



## Cultura e società 1

### Sophia Loren - Original Italian Food

This PDF is free, but we also prepared a special worksheet with additional explanations and exercises. If you like our channel and you'd like to give us a hand, you can join the circle from just \$1 :)

More info on our Patreon page:



<https://www.patreon.com/myitaliancircle>

#### VIDEO TRANSCRIPT

Che cosa hanno in comune Firenze, Napoli, uno chef stellato, un maestro pasticciere e una delle attrici italiane più famose al mondo? Ma è ovvio, una pizzeria! Una pizzeria di lusso, naturalmente!

Questo è un video per studenti di livello intermedio, perché parlerò principalmente in italiano, e vi farò delle domande. Sei un principiante? Are you a beginner? Non c'è problema, there's no problem! Puoi seguire con i sottotitoli e la trascrizione, you can follow along with subtitles and the transcript.

Cominciamo!

#### Diamo i numeri

1500 metri quadri, 3 livelli, 270 coperti, 2 cucine professionali, a due passi dal Duomo di Firenze... Sto dando i numeri? Ma no, sto parlando del nuovo locale che aprirà a Firenze, in pieno centro, un ristorante dedicato all'attrice italiana più famosa al mondo: Sophia Loren! *Sophia Loren - Original Italian Food*. Questo è il nome del nuovo ristorante! Ma... non potevano dargli un nome italiano?

**Domanda:** A cosa si riferiscono i numeri che ho elencato?

**Risposta:** I numeri si riferiscono alle caratteristiche del ristorante: 1500 metri quadri è l'estensione; tre sono i livelli, i piani del ristorante; 270 sono i coperti, cioè i posti.

Il termine **coperto** indica il posto a tavola, completo di tovaglia, piatti, posate e bicchieri. In Italia, spesso il coperto si paga, con un costo che va da uno a due euro.

**Seconda domanda:** Il ristorante è lontano dal Duomo di Firenze?

**Risposta:** A due passi dal Duomo vuol dire... molto vicino. Bastano due passi, two steps, per arrivare al Duomo. Il ristorante è molto vicino al Duomo.

### Un ambizioso progetto

Quello di Firenze è il primo di una catena di ristoranti dedicata alla famosa attrice italiana; questo ambizioso progetto nasce con la collaborazione della stessa Sophia Loren.

Ascoltiamo l'imprenditore Luciano Cimmino, a capo del progetto:

“Vorrei ringraziare però i fiorentini per l'accoglienza che ci hanno fatto, che è stata veramente strepitosa, siamo molto contenti. Questo è un progetto di taglio internazionale, ma è chiaro che il nostro primo obiettivo è accontentare i fiorentini.”

**Domanda:** Secondo voi, perché questo viene definito un ambizioso progetto?

**Risposta:** È un ambizioso progetto perché questo ristorante fa parte di una catena di ristoranti, a chain of restaurants; in più, c'è la collaborazione di Sophia Loren.

**Seconda domanda:** Cosa dice l'imprenditore Cimmino dei fiorentini?

Riascoltiamo questa volta con i sottotitoli in italiano.

**Risposta:** L'imprenditore Cimmino li ringrazia per la strepitosa accoglienza, cioè per lo straordinario benvenuto, e dice che il primo obiettivo del ristorante è accontentare i fiorentini.

L'aggettivo **strepitoso** si riferisce a qualcosa che fa molto rumore, strepito, quindi che causa interesse; normalmente è usato come sinonimo di straordinario.

## Un menù firmato da tre fuoriclasse

Grazie allo chef Gennaro Esposito, due stelle Michelin, il ristorante porterà in tavola il meglio della cucina tradizionale di Napoli, gusti semplici e genuini, preparati con prodotti e materie prime eccellenti. Qualche esempio? Spaghetti alle vongole, e pasta, fagioli e cozze!

**Domanda:** Come si chiama lo chef stellato e che tipo di cucina servirà il ristorante?

**Risposta:** Lo chef stellato si chiama Gennaro Esposito, e servirà cucina tradizionale napoletana.

Sophia Loren non si fa mancare niente: le pizze del ristorante saranno infatti presentate da Francesco Martucci, vincitore della “50 top pizza” 2019 e 2020; la sua pizza è stata dichiarata la migliore al mondo! La ricetta imbattibile di Francesco Martucci è tradizione mista all’innovazione: pizza con fiori di zucca ed escargot, oppure con pesce affumicato.

**Domanda:** Qual è la posizione di Francesco Martucci nella classifica “50 top pizza” 2019 e 2020?

**Risposta:** Martucci ha vinto per due anni consecutivi, quindi è primo!

**Seconda domanda:** Perché le sue pizze meritano il primo posto?

**Risposta:** Perché mescolano tradizione e fantasia.

I dolci del locale intitolato a Sophia sono affidati al pluripremiato maestro pasticciere Carmine Di Donna, che presenterà creazioni tipicamente napoletane, come babà, pastiera e sfogliatelle, il massimo della squisitezza.

**Domanda:** Che tipo di pasticceria viene servita nel locale?

**Risposta:** Nel locale viene servita pasticceria tipicamente napoletana, come babà, pastiera e sfogliatelle.

## Progetti per il futuro

Questa nuova catena è la prima ad avere il marchio ufficiale di Sophia Loren, che ha collaborato attivamente alla realizzazione del progetto. La catena punta alla qualità grazie ai suoi professionisti di eccezione, e in futuro arriverà anche a Napoli, Milano, Dubai, Miami, Hong Kong e Shanghai: cibo italiano e Sophia Loren sono una accoppiata vincente!

### **Ora proviamo a riassumere quello che abbiamo ascoltato.**

A Firenze ha aperto un nuovo ristorante chiamato Sophia Loren - Original Italian Food. Qui si possono mangiare i piatti tipici di Napoli, la pizza e la pasticceria napoletana, preparati da tre famosi chef. Questo è il primo di una catena di ristoranti che apriranno anche in tante altre città del mondo. L'obiettivo di questo ambizioso progetto è combinare qualità, tradizione e innovazione.

Could you answer the questions? If you couldn't, download the transcript and English translation below, and read it again while listening to the video. Try to answer with simple sentences, even a few words.

Patrons: for you, as usual, we have prepared a special PDF with additional content and exercises.

Please leave a comment below to let us know if you enjoyed this activity, and have a look at our Patreon page if you'd like to give us a hand and receive additional content.

Ci vediamo presto!

## English Translation

What do Florence, Naples, a Michelin-starred chef, a master pastry chef and one of the most famous Italian actresses of all time have in common? It goes without saying: a pizzeria! A luxury pizzeria, of course!

This is a video for intermediate to advanced students, because I will speak mainly in Italian, and I will ask you a few questions. Are you a beginner? There's no problem! You can follow along with subtitles and the transcript!

### Let's look at the numbers

1500 square metres, 3 levels, 270 seats, 2 professional kitchens, a stone's throw from Florence Cathedral... Am I going crazy? No, I'm talking about the new restaurant that will open in Florence, right in the city centre: a restaurant dedicated to the most famous Italian actress in the world: Sophia Loren! *Sophia Loren - Original Italian Food*. This is the name of the new restaurant! But couldn't they give it an Italian name?

**Question:** What do the numbers I have listed refer to?

**Answer:** The numbers refer to the characteristics of the restaurant: 1500 square metres is the extension; three are the levels, the floors of the restaurant; 270 are the place settings, i.e. the seats.

The term *coperto* means the place at the table, complete with tablecloth, plates, cutlery and glasses. In Italy, you often have to pay for it, a charge of between one and two euros.

**Second question:** Is the restaurant far from Florence Cathedral?

**Answer:** A stone's throw from the cathedral means... very close. It only takes two steps to get to the Duomo. The restaurant is very close to the Duomo.

## **An ambitious project**

The Florence restaurant is the first of a chain of restaurants dedicated to the famous Italian actress; this ambitious project was born with the collaboration of Sophia Loren herself.

Let's listen to entrepreneur Luciano Cimmino, who is leading the project:

*"But I would like to thank the Florentines for the welcome they have given us, which has been truly amazing, we are very happy. It's an international project, but it's clear that our first objective is to satisfy the Florentines."*

**Question:** Why do you think this is called an ambitious project?

**Answer:** It's an ambitious project because this restaurant is part of a chain of restaurants, and Sophia Loren is also involved.

**Second question:** What does the entrepreneur Cimmino say about Florentines?

Let's listen again, this time with Italian subtitles.

**Answer:** Cimmino thanks them for the resounding welcome, and he says that the restaurant's first goal is to please the Florentines.

The adjective *strepitoso* refers to something that makes a lot of noise, a lot of fuss, and therefore causes interest; it is normally used as a synonym for extraordinary.

## **A menu signed by three top chefs**

Thanks to chef Gennaro Esposito, two Michelin stars, the restaurant brings to the table the best of traditional Naples cuisine, simple and genuine flavours, prepared with excellent products and ingredients. A few examples? Spaghetti with clams, and pasta, beans and mussels!

**Question:** What is the name of the Michelin-starred chef and what kind of cuisine will the restaurant serve?

**Answer:** The Michelin-starred chef is called Gennaro Esposito, and he will be serving traditional Neapolitan cuisine.

Only the best for Sophia Loren: the restaurant's pizzas will be presented by Francesco Martucci, winner of the "50 top pizzas" 2019 and 2020; his pizza has been declared the best in the world! Francesco Marcucci's unbeatable recipe is tradition mixed with creativity: pizza with zucchini flowers and escargot, or with smoked fish.

**Question:** What is Francesco Martucci's position in the 2019 and 2020 "50 top pizza" rankings ?

**Answer:** Martucci has won for two consecutive years, so he is first!

**Second question:** Why do his pizzas deserve first place?

**Answer:** Because they mix tradition and fantasy.

Desserts at the Sophia restaurant are entrusted to award-winning master pastry chef Carmine Di Donna, who will present typical Neapolitan creations such as babà, pastiera and sfogliatelle, the ultimate in deliciousness.

**Question:** What kind of pastries are served in the restaurant?

**Answer:** Typical Neapolitan pastries are served, such as babà, pastiera and sfogliatelle.

### **Projects for the future**

This new chain is the first to carry the official brand of Sophia Loren, who has actively collaborated in the realisation of the project, which focuses on quality thanks to its exceptional professionals. In the future, the chain will also arrive in Naples, Milan, Dubai, Miami, Hong Kong and Shanghai: Italian food and Sophia Loren are a winning combination!

### **Now let's try to sum up what we just heard.**

A new restaurant opened in Florence, called Sophia Loren - Original Italian Food. The restaurant offers the typical cuisine from Naples, pizza and Neapolitan pastries, prepared by three famous chefs. This is the first in a chain of restaurants that will open in many other cities around the world. The goal of this ambitious project is to combine quality, tradition, and innovation.

### **Credits**

Sophia Loren - Original Italian Food sbarca a Firenze - Servizio di Toscana TV

### **Links**

<https://sophialorenrestaurant.com/il-concept.html>

<http://www.torredelsaracino.it/>

<https://www.pizzeriamasanielli.it/>

<https://www.50toppizza.it/recensione/i-masanielli-francesco-martucci-2/>