



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 1 1 A 3 0 2 1 1

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

ITALIJANŠČINA KOT TUJI IN DRUGI JEZIK

Izpitsna pola 1

Bralno razumevanje

Ponedeljek, 14. junij 2021 / 60 minut

Dovoljeno gradivo in pripomočki:

Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik ter slovar.

Kandidat dobi dva ocenjevalna obrazca.



POKLICNA Matura

NAVODILA KANDIDATU

Pazljivo preberite ta navodila.

Ne odpirajte izpitne pole in ne začenjajte reševati nalog, dokler vam nadzorni učitelj tega ne dovoli.

Prilepite oziroma vpišite svojo šifro v okvirček desno zgoraj na tej strani in na ocenjevalna obrazca.

Izpitsna pola vsebuje 3 naloge. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 30. Vsaka pravilna rešitev je vredna 1 točko.

Rešitve pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom in jih vpisujte v izpitno polo v za to predvideni prostor. Pišite čitljivo in skladno s pravopisnimi pravili. Če se zmotite, napisano prečrtajte in rešitev napišite na novo. Nečitljivi zapisi in nejasni popravki bodo ocenjeni z 0 točkami.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

Ta pola ima 12 strani, od tega 4 prazne.





3/12

Prazna stran

OBRNITE LIST.



1. nalogia

Preberite besedilo in rešite naloge.

La spiaggia divisa da un muro a Trieste

A Trieste, vicino al Molo Fratelli Bandiera, c'è un posto particolare: si chiama Lanterna o Pedocin (è chiamato con entrambi i nomi quasi ovunque) ed è considerato l'ultimo stabilimento balneare in Italia – ma forse anche in Europa – dove la spiaggia e il mare sono divisi in base ai sessi, metà per gli uomini e metà per le donne.

La Lanterna è un bagno comunale che ha due ingressi: da una parte c'è quello per le donne e i bambini che hanno meno di 12 anni, dall'altra c'è l'ingresso per gli uomini. Entrare costa 1 € ma si possono anche fare abbonamenti mensili o stagionali. Dentro, la spiaggia è divisa da un muro bianco, alto più di tre metri, che definisce in modo ancora più netto la divisione, valida anche nelle acque del mare.

La storia in breve

La storia della Lanterna è iniziata più di un secolo fa, quando Trieste era ancora sotto il dominio austriaco. Verso la fine dell'Ottocento il comune ha deciso di costruire dei veri e propri bagni in centro città, per non costringere le famiglie ad allontanarsi troppo per andare in spiaggia. Così hanno costruito il Pedocin, che è stato inaugurato ufficialmente nel 1903, ma secondo molti esisteva già da prima. Inizialmente la spiaggia era divisa da un semplice steccato, che è stato poi sostituito da un muro di mattoni. Il muro è stato abbattuto una sola volta nel 1959, ed è stato subito ricostruito qualche metro più in là. Se all'inizio la spiaggia era divisa precisamente a metà, dal 1959 in poi è stato concesso più spazio alle donne, per la presenza dei bambini e perché erano loro le maggiori frequentatrici della Lanterna. L'ingresso a pagamento è stato introdotto nel 1938. I prezzi sono variati negli anni ma sono sempre stati molto bassi, quel tanto che basta per mantenere una doppia spiaggia.



Il nome

Lanterna o Pedocin: i due nomi hanno ognuno le proprie origini. "Lanterna" deriva dall'omonimo faro di Trieste che si trova poco distante dalla spiaggia. "Pedocin" invece ha un'origine più complessa; in dialetto infatti "pedocin" può significare due cose: pidocchio o cozze. Nel primo caso il nome si riferirebbe a una storia particolare, quando ai tempi di Francesco Giuseppe I d'Austria la spiaggia veniva chiusa dalle 2 alle 4 del pomeriggio per permettere ai soldati di andare a lavarsi, a "spidocchiarsi" appunto. Nel secondo caso invece si farebbe riferimento ai tempi in cui nelle acque circostanti alla Lanterna si coltivavano le cozze.

Oggi

Negli anni è stato più volte proposto l'abbattimento del muro. Nel 1943 hanno fatto persino un referendum però il risultato è stato netto: tutti volevano che il muro restasse lì. Ancora oggi i triestini sono fermamente convinti che abbatterlo sarebbe uno sbaglio. Donne e uomini hanno abitudini diverse, anche in spiaggia. Scegliere quel bagno vuol dire avere la libertà di decidere, di poter trascorrere una giornata di relax con le proprie amiche o con gli amici del bar a giocare a carte. E allora, nessuno tolga quel muro ai triestini.

(Prijeno po: <https://www.ilpost.it/2015/08/03/spiaggia-trieste-muro/>. Pridobljeno: 13. 12. 2019.)

**Odgovorite na vprašanja.**

1. Che tipo di struttura turistica è il Pedocin?

2. Perché il Pedocin è particolare?

3. Quante entrate ha la spiaggia?

4. Quanto tempo valgono i diversi abbonamenti?

5. A quale Paese apparteneva Trieste cent'anni fa?

6. Perché hanno costruito una spiaggia in centro città?

7. Quando hanno aperto il Pedocin al pubblico?

8. Che cosa separava la spiaggia prima del muro?

9. Perché nel 1959 hanno demolito il muro?

10. Come si chiama il faro di Trieste?

11. Quanti significati ci sono per il nome Pedocin?



2. nalogia

Preberite besedilo in rešite nalogi.

Il giovane italiano che vende il caffè nelle cabine telefoniche

La nuova vita delle storiche cabine telefoniche inglesi passa per la capacità tutta italiana di reinventarsi. Nasce così la prima cabina-caffetteria nel cuore di Londra, a pochi passi dal British Museum, grazie all'idea di Davide Astori che in 2 metri e 51 centimetri di altezza per 80 centimetri di larghezza ha concentrato tutto il necessario per preparare un espresso a regola d'arte. Sfruttando al massimo proprio quei celebri centimetri di colore rosso, tra i simboli più famosi di questo paese.

"Da quando mi sono trasferito a Londra nove anni fa ho sempre lavorato nel mondo delle caffetterie", racconta Davide, ora 28enne originario di Casatenovo in provincia di Lecco. "Ho lasciato l'Italia subito dopo il diploma per migliorare l'inglese. In quel periodo ho lavorato prima nei McDonald's e successivamente nei Costa Coffee, ma ho sempre avuto il pallino di creare qualcosa di mio. Gli affitti dei locali in centro mi hanno però sempre fatto cambiare idea, costi troppo impegnativi da sopportare per permettere a un piccolo business di sopravvivere. Poi un giorno ho letto un articolo su un giornale locale che raccontava della nuova vita delle cabine telefoniche di proprietà della British Telecommunication. Molte di queste venivano abbandonate, mentre altre venivano date in gestione a chi proponeva idee di riutilizzo. Ho subito presentato la mia idea e in poche settimane, il 10 settembre scorso ho aperto Caffè Astori, la prima cabina-caffetteria tutta italiana di Londra, con tanto di inaugurazione ufficiale con i miei genitori giunti dall'Italia, mia moglie Nathalia, originaria del Brasile, e gli amici più stretti".



A un mese e mezzo dall'inaugurazione la caffetteria registra una media di cinquanta clienti al giorno in crescendo tra turisti di passaggio, studenti della vicina University of London e impiegati degli uffici vicini che permettono di coprire le 360 sterline al mese (circa 410 euro), per l'affitto della cabina alle quali vanno aggiunte le tasse della licenza, l'affitto del suolo pubblico, le spese per le forniture e ovviamente il costo delle materie prime. Davide ha anche un barista dipendente, George, un ragazzo di origine greca, per coprire meglio i sette giorni di apertura con orario 07-17. "Non si tratta solo di una semplice caffetteria dove prepariamo esclusivamente espressi e cappuccini all'italiana utilizzando un caffè colombiano che viene tostato una volta a settimana", spiega il giovane imprenditore. "Anche i dolci che serviamo - biscotti, torta di carote e croissant - vengono preparati freschi ogni mattina e sono in parte senza glutine o vegani, realizzati con ingredienti esclusivamente biologici, perché qui ci tengono parecchio alla salute. Anche le tazze nelle quali serviamo i caffè, così come le forchettine, i tovaglioli e i piattini sono tutti riciclabili al 100%, mentre l'acqua non la vendiamo nelle classiche bottigliette di plastica ma in lattine di alluminio totalmente riciclabili. I clienti apprezzano molto questa nostra scelta di essere il più possibile ecologici, ma soprattutto piace questo contatto diretto su strada, con noi che siamo davanti alla macchina del caffè, che per altro è una Sanremo, anch'essa italiana doc".

La cabina-caffetteria è solo il primo passo del progetto di Davide, perché in cantiere c'è la volontà di prendere altre cabine nei luoghi centrali di Londra e replicare il suo originale progetto di concentrare in poco più di 1 metro cubo e mezzo tutto il gusto di un buon espresso all'italiana, con l'aggiunta di un tocco inglese.

**Obkrožite črko pred pravilno rešitvijo.**

12. Dove si trova la cabina-caffetteria?
A In Italia.
B In Inghilterra.
C In Brasile.
13. L'espressione "a pochi passi dal British Museum" significa che è
A di fronte al British Museum.
B lontano dal British Museum.
C vicino al British Museum.
14. La cabina-caffetteria è un locale
A piccolo.
B grande.
C largo.
15. Davide ha finito
A la scuola elementare.
B la scuola superiore.
C la facoltà.
16. Prima di aprire la sua attività, ha lavorato come
A uomo d'affari.
B giornalista.
C cameriere.
17. Perché non ha aperto un bar classico?
A Per una questione di soldi.
B Per i troppi impegni.
C Per non copiare Costa Coffee.
18. Come ha saputo che le cabine telefoniche potevano essere date in affitto?
A Dalla TV.
B Dalla moglie.
C Da un quotidiano.
19. Chi frequenta la cabina-caffetteria?
A Solo impiegati d'ufficio.
B Clienti abituali e casuali.
C Solo giovani studenti.
20. Oltre al caffè, la cabina-caffetteria è nota anche
A per il suo impegno a non inquinare la natura.
B per i prezzi più bassi della concorrenza.
C per i prodotti esclusivamente italiani.
21. In futuro Davide intende
A dare un tocco inglese al caffè.
B ampliare gli affari.
C aprire cabine-caffetterie in Italia.



3. nalogia

Preberite besedilo in rešite naloge.

Come si produce lo spumante?



La parola spumante deriva dalla spuma che esce naturalmente dalla bottiglia quando viene stappata. È la conseguenza dell'anidride carbonica aggiunta al vino, sostanzialmente attraverso due metodi: Classico o Charmat. Si parte da un vino base, prodotto con uve selezionate e raccolte un po' in anticipo rispetto alla piena maturità per conservare la naturale acidità. La fase di spumantizzazione, o "presa di spuma", deve avvenire in modo del tutto naturale.

Per legge, infatti, in Italia e in tutta Europa, è vietata l'aggiunta di anidride carbonica nel vino con metodi artificiali. Il gas dissolto nel vino deve essere prodotto solo attraverso una seconda fermentazione. In pratica vengono aggiunti altri lieviti selezionati che, attivandosi, trasformano lo zucchero ancora presente nel vino base in alcol e anidride carbonica. Il metodo Classico prevede che la spumantizzazione avvenga direttamente nella bottiglia. Quando invece si utilizzano delle grandi autoclavi (cisterne sotto pressione), si parla di metodo Charmat. In entrambi i casi, il gas prodotto, non potendo disperdersi nell'ambiente, lentamente si dissolve nel vino rendendolo effervescente. Le differenze tra metodo Classico e metodo Charmat non sono esclusivamente stilistiche ma sostanziali. Gli spumanti prodotti con la seconda fermentazione in bottiglia (metodo Classico) hanno solitamente caratteristiche ben diverse da quelli ottenuti da una spumantizzazione in autoclave (Charmat): più eleganti e costosi i primi; più freschi, piacevoli ed economici i secondi. Sono metodi Classici, giusto per citare i più famosi, gli Champagne e i Franciacorta, entrambi prodotti da uve Chardonnay e Pinot Nero. Tra gli spumanti Charmat, invece, va citato il famoso Prosecco, protagonista di tanti aperitivi e vero numero uno dell'esportazione italiana nel mondo. La differenza di prezzo si giustifica facilmente considerando che per produrre un metodo Classico occorrono minimo 2 anni di tempo (per quelli migliori si può arrivare anche a oltre 10 anni di attesa). Gli Charmat, al contrario, impiegano pochi mesi per essere pronti. Ma attenzione a non dimenticarli in cantina. Un Prosecco è buono solo per pochi mesi dopo la messa in commercio. Non è un vino fatto per invecchiare!

(Prijeno po: Airone, 2 settembre 2019, stran 79, avtorica Sabina Mari)



P 2 1 1 A 3 0 2 1 1 0 9

9/12

S križcem (X) označite, na katero metodo pridelave (Classico ali Charmat) se nanaša trditev.
Lahko se nanaša na eno, na obe ali pa na nobeno (Nessuno).

		Classico	Charmat	Nessuno
22.	Si parte da un vino base.			
23.	L'uva si raccoglie in piena maturità.			
24.	L'anidride carbonica si forma naturalmente.			
25.	I lieviti si aggiungono in bottiglia.			
26.	Il gas prodotto durante la seconda fermentazione finisce nell'aria.			
27.	Si pagano di meno.			
28.	È il più venduto tra gli spumanti italiani all'estero.			
29.	La produzione dura più a lungo.			
30.	Lo possiamo conservare per molti anni in bottiglia.			



P 2 1 1 A 3 0 2 1 1 1 0

Prazna stran



P 2 1 1 A 3 0 2 1 1 1

11/12

Prazna stran



Prazna stran