

“SAPORI D’ITALIA: DALLA GASTRONOMIA ALLA CULTURA”
 (“SABORES DA ITÁLIA: DA GASTRONOMIA À CULTURA”)
COORDENAÇÃO: PROF^a DR^a DANIELA NORCI SCHROEDER
AUTORIA: MARIANA DE SOUSA SCHWAB

A ação de extensão “Sapori d’Italia: dalla gastronomia alla cultura” foi realizada no primeiro semestre de 2013, no período de 16 de abril a 18 de junho, sempre às terças-feiras, no prédio da Faculdade de Arquitetura da UFRGS.

A presente oficina serviu como espaço para a realização do projeto de Estágio de Docência em Língua Italiana I das alunas Eliane Berra, Gabriela da Cruz, Mariana Schwab e Natália Pasin, e tinha por objetivo ensinar aspectos culturais italianos a partir de conhecimentos sobre a culinária italiana, uma vez que normalmente quando se pergunta às pessoas o que lhes vem em mente quando se fala sobre a Itália, elas se recordam de alimentos típicos italianos, como o pão, o vinho e as massas.

O público-alvo da oficina eram pessoas que já tivessem conhecimento da língua italiana, porque a oficina seria ministrada toda nesse idioma, porém o grupo de participantes era bem heterogêneo em relação ao conhecimento da língua italiana, logo, as aulas foram ministradas em italiano, mas com momentos em português para que todos pudessem compreender bem o que estava sendo ensinado.

Foram realizados dez encontros, de três horas cada, no turno vespertino, das 14 às 17 horas, e em cada encontro foi abordado um aspecto da gastronomia italiana, partindo da divisão de uma refeição completa italiana, que é composto de: antipasto, aperitivo, primeiro prato, segundo prato, fruta, queijos e doce. Outros temas relevantes à gastronomia italiana também foram abordados.

Os encontros começavam com uma conversa com os alunos para ver quais conhecimentos eles já possuíam acerca do tema que seria abordado no dia, e depois era feita como que uma incursão pelas vinte regiões italianas, acompanhada das características, de curiosidades e de receitas. Todas as aulas foram realizadas com a alternância de momentos expositivos, e da realização de atividades que movimentassem os alunos, como jogos em duplas ou em grupos. Somente em um encontro foi possível preparar uma receita com os alunos, por causa da estrutura física da sala de aula onde era ministrada a oficina.

No último encontro, foi realizado um jogo de perguntas e respostas para retomar todos os conteúdos trabalhados durante as aulas, e também para que os próprios alunos fizessem uma avaliação sobre o que haviam aprendido. Ao final da oficina, todos ficamos muito satisfeitos com os resultados obtidos.