

L'ingrediente segreto

Racconto breve di livello A2+/B1

Emma, americana **sulla quarantina**, si è **appena** trasferita a Roma per lavoro. È una food influencer e scrive per importanti **riviste** e blog negli Stati Uniti.

Un giorno di marzo, mentre si trovava al mercato di *Campo de' Fiori**, scopre un piccolo **forno** artigianale, **gestito da** una famiglia di origini siciliane. Attratta dal profumo di dolci **appena sfornati**, Emma entra nel negozio. Nota un dolce che non aveva mai visto prima e chiede al proprietario:

"Scusi, come si chiamano quei dolci?".

"Quali?" risponde il proprietario.

"Quelli lì davanti", Emma indica con il dito.

"Quelli sono i *Bignè di San Giuseppe*," risponde lui.

"E come sono fatti?" chiede Emma.

"Sono fatti di pasta fritta e ripiena di crema pasticciera!"

"Me ne dia uno, per favore" dice Emma.

"**Da portare via** o da mangiare qui?" chiede il proprietario.

"Lo mangio subito. Grazie," risponde Emma.

Emma esce dal negozio e assaggia subito il bignè.

"Che bontà!" pensa. Torna al forno e ne chiede immediatamente un altro.

"Vorrei un altro bignè di San Giuseppe, per favore," chiede Emma.

Il proprietario del forno sorride e dice **scherzando**:

"Se vuoi **fare il bis**, devi prima promettere di portare qui tutti i tuoi amici!". Emma accetta e **condivide** la storia su Instagram, **consigliando** il forno a tutti i suoi follower. In pochi mesi, il forno diventa un punto di riferimento per tutti i turisti che visitano Roma.

Vocabulary

- **sulla quarantina**, in her 40ies
- **appena**, just
- **rivista**, magazine
- **forno**, bakery
- **gestito da**, run by
- **appena sfornato**, just baked
- **da portare via**, to go, take-away
- **scherzare**, to joke
- **fare il bis**, to ask for a second helping
- **condividere**, to share
- **consigliando**, by reccomending

Un giorno Emma riceve un' email anonima che dice che l'antico forno usa un ingrediente illegale per fare i bignè. Emma torna al forno per **indagare**.

"Buongiorno, posso chiederle una cosa? È vero che qui usate un ingrediente illegale per fare i bignè?" chiede Emma al proprietario.

"Ma chi le ha detto una cosa simile? Non c'è nessun ingrediente illegale qui! Vada via e non torni più a dire **sciocchezze**," risponde **infastidito** il proprietario.

"Capisco, mi dispiace **se l'ho disturbata**. Grazie **comunque**," risponde Emma.

Nei giorni successivi, Emma prova i bignè di altri forni, ma nessuno è come quelli del forno di Campo de' Fiori. Decide allora di scrivere all'anonimo che aveva mandato l'email. **Scopre** che l'uomo era un ex **dipendente** del forno che era stato **licenziato** per furto e **aveva mentito** per **danneggiare** il forno.

Emma torna al forno e **chiede scusa** per le domande fatte prima e dice che i bignè del forno di Campo de' Fiori sono i migliori di Roma.

"Ho provato tutti i bignè di Roma, ma nessuno è buono come il vostro. Ci deve essere **per forza** un ingrediente segreto," ammette Emma.

"Signora, l'unico ingrediente segreto è sempre l'amore. Vuole un altro bignè adesso?"

Vocabulary

- **indagare**, to investigate
- **sciocchezze**, non-sense
- **infastidito**, annoyed
- **se l'ho disturbata**, if I bothered you (formal)
- **scoprire**, to find out
- **dipendente**, worker
- **licenziato**, fired
- **mentire**, to lie
- **danneggiare**, to damage
- **chiedere scusa**, to apologize
- **per forza**, necessarily, obviously

Cultural Insights and Local Knowledge



Il bignè di San Giuseppe is a typical pastry of the Italian culinary tradition, originally from the city of Naples but widespread in many Italian Southern regions. It is prepared on the occasion of the feast of San Giuseppe (Father's day in Italy), on March 19, but it is also possible to find it throughout the year.

In Italy, a **forno** is a shop where fresh bread, baked goods and sweets are made and sold. You can find the “forno” which inspired my story in **Campo de' Fiori** and they indeed sell some of the most delicious pastries in the old town of Rome.

Campo de' Fiori is a famous piazza in the **centro storico** of Rome, Italy. The piazza is known for its open-air market, held in the morning, where you can find fresh fruit, vegetables, flowers and other local products (and some debatable souvenirs stalls lately!). At night, the piazza becomes very lively as it hosts many bars and restaurants that attract many tourists and young Romans.

How to use this content

DOS

- If you have an appropriate level, use it. If you are a beginner, it will be overwhelming and a waste of time for you.
- Read the content several times, but don't take notes the first time you read it. On the second or third read, **take notes** and look up new phrases and words in a dictionary if necessary.
- **Talk about** this content in your classes with your tutors and language partners. Using the content in a different context is the only way to assimilate it.
- **Wait for my next email where I will share some recall activities with you.**



DON'Ts

- Do not memorize this content. It will be a waste of your time.
- Don't just read it once and forget about it. That's called "consuming information without really assimilating it."



Back Translation (recall activity)

Translate into Italian without looking at the story.

Emma is an American woman who lives in Rome and works as a food influencer for magazines and blogs in the United States. One day, while she was at the Campo de' Fiori market, in the old town of Rome, she discovers a small bakery run by a Sicilian family and falls in love with their Bignè di San Giuseppe. Emma likes them so much that she recommends them to her Instagram followers. However, a few weeks later, she receives an anonymous email that the Ancient Bakery is using an illegal ingredient in their bignè. Emma decides to investigate and asks the owner for an explanation. After tasting other bignè from other bakeries, Emma returns to the Campo de' Fiori bakery and discovers that the only secret ingredient is love.

What's a **back translation** and why is a useful exercise?

At first glance, translating a simple text from Italian into your native language might seem like an easy task. However, speaking Italian requires a different approach. When speaking in Italian, you need to actively translate your thoughts from your native language into Italian, rather than the other way around. Engaging in **back translation**, where you translate from your native language or just English into your target language, can help you develop the ability to switch between languages more quickly and effectively.

My other products



**SHORT STORIES
IN SIMPLE ITALIAN**

EFFORTLESSLY IMPROVE
YOUR GRAMMAR AND
LISTENING SKILLS WHILE
EXPANDING YOUR
VOCABULARY WITH NEW
WORDS

LEARN MORE BUY IT NOW



Find a tutor to talk about my short stories on Preply and receive a 50% discount on your first class booking with my [link](#)