



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Educação

EMEB: _____ DATA: ____/____/____

NOME: _____ TURMA 4º ANO _____

AULA DE ITALIANO - 4ª SEMANA

Faça as atividades no caderno ou em uma folha avulsa e coloque a data. Guarde com muito cuidado para compartilhar com a professora e os amigos no retorno das aulas presenciais.

OBJETIVO: Conhecer a história da pizza e ampliar o vocabulário da língua italiana.



Na aula de hoje vamos conhecer algumas curiosidades sobre a pizza italiana.



PARA REFLETIR...

➤ **Você sabe como e onde surgiu a pizza?**

Leia uma breve explicação sobre a origem do nome da primeira pizza italiana.

(...) **Origem**

A pizza como conhecemos hoje realmente foi criada pelos italianos, mas antes deles outros povos já tinham alimentos bem semelhantes em sua culinária.

Os fenícios, por exemplo, costumavam acrescentar ao pão, que era achatado, semelhante ao pão sírio, coberturas de carne e cebola. Os turcos faziam um preparado parecido, só que a cobertura era à base de carne de carneiro e iogurte fresco. Foi justamente através desse povo que o pão turco com essa cobertura chegou até Nápoles, na Itália, durante as cruzadas do Século XI.

No começo, a pizza era um alimento utilizado por pessoas humildes, principalmente do sul da Itália e logo surge o termo "picea", que significava um disco de massa assada com ingredientes por cima. Essa cobertura usava ingredientes baratos, toucinho, peixes fritos e queijo, eram vendidas por ambulantes com o objetivo de "matar a fome". A mais antiga pizzeria que se conhece está em Nápoles, cidade italiana considerada o "berço da pizza" e foi fundada em 1830.

Com o passar do tempo os napolitanos começaram a incrementar o prato com outros tipos de cobertura, incluindo o queijo, tomate e o orégano, que não podem faltar em nenhuma pizza. (...)

Pizza no Brasil

Aqui em nosso país a pizza chegou por São Paulo, junto com os primeiros imigrantes italianos que, no final do Século XIX desembarcaram no porto de Santos. No começo a pizza era consumida pelas ruas, como um lanche, a qualquer hora do dia, eram vendidas, como na Itália, por garotos que carregavam pequenas estufas de cobre, como tambores, cheios de pizzas pré-preparadas que eram mantidas quentes por brasas de carvão.

Não demorou a surgir as primeiras pizzarias e como grande parte desses imigrantes foram morar no bairro paulistano do Brás, foi ali que elas começaram a aparecer.

Agora, a cidade tem mais de 11 mil pizzarias no estado de São Paulo, em um consumo médio de um milhão de unidades por dia. (...)

<https://www.smartkids.com.br/trabalho/oficina-da-pizza>

VOCÊ SABIA QUE...

❖ As pizzas mais famosas no Brasil são:

- Margherita: tomates, queijo muçarela e folhas de manjericão;
- Muçarela: tomates, queijo muçarela, orégano e azeitonas pretas;
- Portuguesa: tomates, presunto, queijo muçarela, cebola, ovos cozidos e azeitonas pretas e/ou verdes;
- Calabresa: tomates, linguiça, calabresa, cebola e azeitonas pretas;
- Toscana: tomates, queijo muçarela misturada com linguiça, toscana moída e azeitonas pretas;
- Pepperoni: tomates, queijo muçarela, rodela de salame pepperoni e azeitonas pretas;
- Quatro queijos: tomates, queijos muçarela, gorgonzola, parmesão e catupiry, e azeitonas pretas;
- Pomodoro: tomates, queijos muçarela e parmesão ralado, alho e azeitonas pretas.



❖ A antiga **PIZZERIA PORT'ALBA** em Nápoles, na Itália, é a primeira Pizzaria do Mundo?

❖ Os ingredientes utilizados em algumas pizzas da Itália se escrevem assim:

- Queijo = **formaggio**
- Tomate = **pomodoro**
- Orégano = **origano**
- Calabresa = **pepperoni**
- Cebola = **cipolla**
- Palmito = **prosciutto**
- Frango = **pollo**
- Ovo = **uovo**

- Azeitona = **olive**
- Farinha de trigo = **farina di grano**



A pizza Margherita surgiu em Nápoles, em 1889, feita de encomenda para o rei Umberto I e a rainha Margherita. A primeira redonda criada por Raffaele Esposito, em 1889, para ser servida à rainha Margherita, da Itália, foi enfeitada com as cores da bandeira italiana: queijo branco, manjericão e tomate.



HORA DE PRATICAR...

Se inspire em Raffaele Esposito e crie o recheio de uma pizza para homenagear alguém que você goste. Não se esqueça de usar a criatividade ao escolher os ingredientes.

Anote o nome da sua pizza e os ingredientes escolhidos para compartilhar com seus colegas.

ARRIVEDERCI!!!! (ATÉ BREVE)

DISTANTI MA UNITI! (DISTANTES FISICAMENTE, MAS JUNTOS!)

