

GLI AUTORI

Vincenzo Lo Cascio, professore emerito di Linguistica italiana presso l'università di Amsterdam, si occupa di linguistica teorica e applicata. Ha pubblicato numerosi volumi e articoli sulla didattica delle lingue. Un elemento costante della sua riflessione teorica e della sua pratica didattica è la tematica dell'insegnamento dell'Italiano per stranieri.

Fra le pubblicazioni più recenti, *Temporal Structure in Sentence and Discourse* (Foris Publications), *Parole in rete* (Utet) *Grande Dizionario Elettronico Italiano-Neerlandese* (Italned), *Grammatica dell'argomentazione* (Academia Universa Press). Alla redazione dei vari capitoli hanno partecipato, in ordine alfabetico:

Manuela Benincasa (La pasta)
 Marianna Campisi (La frutta),
 Antonio Cangelosi (I cereali, Il pane, Il riso, Le verdure),
 Carmen Durante (Il pesce, I dolci),
 Barbara Horngacher (Il vino),
 Esther Koot (il gelato),
 Claudia La Paglia (I formaggi, I dolci),
 Anna Mondì (Introduzione, La carne),
 Nicoletta Trapani (L'olio, Le erbe aromatiche).

Giulio Lo Iacono (fotografie)

AUTHORS

Vincenzo Lo Cascio, Professor Emeritus of Italian Linguistics at the University of Amsterdam, has published many books and articles on Applied and Theoretical Linguistics.

A key focus of his academic activities is Italian for Foreigners.

This book, developed in collaboration with a team of scholars from the University of Palermo (Italy), introduces the structures, lexicon and grammar of the Italian language from an original perspective: Italian cuisine. In one word: Learning by cooking. Italian, of course.

Manuela Benincasa (Pasta)
 Marianna Campisi (Fruit),
 Antonio Cangelosi (Cereals, Bread, Rice, Vegetables)
 Carmen Durante (Fish, Cakes),
 Barbara Horngacher (Wine),
 Esther Koot (Ice cream),
 Claudia La Paglia (Cheese, Cakes),
 Anna Mondì (Introduction, Meat),
 Nicoletta Trapani (Oil, Herbs).

Giulio Lo Iacono (photos)

Il libro contiene

- 14 capitoli
- 18 dialoghi
- 70 ricette
- 140 esercizi
- un glossario con circa 1000 voci
- fraseologia con 1200 espressioni
- 200 illustrazioni
- 160 foto

Formato: 215 x 276
 Pagine: 264
 Prezzo: 24,50 Euro
 Disponibile da Gennaio 2009

The book contains

- 14 chapters
- 18 dialogues
- 70 recipes
- 140 exercises
- glossary with 1000 entries
- phraseology with 1200 phrases
- 200 illustrations
- 160 photos

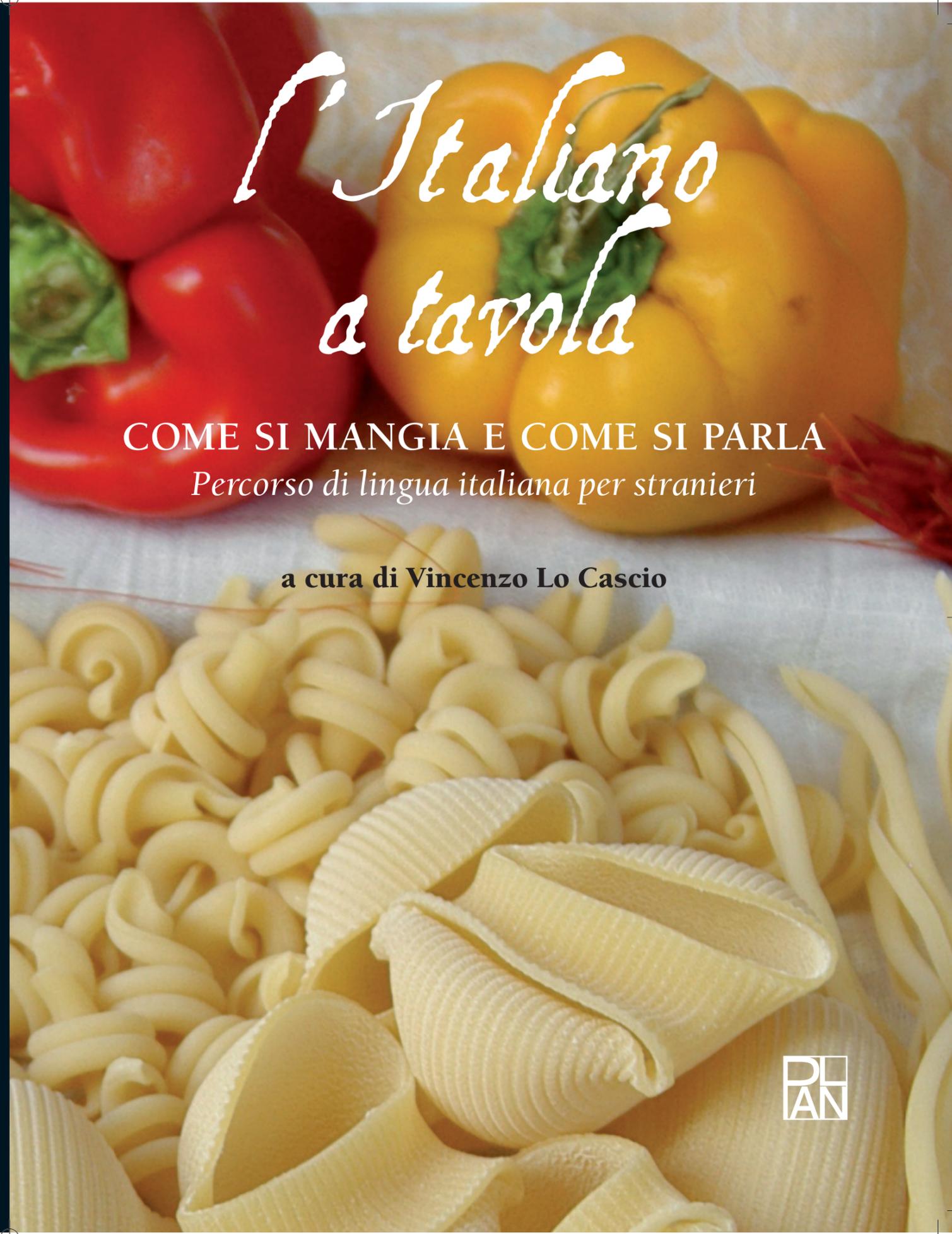
Size: 215 x 276
 Pages: 264
 Price: EUR 24.50
 Available from January 2009



Edizioni PLAN

Firenze – Milano

info@edizioniplan.it
 www.edizioniplan.it



Italiano a tavola

COME SI MANGIA E COME SI PARLA

Percorso di lingua italiana per stranieri

a cura di **Vincenzo Lo Cascio**



L'Italiano a tavola

Speaking and Eating Italian

La dieta mediterranea è di moda e non soltanto in Italia.

Ma quale lingua usano gli italiani quando si parla di cibo? Quale linguaggio bisogna possedere per parlare correttamente di cibo in italiano? Questo libro si rivolge a un pubblico che voglia imparare a esprimersi correttamente in italiano quando parla di cibo, di cucina, di piatti della tradizione italiana, di salute alimentare.

Non è però un corso di cucina, ma un corso, anzi un *percorso*, di lingua che affronta in modo piacevole ed esauriente l'argomento, anche grazie ad un ricco corredo fotografico. È però pieno di informazioni, di spunti e di suggerimenti e può essere utile alla consultazione quando si voglia cucinare "italiano".

Il linguaggio adottato nel percorso è semplice, facile alla lettura e agevole nella comprensione anche per un pubblico che non padroneggia completamente i meccanismi e il lessico della lingua italiana.

The Mediterranean Diet is becoming fashionable everywhere, not only in Italy.

But which language do Italians use when they talk about food? Which is the appropriate language used when speaking about food in Italian? This book is geared towards a public interested in expanding their knowledge of the Italian language when speaking about cooking, Italian gastronomic traditions, food or health.

It is not a curriculum in the traditional sense, but rather a language itinerary which deals with the subject in a pleasing and interesting way, thanks also to a rich set of photos. The book is crammed with information and suggestions and may be considered a very useful repertoire for cooking Italian.

The language adopted by the authors allows simple and easy reading and comprehension by a public that has not yet completely mastered the Italian language.

LA STRUTTURA DEL LIBRO

Il percorso si divide in quattordici capitoli, ognuno riguardante un alimento base:

- la pasta
- il pane
- il riso
- il pesce
- le verdure
- i cereali
- la frutta
- i formaggi
- l'olio
- erbe aromatiche
- il vino
- il gelato
- i dolci

Ogni capitolo contiene anche dei riferimenti storici; vengono descritti i valori nutrizionali dei vari cibi e vengono fornite molte ricette. Gli esercizi di lingua proposti sono numerosi, insieme a dialoghi, contestualizzazioni lessicali, elenchi di parole ed espressioni tipiche della lingua italiana utili a scrivere e a parlare di cucina. Alla fine del libro un dizionario tematico ricapitola le parole e le locuzioni usate. I capitoli possono essere letti e studiati sia in sequenza, sia partendo dagli argomenti che maggiormente interessano il lettore.

STRUCTURE OF THE BOOK

The language itinerary proposed is divided into 14 chapters, each focusing on a basic food:

- Pasta
- Bread
- Rice
- Fish
- Vegetables
- Cereals
- Fruit
- Cheese
- Oil
- Herbs
- Wine
- Ice cream
- Cakes and pastries

Each chapter contains historical references, the nutritional values pertaining to each of the foods and many traditional recipes. Language exercises are numerous, together with dialogues, collocations, word lists and typical Italian phrases useful for writing and speaking about cooking. A Thematic Dictionary at the back of the book provides a summary of all the words and phrases used. The chapters may be read and studied in sequence or at random according to the reader's topic of choice.

