



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 1 7 1 A 3 0 2 1 1

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

ITALIJANŠČINA KOT TUJI IN DRUGI JEZIK

Izpitna pola 1

Bralno razumevanje

Sobota, 10. junij 2017 / 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 vpisite svojo šifro v okvirček desno zgoraj na tej strani in na ocenjevalna obrazca.

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

Rešitve pišete 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 5 praznih.



P 1 7 1 A 3 0 2 1 1 0 2



3/12

Prazna stran

OBRNITE LIST.



1. nalogia

Preberite besedilo in rešite nalogo.

Dalla maturità al ristorante stellato in tre mesi: il record di Matteo

Diplomato a luglio all'alberghiero Porta di Milano, a settembre è stato assunto nel ristorante Da Vittorio di Bergamo. E a 19 anni guadagna 2.500 euro al mese

Matteo Froio ha 19 anni, una grande passione per i risotti, entusiasmo da vendere e un pizzico di audacia. Oltre a uno stipendio che i suoi coetanei vedranno, forse, a fine carriera. Diplomato nel luglio scorso all'alberghiero Carlo Porta di Milano, dove è entrato a 14 anni sognando di imitare nonna Bruna e le sue delizie ("È lei che mi ha trasmesso l'amore per la cucina", dice), Matteo è passato giovanissimo attraverso esperienze di lavoro impegnative: stage in macellerie e pescherie, gastronomie e ristoranti stellati, da Peck a Sadler, a Milano. "Ma una delle esperienze che mi ha fatto crescere di più è stata quella in Francia, al ristorante "Italie là-bas" ad Avignone, dove ho anche perfezionato la conoscenza del francese".

Addetto al "banqueting"

Da settembre, dopo una serie di "chiamate" last minute ("anche a mezz'ora dall'inizio dell'evento"), a cui Matteo ha sempre risposto con grande disponibilità, ecco materializzarsi il contratto da sogno: l'assunzione al ristorante da Vittorio di Bergamo, una delle eccellenze assolute nella scena italiana, tristellato nella prestigiosa guida Rossa Michelin. Al fianco dello chef Chicco Cerea, oggi si occupa di "banchettistica": servizi di catering per feste e clienti privati, che lo portano a viaggiare e a creare aperitivi, rinfreschi originali, finger food. "Ne capitano venti, trenta al mese", racconta. Cinquanta euro a serata, che si sommano allo stipendio-base, circa 1.200 euro, per un totale di circa 2.500 euro al mese. E' convinto che gli chef non debbano abitare in televisione. "La mia idea – dice – è cambiata molto da quando ho iniziato a prendere sul serio la cucina e ho capito quanto tutti questi talent show spettacolarizzino solo alcuni aspetti del mio lavoro e trasmettano l'idea che sia una professione facile e per tutti, cosa non vera". Nel futuro che immagina per sé, c'è un ristorante tutto suo. O una carriera da "food & beverage manager": la figura che coordina e pianifica i servizi di ristorazione, che definisce gli standard qualitativi dell'offerta gastronomica, che gestisce le risorse economiche e il personale di sala.

(Prirjeeno po: Corriere della Sera, di Antonella De Gregorio, 9. 1. 2016)

1.1. Dopolnite preglednico s podatki Mattea Froia.

1.	Età	
2.	Percorso formativo	
3.	Professione	
4.	Esperienze in cucina	
5.	Guadagno mensile	
6.	Conoscenza delle lingue	

**1.2. Odgovorite na vprašanja.**

7. Dove lavora Matteo Froio?

8. Chi è stato la sua ispirazione?

9. Matteo Froio ha partecipato a un reality di cucina?

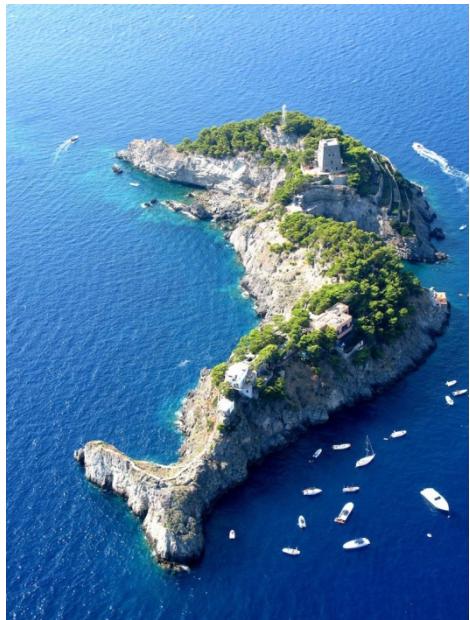
10. Qual è il suo sogno?



2. nalogia

Preberite besedilo in rešite nalogi.

Li Galli - un gioiello a due passi dalla Penisola Sorrentina



C'è chi lo considera come una meta prevalentemente estiva e chi, invece, ne sa cogliere il lato romantico anche fuori stagione: il mare è una realtà che, dodici mesi l'anno, sa come regalare intense emozioni. Al bando le solite rotte: ritagliarsi un momento di evasione vuol dire rifugiarsi là dove la massa non arriva e non sempre serve passare decine di ore in volo per raggiungere isole e atolli sperduti: la destinazione dei sogni infatti la si può incontrare più vicino di quanto si possa immaginare, esattamente in Campania. Ebbene sì, a fare battere i cuori è Li Galli, un arcipelago formato da tre isolotti rocciosi e solitari noti come Gallo Lungo, La Rotonda e l'isola Dei Briganti (spesso nota come Castelluccio), tutti appartenenti all'Area Marina Protetta di Punta Campanella e posizionati a pochi chilometri a sud della Penisola Sorrentina.

Qui, dove l'azzurro del mare e quello del cielo si incontrano in un sapiente connubio di cristalline sfumature, a colpire è in primis la sua forma che molto ricorda quella di un delfino. E che dire invece delle leggende che lo circondano? Li Galli, noto anche come "Le Sirenuse", è stato il terreno d'azione

delle sirene, creature fantastiche che simboleggiano i pericoli del mare visto che, con il loro fascino ingannevole, ammaliavano i marinai al punto di distrarli e farli naufragare: fu proprio qui che Ulisse, come scrisse Omero nell'Odissea, facendosi legare all'albero della sua nave su consiglio della maga Circe, riuscì a resistere a quei canti melodiosi senza rimanerne vittima.

Tra leggenda e realtà, la magia di questo microcosmo appartato innamorò il coreografo e ballerino russo Leonide Massine che decise di acquistare l'intero arcipelago talmente fu rapito dal silenzio di quei paesaggi selvaggi dall'incomparabile bellezza in grado di suscitare un totalizzante senso di pace. La sua presenza lo portò a trasformare quello che un tempo era un arcipelago completamente disabitato nel suo eden felice: decise così di edificare una villa, sui resti di una costruzione di epoca romana, avvalendosi del tocco magico dell'archistar¹ Le Corbusier. Alla sua morte il testimone passò nelle mani di un altro nome caro al mondo della danza, Rudolf Nureyev, il cui sogno era quello di realizzare, proprio qui, una scuola di ballo destinata a ospitare giovani talenti in cerca di ispirazione artistica ma, purtroppo, ogni speranza svanì con la sua morte che portò l'arcipelago, nel 1993, nelle mani dell'albergatore Giovanni Russo. Trattandosi di una proprietà privata, è possibile visitare Li Galli solo su invito ma ciò non deve scoraggiare perché anche dal mare, organizzando un tour in barca, si può scorgere questa dimensione che spalancò le braccia a illustri personalità come Greta Garbo, Anna Magnani, Ingrid Bergman e ancora Jacqueline Kennedy e Aristotele Onassis, solo per citarne alcuni, tutti affascinati da quel contenitore di storia e natura dichiarato dai Beni Culturali, dal 1987, "area di importante interesse archeologico".

Mantenendo le distanze, ci si può comunque concedere una cena romantica approfittando di quelle strutture che, oltre a cibo di qualità, offrono una scenografia mozzafiato: succede al "Dolce far niente", ristorante sito all'interno del Casale Villarena Relais, una dimora storica collocata in uno dei luoghi più incantevoli della Penisola Sorrentina, il posto giusto per rilassarsi e lasciarsi coccolare. Tra i profumi del limoneto, la tranquillità di una location intima e la cucina dai sapori autentici, ci si trova nel posto giusto per regalare alla propria dolce metà una privilegiata vista sul golfo di Napoli e le isole de Li Galli. Qui ci si può anche dilettare tra i fornelli prendendo parte alla lezione di cucina "Mamma Mia", un'esperienza molto divertente che insegna i segreti della pasta fatta in casa, dagli gnocchi ai ravioli passando per le tagliatelle, la lasagna, ecc.

(Vir: <http://www.lastampa.it>. Pridobljeno: 25. 1. 2016.)

¹ Archistar: un architetto molto famoso

**Odgovorite na vprašanja.**

11. Che cos'è Li Galli in senso geografico?

12. In quale regione si trova?

13. In quale mese dell'anno Li Galli è interessante per i turisti?

14. Quale personaggio leggendario ha contribuito ad associare le "sirene" a Li Galli?

15. L'isola più grande ha la sagoma di un animale. Quale?

16. A quale epoca appartenevano le rovine al posto delle quali oggi si trova una villa?

17. Perché il grande sogno di Nureyev di aprire una scuola di danza non si è realizzato?

18. Che mestiere fa l'attuale proprietario delle isole?

19. In che modo si può sbarcare sull'isola?

20. Chi ha progettato la villa?

21. Da dove si può ammirare il panorama de Li Galli e del golfo napoletano?

22. Qual è l'attività offerta dal ristorante menzionato nell'articolo?



3. nalogia

Preberite reklamacijo in rešite nalog.

Richiesta di rimborso totale del biglietto e risarcimento danni

Marco Baccari, Viale Galilei Galileo 173-59100 Prato (PO)

Spett. Trenitalia S.p.a.

Richiesta di rimborso

In data 19 gennaio 2016 il sottoscritto Marco Baccari, giunto alla stazione di Prato in possesso di regolare biglietto per il tragitto da Prato a Roma sul treno Intercity n. 128, apprendeva che il treno era soppresso.

Il sottoscritto era quindi costretto a rinunciare all'effettuazione del viaggio.

Con la presente il sottoscritto chiede pertanto il rimborso totale del prezzo del biglietto, pari a € 72, nonché il risarcimento dei danni subiti in conseguenza della soppressione del treno e contestuale rinuncia al viaggio, danni quantificabili in € 350.

Distinti saluti.

Firma, m.p.
Marco Baccari

Firenze, 25/01/2016

Allega:

- 1) biglietto del treno;
- 2) altra documentazione utile per risarcimento danni.

Dopolnite preglednico.

23.	Mittente	
24.	Destinatario	
25.	Oggetto	
26.	Data del reclamo	
27.	Luogo dell'evento	
28.	Causa della rinuncia del viaggio	
29.	Importo complessivo richiesto (in Euro)	
30.	Allegati	



P 1 7 1 A 3 0 2 1 1 0 9

9/12

Prazna stran



Prazna stran



P 1 7 1 A 3 0 2 1 1 1

11/12

Prazna stran



Prazna stran