso il timballo di anelletti palermitano con ragù e formaggio).

In genere nei picnic non mancano frutta e dolci, meglio se pratici e senza creme come ciambelloni e crostate.

Il piatto che mette tutti d'accordo, da nord a sud – ricco ma al tempo stesso leggero – è l'**insalata di riso**. Non esiste una ricetta unica: si può personalizzare scegliendo gli ingredienti che piacciono di più!

Ecco come prepararla:

## Ingredienti

- 80 gr di riso circa a persona
- olio extra vergine di oliva

*si aggiungono a scelta:*

- tonno, salmone
- mozzarella, formaggio svizzero a dadini
- prosciutto cotto, mortadella, wurstel
- pollo freddo
- uova sode
- olive verdi, olive nere
- capperi
- carciofini e altre verdure sottolio o sottaceto
- cetrioli e altre verdure fresche di stagione
- funghi trifolati

## Preparazione

- cuocere il riso al dente in acqua bollente salata
- scolare e far freddare sotto l'acqua corrente fredda
- condire con un po' d'olio extra vergine di oliva
- aggiungere al riso freddo gli ingredienti scelti, sminuzzati o tagliati a dadini
- Mescolare bene
- Fare riposare in frigo alcune ore: va preparata preferibilmente la sera prima e mangiata fredda!



© 2009 ELI s.r.l.  
Casella Postale 6 – 62019 Recanati – Italia  
Tel. +39 071 750 701 – Fax +39 071 977 851  
[www.elionline.com](http://www.elionline.com)

*Versione italiana:* Simona Pisauri

*Progetto editoriale:* Sarah M. Howell

*Art Director:* Marco Mercatali

*Redazione ELI:* Maria Cristina Izzo, Gigliola Capodaglio

*Production Manager:* Francesco Capitano

*Progettazione grafica:* Studio Oplà

*Impaginazione ELI:* Enea Ciccarelli

*Illustrazioni:* Elena Locatelli

Stampato in Italia da Tecnostampa – Recanati  
ISBN 978-88-536-0475-0

È assolutamente vietata la riproduzione totale o parziale di questa pubblicazione così come la sua trasmissione sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo, anche attraverso fotocopie, senza l'autorizzazione della casa editrice ELI.