

Il Testo Regolativo

Ricette, istruzioni, regole di gioco – Schede per la scuola elementare

fabrizioaltieri.it

Questo PDF contiene: • Scheda 1 – Che cos'è il testo regolativo: caratteristiche e struttura • Scheda 2 – La ricetta di cucina: analisi, modello e scrittura guidata • Scheda 3 – Le istruzioni: manuali, imballaggi, assembly guide • Scheda 4 – Le regole di gioco: struttura e scrittura • Scheda 5 – Esercizi di riconoscimento, completamento e produzione con soluzioni

SCHEDA 1 – Che cos'è il testo regolativo

Il **testo regolativo** è un testo il cui scopo principale è **guidare qualcuno a fare qualcosa**: seguire una ricetta, montare un mobile, giocare a un gioco da tavolo, usare un'applicazione. Chi legge un testo regolativo vuole capire **come si fa** qualcosa, passo dopo passo.

Le caratteristiche fondamentali

Caratteristica	Spiegazione	Esempio
Scopo	Guidare il lettore a compiere un'azione in modo chiaro e preciso	Ricetta, istruzioni, regolamento
Destinatario	Chiunque debba svolgere l'azione	Cuoco, giocatore, montatore
Tono	Impersonale o imperativo diretto; mai emotivo	'Aggiungete' / 'aggiungere' / 'si aggiunge'
Ordine	Sequenza obbligatoria: i passi vanno seguiti nell'ordine indicato	'Prendete i materiali...' / 'Prendete i materiali...' / 'Prendete i materiali...'
Linguaggio	Preciso, concreto, senza ambiguità; verbi di azione	'Tagliare a cubetti' non 'tagliare un po'
Struttura	Di solito: titolo + materiali/ingredienti + procedimento (e risultato)	'Mantecato (2 persone)'
Verbi	Infinito, imperativo o impersonale (si + verbo)	'Prendere' / 'Prendete' / 'Si prenda'

I tipi principali di testo regolativo

Tipo	Dove si trova	Struttura tipica
Ricetta di cucina	Libri di cucina, riviste, siti	Titolo + ingredienti con quantità + procedimento numerato
Istruzioni per l'uso	Manuali, imballaggi, etichette	Titolo + avvertenze + materiale occorrente + procedimento
Regole di gioco	Scatole di giochi, regolamenti sportivi	Obiettivo del gioco + partecipanti + materiale + svolgimento + come si vince
Norme e regolamenti	Codici, leggi, regolamenti scolastici	Articoli numerati con divieti, obblighi, sanzioni
Ricette non di cucina	Rimedi casalinghi, fai-da-te	Simile alla ricetta di cucina: materiali + procedimento

Esercizio 1A – Riconosci il tipo di testo regolativo

Leggi i titoli seguenti e indica di che tipo di testo regolativo si tratta.

- 'Come preparare la pasta al pomodoro' → _____
- 'Istruzioni per l'assemblaggio del mobile' → _____
- 'Regolamento del torneo di calcio' → _____
- 'Come si gioca a Scarabeo' → _____
- 'Norme di comportamento in classe' → _____
- 'Come fare un origami a forma di gru' → _____

SOLUZIONI – Scheda 1

1. Ricetta di cucina • 2. Istruzioni per l'uso • 3. Norme/regolamento • 4. Regole di gioco • 5. Norme/regolamento • 6. Istruzioni (origami/fai-da-te)

Esercizio 2B – Rimetti in ordine il procedimento

I passi di questa ricetta sono in disordine. Rimettili nell'ordine corretto numerando da 1 a 6.

- Aggiungere il cacao e mescolare bene.
- Versare il composto in stampini e mettere in freezer per almeno 2 ore.
- Mettere il latte in un pentolino e scaldarlo a fuoco basso.
- Aggiungere lo zucchero al latte caldo e mescolare fino a scioglierlo.
- Servire i ghiaccioli appena estratti dal freezer.
- Spegnerne il fuoco e far raffreddare il composto per 10 minuti.

SOLUZIONI – Scheda 2

Esercizio 2B – Ordine corretto: 3 → 4 → 1 → 6 → 2 → 5

SCHEDA 3 – Le istruzioni per l'uso

Le **istruzioni per l'uso** spiegano come usare un oggetto, come montare qualcosa o come svolgere un'attività pratica non culinaria. Si trovano nella confezione dei giocattoli, sui manuali degli elettrodomestici, sulle etichette dei farmaci, nei kit di modellismo.

La struttura delle istruzioni

Parte	Contenuto
Titolo / Scopo	Cosa si ottiene seguendo le istruzioni
Avvertenze / sicurezza	Pericoli da evitare, precauzioni (spesso con simboli)
Materiale occorrente	Tutto ciò che serve (componenti, attrezzi, materiali)
Procedimento	Passi numerati in ordine obbligatorio, spesso con disegni o schemi
Consigli finali	Come conservare, pulire, riutilizzare o smaltire

Esempio: istruzioni per piantare un seme in vaso

COME PIANTARE UN SEME IN VASO OCCORRENTE: un vaso con fori sul fondo, terriccio universale, un seme, un piattino, acqua. **PROCEDIMENTO:** 1. Riempire il vaso di terriccio fino a 2 cm dal bordo. 2. Fare un piccolo buco al centro con il dito, profondo circa 1 cm. 3. Inserire il seme nel buco e ricoprirlo delicatamente con il terriccio. 4. Posizionare il piattino sotto il vaso. 5. Innaffiare con poca acqua, senza allagare. 6. Mettere il vaso in un posto luminoso ma non a diretto contatto con il sole. 7. Innaffiare ogni 2-3 giorni: il terriccio deve essere umido ma non fradicio. **CONSIGLIO:** Il seme germinerà in 7-14 giorni. Non spostare il vaso durante la germinazione.

Differenze tra ricetta e istruzioni

	Ricetta	Istruzioni per l'uso
Scopo	Preparare un alimento	Usare/montare/fare qualcosa
Sezioni	Ingredienti + Procedimento	Occorrente + Procedimento + Avvertenze
Quantità	Sempre presenti (g, ml, cucchiai)	Spesso indicate (cm, pezzi, volte)
Risultato	Un piatto da mangiare	Un oggetto, un'azione compiuta
Dove si trova	Libri di cucina, app, riviste	Manuali, scatole, etichette

Esercizio 3A – Scrivi le istruzioni

Scegli UNO di questi argomenti e scrivi le istruzioni complete (occorrente + procedimento in almeno 5 passi): a) Come lavare i denti nel modo corretto b) Come preparare lo zaino per la scuola c) Come annaffiare correttamente una pianta

Esercizio 3B – Trova gli errori

Nel testo seguente ci sono 4 errori tipici del testo regolativo (verbo sbagliato, quantità mancante, ordine errato, passaggio ambiguo). Trovali e correggili.

COME FARE UN ORIGAMI A FORMA DI BARCA 1. Ieri ho preso un foglio quadrato di carta. 2. Piegarlo a metà in diagonale. 3. Aprire il foglio e piegarlo un po' verso il basso. 4. Piegare gli angoli superiori verso il centro. 5. Piegare il bordo inferiore verso l'alto su entrambi i lati. 6. Aprire delicatamente la forma dal basso per creare la barca.

SOLUZIONI – Scheda 3

Errore 1: passo 1 usa il passato ('ho preso') → correggere in 'Prendere un foglio quadrato'.

Errore 2: passo 2 manca indicazione della dimensione della piega → 'Piegarlo esattamente a metà'.

Errore 3: passo 3 ha una quantità vaga ('un po' verso il basso') → indicare misura precisa.

Errore 4: l'ordine potrebbe essere migliorato – il passo 2 dovrebbe venire prima di aprire il foglio.

INGREDIENTI: 320 g di pasta, 400 g di passata di pomodoro, olio, sale.

PROCEDIMENTO:

1. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata.
2. Versare la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione.
3. Nel frattempo, scaldare la passata in un tegame con un filo d'olio.
4. Scolare la pasta al dente.
5. Condire con il sugo di pomodoro e servire caldo.

Hai trovato utili queste schede? Su fabrizioaltieri.it trovi anche le schede sul testo informativo e gli esercizi misti di confronto tra i due tipi di testo. Buono studio!