



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación, Cultura y Deporte

ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

PRUEBA ESPECÍFICA DE CERTIFICACIÓN DE
**NIVEL INTERMEDIO
DE ITALIANO
JUNIO 2014**

**COMPRENSIÓN
DE LECTURA**

**MODELO DE
CORRECCIÓN**

HOJA DE RESPUESTAS

EJERCICIO 1: GLI ITALIANI E IL CAFFÈ

1. A B **(C)**
2. È il modello di riferimento
3. A B **(C)**
4. **(A)** B C
5. **(A)** B C
6. A **(B)** C
7. Varietà, comodità, conservazione aromi
8. A B **(C)**
9. A **(B)** C
10. **(A)** B C

EJERCICIO 2: LOCALI STORICI

- | | testi | | | |
|---------------|------------|------------|------------|------------|
| Prima frase | A | B | C | (D) |
| Seconda frase | (A) | B | C | D |
| Terza frase | A | B | (C) | D |
| Quarta frase | A | B | (C) | D |
| Quinta frase | A | B | C | (D) |
| Sesta frase | A | (B) | C | D |
| Settima frase | A | B | C | (D) |
| Ottava frase | A | (B) | C | D |
| Nona frase | A | B | (C) | D |
| Decima frase | (A) | B | C | D |

EJERCICIO 1

GLI ITALIANI E IL CAFFÈ

Aurelio Magistà
18 ottobre 2013 repubblica.it

Leggi il testo e rispondi alle domande sul foglio delle risposte.

Gli italiani esperti di caffè? Vero e falso. Clamorosamente falso perché fino a pochi anni fa solo pochi appassionati sapevano la differenza tra Arabica e Robusta, o conoscevano le varietà di caffè. Del resto, con i nostri 5-6 chili annui pro capite, non siamo certo tra i primi consumatori: considerato che al vertice ci sono i finlandesi con circa 12 chili, e molti altri Paesi ci superano. Clamorosamente vero perché le macchine che hanno ottimizzato la preparazione del caffè sono tutte italiane, e quindi il nostro è un primato tecnologico che pone al vertice la macchina da bar: in tutto il mondo il modello di riferimento resta quella inventata dal barista milanese Achille Gaggia nel 1938.

Poi la macchina da bar è stata declinata nella versione da casa, che negli ultimi anni è diventata un vero e proprio boom, fino a oscurare lo storico successo internazionale della moka. All'inizio le macchine domestiche erano ingombranti, lente, complicate da usare e il risultato era mediocre. Adesso sono straordinariamente migliorate. Pochi sanno che tutte, sostanzialmente, fanno riferimento a un unico standard, una serie di fattori che perfezionati e assommati nel modo migliore compongono la formula del caffè perfetto. «La perfezione non si raggiunge mai», spiega Marcello Arcangeli, chimico per formazione e massimo esperto di Lavazza, «ma l'evoluzione delle macchine, cominciata da Luigi Bezzera e da Achille Gaggia, è diventata così veloce che ci avviciniamo sempre di più. Il momento chiave di questa evoluzione è stato il salto dal passaggio gravitazionale dell'acqua a quello a pressione. Nel caffè con il filtro all'americana l'acqua viene fatta passare per gravità nella miscela».

Un procedimento analogo, anche se migliorato, è quello compiuto con la napoletana, in cui l'infusione per gravità avviene all'interno di un sistema chiuso, che riesce a mantenere più elevata la temperatura. «Poi le ricerche ci hanno portato a una macchina da bar in cui il caffè è estratto facendo passare l'acqua attraverso la miscela a una pressione molto elevata: le professionali da bar intorno alle 9 atmosfere, quelle da casa, che usano tecnologie diverse anche fino a 15 atmosfere». Per le macchine domestiche l'espresso da bar resta l'ideale da raggiungere. Per evolversi hanno dovuto migliorare riducendo il tempo di riscaldamento e superando altri difetti. «Ogni mattina», spiega Arcangeli, «il barista fa alcuni caffè a vuoto, di avviamento. Era impensabile che a casa si facesse lo stesso. Un altro problema era rappresentato dalla mancanza di esperienza: la macinatura, la quantità di caffè, la pressatura sono dettagli fondamentali che il barista impara con il tempo. Le prime macchine domestiche richiedevano questo tipo di competenza, che però quasi nessuno aveva. Senza contare i problemi di pulizia». La soluzione è arrivata con le cialde di carta e, poi, con le capsule. «Le capsule risolvono tutti questi problemi: qualità, quantità, macinatura e pressatura sono predeterminate». Inoltre, il caffè resta sigillato fino all'uso, preservando umidità e aromi. Basta caricare e premere un bottone.

A questo punto si tratta di dettagli, per quanto importanti, e di varianti. Illy, per esempio, che con le sue macchine domestiche offre un caffè straordinario, con una tecnologia coperta da cinque brevetti che ha voluto definire Iperespresso: «Il caffè», spiegano dalla casa, «passa attraverso due fasi: l'iperinfusione e l'emulsione. La doppia articolazione assicura un'estrazione ottimale di tutti gli aromi del caffè». Il perfezionamento delle tecnologie e il boom delle macchine domestiche ha aperto orizzonti impensati, fino a fare del caffè una vera e propria moda. Lavazza e Illy propongono capsule con diversi varietà, miscele e aromi, ma il vero maestro è Nespresso. Che ha saputo creare un nuovo bisogno diventando quello che potremmo definire un "sarto" del caffè. «Partendo dal desiderio di offrire un espresso di qualità anche a casa», spiega il direttore marketing Floriane Novello, «siamo cresciuti insieme ai nostri clienti. Abbiamo capito che lo stesso

caffè è diverso per ciascuno, perché il gusto è soggettivo, e addirittura cambia durante la giornata o in abbinamento ai diversi cibi. Ne abbiamo tratto le conseguenze, ampliando continuamente l'offerta. Lo scorso anno avevamo 16 grand cru. Adesso 21, e continuiamo ad ascoltare i nostri clienti». Un filo diretto a doppio scambio: Nespresso sonda i gusti dei consumatori e modifica continuamente l'offerta. I consumatori diventano sempre più consapevoli e competenti. E il caffè finisce per diventare un fenomeno-moda, con gusti limited edition che entrano tra quelli standard solo a grande richiesta, e negozi, chiamati non a caso boutique, dove luci soffuse e atmosfere ovattate ci fanno sentire come se fossimo da Prada o da Hermès: chi entra si sente davvero un po' speciale. Proprio come il caffè che, finalmente, possiamo bere anche restando a casa.

1 Scegli la frase giusta.

- A Gli italiani sono sempre stati i maggiori esperti di caffè.
- B In Italia, il consumo di caffè è più elevato che in altri Paesi.
- C Le macchine da caffè italiane sono tecnologicamente superiori.

2 Perché è importante la macchina creata da Achille Gaggia?

3 Negli ultimi anni ...

- A c'è stato un boom internazionale della moka
- B la macchina da caffè del bar è entrata nelle case
- C le macchine da caffè domestiche hanno molto successo

4 Che cosa ha segnato una svolta nella preparazione del caffè?

- A L'uso della pressione nelle macchine da caffè.
- B L'introduzione del sistema di filtro americano.
- C Il miglioramento della caffettiera napoletana.

5 Secondo Marcello Arcangeli ...

- A nei bar, i primi caffè non vengono bevuti
- B a casa, è impensabile fare un buon caffè
- C le macchine domestiche dovranno migliorare

6 Le prime macchine da caffè ...

- A si riscaldavano velocemente
- B richiedevano una certa esperienza
- C si potevano pulire comodamente

7 Quali sono i vantaggi delle capsule? Indicane almeno tre.

8 Qual è la marca che “fa scuola”?

- A** Illy
- B** Lavazza
- C** Nespresso

9 I responsabili della Nespresso hanno capito che...

- A** devono offrire più scelta rispetto ad altre marche italiane
- B** è importante conoscere i gusti dei clienti per migliorare
- C** i consumatori italiani e stranieri hanno dei gusti limitati

10 I negozi Nespresso ...

- A** hanno l'estetica delle grandi boutique
- B** hanno copiato da Prada ed Hermès
- C** vogliono farci sentire come a casa nostra

EJERCICIO 2**LOCALI STORICI**

localistorici.it

Leggi i quattro testi e poi abbinati le dieci frasi ai testi corrispondenti. Le risposte devono essere indicate sul foglio delle risposte.

A. Ristorante Al Vedel

A inizio Ottocento, nelle mappe napoleoniche del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla si legge ch'era "pizzicagnolo", cioè produceva e vendeva salumi; nel 1864, al primo censimento dell'Italia unita, era oste. Un tempo anche alimentari, bar, posta e telefono pubblico, è storia del gusto della bassa parmense, tra antiche ricette e prezioso "Culatello di Zibello" che produce da sei generazioni. Amato da Gassman, Tognazzi e dallo scrittore Bevilacqua, è sempre nell'antica casa colonica di famiglia, nel territorio della "Reggia" di Colorno dove visse Maria Luigia moglie di Napoleone.

B. Il Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio

Aprì alla clientela nel 1873 e il primo cliente fu l'editore Giulio Ricordi, che affittò un intero piano del padiglione Regina d'Inghilterra per tutta la stagione. Giuseppe Verdi fu uno dei primi ospiti dell'editore, seguito da Giacomo Puccini.

Il fotoreporter Fedele Toscani (padre di Oliviero), nel 1933, con astuti e pazienti appostamenti, riuscì a fotografare l'idillio tra Bessie Wallis Warfield, più nota come Wallis Simpson, ed Edoardo VIII che, di lì a poco, avrebbe rinunciato al trono di Inghilterra per poterla sposare.

Il regista Alfred Hitchcock era innamorato del Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio e trascorse qui le sue vacanze di settembre dal 1925 - quando realizzò nei giardini dell'albergo una breve scena del suo primo lungometraggio "*The pleasure garden*" - fino al 1970.

C. Grapperia Nardini.

La più antica distilleria d'Italia e sette generazioni. Grapperia settecentesca sul celebre Ponte del Palladio, conserva antichi ambienti, arredi, alambicchi e pagine di storia patria. Le cannonate napoleoniche ricordano la ritirata dell'arciduca Giovanni d'Austria nel 1809; la celebre canzone rammenta che fu testimone del passaggio degli Alpini durante la Grande Guerra, quando la scoprì e apprezzò Hemingway, volontario della Croce Rossa.

D. Caffè pasticceria Piccardo

Ha fatto la storia di Oneglia, con la stessa famiglia da tre generazioni. Era il Caffè dei "signori", dove si entrava solo se laureati. Qui comparvero la radio e il primo telefono pubblico. Coppi, con 14 minuti di vantaggio, abbandonò la Milano-Sanremo del 1946, entrò per un caffè, riprese la bicicletta e vinse. Nel 2003 ha trasferito di pochi passi le vetrine e tutti gli arredi originali in stile umbertino, con un notevole intervento di recupero storico.

FRASI

- 1 Ebbe come cliente un famoso sportivo.
- 2 Fu inizialmente anche negozio.
- 3 È il più antico.
- 4 È legato alla Prima Guerra Mondiale.
- 5 Ha traslocato.
- 6 Servì come set cinematografico.
- 7 Ammetteva solo clienti di un certo livello sociale.
- 8 Fu testimone di una storia d'amore.
- 9 È rimasto nelle mani della stessa famiglia per più tempo.
- 10 Qui si poteva anche spedire una lettera.