

The Origins and Potential Expansion of the Roots Kitchen in Modena, Italy

Language Level: Intermediate High to Advanced Low (ACTFL Proficiency Guidelines)

Pia L. Bertucci

Senior Instructor of Italian, University of South Carolina

Abstract:

Caroline Caporossi, an Italian-American immigrant herself to Modena, Italy, began networking with migrant women in 2017 while serving as Program Development Officer at *Food for Soul*, the International Non-Profit Organization founded by Chef Massimo Bottura. At only 26 years-old, Caroline founded the Association of the Integration of Women (AIW) to employ and empower migrant women in Modena. Two years later, the organization's kitchen *Roots* is fully operational as a restaurant as well as a training opportunity for migrant women who want to work in the culinary industry. *Roots* is now in a position to consider expansion into other cities.

Caroline Caporossi, un'immigrata italoamericana a Modena, in Italia, ha iniziato a fare rete con le immigrate nel 2017 mentre lavorava come Program Development Officer presso *Food for Soul*, l'associazione internazionale no profit fondata dallo Chef Massimo Bottura. A soli 26 anni, Caroline ha fondato a Modena l'Associazione per l'Integrazione delle Donne (AIW) per impiegare le immigrate. Due anni dopo, la cucina *Roots* (radici) è pienamente operativa come ristorante e come opportunità di formazione per le immigrate che vogliono lavorare nel settore culinario. *Roots* è ora in grado di considerare l'espansione in altre città.

Case (Italian):

La vivace cucina di *Roots* è elettrizzata da una buona energia. Un seducente mélange di gusti, aromi, e dialetti si diffonde nell'aria annunciando le ricette del giorno. Difficile immaginare che questo stesso spazio che oggi ospita una cucina per formare le immigrate a diventare culinarie fosse un tempo una scuola per ragazze orfane, ma quando Caroline Caporossi, giovane imprenditrice, fondatrice di *Roots* e della sua società madre l'Associazione per l'Integrazione delle donne (AIW) ha scoperto inizialmente lo spazio, pensava che fosse di buon auspicio.

La visione di Caroline di aiutare le immigrate a Modena era un sogno che ha cominciato a concretizzarsi mentre lei lavorava per *Food for Soul* di Massimo Bottura, un'associazione di beneficenza che si sforza di nutrire nel corpo e nell'anima chi soffre di insicurezza alimentare. Come Program Development Officer per *Food for Soul*, Caroline è stata direttamente coinvolta nello sviluppo di partnership e progetti in tutto il mondo. Le motivazioni altruistiche e filantropiche che hanno guidato *Food for Soul* hanno risuonato con

Caroline che ha iniziato a fare un brainstorming su vari modi innovativi per aiutare direttamente le immigrate, molte delle quali aveva fatto la conoscenza personalmente, proprio lì a Modena.

Le immigrate che Caroline ha conosciuto avevano tutte storie simili con vari gradi di difficoltà e complessità. Tutte queste donne avevano lasciato i loro paesi d'origine, lasciando spesso alle spalle la famiglia, gli amici e l'unica casa che avevano mai conosciuto, nella speranza di assicurare un'istruzione, o una carriera, o entrambi, in questa terra completamente straniera. La burocrazia, le varie leggi, e la burocrazia finanziaria che hanno dovuto affrontare in Italia erano schiaccianti, così come le sfide linguistiche e il contraccolpo culturale, ma fortunatamente Caroline è stata in grado di aiutare queste donne poiché ha affrontato problemi simili al suo arrivo in Italia l'anno prima.

Le amicizie e i rapporti che Caroline ha fatto con queste donne sono stati il catalizzatore di ciò che sarebbe successo dopo, ma AIW e *Roots* sono iniziati come una missione radicata in lei quando era molto giovane.

La nonna di Caroline era un'immigrata italiana, la più giovane di dodici figli, e la prima a laurearsi. Le lotte e le realizzazioni di sua nonna, così come le sue tradizioni culturali, hanno avuto un forte impatto su Caroline.

La cucina italiana è stata una componente fondamentale di quel patrimonio culturale che ha dato impulso a *Roots*. Caroline porta ancora con sé i bei ricordi del sugo di domenica e delle polpette che faceva sua nonna, un'eredità culinaria che riflette le radici del loro paese ancestrale in Calabria.

Mentre lavorava ancora a *Food for Soul*, Caroline ha sviluppato un'amicizia con Jessica Rosval, una canadese che è diventata la Chef del celebre ristorante di Massimo Bottura, l'Osteria Francescana, e che sarebbe poi stata scelta per il suo prestigioso resort Casa Maria Luigia. Durante molti brunch e pasti condivisi a casa dell'altro, l'idea di Caroline di aprire un ristorante-cucina per formare e assumere immigrate ha iniziato a prendere forma. Gli amici, le istituzioni sociali e gli enti di beneficenza hanno tutti contribuito con risorse per far realizzare il sogno di Caroline.

Il percorso verso il suo eventuale successo è stato irto di sfide. Il lockdown completo dell'Italia nel 2020 a causa della pandemia ha quasi distrutto tutte le speranze e i sogni di Caroline poiché stava per aprire *Roots* durante quel periodo di tempo. Tuttavia, il rapido pensiero decisivo e il crowdfunding attraverso *Cucire insieme* hanno mantenuto lo slancio. Rendendosi conto che le stesse donne che erano state selezionate per la formazione culinaria erano tutte sarte addestrate, Caroline è stata in grado di assumerle per produrre e vendere mascherine tanto necessarie.

Grazie a questo sforzo, la missione di Caroline continuava fino a quando non hanno potuto aprire il ristorante.

Nel 2022, nonostante la pandemia non sia scomparsa, il Paese non è più in lockdown e i vaccini offrono nuove speranze agli italiani come fanno altrove nel mondo. *Roots* è ora aperto come un <<modello di impatto sociale autosufficiente>>, come affermato sul loro sito web. Le entrate generate dal ristorante la sera mantengono il loro programma di formazione durante il giorno, come descritto dal loro slogan, <<Co-working durante il giorno; Ristorante la sera.>>

Caroline attribuisce il suo successo in gran parte alla costruzione di rapporti e al networking. L'apertura di *Roots* è nata come un lavoro di squadra e la più grande ricompensa secondo Caroline è vedere l'orgoglio e la fiducia nelle donne che hanno completato il programma. Il successo di Caroline non è passato inosservato; ha già ricevuto domande esterne sulla possibilità di replicare il successo di *Roots* in altre città italiane.

Da quando ha aperto le sue porte ai clienti nell'aprile del 2022, *Roots* è stato al completo con prenotazioni. *Roots* è un gran successo a molti livelli, alcuni dei quali non quantificabili.

Al primo agosto 2022, solo quest'anno sono arrivati in Italia 41.506 immigrati e rifugiati. Molti immigrati in Italia sono fuggiti da ambienti pericolosi e insostenibili nella speranza di un futuro migliore. Purtroppo, all'arrivo in Italia, spesso incontrano ostacoli legali e finanziari insormontabili, discriminazioni culturali e persino violenze. Ad esempio, il 29 luglio 2022, un venditore ambulante nigeriano è stato picchiato a morte nelle Marche in un terribile attacco xenofobo. Spesso il contraccolpo culturale è più sottile, ma comunque efficace nel dissuadere gli immigrati, in particolare le immigrate, dall'andare avanti con le loro nuove vite in Italia.

Sebbene *Roots* formi solo piccole coorti alla volta, fornisce ogni donna che partecipa con strumenti professionali inestimabili e infonde in loro autostima e un senso di agenzia dopo aver completato il programma.

Inoltre, *Roots* ha creato un modello impressionante di fusione culturale proponendo pietanze come <<Zuppa di Egusi>>, uno stufato nordafricano e servendolo (ad esempio) con il baccalà mantecato, una pietanza di pesce locale. La chef canadese Jessica Rosval lavora armoniosamente con la chef tunisina Zouhaira Mahmoudi per offrire una miscela di piatti interculturali con ingredienti di provenienza locale. In questo modo, *Roots* introduce a Modena, una città con una storia culinaria lunga e ricca ma piuttosto isolata, a piatti esotici. È un modo ingegnoso e delizioso per aumentare la consapevolezza di altre culture e abbattere le barriere.

Sebbene ci siano ancora problemi che devono essere risolti, il fatto che Caroline sia stata in grado di realizzare il suo sogno in un periodo di tempo relativamente breve è un'impresa impressionante.

Di conseguenza, le richieste e l'interesse da parte di estranei per Caroline di espandere *Roots* in altre città sono stati travolgenti. Per vederlo nella giusta prospettiva, il refettorio di Massimo Bottura è cominciato come un solo posto da un solo avvenimento: in risposta al reimpiego degli sprechi alimentari mirati dell'Expo di Milano 2015 per nutrire coloro nella comunità che erano insicuri alimentari. Oggi, attraverso *Food for Soul*, Bottura e sua moglie Lara Gilmore sono in grado di espandere simultaneamente la loro missione umanitaria a livello globale, mentre costruendo un prospero impero culinario. Allo stesso modo, Caroline vede il potenziale della sua associazione per aiutare molte altre immigrate in altre città, usando lo stesso modello di *Roots* che si rafforza a vicenda. Tuttavia, è preoccupata di crescere troppo in fretta e di compromettere la sua attenzione in questa fase iniziale di importanza vitale. Caroline deve prendere una decisione: dovrebbe battere il proverbiale ferro finché è caldo ed estendere la portata della sua missione? Altrimenti, sarebbe più importante rafforzare i rapporti e i programmi di mentoring che *Roots* sta costruendo per primi?

Case (English):

The bustling kitchen of *Roots* is electrified with good energy. An enticing mélange of tastes, aromas, and dialects all waft through the air announcing the day's recipes. It is difficult to imagine that this same space that now houses a kitchen to train migrant women to be culinarians was once a school for orphaned girls, but when Caroline Caporossi, young entrepreneur, founder of *Roots* and its parent organization the Association for the Integration of Women (AIW), first found the space, she thought that was a good omen.

Caroline's vision of helping migrant women in Modena was a dream that began to crystallize while she was working for Massimo Bottura's *Food for Soul*, a charitable organization that strives to nourish – in body and soul – those suffering from food insecurity. As Program Development Officer for *Food for Soul*, Caroline was directly involved in developing partnerships and projects around the globe. The altruistic and philanthropic motivations that drove *Food for Soul* resonated with Caroline who began to brainstorm about innovative ways she could directly help migrant women, many of whom she had gotten to know personally, right there in Modena.

The migrant women that Caroline became acquainted with all had similar stories with varying degrees of hardship and complexity. All these women had left their countries of origin, often leaving behind family, friends, and the only home they had known, in the hopes of securing an education, or a career, or both, in this completely foreign land. The bureaucratic, legal, and financial red tape they faced in Italy was overwhelming, as were the linguistic challenges and cultural backlash, but fortunately Caroline was able to help these women having navigated similar issues upon her arrival in Italy the year before.

The friendships and connections Caroline made with migrant women were the catalyst for what would come next, but AIW and Roots began as a mission ingrained in her at an early age.

Caroline's grandmother was an Italian immigrant, the youngest of twelve children, and the first to earn a university degree. Her grandmother's struggles and accomplishments as well as her cultural traditions had a strong impact on Caroline.

Italian cuisine was a key component of that cultural heritage that provided the impetus for *Roots*. Caroline still carries with her fond memories of her grandmother's Sunday sauce and meatballs, a culinary legacy the family can trace back to their ancestral village in Calabria.

While still working at *Food for Soul*, Caroline developed a friendship with Jessica Rosval, a native Canadian who became the Chef at Massimo Bottura's celebrated restaurant, Osteria Francescana, and who would later be tapped for his prestigious Casa Maria Luigia resort. Over many shared brunches and meals at each other's homes, Caroline's idea of opening a restaurant-kitchen to train and employ migrant women began to take shape. Friends as well as social institutions and charities all contributed resources to bring Caroline's plan to fruition.

The path to her eventual success was fraught with challenges. Italy's complete lockdown in 2020 due to the pandemic almost brought all of Caroline's hopes and dreams to a premature halt as they had been poised to open *Roots* during that time period. However, quick decisive thinking and crowdfunding through Cucire insieme ("Sewing Together,") kept the momentum going. Realizing that the same migrant women who had been selected for culinary training were all trained seamstresses, Caroline was able to employ them to make and sell much needed masks. This endeavor kept Caroline's mission afloat until they could revisit the opening of *Roots*.

In 2022, although the pandemic has not disappeared, the country is no longer in lockdown and vaccines have offered new hope for Italians as they have elsewhere throughout the globe. *Roots* is now open as a "self-sustaining social impact model", as stated on their website. The revenue generated by the restaurant in the evening supports their training program during the day as described by their slogan, "Co-working during the day; Restaurant in the Evening[1]."

Caroline attributes her achievement to a large extent to relationship building and networking. The opening of *Roots* came about as a team effort, and the greatest reward according to Caroline is seeing the pride and confidence in the women who have completed the program. Caroline's success has not gone unnoticed; she has already received external queries about her possibly expanding the business into other cities.

Since opening their doors to diners in April of 2022, *Roots* has been fully booked with reservations. *Roots* is a success on many levels, some which are not measurable quantifiably.

As of August 1, 2022, 41,506 migrants have arrived in Italy this year alone. Many migrants in Italy have fled from dangerous and unsustainable environments in the hopes of a brighter future. Unfortunately, they are often met with insurmountable legal and financial obstacles as well as cultural discrimination and even violence upon arriving in Italy. For example, on July 29, 2022, a Nigerian street vendor was beaten to death in the Marche region in a horrific xenophobic attack. Often the cultural backlash is more subtle, but still effective in deterring migrants, particularly migrant women, from moving forward with their new lives in Italy. Although *Roots* only trains small cohorts at a time, the training program arms these women with

invaluable professional tools and instills in them self-esteem and a sense of agency once they successfully complete the program.

Furthermore, *Roots* itself has created an impressive model of cultural fusion by offering dishes such as “Egusi Soup,” a North African stew and serving it (for example) with baccalà mantecato, a local fish dish. Canadian Chef Jessica Rosval works harmoniously with Tunisian Chef Zouhaira Mahmoudi to offer a blend of intercultural dishes with locally sourced ingredients. Exposing Modena, a city with a long and rich but rather insular culinary history, to exotic culinary fare is an ingenious and delicious way to raise awareness of other cultures as well as break down barriers.

Although there are still issues that need to be resolved, the fact that Caroline was able to bring her dream to life in a relatively short period of time is an impressive feat. Consequently, the requests and interest from outsiders for Caroline to expand *Roots* into other cities has been overwhelming. After all, Massimo Bottura’s refettorio began as one location in response to repurposing targeted food waste from the Milan 2015 Expo to nourishing those in the community who were food insecure. Through *Food for Soul*, Bottura and his wife Lara Gilmore have been able to simultaneously expand their humanitarian mission globally, while building a prosperous culinary empire. In a similar vein, Caroline sees the potential with her organization to help a great many other migrant women outside of Modena, using the same mutually reinforcing model as *Roots*. However, she is concerned about growing too fast and spreading herself too thin just when *Roots* is getting off the ground. Caroline has a decision to make: should she strike while the proverbial iron is hot and extend the reach of her mission? Or is it more important to strengthen the relationships and mentoring programs *Roots* is currently building first?

[1] [Roots: \(rootsmodena.com\)](http://rootsmodena.com)

Exhibits / Additional Resources:

VOCABULARY Set 1: La cucina italiana

Sostantivi (nouns):

l’acqua naturale; frizzante (<i>still/uncarbonated water</i>)	la mancia (<i>tip</i>)
l’aceto [balsamico] (<i>vinegar</i>) [balsamic]	il maiale (<i>pork</i>)
gli additivi	il manzo (<i>beef</i>)
l’aglio (<i>garlic</i>)	la mela (<i>apple</i>)
l’albicocca (<i>apricot</i>)	il mercato (<i>market</i>)
l’arancia (<i>orange</i>)	la minestra/la zuppa (<i>soup</i>)
l’arragosta (<i>lobster</i>)	I mirtilli (<i>blueberries</i>)
l’arrosto (<i>roast</i>)	il negozio d’alimentari (<i>grocery store</i>)
gli affettati (<i>cold cuts</i>)	ogm (<i>GMOs</i>)
l’antipasto (<i>appetizer</i>)	l’olio [d’oliva] (<i>oil</i>) [olive]
l’aperitivo (<i>pre-appetizer</i>)	il pane (<i>bread</i>)
gli asparagi (asparagus)	la pasta (<i>pasta</i>)
il basilico (<i>basil</i>)	le patate [fritte] (<i>potatoes</i>) [<i>fried</i>]
le bevande (<i>drinks</i>)	il pepe (<i>pepper</i>)
il biscotto; I biscotti (cookie; cookies)	la pera (<i>pear</i>)
la birra (<i>beer</i>)	la pesca (<i>peach</i>)

la bistecca (<i>steak</i>)	il pesce (<i>fish</i>)
il brodo (<i>broth</i>)	la pescheria (<i>fish vendor</i>)
il burro (<i>butter</i>)	I piselli (<i>peas</i>)
il caffè (<i>coffee</i>)	il pollo (<i>chicken</i>)
il cameriere /la cameriera (<i>server</i>)	il pomodoro (<i>tomato</i>)
le carote (<i>carrots</i>)	il pranzo (<i>lunch</i>)
la carne (<i>meat</i>)	il primo (<i>first course</i>)
i carciofi (<i>artichokes</i>)	la qualità (<i>quality</i>)
il cavolfiore (<i>cauliflower</i>)	la ricotta (<i>ricope</i>)
la cena (<i>dinner</i>)	il riso (<i>rice</i>)
le ciliegie (<i>cherries</i>)	il risotto (<i>risotto</i>)
il cinghiale (<i>wild boar</i>)	il ristorante (<i>restaurant</i>)
le cipolle (<i>onions</i>)	il sale (<i>salt</i>)
il/la cliente (<i>client</i>)	il salmone (<i>salmon</i>)
la colazione (<i>breakfast</i>)	la salumeria (<i>deli</i>)
i conservanti (<i>preservatives</i>)	il secondo (<i>secondo course</i>)
il conto (<i>bill</i>)	gli spinaci (<i>spinach</i>)
le cozze (<i>mussels</i>)	lo spreco (<i>waste; as in food waste</i>)
la crostata (<i>pie</i>)	lo spuntino/la merenda (<i>snack</i>)
il/la cuoco (<i>chef</i>)	gli spaghetti (<i>spaghetti</i>)
il dolce / il dessert (<i>dessert</i>)	il sugo (<i>sauce</i>)
il formaggio (<i>cheese</i>)	il succo (<i>juice</i>)
il forno (<i>oven</i>)	il supermercato (<i>supermarket</i>)
le fragole (<i>strawberries</i>)	la torta (<i>cake</i>)
il fruttivendolo (<i>fruit and vegetable dealer</i>)	i tortellini (<i>tortellini</i>)
I funghi (<i>mushrooms</i>)	la trota (<i>trout</i>)
la frutta (<i>fruit</i>)	l'uovo; le uova (<i>egg; eggs</i>)
il gelato (<i>ice cream</i>)	le uva (<i>grapes</i>)
I gamberetti (<i>shrimp</i>)	le verdure (<i>vegetables</i>)
l'insalata (<i>salad</i>)	le vongole (<i>clams</i>)
il latte [di soia; d'avena; di mandorla] (<i>milk</i>) [soy; oat; almond]	il vino [bianco; rosso; frizzante] (<i>wine</i>) [white; red; sparkling]
il limone (<i>lemon</i>)	lo zucchero (<i>sugar</i>)
la macelleria (<i>butcher shop</i>)	

Verbi (verbs):

aggiungere (<i>add</i>)	mescolare (<i>mix; stir</i>)
congelare (<i>freeze</i>)	offrire (<i>offer</i>)
conservare (<i>conserve; preserve</i>)	ordinare (<i>order</i>)
cucinare [al forno] (<i>to cook</i>) [to cook in the oven; bake]	servire (<i>serve</i>)
fare la spesa (<i>to do the grocery shopping</i>)	soffriggere (<i>sauté</i>)
friggere (<i>fry</i>)	sprecare (<i>to waste</i>)
gratugiato (<i>grated</i>)	tagliare (<i>to cut</i>)
lavare (<i>wash</i>)	tritare (<i>to chop</i>)
	versare (<i>pour</i>)

Aggettivi (adjectives):

allergico (<i>allergic</i>)	fresco (<i>fresh</i>)
amaro (<i>bitter</i>)	freddo (<i>cold</i>)
arrostito (<i>roasted</i>)	insipido (<i>bland</i>)
bollito (<i>boiled</i>)	[prodotti]locali (<i>local products</i>)
caldo (<i>hot</i>)	marcio (<i>rotten</i>)
congelato (<i>frozen</i>)	maturo (<i>ripe</i>)
costoso (<i>expensive</i>)	ruspante (as in, la carne ruspante: <i>free range meat</i>)
cotto (<i>cooked</i>)	sostenibile (<i>sustainable</i>)
crudo (<i>raw</i>)	vegano (<i>vegan</i>)
delizioso; squisito (<i>delicious</i>)	vegetariano (<i>vegetarian</i>)
dolce (<i>sweet</i>)	
economico (<i>affordable</i>)	

Altre espressioni culinarie (Other culinary expressions):

senza di... zucchero; glutine; lattosio (*without...sugar, gluten, lactose*)
essere a dieta (*to be on a diet*)

VOCABULARY Set 2: L'immigrazione e I diritti umani

L'immigrazione:

l'accoglienza (<i>welcome, reception</i>)	la discriminazione (<i>discrimination</i>)
le barriere culturali (<i>cultural barriers</i>)	l'emigrazione (<i>emigration</i>)
la benevolenza (<i>kindness</i>)	l'extracomunitario (<i>person from outside European union</i>)
la cittadinanza (<i>citizenship</i>)	l'identità (<i>identity</i>)
il cittadino/la cittadina (<i>citizen</i>)	l'immigrante; l'immigrato/a; gli immigrati/le immigrate (<i>immigrant</i>)
il decennio (<i>decade</i>)	
la democrazia (<i>democracy</i>)	
i diritti umani (<i>human rights</i>)	

(*For distinctions in use of the various words for immigrant, see:

<http://www.interculturatorino.it/glossary/emigranteimmigranteimmigrato/>)

I diritti umani:

l'aiuto (<i>aid</i>)	il pacifismo (<i>pacifism</i>)
l'asilo (politico) [(political) asylum]	la parità (<i>equality</i>)
la carestia (<i>famine</i>)	il rifugiato; lo sfollato (<i>refugee</i>)
I diritti umani (pl.) (<i>human rights</i>)	la schiavitù (<i>slavery</i>)
l'emergenza (<i>emergency</i>)	il soccorso (<i>assistance; relief</i>)
l'evacuazione (<i>evacuation</i>)	

VOCABULARY Set 3: Il mondo del lavoro (“The world of work”: Employment)

{Adapted from: <https://www.italianpod101.com/blog/2021/02/11/italian-business-phrases/#2> }

un affare (<i>a deal</i>)	le detrazioni sullo stipendio (<i>payroll deductions</i>)
gli affari (<i>business</i>)	il direttore / la direttrice (<i>director</i>)
l’agenzia (<i>agency</i>) – usually refers to marketing, advertising, or a generally creative workplace	la fabbrica (<i>factory</i>)
un amministratore delegato (<i>CEO</i>)	la fattoria (<i>farm</i>)
un annuncio di lavoro (<i>job listing</i>)	il funzionario/a (<i>employee of a public service</i>)
un anticipo (<i>an advance payment</i>)	l’impiegato/a (<i>employee</i>)
l’area di marketing (<i>the marketing department</i>)	il laboratorio (<i>laboratory</i>)
l’area di vendita (<i>the sales department</i>)	lavorare (<i>to work</i>)
l’area tecnica (<i>the technical department</i>)	il lavoro / il mestiere / l’occupazione (<i>job</i>)
un’associazione no profit (<i>a non-profit organization</i>)	il licenziamento (<i>dismissal</i>)
assumere (<i>to hire</i>)	licenziare (<i>to fire</i>)
assunzione (<i>recruitment</i>)	il margine (<i>the margin</i>)
un aumento di stipendio (<i>a salary increase</i>)	multinazionale (<i>multinational</i>)
un’azienda / un’impresa/ una società (<i>a company</i>)	il personale (<i>the staff</i>)
l’azienda familiare (<i>family business</i>)	la posizione (<i>position</i>)
il bilancio (<i>the financial statement</i>)	la professione (<i>profession</i>)
il budget (<i>the budget</i>)	il profitto (<i>the profit</i>)
la busta paga (<i>the payslip</i>)	I ricavi (<i>the revenues</i>)
il capo del personale (<i>Chief of Staff</i>)	le risorse umane (<i>human resources</i>)
il capo (<i>the boss</i>)	Società a Responsabilità Limitata (Srl) (<i>a company with limited responsibility.</i>)
la carriera (<i>career</i>)	Società per Azioni (Spa) (<i>a company with shares in the stock market.</i>)
cercare lavoro (<i>to look for a job</i>)	lo/la stagista (<i>intern</i>)
il consiglio di amministrazione (<i>board of directors</i>)	lo stipendio (<i>the salary</i>)
il contratto di lavoro (<i>contract</i>)	le tasse (<i>the taxes</i>)
la cooperativa (<i>cooperative</i>)	l’ufficio contabilità (<i>the accounting department</i>)
il costo (<i>the cost</i>)	l’ufficio (<i>the office</i>)
il datore di lavoro (<i>employer</i>)	il volume d’affari (<i>the turnover</i>)

EXPRESSIONS:

Al colloquio (at the interview):

- Perché vuole lavorare qui? (*Why do you want to work here?*)
- Quali esperienze rilevanti ha? (*What relevant experience do you have?*)
- Perché dovremmo assumerLa? (*Why should we hire you?*)
- Come gestisce la pressione? (*How do you handle pressure?*)
- Quali sono le sue richieste salariali? (*What are your salary requests?*)
- Mi parli di lei. (*Tell me about yourself.*)
- Quali sono le sue esperienze lavorative? (*What are your work experiences?*)
- Ha esperienza professionale in questo campo? (*Do you have professional experience in this field?*)
- Quali sono le sue migliori qualità? (*What are your best qualities?*)
- Faccia la lista di tre suoi difetti. (*List three shortcomings.*)

Racconti un suo successo professionale. (*Tell me about a professional achievement.*)
Parli di un problema lavorativo e come lo ha superato. (*Talk about a professional problem and how you got over it.*)
Qual è il suo punto forte/debole? (*What is your strength/weakness?*)
Perché ha deciso di cambiare lavoro? (*Why have you decided to change jobs?*)
Perché pensa di essere la persona giusta per questa posizione? (*Why do you think you are a good fit for this position?*)
È abituata al lavoro di squadra? (*Are you used to teamwork?*)
Come passa il tempo libero? (*What do you do in your free time?*)
Mi parli dei suoi hobby. (*Tell me about your hobbies.*)

In ufficio (At the workplace):

Ottimo lavoro! (*Good job!*)
Possiamo darci del tu? (*Can we switch to the informal "you?"*)
Posso chiedere un favore? (*Can I ask you a favor?*)
Hai bisogno di aiuto? (*Do you need help?*)
Ho un problema con la stampante. (*I have a problem with the printer.*)
Facciamo una pausa caffè? (*How about a coffee break?*)
Scusate il ritardo. (*Sorry I am late.*)

Correspondence and Phone Calls:

Devo rispondere a un mare di e-mail. (*I have to answer a ton ["sea"] of emails.*)
Mi dai la tua e-mail? (*Can you give me your email address?*)
il destinatario (*The recipient*)
il mittente (*The sender*)
l'oggetto (*The object*)
il corpo della mail (*the body of the email*)
Ho dimenticato l'allegato... (*I forgot the attachment...*)
Spettabile (*"Esteemed;" used when we are addressing a company or firm.*)
Gentile (*"Dear;" used when we are addressing a woman. It can be followed by her title and name.*)
Gentile Sig.ra Maria Rossi
Gentile Dott.ssa Anna Verdi
Gentile Arch. Carla Bianchi
Egregio (*"Dear;" used when addressing a man. It can be followed by his title and name.*)
Egregio Sig. Mario Rossi
Egregio Prof. Luca Verdi
Egregio Avv. Gino Bianchi
In attesa di un Suo riscontro, voglia gradire I miei più cordiali saluti. (*Pending your feedback, please accept my best regards.*)
Distinti saluti. (*Yours sincerely.*)
Cordiali saluti. (*Best regards.*)
Grazie e a presto. (*Thank you, see you soon.*)
Pronto? (*"Hello?" How one answers the phone in Italian*)
Con chi parlo? (*Whom am I talking to?*)
In cosa posso aiutarla? (*How can I help you?*)
Posso parlare con ____, per favore? (*May I please talk to ____?*)
Può/puoi passarmi ____, per favore? (*Can you please pass me [to] ____?*)
Un attimo. / Resti in linea. (*One moment. / Hold on.*)

Al momento non è al suo posto / alla scrivania. (*At the moment, he/she is not at his/her desk.*)

Vuole lasciare un messaggio? (*Do you want to leave a message?*)

Disturbo? / È occupato/a? (*Am I bothering you? / Are you busy?*)

VOCABULARY Set 4: Il tessuto e l'abbigliamento (*Fabric and Clothing*):

{*Adapted from <https://www.lawlessitalian.com/vocabulary/clothing/> }*

l'abito da uomo (<i>man's suit</i>)	la lana (<i>wool</i>)
i calzini (<i>socks</i>)	la maglietta (<i>t-shirt</i>)
la camicia (<i>blouse</i>)	il maglione (<i>sweater</i>)
il cappotto (<i>coat</i>)	la mascherina (<i>face mask</i>)
il cardigan (<i>cardigan</i>)	i pantaloni (<i>pants</i>)
il costume da bagno (<i>bathing suit</i>)	i pigiama (<i>pajamas</i>)
il cotone (<i>cotton</i>)	il poliestere (<i>polyester</i>)
la cravatta (<i>tie</i>)	i sandali (<i>sandals</i>)
cucire (<i>to sew</i>)	le scarpe [da tennis] (<i>shoes</i>) [sneakers]
la giacca (<i>jacket</i>)	la seta (<i>silk</i>)
la gonna (<i>skirt</i>)	gli stivali (<i>boots</i>)
l'impermeabile (<i>raincoat</i>)	il tessuto (<i>fabric</i>)
i jeans (<i>jeans</i>)	il vestito (<i>dress</i>)

Learning Objectives:

- Demonstrate a fundamental understanding of Italian Foodways (traditions, health and nutrition considerations, sustainability concerns, etc.)
 - Understand Massimo Bottura's social commitment and successful business model that combines activism with positive economic impact.
 - Identify the challenges immigrants in Italy must navigate such as linguistic, cultural, financial, and bureaucratic.
 - Explain the evolution and contemporary status of AIW and *Roots*.
 - Communicate effectively using Italian vocabulary specific to the culinary and garment industries, as well as Italian terminology and expressions related to employment and immigration.
 - Discuss, using a combination of tenses and moods in Italian, the origins, current status, and potential contributions of non-profit organizations like *Food for Soul* and AIW.
-

Lesson Plan:

(75-minute classes)

DAY	IN-CLASS ACTIVITIES & HOMEWORK	MATERIALS NEEDED/RESOURCES
1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Introduction to Italian Foodways ▪ Questionnaire on perceptions and misconceptions about Italian Food ▪ Class discussion on the day's topic ▪ Discussion in small groups about the day's topic ▪ Brief small group presentations on the day's topics ▪ Homework: (i) Write a three-paragraph summary in Italian on the topics and conclusions presented in each small group. (ii) Write four to five sentences expressing your own opinion using the subjunctive mood and/or the hypothetical "if" as needed. 	<p><u>Culinary Vocabulary</u></p> <p>READ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chapter 2, <<Mangiare all'italiana>> in 2. <i>La cucina italiana: Storia di una cultura</i> by Massimo Montanari 3. Immigrants in Italy on Italian Food: Study and Exhibit at 2015 Expo 4. Evolution of AIW and the Opening of Roots <p>WATCH:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Interview with Carlo Petrini on Slow Food & Terra Madre 2. Interview with Massimo Bottura 3. Interview with Caroline Caporossi
2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentation of individual assignments (opinion/question portion only) on previous class topics ▪ Introduction to Massimo Bottura and <i>Food for Soul</i> ▪ Class discussion on the day's topic ▪ Discussion in small groups about the day's topic ▪ Brief small group presentations on the day's topics ▪ Homework: (i) Write a three-paragraph summary in Italian on <i>Food for Soul</i>. (ii) Write four to five sentences expressing your own opinions on the topics in general, or the assigned readings and/or viewings. 	<p>READ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fighting Food Waste and Food Insecurity 2. Food for Soul 3. Massimo Bottura Chef e attivista 4. "La biografia di Massimo Bottura" in <i>Food for Change</i> p. 28 <p>WATCH:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wasted! The Story of Food Waste 2. Bottura on Food for Soul & refettori

<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentation of individual assignments (opinion/question portion only) on previous class topics ▪ Introduction to Immigration in Italy; Caroline Caporossi, AIW, and <i>Roots</i> Kitchen ▪ Class discussion on the day's topic ▪ Discussion in small groups about the day's topic ▪ Brief small group presentations on the day's topics ▪ Homework: (i) Write a three-paragraph summary in Italian on Immigration and Caroline Caporossi's work with AIW and <i>Roots</i>. (ii) Write four to five sentences expressing your own opinions on the topics in general, or the assigned readings and/or viewings. 	<p><u>Immigration Vocabulary</u></p> <p>READ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jessica Rosval, Chef at <i>Roots</i> 2. Journey from Bottura's <i>Food for Soul</i> 3. Women united through cooking 4. Euromed Rights – Statistics on migrants in Italy 2022 5. Women make up 52.4% of Immigrants in Italy 6. Challenges of Immigrant Women in Italy <p>WATCH:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caroline Caporossi Explains the mission of AIW 2. Culinary Trainee 'Precious'
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentation of individual assignments (opinion/question portion only) on previous class topics ▪ Introduction to Employment customs and practices in Italy and the garment industry ▪ Class discussion on the day's topic ▪ Small group preparation: Simulation of Job Interviews for Food For Soul, AIW, or Roots ▪ Brief small group presentations of Mock Job interviews ▪ Homework: (i) Write a three-paragraph summary in Italian on the topics and conclusions presented in each small group. (ii) Write four to five sentences expressing your own opinions on the topics in general, or the assigned readings and/or viewings. (iii) Email professor for approval of individual or group topic for Final Presentation on Case Study. 	<p><u>Employment vocabulary</u></p> <p><u>Clothing vocabulary</u></p> <p>READ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The garment industry in Italy 2. History of Women in the garment industry in Italy <p>WATCH:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. History of Italian Clothing Industry 2. Simulation of Job Interview

<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentation of individual assignments (opinion/question portion only) on previous class topics ▪ Class discussion on the case study question ▪ Small group discussions on the pros and cons of expanding <i>Roots</i> into other Italian cities or globally incorporating facts from the successes and failures of Bottura’s <i>refettorio</i> models. ▪ Homework: (i) Develop Power Point for presentation during Final Class discussion on Case Study as well as a 1500-word essay in Italian on your findings and conclusion regarding the problem posed in the <i>Roots</i> Case Study. Include at least five sources to support your argumentation or to provide context. Presentations and Power Points may be created in groups, but each student must submit their own, unique essay. 	<p>READ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “Refettorio Ambrosiano” in <i>Food for Change</i> pp. 13-19 and “Food for Soul” in <i>Food for Change</i> pp. 21-27 https://www.eib.org/attachments/eib_big_ideas_food_for_change_it.pdf 2. How Modena is Nurturing Migrant Female Chefs <p>WATCH:</p> <p>Interview with Caroline Caporossi: <<Cucina strumento di integrazione>> (“Cooking is an instrument of integration”)</p>
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Group and Individual Presentations on Case Study ▪ Summary Class Discussion 	