

## L' Italiano con un dolce il castagnaccio



Migliorate la vostra conoscenza dell'italiano con questa  
→[video-ricetta](#) di un dolce tradizionale italiano.

**Attività 1.** Rimettete in ordine l'introduzione alla ricetta, poi controllate guardando e ascoltando il video fino al minuto 0:20.

- a. è conosciuto con nomi diversi, più alto, più basso,
- b. custodisce la propria versione quindi
- c. È un dolce povero e antico che si prepara con farina di castagne,
- d. ecco a te la nostra: castagnaccio alla toscana. Cominciamo!
- e. acqua e poco altro. È diffuso in tante zone d'Italia
- f. con scorza d'arancia, con uvette, con rosmarino. Ogni famiglia

1. \_\_\_ 2. \_\_\_ 3. \_\_\_ 4. \_\_\_ 5. \_\_\_ 6. \_\_\_

---

**Attività 2.** Leggi gli ingredienti e individuali nell'immagine.

INGREDIENT: Farina di castagne 500 g - Acqua 650 g - Pinoli 100 g - Rosmarino 1 rametto - Uvetta 80 g - Gherigli di noci 100 g - Olio extravergine d'oliva 40 g - Sale fino



**Attività 3. Nel testo della ricetta mancano le seguenti parole:**

aggetti

artigianale

ciotola

crepata

scorza

sodo

superficie

teglia

tiepido

tritato

**Non importa se non sai il significato di queste parole, guarda il video e prova a inserirle nel testo: le immagini ti aiuteranno a comprenderne il significato.**

Per prima cosa setaccio la farina di castagne in questa \_\_\_\_\_. E aggiungo l'acqua a filo e cominciando subito a mescolare. La ricetta base del castagnaccio era in origine proprio questa solo farina di castagne e acqua, nient'altro. Non è necessario nemmeno aggiungere zucchero soprattutto se usi una buona farina di castagne \_\_\_\_\_, naturalmente dolcissima. Poi nell'evoluzione della ricetta si sono aggiunti altri ingredienti che possono variare a seconda della zona o della tradizione familiare; nella nostra mettiamo i pinoli tenendone un pochino da parte per \_\_\_\_\_ la del castagnaccio. Poi noci che ho già grossolanamente \_\_\_\_\_, anche qui ne tengo un po' da parte per la superficie. In molte versioni le noci non compaiono al loro posto ci ho messo la \_\_\_\_\_ d'arancia. Ora unisco l'uvetta reidratata e scolata, sempre conservando qualcosina. Infine il sale. Bene l'impasto è pronto posso trasferirlo nella \_\_\_\_\_ da 32 cm che ho già unto di olio extra vergine. Vado ad aggiungere gli ingredienti che avevo tenuto da parte quindi le noci, i pinoli e l'uvetta. E ora un tocco davvero irrinunciabile \_\_\_\_\_ di rosmarino: vuole la leggenda popolare che rendano il castagnaccio un potente filtro d'amore, che preparandolo per l'innamorato la ragazza diventerà presto sua sposa. Ora un filo d'olio e ora il castagnaccio è pronto per il forno: cuocerà a 195 gradi per circa 35 minuti. Eccolo qui il castagnaccio in tutto il suo splendore, con la tipica superficie \_\_\_\_\_ e il cuore morbido che una volta raffreddato diventa \_\_\_\_\_ e compatto. Esistono un sacco di modi per gustarlo, ma a me piace farlo così: e con una cucchiaiatina di ricotta fresca. Bon appetit! e non sai il significato di queste parole, guarda il video e prova.