



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](http://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](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](mailto: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.

## **2. La famiglia Agnolotti**

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

“Dov'è Stefano? Già in cucina?”

Sono le dieci e la signora Carla entra nel ristorante. Oreste saluta la moglie e fa cenno di sì con la testa.

“Che buon profumo! Cosa c'è in menu oggi?”

“Non so, chiedi a tuo figlio. Ogni giorno vuole preparare un piatto diverso da scrivere sulla lavagnetta di fuori. È così bravo! Si vede che questo lavoro gli piace tanto”, risponde lui compiaciuto.

Mentre la signora Carla va in cucina, Oreste ritorna a controllare le email sul computer e ad aprire la posta arrivata quella mattina.

Il signor Agnolotti è oggi un uomo di circa sessant'anni. Assomiglia molto a suo padre Ettore, ma invece dei baffi ha una barba grigia ben curata e porta un paio di occhiali da vista colorati, posati sul naso un po' schiacciato. Non è molto alto e, anche se nel corso degli anni è ingrassato, è una persona ancora molto attiva e dinamica. Da qualche anno ha abbandonato il suo posto in cucina e ormai, insieme a sua moglie Carla, si occupa solo della gestione del ristorante.

“Chiara, è arrivata una fattura da un negozio di Milano... è un acquisto che hai fatto tu?”

“Sì papà, adesso ti spiego. Fammi almeno togliere la giacca!”

Chi sta entrando dalla porta d'ingresso è Chiara, la figlia minore di Oreste e Carla. Come il papà, anche il suo viso ricorda molto quello del nonno Ettore. Bassa di statura, ha gli occhi castani e lunghi capelli dello stesso colore. Mentre li raccoglie in una coda, si avvicina al padre e dà uno sguardo alla fattura sul tavolo.

“Bene! Ci hanno fatto anche un piccolo sconto...”

Il signor Oreste mugugna e la guarda perplesso.

“Tranquillo papà, sono quelle nuove tovaglie che ho comprato qualche settimana fa su internet. Non ti ricordi? Eri d'accordo anche tu...”

Anche se ha solo ventisei anni, Chiara lavora nel ristorante già dai tempi della scuola. Ha iniziato come semplice cameriera e adesso si occupa dell'organizzazione della sala. Dall'arredamento alla disposizione dei tavoli, dalla scelta di piatti e posate all'accoglienza dei clienti, Chiara svolge sempre il suo lavoro con estrema professionalità e passione. Creativa e anche molto paziente, è l'unica della famiglia che riesce a lavorare a stretto contatto con il padre e ad assecondare il suo carattere un po' ansioso e apprensivo.

“Quante prenotazioni abbiamo per oggi a pranzo?”, chiede Stefano uscendo dalla cucina.

“Aspetta che controllo”, risponde Oreste.

“Devo capire bene quanto risotto al tartufo preparare...”

Trent'anni, alto e robusto, con folti capelli rossi raccolti dentro il cappello da chef, Stefano è da

sempre l'orgoglio di papà Oreste. Per mantenere la tradizione di famiglia, Oreste ha riposto in lui tutte le sue speranze, fin da quando Stefano era bambino. Infatti, dopo aver frequentato la scuola alberghiera, spinto dal padre, Stefano ha studiato in un'accademia di alta cucina. Oggi è lo chef del ristorante, decide i piatti sul menu e da qualche anno ha iniziato a modernizzare le ricette tramandate di generazione in generazione.

"Allora, papà? Quante sono queste prenotazioni? ... Papà, mi senti?"

Mentre Stefano continua a richiamare a gran voce l'attenzione del padre, Oreste improvvisamente è come ipnotizzato davanti allo schermo del computer.

## **Glossario**

compiaciuto: pleased

assomiglia: he resembles

naso schiacciato: button nose

fattura: invoice

mugugna: he mumbles

arredamento: furnishings

assecondare: to indulge

scuola alberghiera: catering college

## **Esercizio**

Oreste, Chiara o Stefano? Associa le descrizioni ai personaggi:

- a. Ha gli occhi e i capelli castani.
- b. Porta un paio di occhiali da vista colorati.
- c. Ha studiato in un'accademia di cucina.
- d. Assomiglia molto al nonno.
- e. Ha folti capelli rossi.
- f. È molto paziente.
- g. Si occupa della gestione del ristorante.

### 3. Una notizia inaspettata

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

“Ma che gli è successo?...”

Stefano guarda perplesso la sorella, mentre Oreste rimane immobile con lo sguardo fisso sul pc.

“Papà, stai bene?”, domanda Chiara un po’ preoccupata.

Oreste non riesce a parlare, balbetta qualcosa di incomprensibile e sul suo viso compare un’espressione di sorpresa mista a eccitazione.

“È arrivata!... non ci credo... stasera... le polpette!... oh mio dio!... buon appetito... tutta la mia vita... la zuppa di lenticchie... pulire... presto!... le polpette!...”

I due ragazzi si guardano negli occhi disorientati.

“È impazzito!”, conclude Stefano. “Cerca di capire perché sta delirando, io intanto torno in cucina”.

“No! Fermi tutti!” Oreste improvvisamente torna in sé e richiama l’attenzione dei figli. “Ragazzi, questa sarà la serata più importante della storia di questo locale. Sto parlando dell’occasione che aspettiamo da tutta la vita e per cui abbiamo fatto tanti sacrifici”.

“Cioè? Viene a cena il Presidente della Repubblica?”, chiede Stefano ironico.

“Meglio!”, risponde Oreste con gli occhi pieni di orgoglio.

“Dai papà, non esagerare come al solito! Di che si tratta?”, lo rimprovera Chiara.

Oreste si alza in piedi e rimane per un po’ in silenzio, in modo teatrale, prima di ricominciare a parlare.

“Le polpette! Finalmente saranno mie!”

“D’accordo Chiara, pensaci tu. Quando fa così io non lo sopporto...”

Mentre Stefano rientra in cucina, la sorella scuote la testa e torna ad apparecchiare i tavoli.

“Ma allora non avete capito proprio niente! Venite subito qui!”, grida Oreste alterato.

Senza nessuna voglia e un po’ seccati, Chiara e Stefano si avvicinano di nuovo.

“Per favore, papà, abbiamo da fare. Se ci devi dire qualcosa di importante, spiegati bene!”, lo invita la figlia.

“Le polpette, ragazzi! Le *Tre Polpette*! Il premio della guida *Buon Appetito*! Non ricordate? Sono tanti anni che vi parlo di questo riconoscimento e che lavoriamo per ottenerlo”.

“E quindi?”, domanda Stefano, adesso davvero incuriosito.

“E quindi è arrivata la comunicazione che stasera a cena verrà un critico gastronomico della guida *Buon Appetito* per giudicare i nostri piatti e decidere se assegnarci finalmente il loro riconoscimento più prestigioso: le *Tre Polpette*!”

Giusto il tempo di capire bene l’importanza della notizia, Chiara si trova in mezzo ai due uomini della famiglia con stati d’animo completamente differenti: da una parte Stefano, diventato bianco



in volto e immobile come una statua; dall'altra il padre, euforico e confusionario, che corre avanti e indietro per la sala come una pallina di gomma.

“La zuppa di lenticchie!... C'è la zuppa?”, domanda improvvisamente Oreste, dopo aver controllato ogni dettaglio del ristorante, dalla pulizia di tutti i bicchieri alla distanza tra le forchette e i coltelli, o perfino la disposizione della legna nel camino.

“Sì papà, c'è la zuppa...”, risponde Stefano sempre più angosciato.

Ma Oreste quasi non lo ascolta, pensa già ad altro.

“Devo assolutamente cambiare la lampadina dell'insegna principale. Quella che abbiamo adesso non funziona molto bene. Ci penso io!”

In un attimo, prende il cappotto e si dirige verso la porta.

“Mi raccomando, ragazzi, questa sera deve essere tutto perfetto”, dice poco prima di uscire dal ristorante.

Tornata un po' di calma, Chiara si avvicina al fratello, sempre fermo al centro della sala. Vedendo sul suo viso ancora un'espressione molto preoccupata, lo abbraccia e lentamente lo porta verso la cucina.

“Stai tranquillo”, gli dice dolcemente. “Ti aiuterò io, vedrai che andrà bene...”

## **Glossario**

balbetta: he stutters

zuppa di lenticchie: lentil soup

io non lo sopporto: I can't stand him

scuote: she shakes

apparecchiare: to set the table

stati d'animo: moods

pallina di gomma: little rubber ball

lampadina: bulb

## **Esercizio**

Scegli la preposizione corretta:

1. Oreste rimane immobile **con lo / dallo** sguardo fisso **nel / sul** pc.
2. Sul suo viso compare un'espressione **a / di** sorpresa mista **a / di** eccitazione.
3. Cerca **a / di** capire perché sta delirando, io intanto torno **in / a** cucina.
4. Sto parlando dell'occasione che aspettiamo **in / da** tutta la vita.
5. Chiara si ritrova **di / in** mezzo **dei / ai** due uomini della famiglia.
6. Stasera a cena verrà un critico gastronomico **da / per** giudicare i nostri piatti.

## 4. La cena

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

Il servizio serale è iniziato da poco.

Alcuni clienti sono già seduti ai tavoli e leggono il menu. Come sempre, Chiara si muove con disinvoltura per la sala, sorridente e gentile. In sottofondo, una musica jazz accompagna le voci degli ospiti che chiacchierano, scelgono i piatti e fanno commenti sul ristorante.

Sembra una sera come tante, ma da dietro la cassa, come un soldato in trincea, Oreste osserva tutto con attenzione. Il suo unico e vero obiettivo, infatti, è individuare il tavolo del critico di *Buon Appetito*.

“Chiara! Chiara!” quasi sussurra, mentre chiama la figlia con un gesto della mano.

La ragazza pazientemente si avvicina.

“Cosa c’è, papà?”

“Guarda quel tavolo lì!”

“Quale?”

“Quello lì, con quei due uomini di mezza età”, indica Oreste con un cenno degli occhi. “Sono già più di cinque minuti che studiano il menu e parlano a bassa voce tra di loro...”

“Sì papà, stanno scegliendo cosa mangiare, non vedo niente di strano”.

“Non pensi che...”

“Non lo so. Ma non hai una prenotazione a nome del critico?”

“No. Nell’email che abbiamo ricevuto, era spiegato tutto molto bene. La guida *Buon Appetito* annuncia l’arrivo di un suo critico gastronomico, ma non dice mai il nome. Per evitare trattamenti di favore, di solito prenotano un tavolo senza specificare, come semplici clienti. Per questo motivo, dobbiamo assolutamente capire di chi si tratta!”

“Va bene, papà, però cerchiamo di non perdere la calma e la lucidità. Vedrai che riusciremo a fare un ottimo servizio a tutti i tavoli”.

Non troppo convinto dalle parole della figlia, Oreste torna a osservare maniacalmente ogni cliente.

Dopo poco più di mezz’ora il ristorante è quasi al completo. Iniziano a uscire le prime portate dalla cucina e tutti sembrano molto soddisfatti del cibo.

“Chiara! Chiara!” chiama di nuovo Oreste.

La ragazza alza gli occhi al cielo e si avvicina un’altra volta alla cassa.

“Papà, ho da fare, non vedi che il ristorante è pieno?”

“Tesoro, guarda bene! Ci sono due persone... quella coppia laggiù... lei bionda, lui con la barba...”

“Sì, li vedo. E allora?”

“Ecco... stanno scrivendo qualcosa con i loro telefonini e stanno anche facendo le foto ai piatti!”

“D’accordo, ma non mi sembra niente di particolare”.

“Come no? Le foto ai piatti... capisci?”

“Ma è una cosa che facciamo tutti, ormai. Anche io, quando esco con gli amici, mi diverto a fotografare le cose che mangio e a metterle su qualche social network”.

“Metterle... dove?”

“Va bene, papà, non ti preoccupare. Poi ti spiego. Comunque, anche in questo caso non c'è niente di strano, non ti agitare troppo!”, conclude la ragazza, tornando a servire ai tavoli.

Ma Oreste, anche questa volta, non è convinto. Vedendo che, oltre a quel tavolo, molte altre persone stanno usando i loro telefonini mentre mangiano, per fare foto e non solo, decide di prendere l'iniziativa e controllare in prima persona.

Con finta disinvoltura e un grande sorriso sul volto, Oreste si muove tra i tavoli lanciando sguardi verso ogni cliente. Dato che non riesce a capire niente dalla semplice osservazione, inizia a conversare con la gente. Dopo un rituale “Va tutto bene, signori?”, le domande di Oreste si fanno sempre più indiscrete e insistenti. Già quattro tavoli hanno subito quell'interrogatorio, quando Chiara si accorge di cosa sta facendo il padre.

“Scusa papà, c'è bisogno di te in cucina”, dice la ragazza mettendo una mano sulla spalla dell'uomo e sorridendo agli ospiti.

“Ma cosa ti salta in mente?”, gli sussurra all'orecchio, mentre lo allontana dai clienti.

Chiara porta Oreste nel piccolo corridoio di comunicazione tra la cucina e la sala, lontano dagli occhi di tutti. Guarda il padre in modo severo e chiama a gran voce la signora Carla.

“Mamma! Per favore, vieni qui!”

La donna esce dalla cucina e raggiunge i due nel corridoio.

“Ti prego, mamma! Parla tu con papà e cerca di farlo ragionare. Sta girando per i tavoli, giocando a fare il detective per scoprire il critico, ma in questo modo dà solo fastidio alle persone in sala e fa lavorare male anche noi”.

“Non ti preoccupare, ci penso io”, risponde la madre mentre lancia anche lei uno sguardo minaccioso verso il marito.

## **Glossario**

disinvoltura: ease

soldato in trincea: soldier in the trenches

sussurra: he whispers

indica con un cenno degli occhi: he points with his eyes

portate: dishes

lanciando sguardi: looking at

si accorge: she notices

ma cosa ti salta in mente: what has come over you?

dà fastidio: is bothering

## Esercizio

Scegli l'espressione giusta per completare la frase:

1. Chiara si muove con ..... per la sala, sorridente e gentile.  
a. impaccio   b. disinvoltura   c. lentezza
2. Come un soldato in trincea, Oreste osserva tutto con .....  
a. attenzione   b. distrazione   c. intuizione
3. Il suo vero ....., infatti, è individuare il tavolo del critico di *Buon Appetito*.  
a. sospetto   b. obiettivo   c. timore
4. Ma non hai ..... a nome del critico?  
a. una riserva   b. una domanda   c. una prenotazione
5. Oreste decide di prendere l'iniziativa e controllare in prima .....  
a. volta   b. persona   c. parola
6. Risponde la madre, mentre lancia anche lei ..... minaccioso verso il marito.  
a. un occhio   b. una vista   c. uno sguardo

## 5. Chi è il critico?

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

Tra pentole che fumano e padelle che friggono, Stefano si muove da un fornello a un altro in modo frenetico. Ora che la madre deve controllare Oreste, è rimasto da solo a gestire gli ordini che vengono dalla sala. Dato che il ristorante non ha molti tavoli, Stefano non ha mai avuto bisogno di un aiuto in cucina, a parte quello della signora Carla per i compiti più semplici.

“Tutto bene, fratellone?”

Chiara entra in cucina e si avvicina a lui.

“Starò bene quando questa serata sarà finita”, risponde Stefano con un sospiro.

“Dai! Stai andando alla grande! In sala sono tutti contenti dei tuoi piatti e abbiamo ricevuto anche molti complimenti. Sei bravissimo!”, lo incoraggia lei.

Dopo quelle parole, sul viso di Stefano appare un timido ma triste sorriso. Il ragazzo si allontana dai fornelli e riempie un bicchiere d’acqua. Mentre beve lentamente guarda fisso davanti a lui, come perso nei suoi pensieri.

“Fidati di me! Non essere così nervoso e silenzioso, davvero, sta andando tutto benissimo... attento solo a non bruciare quelle cipolle!”, gli dice la sorella ridendo e indicando una padella sul fuoco.

“Mamma! Vieni qui, ho bisogno di aiuto”, si riprende Stefano.

Chiara torna in sala con le ordinazioni da portare al tavolo cinque, quello vicino al camino. Appena entra, però, proprio lì vede il padre che parla con i clienti e versa del vino nei loro bicchieri.

“Ancora! Non è possibile! Ma la mamma non gli ha detto di non importunare più i nostri ospiti?” pensa la ragazza mentre serve le portate.

Oreste prende la figlia per il braccio e la accompagna di nuovo verso la cucina.

“Adesso ho capito! Sono loro!”

“Loro chi, papà?”

“I critici!”

“Ah... quindi adesso sono diventati due?”

“Beh, non so... però sicuramente è uno di loro. Mi ha fatto cento domande sugli ingredienti e sulle ricette...”

“E tu gli hai detto tutto?”

“Sì certo! Dobbiamo far sapere come lavoriamo, che usiamo solo prodotti di qualità...”

“Papà, ti ricordi di quelle due persone che erano venute un po’ di tempo fa, che sembravano moglie e marito, che chiedevano anche loro informazioni su tutti i piatti nel menu, che non finivano più di fare domande...”

“Ma chi? Quelle due maledette spie? Quelli del ristorante del paese qui vicino che si fingevano semplici clienti per rubarci tutti i segreti?”

Chiara gli dà una pacca sulla spalla, fa un grande sorriso e si allontana. Rimasto solo, Oreste capisce il messaggio della figlia e inizia ad avere qualche dubbio.

“Forse Chiara ha ragione, forse sono solo due spie...”, pensa. “Allora andrò a controllare il tavolo accanto. C’è quella signora dall’aspetto così sofisticato, seduta insieme ad altre tre donne... Chi ha detto che il critico deve essere per forza un uomo?”

Così, preso dalle sue personali indagini, Oreste continua a passare da un tavolo all’altro fino alla fine del servizio.

Verso le undici molte persone sono già andate via e Chiara inizia a sparecchiare. Ai tavoli sono rimasti solo pochi clienti, che conversano e finiscono di bere un amaro o qualche altro liquore.

La serata sembra ormai in conclusione. Oreste è molto soddisfatto, anche perché pensa finalmente di aver individuato il critico nella sofisticata signora del tavolo quattro. Mentre sta andando in cucina a congratularsi con Stefano per l’ottimo lavoro, però, sente alle sue spalle il suono della piccola campanella che annuncia l’apertura della porta del locale.

“Buonasera! È ancora possibile mangiare qualcosa a quest’ora?”

## **Glossario**

padelle: pans

fratellone: big brother

guarda fisso: he stares at

dà una pacca sulla spalla: she pats him on the back

sparecchiare: clear the table

## **Esercizio**

Vero o falso?

1. Stefano è in difficoltà in cucina, perché è solo e ci sono molti tavoli da servire.
2. Mentre Chiara è in cucina, Oreste in sala continua a indagare tra i clienti.
3. Secondo il signor Oreste, i critici sono due uomini.
4. Chiara e Oreste scoprono che a cena ci sono due spie di un ristorante rivale.
5. Alle undici di sera, nel ristorante ci sono ancora persone che vogliono cenare.

## 6. Aria di crisi

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

All'ingresso del ristorante compaiono due uomini di circa trentacinque anni. Uno è magro e molto alto, ha pochi capelli in testa ed è vestito in modo sportivo. Quello che invece ha salutato e ha chiesto un tavolo, è più basso e indossa una camicia gialla molto vistosa.

Oreste li guarda e per un attimo rimane in silenzio a pensare che cosa rispondere.

Forse a causa dell'euforia del momento, ma anche per la cortesia che ha sempre caratterizzato il suo ristorante, invece di dire che la cucina è chiusa, li invita a sedersi dove preferiscono.

Mentre i due uomini si accomodano, Oreste entra in cucina, dove trova i figli che parlano tra loro. Chiara sembra molto tranquilla, invece Stefano si è già tolto la giacca da chef e appare decisamente esausto.

“Grande serata, ragazzi! Bravi!” si complimenta Oreste.

“Grazie, ma per fortuna è finita”, risponde il figlio guardando in basso. “Senti papà, dobbiamo parlare”.

“Sì certo, però adesso bisogna...”

“No papà, è davvero importante”, lo interrompe Stefano, serio in viso. “È da tanto tempo che ti volevo dire questa cosa e non posso più aspettare”.

Chiara capisce che la sua presenza in cucina forse è di troppo e si avvicina alla porta, ma il fratello la chiama e la invita a restare.

“No Chiara, aspetta. Devi ascoltare anche tu! È una questione che riguarda tutta la famiglia”.

Allora Chiara si ferma e, a metà tra la curiosità e la preoccupazione, rimane in silenzio in attesa delle parole del fratello.

“Sono stanco, papà. Ho iniziato a lavorare qui con te quando ancora ero un ragazzino ed ero troppo giovane per pensare bene al mio futuro. Presto però ho capito cosa fare veramente nella mia vita e, mi dispiace dirlo, ma non è stare nella cucina di un ristorante”.

Oreste ascolta con aria un po' assente, perché ancora non ha compreso esattamente il senso di quel discorso.

“Per renderti felice e orgoglioso di me”, continua Stefano, “ho accettato tutte le tue decisioni. Ho fatto la scuola alberghiera e ho imparato il mestiere, sono andato a studiare in una delle più importanti accademie di alta cucina e alla fine sono diventato un vero chef. E tutto questo l'ho fatto solo per te, papà, perché so quanto ci tieni a questo ristorante e alla sua tradizione di famiglia. Adesso, però, è il momento di seguire i miei sogni”.

“I tuoi sogni?... Ma... ma come...”, balbetta Oreste disorientato.

“Questo lavoro mi ha dato tante soddisfazioni, lo ammetto, ma nello stesso tempo è troppo stressante per me. In realtà, credo di non essere adatto a questa vita e, a essere sincero, non ho neanche così tanto talento come tu pensi”.

“Ma cosa dici? Tu sei bravissimo... sei l’anima creativa di questo ristorante... se stasera è andata così bene, è solo merito dei tuoi piatti...”, cerca di spiegare Oreste in modo confuso.

“No basta, papà! Davvero, questa è stata la mia ultima serata. Voglio finalmente fare quello che mi piace. Infatti, in tutto questo tempo mi sono dedicato anche alla mia vera passione, cioè la fotografia”.

“La fotografia?”

“Sì. Mi sono specializzato in immagini per la pubblicità e ho deciso di andare a New York, con i soldi che ho risparmiato, per seguire un Master in una famosissima scuola di design e arti grafiche. Ti ho detto tutto adesso solo perché la serata è andata così bene e anche tu hai potuto realizzare il tuo grande desiderio: fare bella figura con il critico di *Buon Appetito* e ottenere finalmente il riconoscimento delle *Tre Polpette*. Ma io sono esausto, non posso più continuare così!”

## **Glossario**

vistosa: flashy, showy

assente: distracted

mestiere: craft

risparmiato: I saved, I put away

fare bella figura: to make a good impression

## **Esercizio**

Riordina le frasi:

- |  |  |
|--|--|
| 1. Alle undici di sera                           | a. mentre Stefano è esausto.           |
| 2. Oreste invece di dire che la cucina è chiusa  | b. perché va a studiare a New York.    |
| 3. In cucina, Chiara è tranquilla                | c. ma non ne capisce il senso.         |
| 4. Stefano vuole comunicare alla famiglia        | d. nel ristorante arrivano due uomini. |
| 5. Oreste ascolta le parole del figlio           | e. invita i due ospiti a sedersi.      |
| 6. Quella è l’ultima serata di lavoro di Stefano | f. una decisione molto importante.     |



## 7. Un nuovo chef

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

Senza attirare l'attenzione di Oreste e Stefano, ancora impegnati in quella conversazione, Chiara trova il momento giusto per uscire dalla cucina e lasciare da soli i due. Entrata in sala, si guarda intorno per capire quali tavoli riordinare e quanti clienti sono rimasti.

“Signorina, scusi, può portarci il menu?”

Solo allora Chiara nota i due nuovi ospiti, ancora in attesa di poter scegliere cosa ordinare.

La ragazza, un po' meravigliata, porta due menu al tavolo e torna in cucina, per avvisare della presenza di due clienti appena arrivati.

“Papà, hai detto tu a quelle persone di accomodarsi in sala? Ma non avevamo già concluso il servizio?”

Tuttavia, dopo aver fatto questa domanda, Chiara vede che suo padre è rimasto da solo.

“Chiara, vai a dire a quei due che la cucina è chiusa. Tuo fratello non mi ha fatto dire una parola, ormai ha deciso ed è andato via. In questo momento, credimi, non so davvero cosa fare...”

“Va bene, papà, ci penso io”, risponde la ragazza.

Quando entra nella sala, però, rimane molto sorpresa: uno dei due uomini, quello con la camicia gialla, sta leggendo il menu e nello stesso tempo sta prendendo appunti su un piccolo quaderno. Ma non solo, sulla copertina del quaderno c'è la scritta *Buon Appetito!*

Velocemente, senza riflettere troppo, Chiara corre di nuovo in cucina.

“Papà, vai tu a prendere le ordinazioni”, dice mentre indossa la giacca da chef del fratello e accende nuovamente il bollitore dell'acqua per la pasta.

“Ma che fai? Perché non li hai mandati via?”, chiede Oreste perplesso.

“Vuoi davvero le *Tre Polpette* di *Buon Appetito?*”, ribatte la figlia. “Allora, fidati di me, so quello che faccio! Vai in sala e prenditi cura degli ospiti. Uno dei due, quello con una bruttissima camicia gialla, è il critico che aspettavamo”.

Oreste è quasi sul punto di perdere i sensi: troppe emozioni tutte insieme.

La signora Carla, tornata in cucina dopo aver sistemato il frigo e la dispensa, cerca di calmare il marito e si mette subito a lavorare insieme alla figlia.

Nella confusione più totale, il povero Oreste non ha neanche la forza di chiedere altre spiegazioni. Mentre osserva Chiara che sceglie con cura pentole e strumenti da cucina, nonostante la situazione, decide comunque di non avere niente da perdere e di giocarsi quell'ultima possibilità.

Dopo un bel respiro, torna in sala e va al tavolo dei nuovi clienti. Come prima, simulando tranquillità e buonumore, comincia a conversare, a consigliare le specialità della casa e a prendere le ordinazioni.

Giusto il tempo di rientrare in cucina e Oreste trova sul piano di lavoro due piccoli piatti con un elegante e sofisticato antipasto di benvenuto. Incredulo, guarda la figlia e non sa cosa dire.

“Allora, queste ordinazioni? Cosa hanno preso? Hai consigliato l’agnello?”

Chiara, come una vera professionista, inizia a bombardare di domande il padre. Oreste, quasi meccanicamente, riferisce le ordinazioni e va a portare gli antipasti.

“Non sai che faccia hanno fatto quando hanno visto e assaggiato quell’antipasto che hai preparato per loro!”, dice Oreste con entusiasmo, ritornato subito in cucina. “Sembravano proprio soddisfatti!”

Dopo aver fatto questo commento, Oreste non può evitare di rimanere incantato davanti allo spettacolo di Chiara che si muove con decisione e naturalezza tra i fornelli.

“Io non ci capisco più niente... Ma dove hai imparato? E quando?” domanda Oreste sempre più in confusione.

“Non mi sembra il momento adatto, papà, poi ti spiegherò. Adesso abbiamo una cena da servire e *Tre Polpette* da conquistare. Ecco, sono pronti... fai uscire i primi!”

## **Glossario**

impegnati: busy with

ribatte: she replies

dispensa: pantry

giocarsi quell’ultima possibilità: play the last card

bel respiro: deep breathe

antipasto: starter

agnello: lamb

primi: first courses

## **Esercizio**

Individua le informazioni realmente presenti nel testo:

1. Chiara lascia il fratello e il padre da soli in cucina a parlare.
2. Quando nota la presenza dei due clienti in sala, Chiara si arrabbia con suo padre.
3. La ragazza sta per dire agli ospiti che la cucina è chiusa, quando capisce che uno dei due è il critico.
4. Oreste è confuso e perplesso e non capisce cosa vuole fare la figlia.
5. Per tutta la serata la signora Carla conforta suo marito.
6. Oreste rimane molto meravigliato dalla professionalità di sua figlia.

## 8. Le tre polpette

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

È passato più di un mese da quella indimenticabile serata.

Sono le dieci di mattina e la signora Carla entra nel ristorante.

“Dov’è Chiara? È già in cucina?”, chiede a suo marito.

Oreste è vicino al camino e sta posizionando un piccolo quadro accanto al vecchio quaderno di ricette della nonna.

“Vorrei metterlo qui, ti piace?”, domanda alla moglie.

All’interno della cornice c’è la certificazione della guida *Buon Appetito*, arrivata proprio quella mattina, con il tanto desiderato riconoscimento delle *Tre Polpette*. Ora “Da Ettore” non è più una semplice trattoria di paese, ma un vero ristorante apprezzato a livello nazionale.

Ma molte altre cose sono cambiate in quel breve arco di tempo. Mentre Stefano vive a New York e ha iniziato il suo Master in fotografia, Chiara ha preso stabilmente il suo posto come chef.

“Vieni! Dimmi cosa ne pensi...”, dice Chiara al padre che è appena entrato in cucina.

Dopo quella sera, con grande sorpresa, la ragazza ha spiegato che era stata lei ad aiutare il fratello a rinnovare i piatti nel menu per tutti quegli anni. Infatti, tra i due figli, era lei ad aver sempre avuto una grande passione per la cucina e la vera mente creativa, mentre Stefano eseguiva alla perfezione le sue nuove ricette.

Oreste si avvicina ai fornelli e prende con un cucchiaino un po’ di sugo da una pentola.

“Fantastico!”

“Ti piace? È un nuovo ragù che ho pensato di inserire nel menu di oggi”.

“Ho capito, dovrò riscrivere di nuovo la lavagnetta con le specialità del giorno!” esclama lui ridendo.

Dopo aver dato un bacio sulla guancia della figlia, Oreste esce dalla cucina e attraversa la sala. Vicino alla porta, la signora Carla sta finendo di apparecchiare un tavolo.

“Ma come abbiamo fatto a non capire niente per tutto questo tempo?”, domanda lui alla moglie.

“Forse perché eravamo troppo concentrati a seguire i nostri e non i loro desideri”, risponde lei.

In un primo momento per Oreste è stata dura accettare le novità e la realtà dei fatti, perché aveva riposto molte speranze nel figlio. Tuttavia, da sempre era consapevole di avere un legame particolare con Chiara. Quando erano a lavoro, con lei sentiva un’intesa e una complicità particolare. Così, durante quel mese passato a osservare la figlia perfettamente a suo agio nel nuovo ruolo di chef, molte volte si era rimproverato di non aver dato ascolto a quelle sensazioni, ma di essere stato attento solo a continuare una stupida tradizione di famiglia.

“Dici che siamo stati dei cattivi genitori?” chiede di nuovo Oreste.

“Non lo so, spero di no. Ma sicuramente loro sono stati degli ottimi figli! Ed è bellissimo vederli adesso entrambi felici e soddisfatti delle loro vite. È solo questo che conta, non credi?”

“Già”, concorda Oreste, mentre apre la porta per uscire dal ristorante.

## **Glossario**

quadro: picture frame

arco di tempo: period

sugo: sauce

guancia: cheek

è stata dura: it has been hard

legame: bond

a suo agio: confident

assumere: to take on / to hire

## **Esercizio**

Ricostruisci la storia della famiglia Agnolotti:

- a. Chiara ha un forte legame con suo padre e per questo sono sempre andati molto d'accordo. È lei, infatti, che lo calma quando si agita troppo.
- b. Tutta la famiglia aiuta Oreste a ottenere il riconoscimento così importante per lui, anche se non sono tutti molto contenti.
- c. Tuttavia Oreste ripone le sue speranze nel figlio, esattamente come suo padre Ettore aveva fatto con lui. Per questo motivo Stefano ha studiato per diventare chef.
- d. Il signor Oreste ha sempre lavorato nel ristorante insieme al padre, e per questo da grande lo ha ereditato.
- e. Oreste si domanda se è stato troppo egoista con Stefano e si rimprovera di aver seguito la tradizione di famiglia senza capire i veri desideri dei suoi figli. Ma è felice, perché il suo ristorante ha ottenuto le *Tre Polpette*.
- f. Oreste ha un sogno molto ambizioso, vedere il suo ristorante riconosciuto a livello nazionale grazie alla guida *Buon Appetito* e al premio le *Tre Polpette*.
- g. Stefano in realtà fa il lavoro di chef solo per accontentare suo padre, in realtà ha una grande passione per la fotografia. Per questo motivo decide di lasciare il lavoro di chef e partire per New York.
- h. Ettore Agnolotti aveva acquistato un locale dove poter realizzare il sogno di cucinare le ricette di famiglia, che lui stesso aveva raccolto in un quaderno.
- i. Stefano, Chiara e Carla sono la famiglia di Oreste. Tutti lavorano nel ristorante “Da Ettore” con compiti diversi.

j. Alla fine è Chiara la mente creativa del ristorante “Da Ettore”. Ama il lavoro di chef ed è a suo agio in cucina dopo la partenza del fratello. Ogni giorno propone nuove ricette.

1 / \_\_\_ 2 / \_\_\_ 3 / \_\_\_ 4 / \_\_\_ 5 / \_\_\_ 6 / \_\_\_ 7 / \_\_\_ 8 / \_\_\_ 9 / \_\_\_ 10 / \_\_\_

## **Soluzioni**

### Capitolo 1

1. F 2. V 3. V 4. F 5. V

### Capitolo 2

a. Chiara b. Oreste c. Stefano d. Chiara e. Stefano f. Chiara g. Oreste

### Capitolo 3

1. con lo – sul 2. di – a 3. di – in 4. da 5. in – ai 6. per

### Capitolo 4

1. b 2. a 3. b 4. c 5. b 6. c

### Capitolo 5

1. F 2. V 3. F 4. F 5. V

### Capitolo 6

1. d 2. e 3. a 4. f 5. c 6. b

### Capitolo 7

1. sì 2. no 3. sì 4. sì 5. no 6. sì

### Capitolo 8

1. h 2. d 3. i 4. a 5. c 6. f 7. b 8. g 9. j 10. e