



Codice del candidato:

Državni izpitni center



M 1 4 2 1 1 1 1 2

SESSIONE AUTUNNALE

ITALIANO
LINGUA MATERNA
≡ Prova scritta 2 ≡

Lettura e comprensione di testi di tipo diverso

Lunedì, 25 agosto 2014 / 90 minuti

*Al candidato è consentito l'uso della penna stilografica o della penna a sfera.
Il candidato riceve una scheda di valutazione e un allegato staccabile contenente i testi oggetto della prova.
Il candidato ha a disposizione un foglio per la minuta.*

MATURITÀ GENERALE

INDICAZIONI PER IL CANDIDATO

Leggete con attenzione le seguenti indicazioni.

Non aprite la prova d'esame e non iniziate a svolgerla prima del via dell'insegnante preposto.

Incollate o scrivete il vostro numero di codice negli spazi appositi su questa pagina in alto a destra e sulla scheda di valutazione. Scrivete il vostro numero di codice anche sul foglio della minuta.

La prova d'esame si compone di 18 quesiti, risolvendo correttamente i quali potete conseguire fino a un massimo di 60 punti. Il punteggio conseguibile in ciascun quesito viene di volta in volta espressamente indicato.

Scrivete le vostre risposte negli spazi appositamente previsti **all'interno della prova** utilizzando la penna stilografica o la penna a sfera. Scrivete in corsivo, in modo leggibile e corretto ortograficamente: in caso di errore, tracciate un segno sulla risposta scorretta e scrivete accanto ad essa quella corretta. Alle risposte e alle correzioni scritte in modo illeggibile verranno assegnati 0 punti. Prestate attenzione anche alla correttezza grammaticale e ortografica delle vostre risposte, in quanto la presenza di errori al loro interno può portare a una riduzione del punteggio da voi conseguito. Utilizzate il foglio della minuta per la traccia del testo, e ricordate che esso non verrà sottoposto a valutazione.

Abbiate fiducia in voi stessi e nelle vostre capacità. Vi auguriamo buon lavoro.

La prova si compone di 12 pagine, di cui 2 bianche.



Allegato

Parte prima

Erasmus, la festa dei vent'anni

Ci saranno venti candeline sulla torta di compleanno, una per ciascun anno di vita del programma di studi Erasmus che dal 1987 permette ai ragazzi e alle ragazze delle università del Vecchio Continente di studiare fuori dai confini nazionali.

Dalle coste oceaniche del Portogallo ai fiordi norvegesi, dal 1987 a oggi, quasi un milione e mezzo di universitari si sono messi in viaggio con la spinta, o la scusa, dello studio. Gli universitari tedeschi hanno potuto trascorrere buona parte dell'anno a Salamanca per studiare nell'antichissima università fondata nel 1200, gli spagnoli con libri, bagagli e dizionari si sono spesso trasferiti in una delle prestigiose università olandesi e persino i francesi sono filati quasi d'amore e d'accordo con i loro cugini d'oltremarica in una qualche università del Sud dell'Inghilterra.

Ma forse è soprattutto a chi ha avuto il coraggio di iniziare che andrebbero dedicate le celebrazioni. A quei ragazzi che venti anni fa, in maniera quasi pionieristica, accettarono la sfida e partirono. In tutto 3.244. I più numerosi: i giovani del Regno Unito (925) e i francesi (895). Da allora, i numeri non hanno fatto che crescere quasi in progressione geometrica. Nel complesso sono circa 150 mila gli studenti che ogni anno scelgono di fare l'Erasmus e oggi si è arrivati a un totale di un milione e mezzo.

Anche gli italiani passano il confine volentieri. Da soli, gli universitari italiani potrebbero dare vita a una piccola cittadina formata da centosessantamila anime dalle peculiari caratteristiche: un po' nomadi, europeisti e multilingue che in media trascorrono circa sette mesi all'estero.

Ma lo studio all'estero può facilitare la ricerca di lavoro? Il vantaggio, almeno nel breve tempo, non si sente. Tra chi parte con l'Erasmus e chi invece rimane in Italia, le possibilità di trovare lavoro non cambiano poi molto. Questi risultati fanno sorgere dubbi sulla capacità di apprezzare in misura adeguata il valore aggiunto conferito dalle esperienze di studi all'estero.

C'è però anche qualche piccolo vantaggio concreto. In termini di retribuzione, i laureati con esperienza Erasmus guadagnano circa il 4% in più di quanto non succeda ai loro colleghi "domestici". Dopo cinque anni il differenziale aumenta, e chi ha fatto l'Erasmus arriva a guadagnare fino a 1.458 euro al mese contro i 1.310 euro di chi non ha fatto esperienze di studio all'estero. Inoltre sono soprattutto loro, i ragazzi che fanno un'esperienza con l'Erasmus, ad avere il più spiccato spirito europeista. Sono loro, più di chiunque altro, a essere pronti a lavorare in uno stato europeo. Sarebbe pronto a farlo subito il 69,2% di loro, mentre farebbe lo stesso solo un universitario su tre tra quelli che non hanno mai avuto esperienza di studio all'estero. Il 2007, oltre ad essere l'anno dei vent'anni dell'Erasmus, sarà anche il centenario della nascita dell'europeista Altiero Spinelli, il quale scrisse: "La federazione europea è il riconoscimento delle diversità e della fratellanza delle esperienze nazionali dei popoli europei, in mezzo alle cui lingue, ai cui scrittori e pensatori sono vissuto per anni senza sentirmi più vicino a loro se italiani, più lontano se stranieri. È la vera messa fuori legge della guerra tra europei."

(Federico Pace, «La Repubblica», 7 dicembre 2006)



Parte seconda

NEL PIATTO

CRUDO E MINI PORZIONI A TAVOLA IL NUOVO LUSO E' TOCCARE CON LE MANI

Abbasso le posate, viva le mani. Toccare e mangiare. Uno, due, tre, tanti bocconi. Sinfonia di sapori, giro del mondo culinario, catturando emozioni, gusti lontani, nello spazio e nel tempo. Il «finger food» è tra noi. Già affermata nei locali alla moda, la cultura della mini-porzione - presa al volo con le dita - entra in casa, rivoluzionando anche la preparazione della tavola. Mise en place minimalista, che richiede una montagna di piccoli piatti. E il pasto è servito. Avvertenza: i vini devono essere di qualità (vanno forte i rosé spumanti e fermi, i regionali prodotti da vitigni «autoctoni»), versati nei calici, anche «spaiati» (di gran moda), di varie fogge e dimensioni. Autunno-inverno «finger», insomma. Passando, senza scandalizzarsi, per il «fast» (l'ultima novità, per veloci pause-pranzo casalinghe, è il risotto sotto vuoto, che si prepara in tre minuti) ritornato a fare tendenza, dopo anni di celebrazioni «slow», ovvero, la meditazione a tavola. Rottura di un tabù? «Il concetto slow - reagiscono da Slow Food, il movimento planetario di cultura alimentare - significa attenzione al cibo, alla qualità, alle origini. Non alla lunghezza di un pasto tout court. Quindi, sta benissimo l'hamburger con carne selezionata, il panino con il prosciutto buono, gli assaggi di formaggi d'alpeggio». Fast good, per dirla con Ferran Adrià, lo chef catalano che ha fondato a Madrid il fast food di alta qualità.

Ma i giovani, saturi di Mc Donald e dintorni, adesso puntano dritto al «cibo di strada», preferibilmente etnico. «Vanno sempre più pazzi per il doner kebab (carne allo spiedo, di origine turca) e il falafel (polpettina di legumi, tipica dell'Egitto) - dice Vittorio Castellani, in arte chef Kumalè - acquistati in certe botteghe profumate di spezie d'Oriente che in verità fanno parte ormai di catene alimentari, e mangiati a passeggio, come un cono gelato».

E il crudo? Crudo come pesce (punto fermo nei ristoranti di tendenza), ma anche verdura, o carne. «L'antipasto di crudo marinato - avverte Moreno Cedroni, lo chef che ha inventato il sushi all'italiana - diventa un classico anche negli inviti casalinghi. Regola d'oro: pesce freschissimo, olio extravergine super e colatura di acciughe». Il sushi del Chianti (carne tagliata a coltello), invece, è un'invenzione del mitico macellaio toscano Dario Cecchini. Spopolerà. Dedicato, infine, a chi vuole affinare il gusto, e lanciarsi nel futuro: la cucina molecolare. Proposta in Italia dallo chef executive del «Serbelloni» di Bellagio, Ettore Bocchia, in tandem con il fisico della materia, Davide Cassi. Il must autunnale? Gnocco molecolare alla zucca (senza farina, né uova, né patate) con crema di parmigiano e tartufo bianco.

Marisa Fumagalli

Le Novità

- **ETNICO**

Non solo hamburger: anche i giovani puntano sull'etnico per un pranzo veloce o uno spuntino. I più richiesti: il doner kebab e il falafel. Si mettono in un cartoccio e via: durante la pausa pranzo, mentre si mangia si riesce pure a fare due passi.

- **IL VINO**

Tutto va bene, purché sia di qualità. A cambiare è invece il modo di servirlo: alla larga dai servizi per dodici (chi ha lo spazio per tanti bicchieri?), adesso il gioco è brindare con calici spaiati, con il vantaggio che ciascuno riconosce subito il suo.

**Parte prima**

Leggi attentamente il testo *Erasmus, la festa dei vent'anni* e risolvi gli esercizi che ti vengono proposti.

1. Cerchia le quattro (4) risposte esatte.
 - A Erasmus comporta grossi vantaggi economici ai principianti sul posto di lavoro.
 - B Il differenziale sulla retribuzione mensile aumenta con l'aumentare degli anni di servizio.
 - C Nessuno apprezza il valore aggiunto che deriva dalle esperienze dell'Erasmus.
 - D Del milione e mezzo di studenti che finora hanno fatto l'Erasmus, i più meritevoli sono certamente quelli che per primi hanno accettato la sfida.
 - E Altiero Spinelli affermò che, mentre viveva all'estero, si sentiva maggiormente vicino agli italiani.
 - F Si è constatato che lo spirito europeista è fortemente radicato nei giovani che hanno studiato all'estero.
 - G Gli universitari francesi preferiscono fare l'Erasmus nei Paesi d'oltreoceano.
 - H Le caratteristiche di chi ha studiato all'estero sono: il nomadismo, l'europeismo e il plurilinguismo.
 - I Le diversità nazionali non riducono la possibilità di nuove guerre.

(4 punti)

2. Il testo in generale desidera:

Cerchia la risposta corretta.

- A celebrare il centenario della nascita del grande europeista italiano Altiero Spinelli;
- B celebrare i primi pionieri dell'Erasmus, quelli che sono andati a studiare all'estero vent'anni fa;
- C esaltare lo spirito europeista degli universitari che svolgono all'estero il programma Erasmus;
- D celebrare a livello europeo i vent'anni di vita dell'Erasmus.

(1 punto)

3. Quali fra questi nomi si addicono al mondo universitario?

Cerchia la risposta corretta.

- A Puntualità, orario, marcatempo, pausa, retribuzione, sportello, pensione;
- B Ricerca, impegno, iniziativa, esperienza, capacità, esami, programmi, progetti;
- C Cànice, corsia, terapia, iniezione, strumenti, asepsi, esami, analisi, risultati;
- D Allenamento, capacità, costanza, esercitazione, gara, risultati, premi, competizione.

(1 punto)



4. La frase “*crescere in progressione geometrica*” può essere sostituita con:

Cerchia la risposta corretta.

- A crescere rapidamente, moltiplicando il numero;
- B crescere in maniera sproporzionata;
- C far aumentare di volume le figure geometriche;
- D trasformare una figura geometrica in un'altra più grande.

(1 punto)

5. I ragazzi che fanno un'esperienza con Erasmus hanno **il più spiccato spirito europeista**. Spiega il significato dell'espressione in grassetto:

(1 punto)

6. Volgi il seguente passo al passato rispettando la concordanza dei tempi e dei modi. Ricopia solo le voci verbali modificate.

In termini di retribuzione, i laureati con esperienza Erasmus guadagnano circa il 4% in più di quanto non succeda ai loro colleghi "domestici". Dopo cinque anni il differenziale aumenta, e chi ha fatto l'Erasmus arriva a guadagnare fino a 1.458 euro al mese contro i 1.310 euro di chi non ha fatto esperienze di studio all'estero. Inoltre sono soprattutto loro, i ragazzi che fanno un'esperienza con l'Erasmus, ad avere il più spiccato spirito europeista.

(8 punti)

**Parte seconda**

Leggi attentamente il testo *Crudo e mini porzioni a tavola il nuovo lusso è toccare con le mani e risolvi gli esercizi che ti vengono proposti.*

7. Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false cerchiando la lettera giusta.
- | | | |
|--|---|---|
| I ragazzi non mangiano più hamburger. | V | F |
| È restrittivo sostenere che Slow-food significa esclusivamente trascorrere a tavola molte ore. | V | F |
| Alla fine di un pranzo finger-food nella lavastoviglie della padrona di casa ci sono ovviamente molte stoviglie. | V | F |
| Il menù-in prevede un pasto frugale. | V | F |
| Il pranzo veloce è categoricamente bandito. | V | F |
| Le stoviglie oggi possono anche essere scoordinate. | V | F |
- (3 punti)
8. Le pietanze molecolari:
Cerchia la risposta corretta.
- A saranno offerte a basso costo da tutte le catene di ristorazione.
 - B stuzzicheranno i palati delicati perché semplicemente prelibate.
 - C avranno molto successo perché le porzioni sono piccole e quindi i prezzi saranno accessibili.
 - D saranno molto apprezzate dalle buone forchette perché particolarmente insipide.
- (1 punto)
9. La cultura delle mini-porzioni sarà alla portata:
Cerchia la risposta corretta.
- A praticamente di tutti.
 - B della gente molto disagiata.
 - C dei giovani squattrinati.
 - D delle persone comunque benestanti.
- (1 punto)
10. Gli esperti del mondo culinario raccomandano di:
Cerchia la risposta corretta.
- A proporre cibi particolarmente elaborati.
 - B pasteggiare con vini rigorosamente pregiati.
 - C preparare la tavola sfarzosamente imbandita.
 - D bandire categoricamente ingredienti regionali.
- (1 punto)



11. Cerchia i tre (3) aggettivi che meglio definiscono il registro scelto dall'autrice:

- A accademico
- B brillante
- C confidenziale
- D ironico
- E osceno
- F pedante
- G sarcastico
- H scanzonato

(3 punti)

12. Per imprimere al testo un ritmo veloce, l'autrice ha usato degli espedienti. Quali?

Cerchia le quattro (4) risposte corrette.

- A Frasi brevi.
- B Frasi molto lunghe.
- C Frasi relative.
- D Frasi senza predicato / frasi nominali.
- E Frasi – slogan.
- F Prevalenza di frasi subordinate.
- G Serie di elenchi.

(4 punti)

13. Nel testo ci sono molte parole straniere. Come vengono definite in grammatica?

Scrivi il significato italiano delle seguenti espressioni:

chef = _____

fast-food = _____

finger-food = _____

must = _____

tandem = _____

tout-court = _____

(7 punti)



14. Spiega il significato delle espressioni evidenziate nelle seguenti frasi.

- “Rottura di un tabù?” **Rottura di un tabù** significa:

- “Ma i giovani, saturi di Mc Donald e dintorni, adesso puntano dritto al «cibo di strada», preferibilmente etnico.” **Saturi di Mc Donald** significa:

- “...i vini devono essere di qualità, versati nei calici, anche «spaiati» (di gran moda), di varie fogge e dimensioni.” **Calici spaiati** significa:

(3 punti)

15. Sottolinea gli aggettivi presenti nel seguente passo.

E il crudo? Crudo come pesce (punto fermo nei ristoranti di tendenza), ma anche verdura, o carne. «L’antipasto di crudo marinato - avverte Moreno Cedroni, lo chef che ha inventato il sushi all’italiana - diventa un classico anche negli inviti casalinghi. Regola d’oro: pesce freschissimo, olio extravergine super e colatura di acciughe».

(5 punti)

16. Trasforma il seguente periodo dalla forma implicita a quella esplicita.

Acquistati in certe botteghe e mangiati passeggiando per digerirli meglio.

I cibi _____
(2 punti)

17. Scrivi il rispettivo iperonimo delle seguenti parole.

Dita: _____

Risotto: _____

Zucca: _____

Bicchiere: _____

(4 punti)



M 1 4 2 1 1 1 1 2 1 1

Pagina bianca



Pagina bianca