


<i>Centre Number</i> Codice centro	<b>EUROPEAN CONSORTIUM FOR THE CERTIFICATE OF ATTAINMENT IN MODERN LANGUAGES</b>    <b>I I K Ancona</b>  <b>Fac-simile</b>  <b>ITALIANO</b>  <b>Comprensione scritta</b>  <b>Livello B2</b>  <b>45 minuti</b>  <b>25 punti</b>	<i>For Examiners'</i> <i>Use Only</i> Ad uso degli esaminatori
<i>Candidate No.</i> N. candidato		<i>Signatures</i> Firme
<b>IT – B2</b>		Esaminatore 1
<i>Name (BLOCK CAPITALS)</i> Nome (MAIUSCOLA)		Esaminatore 2
<i>Signature / Firma</i>		
<i>Date / Data</i>		
..... / ..... / 20...		

### ISTRUZIONI PER I CANDIDATI

Completate le informazioni contenute nelle caselle in alto a sinistra, in questa pagina.

Scrivete tutte le risposte su questo stampato. L'ultima pagina è riservata a eventuali brutte copie / appunti.

Cercate di rispondere a tutte le domande.

Scrivete in modo chiaro e leggibile.

Scrivete tutte le risposte con la penna blu o nera.

Non possono essere utilizzati dizionari o brutte copie.

### INFORMAZIONI PER I CANDIDATI

Questo test contiene due parti.

Il Consorzio non accetta nessuna responsabilità per eventuali informazioni date dagli assistenti presenti alle prove.

## Comprensione scritta

### Prima parte

*Nella cassetta postale abbiamo trovato anche oggi molto materiale pubblicitario. Legga i testi e poi decida a quale argomento appartengono le frasi citate. Attenzione: ci sono due argomenti che non corrispondono a nessuna delle citazioni.*

*Deve inserire 10 soluzioni. La prima soluzione (0) è data come esempio.*

**0.** Per raggiungere la pietraia bisogna percorrere il sentiero che da Lillaz porta al Gran Crot: una volta raggiunta la base della pietraia gli ingressi sono possibili su tutto il perimetro della stessa come le uscite.

1. Per l'Italia possiamo parlare di introduzione forzata, poiché il nostro paese è stato fra i pochissimi che ha adottato la nuova moneta senza un adeguato Referendum e quindi senza la scelta popolare.
2. Il Docente titolare di un insegnamento, verso la conclusione dello stesso, invita due studenti a recarsi presso l'ufficio di Portineria della sede didattica per ritirare un congruo numero di questionari.
3. L'Audio Walk è un percorso sonoro, una sorta di spettacolo in itinere il cui attore unico ed ultimo è lo spettatore solitario. Il turista riceve un lettore CD e delle cuffie. Al suo comando parte una colonna sonora fatta di dialoghi, suoni e musica.
4. A tutti concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione. I premi saranno consegnati esclusivamente ai vincitori durante la cerimonia di premiazione. I migliori componimenti saranno pubblicati.
5. I biglietti si acquistano nelle biglietterie della Regione e presso le agenzie turistiche e danno diritto alla prenotazione del posto. Possono essere acquistati anche in treno senza maggioranza di prezzo, ma solo per i posti rimasti ancora liberi.
6. Il nuovo sistema prevede una diversa articolazione dei titoli di studio: la Laurea di I livello, con l'obiettivo di assicurare allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti generali, nonché l'acquisizione di conoscenze specifiche professionali.
7. Se da una parte possiamo godere tutto l'anno della disponibilità di una serie di alimenti che prima arrivavano sulla nostra tavola solo in determinate stagioni, dall'altra parte è necessario ricorrere all'integrazione dietetica per assicurare al nostro organismo il corretto livello di sostanze essenziali.
8. Il centro Machiavelli nasce come cooperativa di insegnanti nel 1978 per dare una risposta adeguata al crescente interesse manifestatosi nel mondo per la lingua e cultura italiana. La ricerca metodologica e la sua applicazione, insieme alla creazione di opportunità di interscambio, sono i principali obiettivi della nostra scuola.
9. Oggi più che mai le aziende desiderano conoscere i pareri, i gusti e le opinioni dei consumatori riguardo ai prodotti e ai servizi offerti, per soddisfare nel miglior modo possibile le aspettative e le reali necessità di chi, giustamente, vuole spendere ma non sprecare il proprio denaro.

10. Gli utenti della pista devono comportarsi in modo da non mettere in pericolo gli altri. La persona che si trova a monte è nella posizione di poter scegliere una traiettoria, deve quindi sceglierla in modo tale da non preservare la sicurezza di qualsiasi persona che si trova a valle.

**Lista degli argomenti:**

- A. LA VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA
- B. VISITARE I MUSEI DI PARMA
- C. POETI GIOVANISSIMI
- D. 5 PER MILLE ALL'UNIVERSITÀ DI PADOVA
- E. UNA FIRMA CONTRO L'EURO
- F. NAVIGAZIONE LAGO DI GARDA
- G. CENTRO DI LINGUA E CULTURA ITALIANA PER STRANIERI
- H. INDAGINE SUL CONSUMO DEGLI ITALIANI
- I. GUIDA AI CORSI DI LAUREA
- L. IL MONDO DELLO SCI
- M. ALLA SCOPERTA DELLA PALEOFRANA DI LILLAZ**
- N. RONDÒ DI TRIESTE: IL TRENO D'EPOCA
- O. MANGIARE SANO

**Attenzione! Nella tabella segni solo le risposte che ritiene definitive.**

<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>M</b>										

## Comprensione scritta

### Seconda parte

**Legga il seguente testo su un dolce argomento e poi risponda alle domande (1-10) con una breve frase, come nell'esempio (0). Non è necessario comporre lunghi periodi.**

#### Pasticceria Saint Honoré

Nel 1989 nella tranquilla comunità di Opicina irrompe con una ventata di novità la pasticceria Saint Honoré. Potrebbe esser questo l'inizio di una storia da narrare in uno di quei film "cult" come *Chocolat*. L'ideatore del nuovo punto di eccellenza per quanto riguarda i dolci è Roberto Mosenich, che dopo alcuni anni di attività ricca di soddisfazioni presso il noto ristorante Alta Stazione di Muggia, dove era titolare e chef, decide che la sua creatività, la sua maestria e la sua professionalità andranno riservate alla creazione di prodotti speciali di alta qualità. Un precursore per quei tempi, e anche il nome scelto, Saint Honoré, la torta francese più nota al mondo indica una precisa scelta di campo. Mosenich studia e approfondisce le conoscenze in materia con maestri di fama mondiale, aggiunge di suo una predisposizione naturale e una grande passione che gli consentono di superare ogni sacrificio. Il successo è immediato, e alla pasticceria di Opicina arrivano clienti da tutta la provincia e anche fuori. E ciò accade anche oggi. Mentre eravamo in negozio a realizzare l'intervista in un lunedì prenatalizio, giorno di chiusura, squillava continuamente il telefono di persone che prenotavano *putitze* e *presnitz*, i tipici dolci della festività che la pasticceria Saint Honoré prepara rigorosamente selezionando le noci una a una, sottolinea Mosenich, solo in periodo natalizio. Le *pinze*, da altra parte vengono preparate solo per il periodo pasquale. Una scelta per non disperdere il valore della tradizione in qualcosa disponibile tutto l'anno che rischia di trasformarsi in un dolce qualunque. La Saint Honoré è la prima pasticceria in quegli anni a proporre anche la pasticceria mignon tuttora inarrivabile. Sempre alla ricerca di fare qualcosa che gli altri ancora non hanno fatto, nel 1992 Roberto Mosenich crea i cioccolatini del tram di Opicina, tuttora il prodotto più venduto, spedito in tutti i paesi del mondo, ovunque ci sia un triestino a cui amici e parenti vogliono regalare qualcosa che parli della sua terra.

Nel 1997 è la volta della torta Carsolina, una torta da forno a base di noci e mandorle, in confezione da viaggio, cioè un souvenir da poter trasportare in valigia (durata di circa tre settimane). L'ultima creazione in questo settore è la torta Trieste presentata trionfalmente qualche mese fa in piazza Unità, proprio sotto la torre del Municipio, torre che è riprodotta fedelmente sulla scatola – contenitore.

Il tutto è possibile anche grazie a uno staff molto affiatato e motivato. Consiglio ai giovani di studiare per fare i pasticceri conclude Roberto Mosenich. È un lavoro dove c'è futuro, un lavoro fatto di arte e di creatività, ma è soprattutto una professione che ti fa vivere fra cose buone e belle, regalando gioia e felicità alle persone.

(tratto da *Fuoco lento* mensile, 2008, p.40.)

**Esempio:**

0. Dove è stata aperta la pasticceria Saint Honoré?

..... a Opicina.....

1. Che cosa ha deciso un bel giorno Roberto?

.....

2. Perché ha scelto un nome francese per la pasticceria?

.....

3. Dopo quanto tempo sono premiati i suoi sacrifici?

.....

4. In quale periodo dell'anno si comprano *putizze* e *presnitz*?

.....

5. Perché non sono disponibili per tutto l'anno?

.....

6. Qual è il prodotto di maggior successo?

.....

7. Qual' è la caratteristica della torta Carsolina?

.....

8. Che cosa si vede sulla scatola della sua nuova torta?

.....

9. Da chi è aiutato Roberto?

.....

10. Che cosa pensa del suo lavoro?

.....