

This is a pre print version of the following article:

La cucina digitale portatile LanCook, o di come si può imparare una lingua cucinando / Pallotti, Gabriele; Niemants, Natacha Sarah Alexandra. - (2016), pp. 177-178. ( IN. A. TRA. - Progetti per l'apprendimento linguistico: pluralità di obiettivi, metodologie e strumenti Scuola di Lingue, Letterature, Traduzione e Interpretazione dell'Università di Bologna, Sede di Bologna 3 e 4 febbraio 2014).

CESLIC-Centro di Studi Linguistico-Culturale  
*Terms of use:*

The terms and conditions for the reuse of this version of the manuscript are specified in the publishing policy. For all terms of use and more information see the publisher's website.

08/05/2026 17:19

(Article begins on next page)

**« La cucina digitale portatile LanCook,  
o di come si può imparare una lingua cucinando »**

*Intervento in lingua italiana,  
con slide in francese e italiano per gli esempi*

LanCook è un progetto finanziato dall'UE che mira a promuovere l'apprendimento linguistico, la mobilità e la collaborazione a livello europeo attraverso la cucina e la tecnologia (<http://www.europeandigitalkitchen.com>). Facendo leva sull'esperienza della cucina digitale francese (Seedhouse et al. 2013) e su un partenariato europeo di esperti di insegnamento e apprendimento linguistico, LanCook prevede la creazione e l'utilizzo di materiali didattici multilingue che si basano sullo svolgimento di un'attività mirata: preparare alcuni piatti che si legano a 7 culture e cucine europee, e più in particolare a quella Catalana, Finlandese, Francese, Inglese, Italiana, Spagnola e Tedesca.

L'Università di Modena e Reggio Emilia si occupa dei materiali in lingua italiana, progettati per essere usati in una 'cucina portatile' che si basa sulla tecnologia dei sensori per guidare gli apprendenti, passo dopo passo, nella realizzazione di due ricette tipiche. Grazie a sensori digitali che sono applicati alle attrezzature e agli ingredienti della cucina, questa rileva e valuta l'attività degli apprendenti mentre procedono nella preparazione di un primo e di un secondo piatto e fornisce diverse tipologie di aiuto (dalla semplice ripetizione rallentata dell'istruzione, alla foto con sottotitolo, fino al video dell'azione da svolgere).

Appoggiandoci sulla letteratura sul *task-based language learning and teaching* (Nunan 1989; Ellis 2003; Skehan 2003), e sugli esiti delle sperimentazioni fatte in Italia, in questa presentazione mostreremo le potenzialità di materiali didattici tecnologicamente efficaci per promuovere un apprendimento delle lingue che sia realmente situato, in cui gli apprendenti imparano la lingua durante un'attività della vita reale che sono fortemente motivati a svolgere. Più in particolare, presenteremo i primi risultati di un'analisi sia quantitativa che qualitativa del prototipo italiano (dove i *log* dei sensori e i punteggi delle prove lessicali *pre-* e *post-task* sono stati confrontati con le sessioni di cucina video-registrate e trascritte) e dimostreremo come LanCook permetta agli apprendenti di sviluppare abilità linguistiche e acquisire informazioni culturali (Montanari 2004), il tutto mentre preparano piatti caratteristici interagendo con la cucina digitale.

## Riferimenti

- Ellis, R. (2003) *Task-based language learning and teaching*. Oxford: Oxford University Press.
- Montanari, M. (2004) *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza.
- Nunan, D. (1989) *Designing tasks for the communicative classroom*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Seedhouse, P., A. Preston, P. Olivier, D. Jackson, P. Heslop, T. Plötz, M. Balaam & S. Ali (2013) "The French Digital Kitchen: Implementing task-based language teaching beyond the classroom". *International Journal of Computer-Assisted Language Learning and Teaching* 3(1): 50-72.
- Skehan, P. (2003) "Task-based instruction". *Language teaching* 36(1): 1-14.

## Giornata di studio

*Per una pluralità di metodologie, ruoli e strumenti nei progetti per l'apprendimento linguistico*

The screenshot shows a web browser window displaying the FaCT website. The page title is "FaCT First International Conference on Food and Culture in Translation". The main content area features a "Call for Papers and Panels" section with a confirmation message: "Dear GABRIELE PALLOTTI, NATACHA S.A. NIEMANTS, your Abstract has been successfully received. Your code is FACT-ABS-GA0140. An automated confirmation message has been sent to your e-mail address gabriele.pallotti@unimore.it, natcha-niemants@unimore.it. The Organization Committee." Below this message, it states "To send a new abstract you must open a new browser session." A left sidebar contains a navigation menu with items like "Home page", "Call for papers", "Key dates", "Registration", "Accommodation & Travel Information", "Programme", "Keynote speakers", "Committees", and "Under the auspices of". At the bottom of the sidebar, contact information for Linda Rossato is provided. The footer of the page includes the copyright notice: "© D.I.T. - University of Bologna at Forlì - C.so della Repubblica, 136 47100 Forlì - tel. +39 0543 374700/21 - fax +39 0543 374717".