

ASCOLTARE (20 minuti)

Prima parte (16 punti)

Ascoltate i seguenti annunci trasmessi sul treno e confrontateli con le affermazioni riportate qui sotto. Solo otto affermazioni sono vere: segnatele con una crocetta. Dovete mettere solo otto crocette: ogni crocetta in più vale due punti in meno.

1. Il treno proviene da Milano e arriverà a Bologna.
2. Il treno ha appena lasciato Firenze e va a Milano.
3. Per parlare con il capotreno si deve andare nella carrozza numero 3.
4. La prima carrozza del treno è la numero 3.
5. Nella carrozza 11 di seconda classe si può fumare.
6. È vietato fumare nelle piattaforme.
7. Potete fumare nelle piattaforme.
8. Non potete salire sul treno con la suoneria del telefonino ad alto volume.
9. Il treno non arriverà a destinazione in orario.
10. Trenitalia servirà ai viaggiatori la colazione.
11. I viaggiatori hanno sei mesi di tempo per chiedere il bonus.
12. I viaggiatori hanno trenta giorni di tempo per chiedere il bonus.
13. Per chiedere il rimborso si può spedire una fotocopia del proprio biglietto.
14. Per richiedere il bonus bisogna spedire la richiesta alla stazione di arrivo del treno.
15. Dopo quindici giorni dall'arrivo del treno non si può più chiedere il bonus.
16. I viaggiatori che hanno fatto richiesta riceveranno il bonus a casa.

Seconda parte (14 punti)

Ascoltate la descrizione del quadro tratta dall'audioguida di un museo e completate le affermazioni a), b), c) scegliendo una delle tre possibilità. Dovete segnare 7 crocette in totale: ogni risposta in più vale due punti in meno.

1. *Il “Riposo durante la fuga in Egitto” di Caravaggio:*

- a) è stato dipinto intorno al 1545.
- b) è stato dipinto intorno al 1595.
- c) è stato dipinto intorno al 1585.

2. *L'angelo nel quadro:*

- a) sta suonando uno strumento.
- b) tiene in braccio Gesù Bambino.
- c) si trova spesso nella rappresentazione del tema.

3. *Caravaggio ha raffigurato San Giuseppe:*

- a) come un uomo forte e giovane.
- b) come un uomo anziano e affaticato.
- c) lontano dall'asino.

4. *Il fiasco di vino ci suggerisce che:*

- a) il pittore ama una donna.
- b) il pittore non ama dipingere in maniera realistica gli oggetti.
- c) il pittore ama dipingere in maniera realistica gli oggetti.

5. *Il pittore ha raffigurato la Madonna:*

- a) mentre dorme.
- b) mentre gioca con il Bambino.
- c) in maniera realistica come San Giuseppe.

6. *Il quadro:*

- a) è molto piccolo.
- b) raffigura per la prima volta un racconto della Bibbia.
- c) si trova per la prima volta una Bibbia disegnata.

7. *Le note poste sullo spartito:*

- a) non hanno nessun significato.
- b) sono scritte in stile olandese.
- c) sono una vera scrittura musicale.

LEGGERE (30 minuti)

Prima parte (14 punti)

Leggete il brano seguente, tratto da *Weekend. A Tavola* di Gianfranco Vissani, in *Il Venerdì* di «Repubblica» (6 febbraio 2004, p. 122) e rispondete alle domande della sezione successiva.

Cari cannoli, a Carnevale siete fritti

Ripieni di ricotta e canditi, sono tipici di queste feste. Ma attenti a come li cuocete.

Oggi i cannoli siciliani si trovano e si apprezzano durante tutto l'anno, ma nella società contadina, in cui i dolci scandivano i periodi delle feste, erano tipici del Carnevale. Come dice il nome, per prepararli si avvolge la pasta intorno allo stampo cilindrico, una sorta di canna, poi si frigge e infine si farcisce con un ripieno a base di ricotta e canditi. Dunque, per la buona riuscita dei cannoli, va usato l'accorgimento valido per ogni tipo di frittura: l'elemento da friggere deve essere ben freddo in modo che lo scarto di temperatura con l'olio caldo renda la frittura fragrante e leggera. Inoltre il tempo di cottura deve essere molto breve: la pasta è sottile, perciò è sufficiente una rapida immersione nell'olio. Per preparare il ripieno setacciare la ricotta, aggiungere lo zucchero a velo e i canditi spezzettati ed amalgamare il composto. Per preparare la pasta mescolare la farina con lo zucchero, aggiungete il sale, incorporate lo strutto, i tuorli, il Marsala e aggiungete del vino bianco quanto basta per ottenere un impasto dalla consistenza soda. Lavorate finché la pasta non diventa ben liscia, lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora poi stendete una sfoglia dello spessore di tre millimetri. Tagliate dei quadrati di tre centimetri di lato, avvolgeteli intorno all'apposito stampo cilindrico per cannoli sovrapponendo due angoli opposti e bagnandoli con un po' d'acqua per farli attaccare bene. Lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora poi friggete in olio caldo. Lasciate intiepidire, sfilate i cannoli dallo stampo, lasciate raffreddare completamente, farcite con il ripieno e guarnite con ciliegie candite e pistacchi.

SEZIONE DOMANDE

Leggete le seguenti affermazioni riferite al testo e segnate con una crocetta nell'apposito quadratino solo le 7 affermazioni corrette: per ogni risposta in più vengono calcolati due punti in meno nella valutazione dell'esercizio.

1. Nella società contadina i dolci si preparavano in ogni giorno dell'anno.
2. Nella società contadina i cannoli erano preparati in occasione del Carnevale.
3. Il nome dei cannoli fa riferimento al modo di prepararli.
4. Per ottenere un'ottima frittura bisogna raffreddare sempre le cose da friggere.
5. Il raffreddamento della pasta da friggere è necessario solo per la preparazione dei cannoli.
6. La differenza di temperatura fra la pasta e l'olio bollente fa riuscire bene la frittura.
7. La pasta dei cannoli deve friggere a lungo per cuocere bene.
8. Nella preparazione della pasta lo strutto, i tuorli, e il Marsala vanno mescolati a parte.
9. Il vino bianco va aggiunto fino a quando l'impasto non raggiunge una consistenza soda.
10. Bisogna lasciare la pasta dei cannoli in frigorifero per non più di mezz'ora.
11. Un po' d'acqua fa aderire meglio i cannoli allo stampo.
12. Un po' d'acqua aiuta a tagliare bene la pasta dei cannoli.
13. I cannoli si possono togliere dagli stampi anche quando sono caldi.
14. I cannoli vanno riempiti quando sono freddi.

Seconda parte (16 punti)

Leggete il foglio di informazioni relative alla spedizione di pacchi distribuito dalle Poste Italiane. Completate le affermazioni della sezione successiva scegliendo una delle tre possibilità. Dovete segnare 8 risposte in totale: ogni risposta in più vale due punti in meno.

Paccocelere internazionale.

Puntuale, sicuro ed economico.

Paccocelere Internazionale è il nuovo servizio di corriere espresso realizzato da Poste Italiane per soddisfare ogni tua necessità di spedizione all'estero. Paccocelere Internazionale, infatti, ti permette di inviare velocemente documenti e pacchi fino a 30 kg di peso in 220 Paesi del mondo in modo puntuale, sicuro ed economico.

La semplicità è dietro l'angolo.

Spedire con Paccocelere Internazionale è facilissimo. Basta recarsi dal lunedì al sabato in uno degli Uffici Postali abilitati e compilare la lettera di vettura, distribuita gratuitamente agli sportelli.

Rapidamente, in tutto il mondo.

La consegna a domicilio delle spedizioni di Paccocelere Internazionale avviene dal lunedì al venerdì mediamente in:

2 giorni lavorativi, oltre quello di spedizione, per le principali località dei Paesi dell'UE.

2/3 giorni lavorativi, oltre quello di spedizione, per le principali località dei Paesi Extra UE.

3/4 giorni lavorativi, oltre quello di spedizione, per le principali località del resto del mondo.

I tempi di consegna nei Paesi Extra UE e nel resto del mondo saranno rispettati salvo formalità doganali.

Puoi conoscere i tempi esatti di consegna per ogni specifica destinazione chiamando il Numero Verde 803160 o collegandoti al sito www.poste.it.

Convenienza senza confini.

La convenienza di Paccocelere Internazionale è unica, per qualsiasi destinazione della spedizione. Ad esempio, con appena 48,25 euro puoi far arrivare un pacco di 3 Kg a New York in soli 3 giorni. Per conoscere il dettaglio dei prezzi chiedi informazioni all'ufficio postale, chiama il Numero Verde 803160 o collegati al sito www.poste.it.

E puoi sapere sempre dov'è.

Con una semplice chiamata al Numero Verde 803160 o collegandoti alla sezione "dovequando" del sito www.poste.it, puoi sempre sapere dove si trova la tua spedizione, indicando il numero riportato sotto al codice a barre della lettera di vettura.

Consegniamo in tutto il mondo e te l'assicuriamo.

Con il servizio accessorio di Assicurazione puoi assicurare la spedizione dai rischi di danneggiamento, perdita o manomissione per un valore massimo di 1.550,00 euro. Il prezzo del servizio è di 5,68 euro. Verifica l'elenco dei Paesi per i quali non è ammesso il servizio di Assicurazione sul sito www.poste.it o al Numero Verde 803160.

SEZIONE DOMANDE

1. *Con il servizio Paccocelere Internazionale è possibile inviare all'estero:*

- a) un pacco che pesa almeno 30 kg.
- b) un pacco che pesa 28 kg.
- c) un pacco che pesa 40 kg.

2. *La lettera di vettura:*

- a) si deve acquistare negli uffici postali.
- b) non costa nulla.
- c) non è sempre necessaria.

3. *Il destinatario:*

- a) riceve il pacco direttamente a casa sua.
- b) deve ritirare il pacco presso l'ufficio postale della sua città.
- c) può ricevere il pacco in ogni giorno della settimana.

4. *I tempi medi di consegna previsti:*

- a) non comprendono il giorno in cui il pacco è stato spedito.
- b) comprendono il giorno in cui il pacco è stato spedito.
- c) sono validi per tutte le località del mondo.

5. *Le procedure doganali:*

- a) assicurano il rispetto dei tempi di consegna.
- b) possono rallentare i tempi di consegna.
- c) a volte non sono rispettate.

6. *Sul sito internet www.poste.it è possibile conoscere:*

- a) i tempi esatti di consegna solo per alcune destinazioni.
- b) solo i tempi esatti di consegna per tutte le destinazioni.
- c) il costo del servizio e i tempi di consegna per tutte le destinazioni.

7. *Il codice stampato sulla lettera di vettura:*

- a) indica l'indirizzo della spedizione.
- b) è stampato sulla lettera se si chiama il Numero Verde.
- c) consente di sapere in ogni momento a che punto è la propria spedizione.

8. *Il servizio di assicurazione:*

- a) è facoltativo.
- b) è obbligatorio.
- c) è possibile per tutte le destinazioni.