



Exame Final Nacional de Italiano

Prova 849 | 1.ª Fase | Ensino Secundário | 2025

11.º Ano de Escolaridade – Iniciação – bienal

Decreto-Lei n.º 55/2018, de 6 de julho | Decreto-Lei n.º 62/2023, de 25 de julho

Duração da Componente Escrita da Prova: 105 minutos. | Tolerância: 30 minutos. 10 Páginas

A componente escrita da prova inclui 12 itens, devidamente identificados no enunciado, cujas respostas contribuem obrigatoriamente para a classificação final. Dos restantes 6 itens da componente escrita da prova, apenas contribuem para a classificação final os 4 itens cujas respostas obtenham melhor pontuação.

Para cada resposta, identifique a parte e o item.

Utilize apenas caneta ou esferográfica de tinta azul ou preta.

Não é permitido o uso de corretor. Risque aquilo que pretende que não seja classificado.

Não é permitida a consulta de dicionários.

Apresente apenas uma resposta para cada item.

As citações dos itens encontram-se no final do enunciado da prova.

A componente escrita da prova é constituída por três partes (A, B e C) e inicia-se com a compreensão do oral.

Nas respostas aos itens, não forneça elementos da sua identificação pessoal, como o seu nome.

ATENÇÃO

Só pode virar esta página quando receber indicação para tal.

Parte A – Comprensione orale

Testo 1

Ascolterete un'intervista in cui Marco, un cuoco italiano che vive a New York, parla degli errori della cucina italiana all'estero con Lisa e Giulia, due sue amiche italiane emigrate negli Stati Uniti.

1. Seleziona l'opzione corretta (**A**, **B** o **C**).

* **1.1.** Secondo Lisa, molti sostituiscono

(A) la panna con il guanciale.

(B) il guanciale con il pecorino.

(C) il guanciale con i funghi.

* **1.2.** Secondo Marco, i piatti italiani si modificano

(A) per rispettare la tradizione.

(B) per adeguarsi ai gusti locali.

(C) per contrastare la cucina italiana.

* **1.3.** Nel suo ristorante, Marco privilegia

(A) l'originalità dei piatti.

(B) la semplicità dei condimenti.

(C) la qualità degli ingredienti.

* **2.** Nell'audio i tre ragazzi parlano della vera cucina italiana.

Associa ogni frase della colonna **A** all'espressione della colonna **B** che la completa, in base a quello che hai ascoltato.

Scrivi le lettere e i numeri. A ogni lettera corrisponde un solo numero.

COLONNA A	COLONNA B
(a) La pizza deve essere	(1) al dente.
(b) La pasta deve essere	(2) originale.
(c) Il menu deve essere	(3) coerente.
	(4) in italiano.
	(5) semplice.

Testo 2

Ascolterete un dialogo fra Rosa Agate, professoressa in un workshop sui gelati, e Tommaso e Paolo, due suoi studenti.

3. Seleziona l'opzione corretta (**A**, **B** o **C**).

* 3.1. Secondo Rosa chi diffonde il gelato, come lo conosciamo oggi, sono

- (A) i persiani.
- (B) i fiorentini.
- (C) i francesi.

* 3.2. Per Rosa è meglio mangiare

- (A) gelati senza panna o latte.
- (B) gelati senza zuccheri.
- (C) gelati senza calorie.

* 4. Seleziona le **tre** opzioni che corrispondono a quello che hai sentito nell'audio.

Scrivi le lettere corrispondenti.

- A. Le origini del gelato possono essere datate al VII secolo a.C.
- B. Un gelato artigianale alla frutta è più digeribile.
- C. Un gelato con frutta fresca può sostituire il consumo di zucchero.
- D. Il gelato preparato con la frutta è ricco di vitamine e di calcio.
- E. I gelati alla crema sono meno leggeri e molto calorici.

Leggi il testo.

La dolce guerra del tiramisù

Il tiramisù è uno dei dolci più iconici della tradizione italiana, amato per la sua cremosità e l'equilibrio tra sapori dolci e amari. Il suo nome significa letteralmente “tirami su”, in riferimento all'effetto energizzante del caffè presente tra gli ingredienti principali. La ricetta classica prevede l'uso di savoiardi¹ bagnati nel caffè e coperti da una golosa crema di formaggio mascarpone, uova, liquore Marsala e zucchero, decorati con cacao amaro in polvere.

Due sono le regioni che, con storie e versioni differenti, rivendicano l'origine del tiramisù: il Veneto e il Friuli Venezia Giulia. Secondo la tradizione veneta, il tiramisù nasce a Treviso negli anni '60, al ristorante “Le Beccherie” in una versione senza alcool perché pensato anche per i bambini. Dall'altra parte, il Friuli Venezia Giulia afferma sia nato nell’“Albergo Roma” di Tolmezzo, dieci anni prima con il nome di “trancia al mascarpone” ed anticipava la ricetta veneta.

La disputa è, al momento, in parità: se, infatti, nel 2017, l'Unione Europea ha riconosciuto il tiramisù di Tolmezzo come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), l'anno dopo l'Accademia Italiana Pasticceri ha attribuito il suo premio a quello di Treviso. Nonostante il contrasto, le due regioni, dal 2017, festeggiano insieme la giornata internazionale del Tiramisù il 21 Marzo. In questa giornata, chef da tutto il mondo preparano il tiramisù anche con ingredienti innovativi nel rispetto della tradizione.

NOTA

¹ *savoiardi* – palitos la reine.

1. Seleziona l'opzione corretta (**A**, **B**, **C** o **D**) per sostituire l'espressione evidenziata in nero.

1.1. “(...) **l'equilibrio** tra sapori dolci e amari (...)” (riga 2)

- (A) la costanza
- (B) l'armonia
- (C) la misura
- (D) l'ordine

1.2. “(...) l'Unione Europea **ha riconosciuto** il tiramisù (...)” (righe 12 e 13)

- (A) ha concesso
- (B) è conferito
- (C) ha distinguuto
- (D) ha considerato

*** 2.** Associa ogni parte di frase della colonna **A** alla parte di frase della colonna **B** che la completa in base al testo.

Scrivi le lettere e i numeri. A ogni lettera corrisponde un solo numero.

COLONNA A	COLONNA B
(a) Il tiramisù (b) La ricetta originale veneta (c) La ricetta del Friuli	(1) aumenta l'energia. (2) nasce nel 2017. (3) è senza l'alcool. (4) nasce a Tolmezzo. (5) precede la tradizione.

Leggi il testo.

Il Mediterraneo nel piatto

La cucina mediterranea è una delle tradizioni gastronomiche più apprezzate al mondo, caratterizzata dall'uso di ingredienti semplici, freschi e salutari. È tipica di molti paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, come Italia, Spagna, Grecia, Francia meridionale e alcuni paesi del Nord Africa. Se, dunque, l'Italia è al centro del Mediterraneo, anche la cucina mediterranea ha l'Italia come principale punto di riferimento.

Al centro della cucina mediterranea italiana ci sono ingredienti come l'olio d'oliva, le verdure fresche, i cereali integrali, il pesce, la frutta e i legumi. L'olio extravergine di oliva è considerato una delle basi fondamentali, utilizzato sia per condire i piatti che per cucinarli. È noto per i suoi benefici salutari, in quanto ricco di vitamine e antiossidanti. Le verdure fresche, come pomodori o melanzane¹, sono largamente utilizzate in una varietà di piatti, spesso preparate in modo semplice, come in insalate o grigliate. I cereali, in particolare pasta e pane, sono altri elementi base della dieta mediterranea, frequentemente accompagnati da sughi leggeri a base di pomodoro. Anche il pesce, soprattutto nelle regioni sul mare, è una fonte essenziale di proteine. Meno consigliata è la carne, salvo quella bianca, come pollo o coniglio.

In Italia, prevalentemente nelle zone meridionali, ogni regione ha sviluppato piatti unici basati sui prodotti dei territori, che riflettono la storia, la cultura e le tradizioni del luogo. In Campania, per esempio, la cucina mediterranea è sinonimo di pizza e pasta, con la pizza napoletana che è diventata un'icona globale, mentre in Sicilia, la cucina mediterranea riceve anche influenze arabe, greche e spagnole con piatti di pesce o ricette che includono melanzane, frutta secca e mandorle.

La dieta mediterranea italiana non è solo famosa per il suo sapore, ma anche per i suoi benefici sulla salute. Numerosi studi hanno dimostrato che seguire questa dieta può ridurre il rischio di malattie cardiache, migliorare il controllo del peso e abbassare il rischio di sviluppare il diabete, propiziando una maggiore longevità e una migliore qualità della vita. Inoltre, il noto storico Carmel Cassar, autore del libro *Cibo Mediterraneo*, sottolinea un altro aspetto non secondario: "Il cibo nella cultura mediterranea ha un ruolo fondamentale che va oltre il semplice nutrimento. È un elemento chiave dell'identità culturale, sociale e storica della regione che racconta la storia e le tradizioni di ciascun paese. Questo fatto emerge molto chiaramente nelle festività, nelle cerimonie religiose e negli eventi familiari che spesso ruotano attorno a grandi banchetti e festeggiamenti culinari²." È anche per questo motivo che nel 2010, la dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

NOTE

¹ *melanzane* – beringelas.

² <https://www.graphe.it/news-interviste-le-radici-del-cibo-mediterraneo-raccontate-da-carmel-cassar-7089.html> (consultato il 31 gennaio 2025).

3. Associa ogni paragrafo della colonna **A** al titolo adeguato della colonna **B**.

Scrivi le lettere e i numeri. A ogni lettera corrisponde un solo numero.

COLONNA A	COLONNA B
<p>(a) Primo paragrafo (righe 1-5)</p> <p>(b) Secondo paragrafo (righe 6-14)</p> <p>(c) Quarto paragrafo (righe 21-32)</p>	<p>(1) Piatti della cucina regionale e italiana.</p> <p>(2) Ingredienti della dieta mediterranea.</p> <p>(3) Il cibo mediterraneo è anche cultura.</p> <p>(4) Una dieta fra Sud Europa e Nord Africa.</p> <p>(5) Una dieta senza carne e senza pesce.</p>

* 4. Seleziona l'opzione con la sequenza di verbi (**A, B, C o D**) che completa correttamente il testo in basso:

Con la dieta mediterranea _____ i rischi di malattie cardiache e _____
meglio l'aumento del peso.

- (A) si migliorano – si calcola
- (B) si limitano – si controlla
- (C) si prevedono – si rafforza
- (D) si riducono – si determina

5. Completa il testo in basso, selezionando l'opzione appropriata per ogni spazio.

Scrivi ogni lettera seguita dal numero che le corrisponde.

Dieta mediterranea significa, oltre ad un' **a)** sana ed un **b)** di ingredienti semplici,
anche affermazione dell' **c)** storica e rinforzo dei **d)** sociali.

a)	b)	c)	d)
1. alimento	1. uso	1. alimentazione	1. relazioni
2. alimentazione	2. alimentazione	2. identità	2. festeggiamenti
3. identità	3. abitudine	3. abitudine	3. rapporti

* 6. Associa ogni frase della colonna **A** a una frase della colonna **B** che presenta l'espressione corrispondente.

Scrivi le lettere e i numeri. A ogni lettera corrisponde un solo numero.

COLONNA A	COLONNA B
(a) Il cioccolato è una tentazione solo a guardarlo.	(1) Ho l'acquolina in bocca.
(b) Mio padre è sempre pronto ad aiutare tutti.	(2) È buono come il pane.
(c) Mio nonno è molto sincero.	(3) Non è né carne, né pesce.
	(4) Dice pane al pane, vino al vino.
	(5) Rosso come un pomodoro.

7. Leggi il seguente frammento preso dal testo originale.

“Se, per un verso, le ricette sono spesso tramandate di generazione in generazione, preservando il patrimonio culturale, per un altro i pasti sono considerati soprattutto come occasioni sociali in cui famiglie e amici si riuniscono per rafforzare affetti e legami sociali.”

Seleziona l'opzione corretta (**A**, **B**, **C** o **D**) in base al posto che occupa nel testo.

Il frammento si trova nel _____ paragrafo.

- (A) primo
- (B) secondo
- (C) terzo
- (D) quarto

8. Seleziona l'opzione (**A**, **B**, **C** o **D**) che meglio riassume il testo.

- (A) La cucina mediterranea è presente in tutti i paesi che si trovano sul Mar Mediterraneo.
- (B) La dieta mediterranea si basa su alimenti semplici, aiuta la salute ed è condivisione.
- (C) I piatti mediterranei usano prodotti del territorio ricchi di vitamine e antiossidanti.
- (D) Sinonimo di cultura, la dieta mediterranea è Patrimonio dell'Umanità dal 2010.

Parte C – Interazione e produzione scritta

* 1. Hai deciso di preparare una “cena italiana” per i tuoi amici conosciuti in vacanza.

Scrivi un messaggio (30-40 parole) in cui:

- Inviti i tuoi amici;
- Comunichi data ed orario della cena;
- Indichi il menu che hai pensato per loro.

* 2. Una tua amica italiana sta facendo un lavoro per la scuola in cui si chiede di parlare delle abitudini e tradizioni alimentari di un paese europeo e lei ha scelto il Portogallo. Ti scrive un’e-mail in cui ti chiede dei consigli su degli elementi precisi.

Scrivi un’e-mail (minimo 100 parole) di risposta indicando questi quattro punti:

- Le differenze tra la cucina portoghese e quella italiana;
- La tipica colazione in Portogallo;
- Il piatto portoghese che, secondo te, meglio rappresenta il Paese;
- Il tuo piatto portoghese preferito.

Fai attenzione: non puoi firmare il tuo testo.

FIM

COTAÇÕES

As pontuações obtidas nas respostas a estes itens da prova contribuem obrigatoriamente para a classificação final.	Parte A							Parte C		Parte D	Subtotal
	1.1.	1.2.	1.3.	2.	3.1.	3.2.	4.				
	Parte B									Produção e Interação Orais	
2.	4.	6.					1.	2.			
Cotação (em pontos)	10 x 8 pontos							8	40	40	168
Destes 6 itens, contribuem para a classificação final da prova os 4 itens cujas respostas obtenham melhor pontuação.	Parte B									Subtotal	
	1.1.	1.2.	3.	5.	7.	8.					
Cotação (em pontos)	4 x 8 pontos										32
TOTAL										200	

ESTA PÁGINA NÃO ESTÁ IMPRESSA PROPOSITADAMENTE

Prova 849

1.^a Fase