



Il Settimanale Kudan

16	Kudan	Numero
Gennaio	Language	145
2017	Academy	★

Notizie italiane イタリアのニュース



☆ Pizza fatta in casa? Attenzione agli errori

La pizza è un piatto genuino e semplice che può essere preparato senza troppe difficoltà anche a casa, se ovviamente si ha a disposizione un buon forno elettrico. Preparare una pizza tutti insieme in famiglia o con gli amici è certamente una buona soluzione per trascorrere una serata divertente, tuttavia è bene prestare attenzione ad alcuni piccoli errori che dovrebbero essere evitati.



1 - La farina

Al supermercato di solito vendono alcuni tipi di farine. Se si vuole cucinare la pizza, bisogna acquistare una farina apposta (quella che di solito si usa anche per fare il pane). Dunque, prima di andare alla cassa è bene controllare l'etichetta.

2 - Sale e lievito

Attenzione a non mescolare subito il sale e il lievito. È meglio prima aggiungere il sale alla farina e poi

mettere il lievito in un secondo momento.

3 - Il riposo dell'impasto

La pasta della pizza deve riposare due o tre ore. Dopo di che deve essere suddivisa in piccole palline e deve riposare almeno 6 o 7 ore. Per ottimizzare i tempi, una buona soluzione è preparare la pasta il giorno prima per metterla poi in frigorifero a riposare.

4 - Usare solo le mani

Quando si stende la pizza si devono usare le mani. Servirsi di altri strumenti come ad esempio il mattarello non è una buona idea.

5 - La temperatura

Per ottenere una buona pizza il forno deve essere molto caldo. È quindi necessario accenderlo in anticipo e infornare la pizza dopo averlo lasciato per 15 minuti circa al massimo della temperatura.

次の質問に○ (vero) か× (falso) で答えてください。

- 1 - Per fare la pizza va bene qualsiasi tipo di farina.
- 2 - Prima di cucinare la pizza, la pasta va fatta riposare per almeno 10-12 ore.
- 3 - Per cucinare una buona pizza il forno deve essere molto caldo.

答えは次の Settimanale にです。先週の答えは **vero, vero, falso** です。

☆ Neve al Sud e al Nord: inizia la stagione sciistica italiana

Si è fatta un pochino attendere quest'anno, però finalmente è arrivata. Nei giorni scorsi abbondanti nevicate hanno imbiancato il nord ed, eccezionalmente, anche il sud Italia. È stato possibile aprire la stagione sciistica e la maggior parte degli

impianti sono aperti e funzionanti a pieno regime. Tra gli appassionati italiani, lo sci resta lo sport invernale preferito, anche se molti giovani da qualche anno a questa parte si stanno interessando alla tavola.

 "prestare attenzione" 注意する
 / "mescolare" 混ぜる / "forno" オープン
 / "mattarello" 麺棒

イタリア語のクイズ (25)

今週 **di tanto in tanto** という表現について勉強しましょう。意味は時々で、**ogni tanto** という表現の代わりによく使います。次のフレーズに **ogni tanto** の代わりに **di tanto in tanto** を入れてください。



前回の問題の答え

- 1- Ogni tanto vado al cinema con gli amici.
- 2 - Ogni tanto vado in palestra oppure a fare jogging al parco.
- 3 - Ogni tanto loro cucinano la pasta al ragù per i loro amici.
- 4 - Ogni tanto a Laura piace leggere un libro su una panchina al parco.
- 5 - Quando era bambino, ogni tanto lui e la sua famiglia andavano al mare.
- 6 - D'inverno, anche se faceva freddo, ogni tanto noi andavamo a sciare. Era molto divertente!



前回の問題の答え

- 1- Lui **non vede l'ora che** lei finisca di lavorare.
- 2 - Noi **non vediamo l'ora che** la scuola finisca.
- 3 - Voi **non vedete l'ora di** andare in ferie. ("Non vedere l'ora" の主語は "andare in ferie" の主語の "voi" の同じなので、"non vedere l'ora + 不定詞" を使います。)
- 4 - Loro **non vedono l'ora che** smetta di nevicare.

5 - Tu **non vedi l'ora che** il concerto inizi.

有名なイタリア人 (143)

Antonino Canavacciolo



Ultimamente alla televisione italiana vanno in onda numerosi programmi di cucina dove chef di ristoranti famosi presentano dei loro piatti. Uno di questi chef molto presenti su televisioni e giornali è il napoletano Antonino Canavacciolo. Figlio di un insegnante di scuola alberghiera, fin da giovane ha iniziato a imparare a cucinare e ha svolto esperienze lavorative in alcuni dei ristoranti più prestigiosi in Italia e in Germania. Attualmente è lo chef del ristorante "Villa Crespi" che è uno dei pochissimi locali con due stelle Michelin.

最近イタリアのテレビで料理番組が増えてきています。この番組では、有名なレストランのシェフが、特別な料理の紹介をしたり、おいしいレシピを教えたりしています。このシェフの中では、ナポリ出身のアントニーノ・カナバッチュオーロがとても有名です。彼の父親は料理学校の先生で、子供の時から料理のコースに通い、イタリアとドイツにある素晴らしいレストランで働きました。現在、ヴィッラ・クレスピというレストランのオーナーシェフです。ミシュラン二つ星の店なので、料理も本当に素晴らしいです。

Villa Crespi

Il ristorante Villa Crespi si trova a Orta San Giulio, un piccolo comune del nord del Piemonte. È all'interno di una splendida villa in stile moresco che è

stata costruita verso la fine del 1800 da un imprenditore che avendo trascorso molti anni in oriente era rimasto affascinato da quella particolare architettura.



Villa Crespi, oltre che un ristorante di livello eccezionale, è anche un albergo di lusso, dato che vi sono alcune camere a disposizione dei clienti. Si tratta di un luogo davvero interessante, quindi, qualora vi troviate a passare da Orta, vi consigliamo vivamente di visitarlo.

ヴィッラ・クレスピ

ヴィッラ・クレスピはとても素敵なイスラム美術の建物です。1880年ぐらいに立てて、最初には有名な起業家の家でしたが、最近素晴らしいレストランになりました。部屋もありますので、泊まることもできます。ピエモンテ州のオルタ・サン・ジューリオという村にあり、窓から山も、湖も見えますのでとても素晴らしいです。もしピエモンテ州に行く機会があれば、ご利用ください。お勧めです。

"scuola alberghiera" 料理の専門学校
/"stile moresco" イスラム美術
/"trovarsi a" ~するチャンスがある

若者のイタリア語 (16)

20-"whatsapp" という表現は "whatsapp" というスマホのアプリから来ています。メッセージを送る時に、日本では皆「LINE」というアプリを使いますが、ヨーロッパでは "whatsapp" というアプリのほうが人気です。その結果、イタリア語で "LINEを送るよ" みたいな感じのフレーズを言いたかったら、"whatsapp" という動詞をよく使います。

イタリア語を学習するなら:

九段アカデミーでは下記のシステムを紹介

- (1) 個人もグルーブレッスンも
- (2) インターネットによる自宅学習
- (3) Eメールによる作文添削・文法学習・読解学習・リスニング学習

生活スタイルに合わせた学習が可能

お問い合わせは、**九段アカデミー**

102-0074 東京都千代田区九段南4丁目5-14

ジェネシス九段南ビル4F

TEL: 03 (3265) 6368

FAX: 03 (3265) 6368

<http://www.kudanacademy.com>

2010年10月1日 発行人 中原 進

発行者: 九段アカデミー 出版部

購読: 半年分12部送料込み2,160円

希望の方は、info@kudanacademy.comへ

"Settimanale KUDAN"購読希望と書いて、

お申込下さい。

編集後記: 2017年が始まりました。今年はずは新しいアメリカの大統領の話題でいっぱいですね。今週末が就任式です。世界が注目しています。そして寒波が襲っています。特に中部、北陸、東北地方には大雪の予報があります。イタリアでも南のBariでの大雪の便りが年末に届きました。Alberobelloが雪に埋まっている風景は奇麗ですね。1月16日のミラノやトリノの気温がマイナス3度から4度になっています。1990年頃はミラノも冬は寒くて最低気温が零度以下になり、郊外へ行くときさらに温度が下がるので、木が氷に覆われて樹氷になっていました。その後温暖化なのか、そういう現象が見られなくなりました。今年はどうでしょうか?イタリアでは今年も財政問題が大きな課題のようです。大手銀行2行も融資がかなうかどうかでもめています。明るい話題としては、インテルの長友選手が婚約を発表しました。彼の嬉しそうか笑顔がいいですね。少しニヤニヤし過ぎとも、。では、今年もよろしくお祈りします。