

**ŽUPANIJSKO NATJECANJE IZ TALIJANSKOGA JEZIKA
KATEGORIJA – GIMNAZIJE
SLUŠANJE S RAZUMIJEVANJEM**

**CONCORSO REGIONALE DI LINGUA ITALIANA
CATEGORIA – LICEI
PROVA DI ASCOLTO**

Nella prova di ascolto sentirete tre testi differenti. Ogni testo lo ascolterete due volte.

Aprite la pagina iniziale.
(stanka 2 sekunde)

Esercizio numero 1

Ora avete 2 minuti per leggere le affermazioni dell'esercizio numero 1.
(stanka 2 minute)

Adesso ascolterete il testo e mentre ascoltate potete iniziare a svolgere l'esercizio numero 1.
(stanka 2 sekunde)

Adozione a distanza per cani e gatti, ma anche per topolini e conigli recuperati dai laboratori di vivisezione. È l'iniziativa lanciata a Monza per salvare alcuni di questi animali. Il progetto, battezzato "famiglia a distanza" prevede che, chi aderisce all'iniziativa, adotti a distanza uno degli animali ospitati presso il rifugio cittadino, versando quindici euro al mese per almeno cinque mesi. Per ogni animale adottato, l'adottante riceverà un attestato, una foto e periodici aggiornamenti sulle condizioni del quattrozampe; è prevista anche la possibilità di recarsi al rifugio per conoscere personalmente il trovatello adottato.

Gli animali possono essere adottati da persone singole, da famiglie, da classi, compagnie di amici o gruppi di colleghi. In questo momento sono sedici i soggetti disponibili, e ognuno con basse probabilità di essere adottato a domicilio: chi perché vecchio, malandato o disabile; chi perché troppo brutto, troppo timido o troppo esuberante; qualcuno perché di taglia "extra large" e di non facile gestione; e chi perché di una razza aggressiva.

Alcuni di questi animali hanno bisogno di esami speciali, costose cure mediche, alimenti particolari e interventi comportamentali. La famiglia a distanza rappresenterà quindi un aiuto concreto e non solo simbolico. Se il prescelto dovesse aver la fortuna di essere adottato a domicilio, la famiglia a distanza sarà informata e lui verrà sostituito da un altro quattrozampe bisognoso. Il contributo raccolto con questa campagna permetterà di migliorare la vita non solo dei sedici soggetti selezionati, ma di tutti i coinquilini del rifugio, e di finanziare altri progetti come la sterilizzazione dei gatti delle colonie feline libere.

Adesso ascolterete ancora una volta il testo. Mentre ascoltate potete completare l'esercizio numero 1.
(stanka 2 sekunde)

Adozione a distanza per cani e gatti, ma anche per topolini e conigli recuperati dai laboratori di vivisezione. È l'iniziativa lanciata a Monza per salvare alcuni di questi animali. Il progetto, battezzato "famiglia a distanza" prevede che, chi aderisce all'iniziativa, adotti a distanza uno degli animali ospitati presso il rifugio cittadino, versando quindici euro al mese per almeno cinque mesi. Per ogni animale adottato, l'adottante riceverà un attestato, una foto e periodici aggiornamenti sulle condizioni del quattrozampe; è prevista anche la possibilità di recarsi al rifugio per conoscere personalmente il trovatello adottato.

Gli animali possono essere adottati da persone singole, da famiglie, da classi, compagnie di amici o gruppi di colleghi. In questo momento sono sedici i soggetti disponibili, e ognuno con basse probabilità di essere adottato a domicilio: chi perché vecchio, malandato o disabile; chi perché troppo brutto, troppo timido o troppo esuberante; qualcuno perché di taglia "extra large" e di non facile gestione; e chi perché di una razza aggressiva.

Alcuni di questi animali hanno bisogno di esami speciali, costose cure mediche, alimenti particolari e interventi comportamentali. La famiglia a distanza rappresenterà quindi un aiuto concreto e non solo simbolico. Se il prescelto dovesse aver la fortuna di essere adottato a domicilio, la famiglia a distanza sarà informata e lui verrà sostituito da un altro quattrozampe bisognoso. Il contributo raccolto con questa campagna permetterà di migliorare la vita non solo dei sedici soggetti selezionati, ma di tutti i coinquilini del rifugio, e di finanziare altri progetti come la sterilizzazione dei gatti delle colonie feline libere.

(stanka 2 sekunde)

Dopo aver ascoltato il testo, avete 1 minuto di tempo per controllare le risposte date.

(stanka 1 minuta)

Qui finisce l'esercizio numero 1.

Esercizio numero 2

Ora avete 2 minuti per leggere le affermazioni dell'esercizio numero 2.

(stanka 2 minute)

Ascoltate una prima volta il dialogo e iniziate a svolgere l'esercizio numero 2.

(stanka 2 sekunde)

Conduttrice: Buongiorno, oggi parliamo con Gregorio Grippo, lo chef italiano con cui il ristorante La Buca ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2014. Gregorio, quando e come è nata la tua passione per la cucina?

Gregorio: È nata quando ero ancora ragazzino. Come molti della mia generazione mi divertivo a seguire le preparazioni dei pranzi organizzati per le feste.

Conduttrice: Qual era il tuo piatto preferito da bambino e qual è ora "da chef"?

Gregorio: Da bambino non avevo una preferenza precisa: ho sempre amato sapori decisi e freschi, soprattutto i condimenti della carne, le spezie e le verdure appena raccolte. Oggi amo il pesce azzurro in tutte le sue forme.

Conduttrice: La tua filosofia in cucina è...

Gregorio: Il pesce nella sua "Essenzialità". Il mio intento è quello di esaltare il patrimonio dei prodotti antichi e della tradizione: il pesce azzurro dell'Adriatico proposto nel rispetto della sua natura e delle sue proprietà eccezionali.

Conduttrice: Qual è "l'ingrediente" che fa raggiungere una stella Michelin a un ristorante?

Gregorio: La squadra con cui lavoro ogni giorno, gomito a gomito! Non parlo solo di cuochi ma di tutto il gruppo; è importante misurarsi e discutere con i ragazzi che accolgono i nostri clienti in sala, sapere cosa è meglio proporre e in quale maniera.

Conduttrice: Quando e come è nato il rapporto professionale con Stefano Bartolini?

Gregorio: Lavoravo nell'hotel di proprietà della famiglia di Anna, la moglie di Stefano. Quando lui ha aperto il suo primo ristorante, La Buca, ha deciso che lo chef lo dovevo fare proprio io. Era il 1987 e da allora condividiamo ogni giorno la stessa visione!

(stanka 2 sekunde)

Adesso ascolterete ancora una volta il testo. Mentre ascoltate potete completare l'esercizio numero 2.

(stanka 2 sekunde)

Conduttrice: Buongiorno, oggi parliamo con Gregorio Grippo, lo chef italiano con cui il ristorante La Buca ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2014. Gregorio, quando e come è nata la tua passione per la cucina?

Gregorio: È nata quando ero ancora ragazzino. Come molti della mia generazione mi divertivo a seguire le preparazioni dei pranzi organizzati per le feste.

Conduttrice: Qual era il tuo piatto preferito da bambino e qual è ora "da chef"?

Gregorio: Da bambino non avevo una preferenza precisa: ho sempre amato sapori decisi e freschi, soprattutto i condimenti della carne, le spezie e le verdure appena raccolte. Oggi amo il pesce azzurro in tutte le sue forme.

Conduttrice: La tua filosofia in cucina è...

Gregorio: Il pesce nella sua "Essenzialità". Il mio intento è quello di esaltare il patrimonio dei prodotti antichi e della tradizione: il pesce azzurro dell'Adriatico proposto nel rispetto della sua natura e delle sue proprietà eccezionali.

Conduttrice: Qual è "l'ingrediente" che fa raggiungere una stella Michelin a un ristorante?

Gregorio: La squadra con cui lavoro ogni giorno, gomito a gomito! Non parlo solo di

cuochi ma di tutto il gruppo; è importante misurarsi e discutere con i ragazzi che accolgono i nostri clienti in sala, sapere cosa è meglio proporre e in quale maniera.

Conduttrice: Quando e come è nato il rapporto professionale con Stefano Bartolini?

Gregorio: Lavoravo nell'hotel di proprietà della famiglia di Anna, la moglie di Stefano. Quando lui ha aperto il suo primo ristorante, La Buca, ha deciso che lo chef lo dovevo fare proprio io. Era il 1987 e da allora condividiamo ogni giorno la stessa visione!

Dopo aver ascoltato il testo, avete 1 minuto di tempo per controllare le risposte date.

(stanka 1 minuta)

Qui finisce l'esercizio numero 2.

Esercizio numero 3

Ora avete 2 minuti per leggere le affermazioni dell'esercizio numero 3.

(stanka 2 minute)

Ascoltate una prima volta il testo e iniziate a svolgere l'esercizio numero 3.

(stanka 2 sekunde)

La Fiera del Cioccolato Artigianale di Firenze conferma anche quest'anno il tradizionale appuntamento che vede il cioccolato protagonista assoluto nel magico scenario di Piazza Santa Maria Novella. La Fiera sarà aperta da venerdì 4 marzo a domenica 13 marzo 2016 dalle 10:00 alle 22:00 nei fine settimana e dalle 10:00 alle 20:00 nei giorni feriali. Solo domenica 13 l'orario di chiusura verrà anticipato alle 20:00. Come ogni anno, saranno presenti espositori provenienti da molte parti d'Italia e non solo, artigiani cioccolatieri che presenteranno una grande varietà di cioccolato. Dieci giorni che permettono a questo evento di diventare la più importante e completa esposizione di maestri cioccolatieri italiani e stranieri, impegnati a mostrare, sia con esibizioni pratiche sia con dei workshop, la cura e la passione con cui da anni dedicano la loro vita a deliziare i palati degli amanti del cibo degli dei. Tra le numerose attività, la Fiera ospiterà una piacevole collaborazione tra Antonio e Fabio, un food blogger e un nutrizionista. Saremo in loro compagnia domenica 6 marzo alle ore 15.00 nello stand Eventi all'interno della fiera per parlare un po' della bontà del cioccolato e di tutte le sue proprietà salutari. Un'ottima occasione per chiedere consigli culinari e benefici.

(stanka 2 sekunde)

Adesso ascolterete ancora una volta il testo. Mentre ascoltate potete completare l'esercizio numero 3.

(stanka 2 sekunde)

La Fiera del Cioccolato Artigianale di Firenze conferma anche quest'anno il tradizionale appuntamento che vede il cioccolato protagonista assoluto nel magico scenario di Piazza Santa Maria Novella. La Fiera sarà aperta da venerdì 4 marzo a domenica 13 marzo 2016 dalle 10:00 alle 22:00 nei fine settimana e dalle 10:00 alle 20:00 nei giorni feriali. Solo domenica 13 l'orario di chiusura verrà anticipato alle 20:00. Come ogni anno, saranno presenti espositori provenienti da molte parti d'Italia e non solo, artigiani cioccolatieri che presenteranno una grande varietà di cioccolato.

Dieci giorni che permettono a questo evento di diventare la più importante e completa esposizione di maestri cioccolatieri italiani e stranieri, impegnati a mostrare, sia con esibizioni pratiche sia con dei workshop, la cura e la passione con cui da anni dedicano la loro vita a deliziare i palati degli amanti del cibo degli dei. Tra le numerose attività, la Fiera ospiterà una piacevole collaborazione tra Antonio e Fabio, un food blogger e un nutrizionista. Saremo in loro compagnia domenica 6 marzo alle ore 15.00 nello stand Eventi all'interno della fiera per parlare un po' della bontà del cioccolato e di tutte le sue proprietà salutari. Un'ottima occasione per chiedere consigli culinari e benefici.

Dopo aver ascoltato il testo, avete 1 minuto di tempo per controllare le risposte date.

(stanka 1 minuta)

Qui finisce l'esercizio numero 3 e la prova di ascolto.

Trajanje zvučnog zapisa: 19.04 min