



Emanuele Stefanori
e Michela Guida

Segreti e polpette



B1/B2

**ONLINE
ITALIAN
CLUB.COM**

Segreti e polpette

di Emanuele Stefanori

e

Michela Guida

A simplified book for learners of Italian, published by OnlineItalianClub.com

Level B1/B2
(Upper-intermediate)

© OnlineItalianClub.com 2016

Cover designer: Anya Lauri

Cover photo: grateful thanks to Fooding Around for permission to use and adapt his original photo, licensed under the [Creative Commons Attribution 2.0 Generic licence](https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/). The full original image can be found at Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Acquacotta,_bean_and_minestrone_soup.jpg

OnlineItalianClub.com is a trading name of Imparareonline Ltd. info@imparareonline.co.uk
Registered in England, no. 8569282 Tregarth, The Gounce, Perranporth, Cornwall, England TR6 0JW

Contenuti

1. Da Ettore.....	2
Glossario.....	3
Esercizio.....	3
2. La famiglia Agnolotti.....	4
Glossario.....	5
Esercizio.....	5
3. Una notizia inaspettata.....	6
Glossario.....	7
Esercizio.....	7
4. La cena.....	8
Glossario.....	9
Esercizio.....	10
5. Chi è il critico?.....	11
Glossario.....	12
Esercizio.....	12
6. Aria di crisi.....	13
Glossario.....	14
Esercizio.....	14
7. Un nuovo chef.....	15
Glossario.....	16
Esercizio.....	16
8. Le tre polpette.....	17
Glossario.....	18
Esercizio.....	18
Soluzioni.....	20

1. Da Ettore

Listen to this story at: <https://soundcloud.com/onlineitalianclub/sets/segreti-e-polpette>

Nel cuore del paese a forma di stivale, in cima a una collina ricca di boschi e splendidi vigneti, si trova un delizioso borgo medievale.

All'interno delle sue alte mura, un labirinto di strade e vicoli in salita circonda tante piccole case dai tetti rossi. Sulla via principale, le antiche botteghe espongono all'esterno i prodotti tipici del territorio e oggetti di artigianato locale. Ogni martedì, in una delle piazze principali, le bancarelle del mercato attirano tutte le signore del paese con i loro carrelli della spesa. La domenica, invece, ai tavolini del bar accanto al municipio, gli uomini bevono il caffè, leggono il giornale, fumano una sigaretta e passano le ore a giocare a carte o a parlare di politica e a commentare l'ultima giornata del campionato di calcio.

Per il resto, tra quelle alte mura la vita scorre tranquilla, animata soprattutto nei fine settimana da piccoli gruppi di turisti che fotografano gli splendidi panorami e riempiono le trattorie.

All'ombra del vecchio campanile con l'orologio, in una stradina un po' nascosta, da una porta di legno si entra nel ristorante "Da Ettore".

Le due sale del locale hanno uno stile rustico e tradizionale.

Sulle pareti di pietra ci sono grandi pentole di rame e antichi quadri a olio che ritraggono scene di vita nei campi. Tra alti scaffali pieni di bottiglie di vino e vecchie botti di legno, una decina di tavoli sono apparecchiati in modo semplice ma elegante. Accanto a un bellissimo camino, adesso solo ornamentale, si trova un piccolo bancone bar e un tavolino con la cassa. Lì dietro, osservando con attenzione, si può vedere una foto in bianco e nero attaccata al muro: un uomo di circa quarant'anni, con un folto paio di baffi e un cappello, posa davanti all'ingresso del ristorante insieme a tutta la famiglia. È vestito in modo elegante, perché il signor Ettore Agnolotti amava essere impeccabile in ogni occasione.

Insieme alla moglie Lucia, il signor Ettore aveva aperto il ristorante qualche anno prima di quella foto. Figlio di contadini, dopo la guerra si era trasferito in paese per cercare un lavoro. Aveva iniziato come cameriere e lavapiatti in un'osteria vicino al mercato, immaginando in futuro di poter avere un ristorante tutto suo. Infatti, mentre passavano i giorni, raccoglieva su un quaderno le ricette della madre, tramandate di generazione in generazione.

La tradizione di queste ricette aveva spinto Ettore a cercare di realizzare il suo sogno e trovare la sua strada. Un giorno, infatti, gli era stata proposta l'occasione della vita, cioè diventare capo cuoco nella cucina di quell'osteria. Dopo aver fatto un po' di esperienza davanti ai fornelli, il signor Ettore aveva comprato un locale tutto suo, dove proporre finalmente le ricette della madre, conservate gelosamente sul suo quaderno.

Ben presto la qualità della cucina e la gentilezza della famiglia Agnolotti erano diventate famose in tutta la zona.

Oreste, il figlio del signor Ettore, aveva iniziato ad aiutare il padre fin da bambino, imparando il mestiere di cuoco e portando avanti la tradizione di famiglia. Raggiunta la maggiore età, Oreste ha ereditato il ristorante senza cambiare né il nome né la splendida atmosfera.

Ancora oggi, chi va a mangiare “Da Ettore” può notare un vecchio quaderno con la copertina nera, appoggiato sulla mensola del camino.

Glossario

borgo: village

vicoli: alleys

botteghe: workshops

bancarelle: stands

pentole di rame: copper pots

scaffali: shelves

botti: barrels

tramandate: passed down

fornelli: burners

ha ereditato: he inherited

mensola del camino: mantelpiece

Esercizio

Vero o falso?

1. Il ristorante “Da Ettore” si trova vicino al municipio.
2. Dietro alla cassa c’è una vecchia fotografia di famiglia.
3. Ettore Agnolotti aveva iniziato a lavorare come cameriere in un altro ristorante.
4. Ettore Agnolotti inventava nuove ricette e le scriveva su un quaderno.
5. Oreste Agnolotti ha ereditato il ristorante dal padre.