

CALIFICACIÓN	REVISIÓN	REVISIÓN
Inicial	2ª corrección	3ª corrección
Firma	Firma	Firma

ESPACIO
RESERVADO
PARA LA
UNIVERSIDAD

SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: ITALIANO

- Risponda, **in italiano**, in este pliego, a **las cuatro preguntas** de uno de los dos textos.
- En las **preguntas 3 y 4 del texto elegido** debe elegir **una de las dos opciones (a o b)**.
- Agrupaciones de preguntas que sumen más de 10 puntos o no coincidan con las indicadas conllevarán la **anulación** de la(s) última(s) pregunta(s) seleccionada(s) y/o respondida(s).

Texto 1

Torino, città del cioccolato

Il cioccolato è uno dei prodotti più famosi al mondo e affonda le sue radici europee proprio a Torino. La lunga storia d'amore fra Torino e il cioccolato inizia nel 1560, l'anno in cui Emanuele Filiberto di Savoia, dopo aver trasferito la capitale da Chambery a Torino, serve alla città una tazza di cioccolata calda. Qui nasce la professione dei maestri cioccolatieri, ovvero artigiani che lavorano il cioccolato e che usano la loro fantasia per creare nuove ricette e nuove forme per diffondere l'arte del cioccolato in tutto il mondo.

Nel 1763 a Torino nasce il Bicerin, una bevanda calda a base di cacao, caffè e crema di latte che tuttora è molto richiesta e si può trovare in alcuni ricercati locali storici del centro città. Grazie a una tecnica innovativa, che consisteva nell'impastare cacao, nocciole, acqua e zucchero, gli artigiani dell'epoca riuscirono a ottenere un impasto solido che è diventato simbolo della città sabauda: il Gianduiotto. Ideati da Michele Prochet, i gianduiotti furono i primi cioccolatini a essere incartati e messi sul mercato in occasione del Carnevale.

Torino non è solo conosciuta per il gianduiotto, ma qui sono nati il *Cremino* (cioccolato a tre strati: gianduia, cioccolato e nocciola) e il *Boero* (cioccolatino ripieno di liquore). Da allora a Torino sono sorte moltissime aziende artigianali produttrici di cioccolato come Peyrano, Baratti&Milano, Feletti, Caffarel e il famosissimo Giordano, che è l'unico ancora oggi a produrre il cioccolato tagliato a mano con la coltella (un tipo particolare di coltello). Con il tempo si sono aggiunti altri laboratori di famosi *maitre chocolatier*, come, ad esempio, Guido Gobino e Guido Castagna.

Torino ospita ogni anno la famosa fiera del cioccolato, CioccolaTò, che si svolge a Torino dal 2003. Durante l'evento vengono allestiti moltissimi stand dove i passanti possono gustare una grande varietà di prodotti artigianali e osservarne i processi di produzione nella Fabbrica di Cioccolato, allestita per l'occasione. Secondo la classifica del quotidiano spagnolo *El Mundo*, Torino vanta un grande primato: fa parte dei 10 posti al mondo dove mangiare il miglior cioccolato. Se amate il cioccolato, non esitate a visitare questa città! Torino non vi deluderà!

(Testo tratto e adatto da: <https://www.somewhere.it/curiosita/storie/>)

Preguntas del texto 1.

1. Indicare qual è l'opzione corretta (2 puntos: 0,5 puntos por cada respuesta, las respuestas erróneas no restan puntos).

- a) Il rapporto tra il cioccolato e la città di Torino...
- È cominciato nel Cinquecento.
 - È iniziato nel XV secolo.
 - Si è avviato in America Latina.
- b) A Torino, il Bicerin...
- Si può bere ovunque.
 - Si può bere in locali molto esclusivi della città.
 - Non si può bere da nessuna parte.
- c) I gianduiotti...
- Vengono solo consumati nel periodo di Carnevale.
 - Sono dolci tipici dell'epoca natalizia.
 - Si sono venduti per la prima volta a Carnevale.

- d) Torino è...
- La mecca mondiale del cioccolato.
 - Uno dei migliori posti al mondo per mangiare il cioccolato.
 - Famosa per il cioccolato bianco con bergamotto.

2. Rispondere Vero o Falso alle frasi sul testo proposte a continuazione. Per giustificare la risposta è necessario copiare la frase – o frasi – che confermano la tua scelta (2 puntos: 0,5 puntos cada pregunta si la elección V/F y la justificación son correctas, si no 0 puntos).

a) Il Bicerin è una crema composta esclusivamente da caffè. Giustificare risposta:	V	F
b) Torino non è solo famosa per il gianduiotto. Giustificare risposta:	V	F
c) A Torino c'è un'unica azienda produttrice di cioccolato che ha il monopolio nella città. Giustificare risposta:	V	F
d) Il CioccolaTò è un evento che offre soltanto la possibilità di assaggiare prodotti locali. Giustificare risposta:	V	F

3. Delle due opzioni proposte sceglierne soltanto una (2 puntos: el alumnado debe reformular la información del texto de forma libre, sin copiar literalmente oraciones del mismo).

Opción a) Che cosa sono i maestri cioccolatieri?

Opción b) Che cosa sono i gianduiotti? Come vengono fatti?

4. Scrivere un breve testo di una lunghezza minima di 100 parole e una lunghezza massima di 120 parole sul seguente argomento (delle due proposte, sceglierne soltanto una) (4 puntos).

Opción a) Consumo di dolci. Ti piace il cioccolato? Qual è il tuo tipo preferito? Giustifica le tue risposte.

Opción b) Cibi e prodotti alimentari. Ti piacciono i dolci o preferisci i cibi salati? Quali sono i piatti che ti piacciono a pranzo? Scrivi su questi argomenti in modo coeso e articolato.

Texto 2

Made in Italy, segno di qualità nel mondo

Il «Made in Italy» è un'espressione che si riferisce a prodotti o beni fabbricati interamente o prevalentemente in Italia e che sono riconosciuti per la loro eccellenza in termini di qualità, design e tradizione. Questo marchio è molto ambito a livello internazionale e rappresenta un importante vantaggio competitivo per le aziende italiane. In realtà, il marchio garantisce l'italianità di un prodotto. Comunque, molti sono portati a ritenere che questa certificazione sia riservata solo ai prodotti realizzati completamente in Italia. Invece, non è sempre così: la certificazione «Made in Italy» non è riservata solo a chi usa esclusivamente materie prime italiane. Anche i prodotti realizzati in Italia con l'uso di materie prime importate dall'estero possono essere, in alcuni casi, dichiarati «Made in Italy». Per esempio, un'impresa italiana, che importa fibre di lana dall'estero e le trasforma in tappeti all'interno del proprio stabilimento italiano, potrà vendere questi prodotti usando il marchio «Made in Italy». Ma perché si procede in questo modo? Semplice: perché la trasformazione del prodotto (quindi il passaggio da materia prima a prodotto finito), quella che la legge italiana definisce «lavorazione sostanziale», è avvenuta in Italia.

L'Italia ha nella maggior parte dei casi bisogno di importare materie prime dall'estero. Per questo motivo, sarebbe troppo gravoso chiedere alle aziende nazionali di utilizzare solo materie prime italiane per i loro prodotti per poterli dichiarare «fatti in Italia». Con la tutela dei prodotti realizzati in Italia si vuole dare slancio e protezione a quella creatività, originalità e capacità produttiva che contraddistinguono i prodotti italiani nel mondo, senza però penalizzare le aziende che non possono, in moltissimi casi, beneficiare di materie prime locali. Spesso, infatti, le imprese del nostro Paese sono costrette a utilizzare tessuti indiani o cinesi per il confezionamento dei propri vestiti o grano canadese per la pasta alimentare. L'origine italiana indica quindi il luogo di principale produzione del bene, non (o non necessariamente) la provenienza del materiale con cui quel prodotto è stato realizzato. In ogni caso, una cosa è chiara: l'indicazione «Made in Italy» risulta essere tra i primissimi marchi al mondo in termini di reputazione tra i consumatori.

(Testo tratto e adatto da: <https://www.registrareunmarchio.it>)

Preguntas del texto 2.

1. Indicare qual è l'opzione corretta (2 puntos: 0,5 puntos por cada respuesta, las respuestas erróneas no restan puntos).

a) L'espressione «Made in Italy»...

- Fa soltanto riferimento ad articoli, beni e prodotti fatti integralmente in Italia.
- È riferita a prodotti italiani di qualità infima, di pessimo gusto e di scarsa utilità.
- Si riferisce a prodotti di alta qualità fatti completamente o principalmente in Italia.

b) La certificazione «Made in Italy»...

- Condanna l'uso di materie prime italiane.
- È valida solo per tappeti e prodotti di lana italiani.
- Garantisce che i prodotti sono stati realizzati in Italia.

c) La «lavorazione sostanziale» in Italia è...

- Il processo per cui una materia prima diventa un prodotto finito.
- Il processo di acquisto e di vendita di materie prime.
- Il processo in cui le materie prime vengono bruciate.

d) I prodotti italiani si caratterizzano per...

- Essere convenzionali e poco costosi.
- Essere innovativi, singolari e fatti bene.
- Essere di poco valore commerciale.

2. Rispondere Vero o Falso alle frasi sul testo proposte a continuazione. Per giustificare la risposta è necessario copiare la frase – o frasi – che confermano la tua scelta (2 puntos: 0,5 puntos cada pregunta si la elección V/F y la justificación son correctas, si no 0 puntos).

a) Il marchio «Made in Italy» porta scarsi benefici alle ditte italiane. Giustificare risposta:	V	F
b) I prodotti fatti in Italia con materie prime straniere possono ricevere la certificazione «Made in Italy». Giustificare risposta:	V	F
c) Tutte le aziende italiane hanno le risorse per acquisire materie prime di provenienza nazionale. Giustificare risposta:	V	F
d) Il «Made in Italy» è un indicatore di eccellenza internazionale. Giustificare risposta:	V	F

3. Delle due opzioni proposte sceglierne soltanto una (2 puntos: el alumnado debe reformular la información del texto de forma libre, sin copiar literalmente oraciones del mismo).

Opción a) A che cosa serve la tutela dei prodotti fatti in Italia?

Opción b) Che cosa si intende per prodotti di origine italiana?

4. Scrivere un breve testo di una lunghezza minima di 100 parole e una lunghezza massima di 120 parole sul seguente argomento (delle due proposte, sceglierne soltanto una) (4 puntos).

Opción a) Affari e business. Credi che le imprese italiane siano importanti per l'economia globale? Conosci aziende italiane di prestigio internazionale? Giustifica le tue risposte.

Opción b) Lavoro e mestieri. A che cosa vorresti dedicarti professionalmente? Quale sarebbe il tuo lavoro ideale? Giustifica le tue risposte.