

Livello B1 Assistenza Familiare

Unità 1

Scelta e Conservazione degli Alimenti

In questa unità imparerai:

- a comprendere un testo che dà informazioni sulle etichette degli alimenti
- nuove parole relative ai prodotti alimentari
- a usare la particella *ne*
- a usare il periodo ipotetico della realtà
- a usare i connettivi *dunque, quindi, mentre, procediamo, per quanto concerne, per concludere.*
- a comprendere un testo che dà informazioni sulla conservazione degli alimenti

Lavoriamo sulla comprensione

Approccio al testo.

Ti presentiamo un testo che dà consigli per leggere e capire bene le informazioni sui cibi che troviamo normalmente nei supermercati quando facciamo la spesa.

Per comprendere meglio il testo ti presentiamo il significato di alcune parole e espressioni.

Espressione del testo	Significato
<i>Etichetta</i>	cartellino con dati che permettono di riconoscere un oggetto o un contenuto.
<i>Ponderare</i>	valutare con attenzione.
<i>fare chiarezza</i>	spiegare, chiarire.
<i>in salamoia</i>	conservato in una soluzione di acqua e sale.
<i>un occhio di riguardo</i>	particolare attenzione.

Leggi il testo

ETICHETTE: IMPARIAMO A LEGGERLE

ETICHETTE ALIMENTARI

Leggere l'etichetta è uno strumento che il consumatore può utilizzare per conoscere tutto ciò che è contenuto in quel determinato prodotto, dunque la lista degli ingredienti, la tabella nutrizionale, i termini di scadenza, le modalità di conservazione e la provenienza del prodotto. Il suo scopo è quello di tutelare e informare l'acquirente in modo corretto e il più possibile trasparente.

Nell'etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- Nome del prodotto
- Elenco degli ingredienti
- Quantitativo (peso netto/peso sgocciolato)
- Termini di scadenza
- Azienda produttrice
- Lotto di appartenenza
- Modalità di conservazione e eventualmente utilizzo

Scorrendo tutti gli ingredienti si arriva al fondo dell'etichetta e spesso si legge la parola "additivo", ma cosa sono realmente? Gli additivi alimentari sono sostanze che vengono aggiunte al cibo per conservarle, presentarle meglio cambiando colore e gusto, ma non tutti sono così innocui, non sono propriamente degli ingredienti e non hanno alcun valore nutrizionale. Sono classificati a seconda della funzione ad esempio antiossidante, antimicrobica svolta negli alimenti e sono identificati da un numero e da una lettera. La lettera "E" indica che l'additivo in questione è riconosciuto e permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea. Il numero che segue ne definisce la categoria ad esempio E1... = colorante E3... = antiossidante.

Il consiglio è dunque quello di leggere molto attentamente l'etichetta e dunque tutti gli ingredienti in essa contenuti, è particolarmente importante per chi presenta problemi allergici, poiché potrà ponderare la sua scelta e conseguentemente il suo acquisto.

Ma procediamo in questo cammino considerando altre voci presenti sulla confezione, che è una sorta di "mappa del tesoro".

Il termine "peso sgocciolato" indica che: l'alimento solido è immerso in un liquido, quindi deve esserne indicata la quantità "peso sgocciolato" oltre al peso netto.

Per quanto concerne la scadenza è bene fare subito molta chiarezza. La data di scadenza è un elemento fondamentale per organizzare e controllare la nostra dispensa. Un piccolo aiuto:

"*da consumarsi preferibilmente entro...* "; fino a quella data il prodotto garantisce le sue proprietà, ma può essere consumato anche per un breve periodo successivo alla data indicata: ad esempio per la pasta o il riso si applica questa dicitura;

"*da consumarsi entro* ": va consumato assolutamente entro quella data e non oltre. Ad esempio per il latte, lo yogurt, i formaggi freschi.

La data può apparire:

- gg/mese = per prodotti che si conservano per meno di tre mesi. Esempio latte, mozzarelle, yogurt
- mese/anno = per prodotti che si conservano per più di tre mesi ma per meno di 18 mesi. Esempio pasta all'uovo, biscotti, merendine, maionese.
- Anno = per prodotti che si conservano per almeno 18 mesi. Esempio pelati in scatola, piselli e tonno in scatola, olive in salamoia.

Un occhio di riguardo va anche rivolto alle...preposizioni perché la grammatica è importante...! Se leggete un'etichetta che riporta la dicitura "gnocchi *di* patate"; le patate sono, effettivamente, l'ingrediente principale, mentre se la scritta riporta "gnocchi *con* patate": è molto probabile che al primo posto troverete farina di grano tenero, e poi le patate.

Per concludere ecco qualche dritta sul materiale utilizzato per le confezioni:

ogni confezione è fabbricata utilizzando uno specifico materiale, vediamo qualche esempio:

CA = cartone, AL = alluminio, PVC = polivinilcloruro, ACC = banda stagnata.

Tutte queste indicazioni sono utili per poter smaltire e differenziare correttamente i rifiuti.

Essere informati attraverso la lettura delle etichette ci permette di conoscere meglio gli alimenti che consumiamo e acquisire una maggiore consapevolezza sulla loro provenienza e tracciabilità.

Tratto da <http://www.benessere.com/alimentazione/arg00/etichette.htm>

1. Leggi il testo e indica se l'affermazione è vera o falsa.

	Vero	Falso
1. L'etichetta alimentare di un prodotto deve proteggere il consumatore.		
2. Gli additivi alimentari fanno bene alla salute.		
3. Chi soffre di allergie deve leggere con attenzione le etichette alimentari.		
4. La data di scadenza dà informazioni su come conservare un prodotto.		
5. Il modo di indicare la data di scadenza è uguale per tutti i prodotti.		
6. Le informazioni sui materiali utilizzati per le confezioni aiutano il consumatore nella raccolta differenziata.		

2. Leggi di nuovo il testo e scegli l'alternativa corretta.

1. Nelle etichette alimentari deve comparire

- a) la lista degli ingredienti.
- b) il materiale della confezione.
- c) il costo del prodotto.

2. Gli additivi alimentari sono classificati con

- a) un numero e una parola.
- b) una parola e un simbolo.
- c) un numero e una lettera.

3. La lettera "E" nella lista degli ingredienti indica

- a) un prodotto riconosciuto in tutti i paesi dell'Unione Europea.
- b) un additivo riconosciuto in tutti i paesi dell'Unione Europea.
- c) un ingrediente riconosciuto in tutti i paesi dell'Unione Europea.

4. L'indicazione del giorno della data di scadenza deve essere presente

- a) nei piselli.
- b) nella maionese.
- c) nello yogurt.

5. I prodotti in scatola si possono conservare

- a) meno di tre mesi.
- b) meno di 18 mesi.
- c) minimo 18 mesi.

6. In un'etichetta la dicitura "gnocchi di patate" significa che le patate

- a) sono l'ingrediente secondario.
- b) sono l'ingrediente fondamentale.
- c) sono l'ingrediente meno importante.

Lavoriamo sulle parole

1. Abbina ciascuna parola ed espressione della colonna A con la rispettiva definizione della colonna B

A	B
1. Lista degli ingredienti	a. Peso di un alimento contenuto in una confezione.
2. Tabella nutrizionale	b. . Non pericolosi.
3. Modalità di conservazione	c. Quantità di merce che si vende tutta insieme
4. Acquirente	d. Schema delle proprietà nutritive degli alimenti.
5. Peso netto	e. Indicazioni sulle proprietà nutritive dei cibi.
6. Lotto	f. Periodo di tempo entro il quale consumare il cibo.
7. Valore nutrizionale	g. Sostanze che rallentano l'ossidazione dei cibi e permettono di conservarli più a lungo
8. Innocui	h. Persona che compra; cliente.
9. Peso sgocciolato	i. Scatola, involucro in cui sono conservati i cibi.
10. Antiossidante	j. Elenco di sostanze contenute in un prodotto.
11. Confezione	k. Peso di un alimento solido privato del liquido.
12. Data di scadenza	l. Consigli su come mantenere il cibo in buone condizioni nel tempo.

2. Completa le frasi con le parole del riquadro

peso sgocciolato / confezione / tabella nutrizionale / modalità di conservazione / data di scadenza / peso netto / lista degli ingredienti / additivi / valori nutrizionali

1. Il _____ di un prodotto si riferisce al suo peso quando si toglie dalla confezione.
2. Per sapere quali sostanze contiene un prodotto bisogna controllare la _____
3. Tutti i produttori sono obbligati ad applicare sulla confezione degli alimenti la _____
4. In una scatola di tonno al naturale troviamo indicazioni di quantità riguardo anche al suo _____
5. Quando sull'etichetta di un prodotto trovi la lettera E seguita da un numero vuol dire che quel prodotto contiene _____
6. I _____ della pasta cambiano se aggiungiamo altri ingredienti.
7. La data di scadenza di un alimento è sempre indicata sulla _____
8. Per mantenere i cibi in buone condizioni esistono diverse _____ che vengono sempre indicate sulle etichette.

Lavoriamo sulla grammatica

1. Riscrivi le frasi usando la particella *ne*.

1. Leila e suo marito sono sposati da 12 anni, lui ha 47 anni e lei ha 34 anni.

2. Prenderei un altro po' di couscous, ma non voglio mangiare troppo couscous.

3. Ho fatto davvero un buon lavoro, sono orgogliosa di questo lavoro.

4. L'Italia è in un momento difficile, speriamo di uscire presto da questo momento difficile.

5. Perché non mi presenti i tuoi parenti? Non conosco nessuno dei tuoi parenti.

6. Sono entrato all'Ufficio Postale alle 9.00 e sono uscito dall'Ufficio Postale dopo due ore.

7. Ho incontrato Carla due settimane fa ma poi non ho avuto più notizie di Carla.

8. Hai sentito la notizia? Cosa pensi della notizia?

2. Scrivi che cosa sostituisce la particella «ne».

1. Quanto peperoncino hai messo nel sugo?

Ne ho messo tanto. (_____)

2. Hai già preso delle compresse?

Sì, *ne* ho prese due. (_____)

3. Quante ore ci vogliono da Milano a Casablanca?

Ce *ne* vogliono tre. (_____)

4. Ci sono dei corsi di formazione interessanti a Torino?

Sì, ce *ne* sono molti. (_____)

5. Quanti anni avevi quando sei venuta in Italia?

Ne avevo 20. (_____)

6. Hai messo delle magliette nella valigia?

Sì, *ne* ho messe tre. (_____)

7. Hai comprato i panini?

Sì, *ne* ho comprati quattro. (_____)

8. Vuoi un po' di torta?

Grazie, *ne* prendo una fetta. (_____)

3. Riscrivi le frasi e metti il pronome «ne» nella posizione corretta.

1. Hai finito il tuo turno di lavoro?

Sì, me vado. A domani.

2. Quante città italiane conosci?

Non conosco molte, solo le più famose.

3. Ho già finito le sigarette.

Sì ,oggi ho fumate troppe.

4. Quanti anni ha tuo figlio?

Ha tre.

5. Dove sei stato?

Alla riunione del Sindacato, torno ora.

6. Vuoi un caffè?

Sì grazie, prendo volentieri una tazza.

7. Quanti soldi ha guadagnato Sahid quest'anno?

Ha guadagnati molti.

8. Hai finito tutti gli esercizi?

Non ancora, devo fare altri due.

4. Metti in ordine le parole e forma un periodo ipotetico.

1. la cittadinanza/se/mio fratello/prenderò/porterò/in Italia.

(frase condizione) (frase conseguenza)

_____ , _____

2. alimenti biologici/se/proteggiamo/mangiamo/la nostra salute

(frase condizione) (frase conseguenza)

_____ , _____

3. in Romania/tempo e soldi/tornerò/avrò/se

(frase conseguenza) (frase condizione)

_____ , _____

4. farò/per tutta la settimana/se/la spesa/farò/al supermercato/andrò

(frase condizione) (frase conseguenza)

_____ , _____

5. sui prodotti/maggiormente protetto/è/sono chiare/il consumatore/le indicazioni/se/

(frase conseguenza) (frase condizione)

_____ , _____

6. piccole quantità di cibo/la data di scadenza/è/se/dopo pochi giorni/conviene comprare

(frase condizione) (frase conseguenza)

_____ , _____

7. probabilmente/troppi additivi/un prodotto/se/non fa bene alla salute/contiene

(frase condizione) (frase conseguenza)

_____ , _____

8. le confezioni dei prodotti/si rispetterà di più/se/l'ambiente/riciclabili/saranno/tutte

(frase conseguenza) (frase condizione)

_____ , _____

Lavoriamo sul testo

1. Inserisci le parole nel testo.

procediamo - dunque - per quanto riguarda - per concludere - quindi - mentre

Osserviamo insieme alcune informazioni presenti nelle etichette dei prodotti alimentari.

Le etichette devono contenere tutti gli ingredienti in ordine di importanza. La segnalazione degli ingredienti è obbligatoria per gli alimenti conservati _____ non si richiede per alimenti come formaggio, burro o latte.

_____ la segnalazione della quantità degli ingredienti, questa deve essere segnalata in percentuale quando gli ingredienti caratterizzano in maniera particolare gli alimenti.

La quantità netta del prodotto deve essere indicata in maniera inequivocabile, _____ per gli alimenti immersi in un liquido si deve indicare il peso sgocciolato.

_____ nella lettura dell'etichetta e diamo uno sguardo alla tabella nutrizionale: in questa tabella vengono indicate le quantità di proteine, carboidrati e grassi presenti nel prodotto. Nella tabella c'è anche il valore energetico: facciamo attenzione a non confondere il numero delle calorie per pezzo (un biscotto, per esempio) o per 100 grammi.

Passando poi alla data di scadenza, cambia a seconda del tipo di alimenti: per gli alimenti freschi deve essere dettagliata, _____ deve indicare giorno, mese e anno. Per gli alimenti che si possono consumare anche dopo i 18 mesi è sufficiente l'indicazione dell'anno.

_____, consigliamo di leggere con attenzione tutte le informazioni presenti nelle etichette prima di acquistare il prodotto soprattutto se si soffre di allergie o intolleranze alimentari.

1. Completa il testo con le parole del riquadro.

data di scadenza - confezione - etichetta – lista degli ingredienti - conservazione - l'acquirente

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il contenitore di un alimento svolge molteplici funzioni in quanto, oltre a contenere il prodotto e consentirne la distribuzione, lo protegge favorendone la _____, il trasporto e mantenendolo igienicamente indenne. Per informare il consumatore sul contenuto della _____ c'è l'etichetta, che spesso è tutt'uno con il contenitore e si può dire che rappresenti la "carta di identità" del prodotto.

Un'etichetta corretta deve risultare completa di tutti i dati indispensabili per poter valutare il prodotto, scritti in modo chiaro e semplice.

Frequentemente però gran parte della superficie dell'etichetta è occupata da messaggi, disegni o fotografie fatti per suggestionare ed attirare _____ (in pratica si tratta di pubblicità), mentre lo spazio destinato all'informazione cioè ad esempio alla _____ che deve indicare tutte le sostanze utilizzate o alla _____, risulta frazionato, confinato in angoli.

L'accurata e critica lettura dell' _____ è un accorgimento basilare che distingue il consumatore intelligente e consapevole da quello distratto e superficiale.

La normativa vigente, in attuazione delle direttive CEE, ha introdotto regole essenziali sulla etichettatura dei prodotti alimentari.

Tratto da http://www.rodari-rossano.org/expo/alimentazione/hp_etichette.asp

2. Inserisci nel testo le espressioni.

elenco degli ingredienti - il termine minimo di conservazione o data di scadenza - simboli a carattere ambientale - denominazione di vendita - quantità netta

Le indicazioni obbligatorie nelle etichette dei prodotti preconfezionati sono:

Il prodotto deve essere venduto col nome con cui è comunemente conosciuto e non con marchi di fabbrica o denominazioni di fantasia che possono trarre in inganno il consumatore. La denominazione deve fornire indicazioni sullo stato fisico del prodotto o su uno specifico trattamento subito (es. in polvere, surgelato, ecc.)



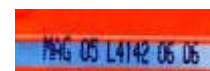
Per ingredienti si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata. Gli ingredienti vanno elencati in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione.



Il peso netto deve essere espresso in unità di volume per i prodotti liquidi (l, cl, ml) ed in unità di massa per gli altri prodotti (kg, g). Se un prodotto alimentare solido è disperso in un liquido di governo come soluzioni acquose salate o zuccherate, aceto, succhi di frutta (olive, sottaceti, frutta sciroppata, ecc.) deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato.



Il termine minimo di conservazione indica la data fino a cui il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; si indica con la scritta: "da consumarsi preferibilmente entro..." seguita dalla data (o da indicazioni per rintracciare la data). La data di scadenza è invece quella entro cui il prodotto alimentare deve essere consumato; va indicata con la dicitura: "da consumarsi entro..." seguita dalla data (o da indicazioni...).



La data può essere espressa:

- con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma meno di diciotto mesi;
- con la sola indicazione dell'anno per i prodotti

alimentari conservabili per almeno diciotto mesi.

Sugli imballaggi o sulle etichette devono figurare l'invito a non disperderli nell'ambiente dopo l'uso e altri simboli e pittogrammi che ne facilitino la raccolta, il riutilizzo e il riciclaggio. Inoltre, per consentire di identificare il materiale utilizzato per i contenitori di liquidi, questi devono essere adeguatamente contrassegnati. Es.: CA= carta (in realtà si tratta di carta accoppiata ad altri materiali); AL= alluminio ; PE= polietilene ; PVC= polivinilcloruro; ACC= banda stagnata, ecc. Fa eccezione il vetro facilmente riconoscibile.



Tratto da http://www.rodari-rossano.org/expo/alimentazione/hp_etichette.asp

Leggi il testo.

La conservazione degli alimenti

Si sottovaluta troppo e troppo frequentemente il problema della conservazione dei cibi. Conservare troppo a lungo o male i cibi comporta il rischio di:

- perdita di valore nutritivo del cibo, per fenomeni di ossidazione e per altre reazioni biochimiche;
- peggio ancora aumento della carica batterica, fino alla fermentazione e alla putrefazione del cibo.

Conservazione con il freddo

Questi fenomeni non sono eliminati dal freddo, ma solo rallentati. È bene perciò preparare il quantitativo giusto di cibo - con le eccezioni di cui diremo - in modo da non doverlo conservare.

Si conservano abbastanza bene in frigorifero, in recipienti chiusi:

- per tre giorni i cereali cotti;
- per tre giorni le carni cotte;
- per due giorni il pesce cotto;
- per due giorni le verdure cotte.

È possibile conservare gli stessi alimenti per qualche mese in congelatore e in recipienti ben sigillati. Conviene porzionarli secondo l'uso prevedibile, in modo da scongelare solo ciò che serve.

Ricordo che non possono essere ricongelati i prodotti scongelati.

Ovviamente possono essere usati tutti i surgelati in commercio, con l'unica preoccupazione di controllare l'affidabilità della catena del freddo che li porta fino al consumatore. Le perdite di nutrienti sono minime, se si ha l'accortezza di cucinarli direttamente senza farli prima scongelare del tutto.

Conservazione sotto vuoto senza sterilizzazione

La conservazione sotto vuoto con le apposite apparecchiature (ora diventate facilmente disponibili anche per le famiglie) aumenta fino a quasi il doppio i tempi di conservazione. Sono disponibili due tecnologie:

- scatole di plastica alimentare con appositi coperchi che permettono di praticare il vuoto con la pompa in dotazione;
- apparecchi per il vuoto e la saldatura di sacchetti di plastica pesante.

Con le apparecchiature sotto vuoto si possono confezionare in sacchetti anche i cereali integrali crudi, evitando così l'invasione dei parassiti.

Conservazione sotto vuoto con sterilizzazione

È la tecnica più usata e ben conosciuta. Si usano vasi con coperchio ermetico che si sterilizzano in acqua bollente per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso (da 20 minuti ad un'ora).

Classica per la conservazione di pomodori a pezzi o in salsa, può essere usata benissimo per conservare pesce, carni, verdure. Qualche suggerimento:

- tranci di pesce di dimensioni poco inferiori al vasetto possono essere messi chiusi nel vaso, con aromi a piacere. Si chiude il vaso e lo si sterilizza completamente coperto d'acqua per 40 minuti.

Lasciate nell'acqua finché diventi quasi fredda e riportate a bollore per altri 5 minuti. Lasciate raffreddare nell'acqua. Pesci adatti: tonnetto, sgombro, anguilla, ecc. Con la stessa tecnica si possono conservare carni bianche tipo coniglio, tacchino, ecc.

- Tutte le verdure si conservano bene in vaso. Squisite per esempio le carote messe crude nel vaso e sterilizzate come sopra, con aggiunta di prezzemolo e erbe aromatiche.

- Con la stessa tecnica si possono conservare minestroni già preparati, senz'olio. Il minestrone bollente, appena preparato, può essere messo direttamente nei vasi preriscaldati e chiuso ermeticamente, senza ulteriori sterilizzazioni.

Tutti i recipienti vanno conservati rigorosamente al buio. Controllateli di tanto in tanto e gettate quelli che eventualmente presentassero segni di rigonfiamento del coperchio.

Tratto da <http://www.kousmine.eu/page40/page57/page57.html>

1. Leggi il testo e indica se l'affermazione è vera o falsa

	Vero	Falso
1. I batteri si moltiplicano sui cibi conservati per molto tempo.		
2. Anche sui cibi conservati in frigorifero si possono creare batteri.		
3. I prodotti scongelati possono essere ricongelati.		
4. I surgelati contengono poche sostanze nutritive.		
5. I prodotti sotto vuoto hanno una lunga conservazione.		
6. La conservazione sotto vuoto con sterilizzazione si ottiene con l'acqua fredda.		

2. Leggi di nuovo il testo e scegli l'alternativa corretta.

1. I cibi cotti possono essere conservati in frigorifero

- a) per due o tre giorni.
- b) per qualche mese.
- c) per un lungo periodo di tempo.

2. Gli alimenti conservati in congelatore devono essere

- a) riposti in contenitori chiusi.
- b) messi sotto vuoto.
- c) immersi nell'acqua.

3. Si consiglia di congelare i cibi

- a) crudi.
- b) divisi in porzioni.
- c) interi.

4. I cibi congelati perdono valori nutritivi se

- a) si cucinano subito.
- b) si conservano a lungo nel congelatore.
- c) si scongelano prima della cottura.

5. La conservazione sotto vuoto senza sterilizzazione si ottiene usando

- a) contenitori con coperchio ermetico.
- b) macchinari particolari.
- c) l'acqua bollente.

6. I prodotti sotto vuoto devono essere

- a) esposti alla luce del sole.
- b) conservati al buio.
- c) mantenuti al caldo.

Approfondiamo le parole

1. Trova nel testo le parole o espressioni che hanno lo stesso significato di quelle della tabella.

Parola o espressione	Parola o espressione nel testo
provoca, implica	
quantità, dose	
chiusi	
si fa attenzione	
adatti, particolari	
porzioni, pezzi	
molto buone, molto gustose	
successive	

SCHEDA

Scheda grammaticale: **la particella ne.**

Osserva queste frasi tratte dal testo 1 dell'Unità di Lavoro.

La lettera "E" indica che l'additivo in questione è riconosciuto e permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea. Il numero che segue **ne** definisce la categoria [...]

Il termine "peso sgocciolato" indica che: l'alimento solido è immerso in un liquido, quindi deve essere **ne** indicata la quantità "peso sgocciolato" oltre al peso netto.

La particella «**ne**» può sostituire i pronomi **questo/questa/questi/queste** preceduti dalla preposizione «**di**».

La lettera "E" indica che l'additivo in questione è riconosciuto e permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea. Il numero che segue **ne** definisce la categoria [...]

Il numero che segue definisce la categoria **di questo additivo.**

Il termine "peso sgocciolato" indica che: l'alimento solido è immerso in un liquido, quindi deve essere **ne** indicata la quantità "peso sgocciolato" oltre al peso netto.

Deve essere indicata la quantità **di questo alimento.**

La particella **ne** si usa anche per indicare una parte di una quantità. In questo caso **ne** è detto **pronome partitivo.**

Esempio:

“Vuoi ancora del gelato?” “Grazie, **ne** prendo ancora un po’
(ne = di gelato)

Esempio:

Belle quelle banane, **ne** prendo due chili.
(ne = di banane)

La particella **ne** si usa anche con nessuno/nessuna.

Esempio:

Conosci qualche agenzia di lavoro? Io non **ne** conosco nessuna.
(ne = di agenzie)

Quando **ne** si usa con i tempi composti, il participio passato si accorda con il complemento oggetto.

Esempio:

“Come erano i pasticcini?”

“Buonissimi, ne ho mangiati tre!”

(ne = di pasticcini)

Esempio:

“Hai comprato le bottiglie d’acqua?”

“Sì, ne ho comprate sei”

(ne = di bottiglie d’acqua)

Con **tutto/tutta/tutti/tutte** non si usa la particella **ne**, ma si usano i pronomi diretti **lo, la, li, le**.

Esempio:

“Quante caramelle vuoi?”

“Le voglio tutte”.

“ne voglio tutte”: non è corretto!

La particella **ne** si usa anche in altri casi. Per esempio:

per indicare il luogo da cui si viene e significa **da qui; da lì**.

Esempio:

“Sei andato al lavoro?”

“**Ne** torno proprio ora.”

(ne = dal lavoro)

Posizione di «ne»

Come gli altri pronomi, in generale «**ne**» precede il verbo.

La lettera "E" indica che l'additivo in questione è riconosciuto e permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea. Il numero che segue **ne** **definisce** la categoria.

«**Ne**» segue il verbo quando questo è all’infinito, al gerundio o all’imperativo.

Il termine "peso sgocciolato" indica che: l'alimento solido è immerso in un liquido, quindi deve **esserne** indicata la quantità "peso sgocciolato" oltre al peso netto.

Scheda grammaticale: **il periodo ipotetico della realtà**

Osserva queste frasi tratte dal testo 1 dell'Unità di Lavoro.

Se leggete un'etichetta che riporta la dicitura "gnocchi *di* patate"; le patate **sono**, effettivamente, l'ingrediente principale.

Se la scritta riporta "gnocchi *con* patate": è molto probabile che al primo posto **troverete** farina di grano tenero, e poi le patate.

In questi esempi le frasi evidenziate esprimono **il periodo ipotetico della realtà**.

Il periodo ipotetico della realtà: l'ipotesi può essere presentata come un fatto reale e sicuro. Il periodo è formato da due frasi: in una si esprime la condizione e nell'altra si esprime la conseguenza. In genere la frase che esprime la condizione precede quella che esprime la conseguenza

Se troverò un buon lavoro, comprerò una macchina.
(frase – condizione) (frase – conseguenza)

Ma è possibile anche l'ordine inverso

Comprerò una macchina, se troverò un buon lavoro,
(frase – conseguenza) (frase – condizione)

Si può avere il **modo indicativo** al presente o al futuro sia nella frase che esprime la condizione sia nella frase che esprime la conseguenza.

Se	avrò tempo	verrò a trovarti
	non ci sono lezioni	possiamo andare al parco
	ho tempo	andrò al mercato
	avrò tempo	vado al mercato

Scheda testuale: i connettivi

Ti presentiamo adesso alcuni connettivi, cioè parole che collegano parti diverse di un testo. Nel testo che hai letto ci sono alcuni connettivi con funzioni diverse.

Osserva i seguenti esempi tratti dal testo 1 dell'Unità di Lavoro

Leggere l'etichetta è uno strumento che il consumatore può utilizzare per conoscere tutto ciò che è contenuto in quel determinato prodotto, **dunque** la lista degli ingredienti, la tabella nutrizionale, i termini di scadenza, le modalità di conservazione e la provenienza del prodotto.

In questo contesto «**dunque**» serve a spiegare quello che si è detto prima. In un contesto più informale si potrebbe sostituire con «**cioè**».

Il termine "peso sgocciolato" indica che: l'alimento solido è immerso in un liquido, **quindi** deve esserne indicata la quantità "peso sgocciolato" oltre al peso netto.

In questo contesto «**quindi**» serve a esprimere la conseguenza di quanto detto in precedenza. Si potrebbe sostituire con «**per questo motivo**».

Se leggete un'etichetta che riporta la dicitura "gnocchi *di* patate"; le patate sono, effettivamente, l'ingrediente principale, **mentre** se la scritta riporta "gnocchi *con* patate": è molto probabile che al primo posto troverete farina di grano tenero, e poi le patate.

In questo contesto «**mentre**» indica un'opposizione con quanto si è detto precedentemente. Si potrebbe sostituire con «**invece**».

Nel testo che hai letto ci sono anche altre parole e espressioni che servono a organizzare meglio il discorso. Vediamole insieme.

Ma **procediamo** in questo cammino considerando altre voci presenti sulla confezione [...]

«**Procediamo**» serve a proseguire il discorso. L'uso della prima persona plurale del verbo serve in questo caso a coinvolgere maggiormente i lettori.

Il termine "peso sgocciolato" indica che: l'alimento solido è immerso in un liquido, quindi deve esserne indicata la quantità "peso sgocciolato" oltre al peso netto.

Per quanto concerne la scadenza è bene fare subito molta chiarezza.

«**Per quanto concerne**» in questo contesto serve a introdurre un nuovo argomento. Questa espressione generalmente si usa in contesti formali. In contesti più informali si potrebbe sostituire con «**per quanto riguarda**» o semplicemente con «**per**» (tipico del linguaggio parlato).

Esempio:

Per quel lavoro, cosa hai fatto?

Per concludere ecco qualche dritta sul materiale utilizzato per le confezioni

«**Per concludere**» serve a finire un discorso. Si potrebbe sostituire con «**concludendo**» o «**infine**».