



Codice dell'alunno:

Državni izpitni center



N 2 2 1 1 1 1 2 1

**classe
VI**



Mercoledì, 4 maggio 2022 / 60 minuti

All'alunno è consentito l'uso della penna stilografica o della penna a sfera di colore blu o nero.

VERIFICA DELLE COMPETENZE

classe VI

INDICAZIONI PER L'ALUNNO

Leggi attentamente le seguenti indicazioni.

Incolla o scrivi il tuo numero di codice nello spazio apposito su questa pagina in alto.

Prima di iniziare a risolvere gli esercizi, stacca con attenzione il foglio con il testo da leggere.

Scrivi la risposta ad ogni quesito nello spazio previsto all'interno della casella.

Scrivi in modo leggibile.

Se sbagli, traccia una riga sulla risposta sbagliata e riscrivi la risposta.

Quando avrai terminato la prova, ricordati di controllare le tue risposte ancora una volta.

Buon lavoro.

Questa prova ha 12 pagine, di cui 1 pagina vuota.



ALLEGATO ALLA PROVA

Testo A

Storia della “pasta alla milanese”... che poi è a pasta ca 'nciova cu a muddica atturrata

Un giorno mio marito ha deciso di farmi assaporare un piatto povero della cucina tradizionale siciliana, ossia la “*Pasta ca 'nciova*” (pasta con l’acciuga). Mentre preparava gli ingredienti, mi ha raccontato la storia di questo primo piatto, che ripercorre un po’ la storia e le vicissitudini di noi siciliani.

Un piatto povero dal sapore inconfondibile, reso **dolce** dall’*astrattu ri pumaruru* (doppio concentrato di pomodoro prodotto artigianalmente) ma dal gusto **deciso** grazie alle acciughe sotto sale, con un tocco ancor più **rustico** per via della *muddica atturrata* (pangrattato tostato).

Ai primi del ‘900, portare a tavola un piatto di pasta poteva essere molto difficile. Bisognava sfamare un’intera famiglia con pochi ingredienti, semplici e poco costosi che provenissero principalmente dal lavoro dei componenti del nucleo familiare, da ciò che loro stessi producevano lavorando la terra e il pescato... Le donne, con vera e tanta maestria, creavano dei piatti prelibati, che uniscono i frutti della terra e del mare creando un’armonia di sapori unica e inimitabile.

Ma la storia che mi ha veramente appassionato riguarda il periodo del dopoguerra, tra gli anni '50 e '60 del XX secolo, quando la gente meridionale era costretta a emigrare al nord lasciando la propria terra, i propri affetti e anche i sapori della cultura culinaria, nella speranza di avere una vita migliore, un tetto sopra la testa e un piatto caldo sulla tavola. Beh, proprio in quel periodo la *Pasta ca 'nciova* assume anche un altro nome: *pasta alla milanese* (pasta alla milanese)!

Sembra un paradosso, e invece indica l’abitudine degli emigranti di portare in tavola questo piatto, che rinverdiva nelle menti i sapori della Sicilia semplicemente facendo scorta di conserve. Eh sì! L’estratto e le acciughe sotto sale, i due ingredienti principali di questo “primo piatto” dai sapori **siculi**, erano e sono tuttora facilmente trasportabili. Li ponevano con cura nelle valigie ormai consumate quando, ripartendo per tornare al nord dopo una breve vacanza, portavano con sé i profumi della loro terra e del mare.

Da lì l’abitudine di chiamarla anche “pasta alla milanese” (nell’immaginario dei siciliani, Milano rappresentava tutto il nord). La pasta di quei siciliani che, lontani dalle proprie origini, a tavola e con un piatto di pasta si sentivano un po’ a casa loro.

di Samanta Paladina

(Adattato da: <http://www.bandolo.it/?p=1941>.
Data di consultazione: 31. 10. 2017.)



Testo B

Pasta al tonno: la ricetta salva cena facile e veloce

Ingredienti:

spaghetti	360 g
tonno in scatola	150 g scolato
pomodori pelati	400 g
cipolla	1/2
basilico o prezzemolo	
sale	
pepe nero	

Preparazione

Fate scolare il tonno, così da eliminare l'olio di conservazione o la salamoia, se avete scelto il tonno al naturale.

Affettate la cipolla sottilmente e **lasciatela** appassire a fuoco lento in una padella con olio extravergine d'oliva.

Unite il tonno ben sfilacciato alle cipolle e fate insaporire per un paio di minuti.

Versate nel tegame i pomodori pelati precedentemente schiacciati, aggiungete un po' di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente e salata e **scolateli** al dente direttamente nel tegame con il sugo.

Aggiungete il pepe, fate insaporire per un paio di minuti e aggiungete alla fine le foglioline di basilico o il prezzemolo freschi.

La vostra pasta al tonno è pronta per essere servita.

Consigli

Se volete donare alla vostra pasta con il tonno un sapore meno intenso, utilizzate l'aglio al posto della cipolla: **mettetelo** in padella vestito ed **eliminatelo** prima di aggiungere il tonno.

Per donare ancora più sapore alla vostra pasta con il tonno potete aggiungere a inizio cottura anche capperi, olive e peperoncino.

Eliminate sempre la parte liquida presente nelle scatolette di tonno: l'olio renderebbe la pasta pesante mentre la salamoia rischierebbe di **annacquarla**.

Non fate cuocere il tonno in padella per più di cinque minuti, in quanto viene venduto già lessato: se lo lascerete cuocere per troppo tempo si asciugherà troppo perdendo la sua compattezza.

Se decidete di preparare la pasta con il tonno in bianco, potete **insaporirla** con succo di limone e prezzemolo tritato: il condimento ideale per un perfetto primo piatto estivo.

(Adattato da: <https://cucina.fanpage.it/pasta-al-tonno>.
Data di consultazione: 18. 02. 2019.)



Dopo aver letto attentamente i testi, risolvi gli esercizi che ti vengono proposti.

1. Abbina correttamente i due testi letti alle tipologie testuali corrispondenti.

- | | | | |
|---|---------|----|------------------|
| A | Testo A | 1. | Testo espositivo |
| B | Testo B | 2. | Testo regolativo |

(1 punto)

2. Nel testo A i verbi sono usati:

- A In prima persona
- B In seconda persona
- C In terza persona
- D In forma impersonale

(1 punto)

3. Accanto alle parole sottostanti, che trovi in neretto nel secondo capoverso del testo A, scrivi gli ingredienti che rendono il piatto rispettivamente:

3. a) **DOLCE** – _____

(1 punto)

3. b) **DECISO** – _____

(1 punto)

3. c) **RUSTICO** – _____

(1 punto)



4. Le parole DOLCE, DECISO e RUSTICO sono:

- A Nomi
- B Aggettivi
- C Pronomi
- D Avverbi

(1 punto)

5. Partendo dal testo A, scrivi il significato della parola «siculi» (quinto capoverso).

(1 punto)

6. Trova nel testo A e trascrivi qui sotto il termine della lingua italiana corrispondente alle seguenti parole siciliane:

6. a) Muddica – _____

(1 punto)

6. b) 'nciova – _____

(1 punto)

6. c) Pumaruru – _____

(1 punto)



7. Rispondi in modo completo alle seguenti domande riguardanti il testo A. Scrivi correttamente.

7. a) Perché ai primi del '900 poteva essere molto difficile portare a tavola un piatto di pasta?

(1 punto)

7. b) Come veniva creata »l'armonia dei sapori«?

(1 punto)

7. c) Quali sono le cause che costringevano la gente del sud Italia a emigrare al nord?

(2 punti)

7. d) Quali sono i due ingredienti principali della pasta alla milanese?

(1 punto)

7. e) Come venivano trasportati tali ingredienti?

(1 punto)



8. Qual è il »periodo del dopoguerra«, di cui parla il testo A?

- A Quello tra il 1919 e il 1939
- B Quello tra il 1949 e il 1969
- C Quello tra il 1979 e il 1999
- D Quello tra il 1859 e il 1879

(1 punto)

9. Partendo dalle informazioni che trovi nel testo A, traduci l'espressione »pasta ca 'nciova cu a muddica atturrata«.

(1 punto)

10. a) L'origine del piatto descritto nel testo A è:

(1 punto)

10. b) Spiega perché la pasta di cui si parla nel testo A viene detta »alla milanese«.

(1 punto)



11. a) A che cosa si riferiscono le parole **annacquarla** e **insaporirla**, che trovi nel testo B?

- A Alla salamoia
- B Alla cipolla
- C Alla parte liquida del tonno
- D Alla pasta

(1 punto)

11. b) Le parole **annacquarla** e **insaporirla**, che trovi nel testo B, sono:

- A Nomi
- B Aggettivi
- C Verbi
- D Articoli

(1 punto)

12. Completa la tabella sottostante, che riguarda il testo B:

	Verbo all'imperativo presente senza particella pronominale	Verbo all'infinito presente
12. a) Lasciatela		
12. b) Scolateli		
12. c) Mettetelo		
12. d) Eliminatelo		

(4 punti)



13. In quale persona sono coniugati i verbi dell'esercizio 12? Sono al singolare o al plurale?

(1 punto)

14. Scrivi a quale ingrediente si riferiscono le particelle che accompagnano i verbi dell'esercizio 12:

14. a) **Lasciatela:** _____

(1 punto)

14. b) **Scolateli:** _____

(1 punto)

14. c) **Mettetelo:** _____

(1 punto)

14. d) **Eliminatelo:** _____

(1 punto)

15. Nel testo B, la parola *padella* è stata sostituita da un sinonimo. Quale?

(1 punto)



Pagina vuota