

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2009

Μάθημα: Ιταλικά

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 12 Ιουνίου, 2009, 7,30 π.μ.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ
Απαντήστε σε όλα τα ερωτήματα στο τετράδιο απαντήσεων.

PARTE I: Test di produzione scritta

(30 punti)

Prova n. 1: Scrivi un tema fra le 150 e le 200 parole.

Vuoi invitare degli amici a fare un viaggio con te. Scrivi una email dando loro informazioni sul programma che hai scelto (es. la destinazione, tipo di trasporto, posti da visitare e altro).

PARTE II: Test di comprensione della lettura

(25 punti)

Leggi il seguente testo e completa gli esercizi che seguono.

La pizza!

Tremila anni di storia. Un viaggio che comincia nell'antico Egitto.

Nell'antico Egitto era usanza celebrare la nascita del Faraone mangiando una schiacciata condita con erbe aromatiche. In epoca greca, Erodoto tramanda diverse ricette babilonesi che ci riportano a schiacciate e focacce di vario genere. In epoca romana era uso preparare focacce di farro. Si pensa infatti che la parola "farina" derivi da farro, mentre la parola "pizza" derivi da "pinsa", participio passato del verbo latino *pinsère*, che significa schiacciare, macinare. Tracce di questo alimento si ritrovano anche in epoca medioevale e rinascimentale. Quindi, possiamo considerare la pizza come alimento tipico delle culture del bacino Mediterraneo. Ma è in un dedalo di vicoli di Napoli che troverà la sua patria.

Due sono gli ingredienti fondamentali: la mozzarella e il pomodoro. La prima fu opera dei longobardi, che, dopo la caduta dell'impero romano, portarono in Italia la bufala. Questa, una volta ambientatasi fra il Lazio e la Campania, avrebbe fornito il latte per la preparazione della mozzarella. Il secondo fu importato dal Perù in Europa dai colonizzatori spagnoli e fu prima utilizzato come salsa cotta e poi come condimento per la pizza. Dopo le iniziali diffidenze, il pomodoro fece il suo ingresso trionfale nella cucina italiana e in particolare in quella napoletana.

La vera pizza napoletana è nata intorno al 1730 nella versione Marinara. Infatti a Napoli iniziano a diffondersi le botteghe specializzate nella preparazione di tale piatto, il quale diventa così una pietanza consumata da tutte le classi sociali. È dal 1800 conosciamo la pizza con pomodoro e mozzarella. Nel 1889 ha preso il nome "Margherita" in occasione di una visita dei sovrani Re Umberto I e la regina Margherita. Si racconta infatti che il miglior pizzaiolo dell'epoca, Raffaele Esposito, preparò tre pizze per i sovrani: pizza alla mastunicola (strutto, formaggio, basilico), pizza alla marinara (pomodoro, aglio, olio, origano), pizza pomodoro e mozzarella (pomodoro, olio, mozzarella, basilico).

La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da voler elogiare il cuoco dando il suo nome alla creazione culinaria: è nata così la "Pizza Margherita". Fino al 1900 la pizza e le pizzerie rimangono un fenomeno prettamente napoletano. Dopo la seconda guerra mondiale e sull'onda dell'emigrazione, la pizza esce dai confini del meridione per sbarcare al Nord e all'estero, diventando così un fenomeno mondiale. Ora come ora è amata da tutti, grandi e piccini, dall'Europa all'America fino al Giappone ed è possibile gustarla anche nei migliori ristoranti.

(adattato dal sito <http://www.spizalapizza.it/>)

Prova n. 1

Indica le sette informazioni che sono realmente presenti nel testo. Indica con una crocetta (+) la risposta esatta. (7 x 1 = 7)

1. La parola "pizza" deriva probabilmente dal verbo "schiacciare" in latino.
2. La pizza è un alimento che esiste solo a Napoli.
3. La mozzarella nasce dopo la caduta dell'impero romano.
4. Il pomodoro è stato importato in Europa dagli spagnoli.
5. La cucina napoletana usa poco la salsa cotta di pomodoro.
6. La pizza entra nella cucina italiana agli inizi dell'Ottocento.
7. A Napoli, la pizza diventa presto un piatto per tutte le classi sociali.
8. La pizza Margherita è nata in occasione di una visita dei sovrani italiani a Napoli.
9. La pizza è diventata famosa in tutto il mondo grazie all'emigrazione verso il Nord e all'estero.
10. Ora sono tante le persone che mangiano la pizza in molti paesi del mondo.

Prova n. 2

Rileggi il testo. Indica se le seguenti affermazioni sono vere (V) o false (F). (6 X 1 = 6)

1. La pizza è un alimento che esisteva già in alcune culture mediterranee.
2. La mozzarella è stata preparata per la prima volta durante l'impero romano.
3. Il pomodoro è un ingrediente presente nella cucina napoletana.
4. A Napoli c'erano botteghe specializzate nella preparazione della pizza.
5. La pizza con pomodoro e mozzarella ha cambiato nome nel 1800.
6. La regina ha dato il nome "Margherita" alla pizza con pomodoro, olio, aglio e origano.

Prova n. 3

Rileggi il testo. Rispondi alle seguenti domande. (4 x 3 = 12)

1. In quali periodi storici si trovano alimenti simili alla pizza?
2. I longobardi con che cosa preparavano la mozzarella?
3. Per chi Raffaele Esposito ha preparato le tre pizze?
4. La pizza quando è diventata un fenomeno mondiale?

PARTE III: Test di analisi delle strutture di comunicazione

(25 punti)

Prova n. 1

Leggi il dialogo e scegli la forma giusta del verbo.

(7 x 1 = 7)

- Perchè Gianluca non ❶ (è venuto/veniva) al cinema ieri sera?
-In questo periodo è un po' giù. La fidanzata lo ❷ (avrà lasciato/ha lasciato).
-Ma come? ❸ (Sembleranno/Sembravano) così innamorati.
-Credimi, è veramente depresso.
-Mi dispiace... allora, è logico che non abbia molta voglia di uscire. Senti, perchè non gli ❹ (proponiamo/abbiamo proposto) di fare un viaggio?
-Ma non sono sicuro che abbia voglia di partire.
-Dai! ❺ (Saremmo potuti/Potremmo) andare a Praga. È una città splendida.
-Perchè invece non andiamo in Spagna? Se ❻ (ci sarà/c'era) bel tempo potremo andare al mare.
-Sì, buon'idea. Dai, chiama Gianluca e chiedigli se ❼ (aveva voluto/vuole) venire con noi.

Prova n. 2

Completa il testo con le parole seguenti. Ci sono due parole in più.

(8 x 1 = 8)

barca, carne, antichi, scoperte, documentario, occhi, fortunati, evoluzione, volte, mare

Terrore bianco

Ha un sesto senso che gli permette di captare i campi elettromagnetici prodotti dalle possibili prede. Ha ❶ che vedono anche al buio, e fauci mobili per abbattersi con il massimo della forza sulle sue vittime: a ❷, sebbene di rado, anche sull'uomo.

Può divorare fino a 200 chili di ❸ in un solo pasto. Lo squalo bianco è il più grosso e pericoloso predatore dei mari, prodotto sofisticato di 400 milioni di anni di ❹: i suoi antenati sono più ❺ degli alberi o dei dinosauri. Solo oggi gli scienziati stanno cominciando a svelare i suoi segreti.

Alternando grafica computerizzata a spettacolari immagini dal vivo, il ❻ in edicola a marzo illustra le ultime ❼ su questa perfetta "macchina da guerra". E mette in scena gli emozionanti racconti dei ❸ sopravvissuti all'attacco di uno squalo.

(tratto dalla rivista National Geographic Italia, Marzo 2008, vol. 21., n. 3)

Prova n. 3

Rispondi alle seguenti cinque domande scegliendo le risposte giuste fra le sette date.

(5 x 2 = 10)

1. Che cosa vuoi fare da grande?
2. Ho telefonato a Mariangela ma non risponde. Sai per caso dov'è?
3. Che cosa hai fatto ieri sera?
4. Hai inviato a Margherita le informazioni sulle vacanze?
5. Ti va di prendere qualcosa?

- A. *Un sacco di cose, ho anche giocato a tennis con Gina!*
- B. *Preparo una pizza e un'insalata mista.*
- C. *Sarà partita per Siena.*
- D. *No, grazie. Ho già bevuto troppo per oggi.*
- E. *Non sono sicuro! Il professore come te, forse.*
- F. *Sì, andrò in Sicilia per tre settimane.*
- G. *Non ancora. Le sto cercando proprio adesso in Internet.*

FINE DEL TEST