



ITALIAN *AB INITIO* – STANDARD LEVEL – PAPER 1
ITALIEN *AB INITIO* – NIVEAU MOYEN – ÉPREUVE 1
ITALIANO *AB INITIO* – NIVEL MEDIO – PRUEBA 1

Monday 19 May 2008 (morning)
Lundi 19 mai 2008 (matin)
Lunes 19 de mayo de 2008 (mañana)

1 h 30 m

TEXT BOOKLET – INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet contains all of the texts required for Paper 1.
- Answer the questions in the Question and Answer Booklet provided.

LIVRET DE TEXTES – INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret contient tous les textes nécessaires à l'épreuve 1.
- Répondez à toutes les questions dans le livret de questions et réponses fourni.

CUADERNO DE TEXTOS – INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS

- No abra este cuaderno hasta que se lo autoricen.
- Este cuaderno contiene todos los textos para la Prueba 1.
- Conteste todas las preguntas en el cuaderno de preguntas y respuestas.

TESTO A

TREMITI: Sono due gli alunni virtuali

Alla scuola virtuale delle isole Tremiti quest'anno gli alunni sono raddoppiati: da uno a due. Arturo Santoro – il ragazzino che sta frequentando la scuola media on line, con lezioni in videoconferenza e compiti via e-mail – in classe non è più solo. All'appello, lunedì prossimo, risponderà anche Sciames, di un anno più giovane, che ha un papà originario delle isole Mauritius. Anche lui partecipa al "progetto Arturo", approvato dalla provincia di Foggia, che permette agli alunni distaccati della scuola media di questa provincia di seguire, con un grande schermo e la linea internet veloce, la scuola a distanza. Il problema per Arturo si presenterà l'anno prossimo: il suo sogno è l'Accademia navale di Venezia, ma per entrarci occorre avere sedici anni e avere frequentato la prima e la seconda classe delle superiori.

Adattato da *Poputus* – giornale di attualità per bambini de *L'Avvenire*, 15 settembre 2005, pag. 2

TESTO B



“Io non ho paura”

Un romanzo di Niccolò Ammaniti
Un retro di copertina

❶ 1978, l'estate più calda e soffocante del secolo. In uno sperduto paesino della campagna meridionale, mentre gli adulti se ne stanno chiusi in casa per sfuggire alla calura, sei bambini esplorano la campagna bruciata dal sole. Sono il Teschio, Salvatore, Remo, Barbara, la piccola Maria e suo fratello, Michele, di nove anni. Un giorno i sei ragazzi si allontanano da casa più del solito, a bordo delle loro biciclette e, dietro una collina coperta di grano trovano una valle con un piccolo bosco ombroso e una casa abbandonata.

❷ Nella casa giocano e durante il gioco Michele scopre un segreto. All'inizio non capisce, ma non ne parla con i suoi compagni. Vorrebbe parlarne con i suoi genitori, ma per una serie di casi fortuiti e fatti contingenti non può farlo quella sera, né il giorno dopo. Man mano che il tempo passa e che Michele riflette e comprende, si rende conto che quel segreto è tanto pauroso, grande e terribile da non poter essere condiviso con nessuno. Quel segreto è un crimine spaventoso e tutti gli adulti del paesino, anche suo papà e sua mamma, sono coinvolti.

❸ Michele si accorgerà che il male esiste, che è tragicamente reale e che è peggiore del più brutto incubo che un bambino possa immaginare. Per affrontarlo, Michele dovrà adoperare tutta la sua fantasia, tutta la sua innocenza, abbandonando per sempre il tempo dei giochi e dell'ingenuità e diventare un vero eroe, un eroe delle verità semplici, come quelle dei bambini.

Adattato dal retro di copertina di Ammaniti, N., *Io non ho paura*, Milano (2005)

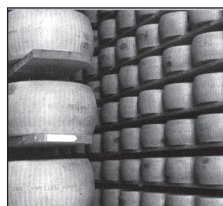
TESTO C

IL PARMIGIANO-REGGIANO

Non si fabbrica, si fa!

Parte 1

C'è un formaggio che ha origini storiche antichissime e che, ancora oggi, è conosciuto in tutto il mondo: il Parmigiano-Reggiano. Il Parmigiano-Reggiano è un vero miracolo della natura e della cultura delle nostre genti. Le origini della sua produzione risalgono al 1200 ed il prodotto ha un legame imprescindibile con la sua zona di origine – le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna alla sinistra del fiume Reno e quella di Mantova alla destra del fiume.



Parte 2

I nove passi per fare il Parmigiano-Reggiano

1. Il latte

Il latte della sera, parzialmente scremato, è miscelato nelle caldaie di rame con il latte intero del mattino seguente.

2. Siero Innesto e Caglio naturale

Dopo avere scaldato il latte si versa il siero innesto, una coltura di fermenti lattici naturali ottenuta dal siero residuo della lavorazione del giorno precedente.

Poi si aggiunge il caglio (l'enzima naturale ottenuto dallo stomaco dei vitelli lattanti) che permette la coagulazione del latte.

3. Spianatura

Il latte coagulato (che viene anche chiamato "cagliata") è rotto in tanti piccoli granuli con uno strumento operato a mano, chiamato "spino".

4. Cottura

La cottura è una fase molto delicata del procedimento per fare il formaggio, durante la quale il calore provoca la perdita di acqua dai granuli. Al termine, i granuli si depositano sul fondo della caldaia, formando una massa compatta.

5. Estrazione

La massa di formaggio è tirata fuori dalla caldaia di rame e divisa in due parti.

6. Formatura

Ogni singola massa di formaggio viene messa dentro ad appositi stampi, chiamati "fascere" per due-tre giorni.

7. Salatura

Il formaggio è immerso in una soluzione di acqua e sale naturale per circa venti giorni. Questo permette al formaggio di assorbire il sale, necessario a dare sapore e a rendere possibile la stagionatura.

8. Stagionatura

Alla fine della fase di salatura il formaggio viene messo a stagionare. La maturazione va avanti fino a ventiquattro mesi ed oltre, durante i quali il formaggio acquista profumi, aromi, struttura e digeribilità.

9. Espertizzazione

Dopo il periodo minimo di stagionatura (dodici mesi), ogni forma di Parmigiano-Reggiano viene sottoposta alla espertizzazione: un esperto ne valuta l'aspetto, la struttura e le caratteristiche della pasta.

Adattato dall'opuscolo pubblicitario del *Consorzio Parmigiano Reggiano* (2005)

TESTO D

(Con)Volare, oh, oh!

❶ A Roma, c'è una nuova attrazione: si tratta di Aerophile 5500, la più grande mongolfiera del mondo, che volteggia sul Galoppatoio di Villa Borghese a Roma. Quando vola, parte da una base fissa, restando sempre ancorata al terreno con un cavo di sicurezza d'acciaio. Porta da 5 a 30 passeggeri fino ad un'altezza di 150 metri ed il volo dura circa quindici minuti. A differenza delle mongolfiere ad aria calda, l'Aerophile 5500 non usa fiamma, ma un motore elettrico che la riporta a terra. È perciò completamente ecologica e silenziosa, nonché sicura.



❷ L'Areophile 5500 è solo l'ultimo dei molti tentativi di volo fatti a Roma con mongolfiere dal 1778 in poi. Per esempio, Madame Madeleine Blanchard, il 27 ottobre 1811 partì sul suo pallone dal Mausoleo di Augusto alle tre del pomeriggio. Altrettanto importanti sono stati i voli in pallone del 1910 compiuti dai fotografi del Genio Militare, fondamentali per ricostruire l'urbanistica della città in quegli anni.

❸ Oggi si possono rivivere quei momenti e ammirare Roma dall'alto. I prezzi per salire a bordo oscillano da 3 a 18 euro a persona. Per i matrimoni, è possibile riservare l'intera mongolfiera (450 euro) ed è anche possibile prenotare un aperitivo a bordo per il gruppo di invitati che riescono a prendervi posto.

❹ Le condizioni meteorologiche sono importanti. In particolare quando il vento supera una certa intensità Aerophile 5500 non vola, per ragioni di sicurezza. Per informazioni si può telefonare al numero 06-32111511.

❺ Particolarmente affascinanti sono i voli del fine settimana e festivi. Infatti, la mongolfiera vola fino a due ore dopo il tramonto, quando Roma è già tutta illuminata.

❻ I fanatici dei diplomi possono anche richiedere un certificato di volo, subito dopo l'atterraggio (8 euro). Insomma, futuri sposi appassionati di volo, che aspettate? A bordo! Quanto agli invitati, una raccomandazione: niente scherzi agli sposi quando sarete tra le nuvole. E se pensate di fare una serenata, organizzatevi prima, magari con un altoparlante o un megafono, da terra.

Adattato da un articolo di A. Cipolloni,
pubblicato su www.qui-italia.it, gennaio 2006