



### Workshop

Buongiorno Pri!

Buongiorno Carlo, tutto bene?

Tutto alla grande! E tu, come stai?

Bene, molto bene!

Perfetto!

Buongiorno anche al nostro alunno! Benvenuto allo Workshop Come parlare Italiano!

Benvenuto! Cominciamo?

Cominciamo!

Carlo, qual è la differenza tra ristoranti italiani ed ristoranti brasiliani?

Sai Pri, le differenze tra il ristorante italiano ed il ristorante brasiliano sono davvero molte! Moltissime!

Per cominciare, quando noi in Italia andiamo al ristorante all'ora di pranzo, ordiniamo dal menù.

Cosa in realtà molto diversa dal Brasile, in cui la maggior parte dei ristoranti brasiliani è soltanto al chilo, durante l'ora di pranzo.

E sai, la prima volta in cui ho visto un ristorante del genere... ma te ne parlerò più tardi ok?

Poi, noi abbiamo la divisione dei ristoranti in due grandi tipi: specialità carne e specialità pesce.

Ovviamente specialità carne è un ristorante in cui mangeremo tutto a tema carne.

Invece, nei ristoranti specialità pesce, mangeremo tutto a tema pesce.



Sai, io non ti so dire quale preferisco, adoro entrambi! Ci sono giorni in cui dico: "Ah... oggi vorrei davvero solo carne".

E invece ci sono giorni in cui dico: "O mio Dio, adesso vorrei davvero un'aragosta".

In entrambi tipi di ristoranti troviamo un'altra grande differenza con i ristoranti brasiliani.

Noi in Italia abbiamo diverse portate. Iniziamo sempre con l'antipasto, che è un piatto che ti farà capire quale sarà lo stile del nostro pasto.

Ad esempio, in un ristorante di carne troveremo un antipasto, magari, di salumi, o di formaggi.

Invece in un ristorante di specialità pesce troveremo dei frutti di mare, o del salmone affumicato, e così via.

Poi, arriva il primo piatto. Il primo, è sempre un piatto di pasta o un risotto. Ovviamente a tema carne o a tema pesce.

Secondo piatto, esso è pura carne o puro pesce. Potremmo avere un arrosto di carne con bistecche e salsicce, costatine e chi più ne ha più ne metta.

Oppure potrebbe essere una sogliola alla grigliata, o una frittura mista di pesce, di calamari, di gamberetti, di polpi, di seppie. Oh mio Dio, ho fame solo a pensarci!

Insieme al secondo piatto, arriva sempre un contorno. Cioè, qualcosa che accompagna questa portata.

Potrebbe essere dell'insalata per digerire, potrebbero essere delle patate al forno, patatine fritte, o dipende anche della originalità dello chef.

Sai, agli chef piace cercare sempre combinazioni nuove.



Ricordi quell'aneddoto che ti stavo accennando poco fa?

Ebbene, stiamo parlando della prima volta in cui sono andato in un ristorante al chilo in Brasile.

Giuro, è stata un'esperienza davvero particolare per me.

In Italia non esistono ristoranti del genere. Voglio dire, nessun cliente può prendere il mestolo e servirsi da solo.

Beh, in Italia diciamo che lo consideriamo, ecco, poco igienico. Ecco! Diciamo così, poco igienico!

Ma quel giorno mi sono davvero spaventato! Volevo tornare in Italia! Era qualcosa a cui non ero davvero abituato.

Adesso, ci ho fatto l'abitudine e vado a mangiare nel ristorante al chilo quando mi trovo fuori casa, magari, però sai com'è... cerco di evitarli.

Bene Carlo, grazie per aver condiviso tutto questo con noi!

Grazie a te Pri! E grazie al nostro alunno per aver partecipato!

Ciao!

Ciao Ciao!