

Spunti, Unità 5 / Le lotte dei migranti e dei nuovi italiani.

A. Leggi la seguente notizia del dicembre 2023. Le frasi sottolineate sono nella forma passiva.

Naufragio¹ di un gommone² al largo della Libia: almeno 61 i migranti annegati

Il gommone partito da Zuwara, si è rovesciato probabilmente a causa delle forti onde. A bordo 86 persone, 25 i superstiti. Tra le vittime donne e bambini.

16/12/2023

A cura di: Fabrizio de Jorio

Almeno 61 migranti, tra cui donne e bambini, sono annegati³ in seguito a un tragico naufragio al largo della Libia. Secondo i 25 sopravvissuti⁴, l'imbarcazione con a bordo circa 86 persone era partita dalle coste libiche da Zuwara due giorni fa.

Secondo Flavio di Giacomo, portavoce dell'Organizzazione internazionale per le migrazioni (Oim), "sono oltre 2.250 le persone che hanno perso la vita nel Mediterraneo Centrale quest'anno. Un numero drammatico che purtroppo dimostra che non si fa abbastanza per salvare vite in mare".

La notizia del tragico naufragio è stata confermata dall'ufficio dell'Oim in Libia. "Si presume siano morti a causa delle forti onde⁵" che hanno sommerso la loro imbarcazione "partita dal nordovest della Libia, con 86 migranti a bordo", secondo la stessa fonte⁶. La maggior parte sono cittadini della Nigeria, del Gambia e di altri paesi africani, e tra le vittime "ci sono bambini e donne". Un totale di 25 persone sono state salvate dalla nave Ocean Viking di Sos Mediterranée e trasferite in un centro di detenzione libico vicino a Tripoli. "I sopravvissuti sono stati soccorsi da un team dell'Oim e sono tutti in buona salute", secondo la stessa fonte. [...]

[Brano tratto e adattato da <https://www.rainews.it/articoli/ultimora>]

¹ shipwreck

² inflatable raft

³ annegare = to drown

⁴ survivors

⁵ waves

⁶ source

Riflessione

Quali sono le ragioni per cui una persona rischia la vita in mare pur di andare in Europa?

Riscriviamo le seguenti frasi alla forma attiva.

1. La notizia del tragico naufragio è stata confermata dall'ufficio dell'Oim.

2. 25 persone sono state salvate dalla nave Ocean Viking di Sos Méditerranée e trasferite in un centro di detenzione.

3. I sopravvissuti sono stati soccorsi da un team dell'Oim.

B. Riscrivi ogni frase nella forma passiva con essere. Avrai così un quadro completo della forma passiva a tutti i tempi e modi che già conosci nella forma attiva.

1. La Guardia costiera **soccorre** dei migranti.

2. La Guardia costiera **ha soccorso** dei migranti.

3. La Guardia costiera **soccorreva** dei migranti.

4. La Guardia costiera **aveva soccorso** dei migranti.

5. La Guardia costiera **soccorrerà** dei migranti.

6. La Guardia costiera **soccorrerebbe*** dei migranti.

7. La Guardia costiera **avrebbe soccorso*** dei migranti.

8. Pare che la Guardia costiera **soccorra** dei migranti.

9. Pare che la Guardia costiera **abbia soccorso** dei migranti.

10. Pare che la Guardia costiera **soccorresse** dei migranti.

C. Trasforma la seguente notizia dalla forma attiva a quella passiva con essere.

1. Un uomo di Milano ha ucciso la moglie la notte scorsa.

2. La moglie lo aveva denunciato per maltrattamenti.

3. Il vicino di casa ha sentito le urla della donna.

4. Il vicino di casa ha chiamato la polizia, che è arrivata subito dopo.

5. I poliziotti hanno arrestato il marito.

6. Il marito ha negato tutto.

7. Gli investigatori interrogheranno il marito domani mattina.

D. Risolvi i seguenti indovinelli:

1. Viene prodotto in grande quantità in Italia. Viene fatto con l'uva.

Può essere rosso, bianco o rosé. Che cos'è? _____

2. È un giovane italiano. La sua musica è ascoltata da molte persone. Le sue canzoni vengono ascoltate anche per imparare concetti accademici difficili. Chi è? _____

3. Questa città è stata fondata molti secoli fa su una laguna. È stata visitata da milioni di persone e sarà visitata ancora da milioni di persone se non affonda prima. Che città è?

4. Lavorava con i bambini di Brancaccio. È stato prima minacciato e poi ucciso dalla mafia. Chi è? _____

5. Vengono consumati freschi o pelati. Vengono usati per fare sughi, pizze, insalate e antipasti. Sono molto amati dagli italiani. Sono rossi. Cosa sono? _____

6. Viene studiata da moltissime persone in tutto il mondo, ma viene parlata ufficialmente solo in Italia e in pochi altri paesi. Viene insegnata anche a Muhlenberg. Che cos'è? _____

Tocca a te: crea un indovinello seguendo i modelli sopra. Poi farai il tuo indovinello ai compagni.

E. Trasforma le seguenti frasi passive in frasi attive.

1. Due ladri *sono stati arrestati* in via Guicciardini ieri sera.

2. Tre bambini albanesi *verranno inseriti* in una classe con bambini italiani.

3. Falcone e Borsellino *sono stati uccisi* dalla mafia nel 1992.

4. Mi *è stato detto* che mi daranno un aumento.

5. Tre gommoni carichi di migranti *sono stati soccorsi* dalla Guardia costiera.

6. Due antiche sculture romane *sarebbero state trovate* da un archeologo americano.

7. I gioielli *venivano sepolti* insieme al morto dagli Etruschi.

8. Alcune buonissime torte *vengono fatte* con l'olio d'oliva al posto del più tradizionale burro.

F. La pasta alla Norma.

1. In Modules leggi *Pasta alla Norma: storia e ricetta*.

2. Usa la forma passiva con *venire* per spiegare che cosa *viene usato* per fare questa ricetta. Esempio:

Usiamo del pepe → *Viene usato del pepe*

1. Usiamo delle melanzane → _____

2. Usiamo della ricotta salata → _____

3. Usiamo dell'olio extravergine d'oliva → _____

4. Usiamo del basilico → _____

5. Usiamo dei pomodori pelati → _____

6. Usiamo dell'aglio → _____

7. Usiamo del sale grosso → _____

3. Usa la forma passiva con il verbo *andare* per spiegare come *bisogna preparare* la pasta alla Norma. Esempio:

Bisogna prendere una padella → *Va presa una padella*

1. Bisogna tagliare le melanzane a fette sottili.

→ _____

2. Bisogna preparare un sugo con i pomodori pelati, l'aglio e l'olio.

→ _____

3. Bisogna aggiungere il basilico fresco al sugo.

→ _____

4. Bisogna friggere brevemente le fette di melanzana nell'olio.

→ _____

5. Bisogna unire le fette di melanzana al sugo.

→ _____

6. Nel frattempo bisogna cuocere e scolare gli spaghetti.

→ _____

7. Bisogna unire gli spaghetti al sugo.

→ _____

8. Bisogna grattugiare la ricotta salata sulla pasta per finire.

→ _____

Conversazione

1. Hai mai mangiato la pasta alla Norma? Era preparata così come te la propone questo sito?

2. Se non l'hai mai provata, ti piacerebbe provarla e perché?

3. C'è una ricetta di pasta che preferisci su tutte le altre o ne hai più di una? Spiega.

G. Osserviamo le seguenti frasi ipotetiche:

1. Se il cuoco **usa** delle melanzane fresche, la pasta alla Norma **è** buonissima.
2. Se il cuoco **usasse** delle melanzane fresche, la pasta alla Norma **sarebbe** buonissima.
3. Se il cuoco **avesse usato** delle melanzane fresche, la pasta alla Norma **sarebbe stata** buonissima.

Riscriviamo le frasi ipotetiche sopra alla forma passiva con essere:

1. _____

2. _____

3. _____

Riscriviamo queste frasi ipotetiche alla forma passiva con venire (dove possibile):

1. _____

2. _____

3. _____

H. Immaginate di voler preparare un buon tiramisù. Ci sono alcune cose che avete già fatto e alcune cose che invece dovete ancora fare. 1) Usate la forma passiva con essere per dire cosa è già stato fatto (✓) e 2) usate la forma passiva con andare per esprimere cosa invece va ancora fatto. A coppie: alternatevi. Seguite gli esempi:

- *lo zucchero è già stato aggiunto*
- *lo zucchero va ancora aggiunto / va ancora aggiunto lo zucchero*

1	✓	comprare il cacao, i savoiardi e il mascarpone
2	✓	comprare delle uova freschissime
3	✓	montare gli albumi delle uova
4		aggiungere il mascarpone e lo zucchero agli albumi montati per ottenere una crema
5	✓	fare il caffè
6	✓	inzuppare i savoiardi nel caffè
7		distribuire i savoiardi sul fondo di una pirofila
8		coprire i savoiardi con uno strato della crema ottenuta
9		fare un secondo strato di savoiardi e crema
10		spolverizzare il tutto con il cacao

Dite le frasi poi scrivetele:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

I. La frittata di cipolle

Una ricetta facile e golosissima. Se si amano le cipolle la frittata è uno dei modi più popolari per gustarle. La frittata si può gustare come farcitura di panini e focacce. Calda o fredda è un ottimo piatto unico o, se la si taglia a pezzettini, diventa uno sfizioso antipasto. La frittata è un tipico piatto povero perché si può preparare con tantissimi avanzi di verdure e perfino avanzi di pasta. In passato si portavano spesso panini con frittata al lavoro in fabbrica, per esempio.

Ingredienti

Cipolle, uova, prezzemolo (o maggiorana, o basilico), sale, pepe, olio extra vergine di oliva.

Come si prepara? Riscrivete le istruzioni con il “si passivante”.

1. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette.

2. Fate soffriggere le cipolle in un po' d'olio extra vergine di oliva fin quando saranno leggermente appassite.

3. Rompete le uova in una terrina, e aggiungete sale e pepe.

4. Sbattete le uova con una forchetta.

5. Aggiungete le cipolle e un cucchiaio di prezzemolo tritato alle uova sbattute e mescolate.

6. Versate il composto di uova e cipolle nella padella in cui avete fatto appassire le cipolle.

7. Lasciate cuocere la frittata per qualche minuto a fuoco dolce e coprite la padella con un coperchio.

8. Coprite la padella con un piatto, girate la frittata, poi fatela scivolare di nuovo in padella.
-

9. Fate cuocere la frittata ancora per un paio di minuti, poi fatela scivolare su un piatto e servitela.
-

Come va preparata la frittata? Riscrivi le istruzioni con la forma passiva con “andare”.

1. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette.
-

2. Fate soffriggere le cipolle in un po' d'olio extra vergine di oliva fin quando saranno leggermente appassite.
-

3. Rompete le uova in una terrina, e aggiungete sale e pepe.
-

4. Sbattete le uova con una forchetta.
-

5. Aggiungete le cipolle e un cucchiaio di prezzemolo tritato alle uova sbattute e mescolate.
-

6. Versate il composto di uova e cipolle nella padella in cui avete fatto appassire le cipolle.
-

7. Lasciate cuocere la frittata per qualche minuto a fuoco dolce e coprite la padella con un coperchio.
-

8. Coprite la padella con un piatto, girate la frittata, poi fatela scivolare di nuovo in padella.

-
9. Fate cuocere la frittata ancora per un paio di minuti, poi fatela scivolare su un piatto e servitela.
-