

## ASCOLTARE (20 minuti)

### Prima parte (14 punti)

Ascoltate il dialogo tra Pompeo e il faraone Tolomeo tratto dallo sceneggiato *Cleopatra*, trasmesso su «Radio due» il 18 marzo 2004. Segnate con una crocetta solo le 7 affermazioni corrette: ogni risposta in più vale due punti in meno.

1. Tolomeo invita Pompeo a diffidare di Cesare.
2. Cesare comanda Roma anche se è lontano.
3. Pompeo non è contento di tenere il comando di Roma mentre Cesare è assente.
4. Solo Pompeo può chiedere al Senato di far tornare il faraone Tolomeo in Egitto.
5. Giove vuole aiutare Tolomeo a tornare in Egitto per riprendere il potere.
6. Il faraone ha offerto a Giove molti doni.
7. Sulla statua di Giove sul monte Albano è caduto un fulmine.
8. Tolomeo non crede agli oracoli.
9. Il responso della Sibilla è diverso dall'opinione di Catone.
10. I Romani non si preoccupano dell'opinione della Sibilla.
11. Il faraone ricompenserà con molte ricchezze chi lo aiuterà a tornare in Egitto.
12. Il banchiere Rabirio potrà prestare denaro al faraone Tolomeo.
13. I pirati non sono gli stessi che fecero invadere Cipro da Roma.
14. I Romani a volte usano tecniche orientali.

## Seconda parte (16 punti)

Ascoltate il brano tratto dalla trasmissione radiofonica *Atlantis*, andata in onda su «Radio due» l'11 febbraio 2004. Completate le affermazioni seguenti scegliendo una delle tre possibilità. Dovete segnare 8 risposte in totale: ogni risposta in più vale due punti in meno.

1. *I piatti preparati nei programmi televisivi di cucina:*

- a) sono sempre troppo complicati.
- b) riescono sempre bene.
- c) a casa vengono sempre meglio.

2. *Le istruzioni nelle ricette:*

- a) non spiegano bene alcune operazioni.
- b) non dicono mai la quantità esatta del sale nella preparazione dell'uovo.
- c) spiegano sempre come si cuoce l'uovo sodo.

3. *L'uovo sodo:*

- a) può anche essere considerato una ricetta complicata.
- b) è la ricetta più semplice che c'è.
- c) è una ricetta che sbagliano tutti.

4. *Le diverse opinioni sulla preparazione dell'uovo sodo:*

- a) riguardano principalmente il modo di cottura.
- b) riguardano principalmente il tempo di cottura
- c) riguardano sia il tempo che il modo di cottura.

5. *James Bond:*

- a) era un uomo affascinante solo nei libri di Fleming.
- b) non era affascinante anche se era interpretato da Sean Connery.
- c) era un uomo affascinante sia nei libri sia nei film.

6. *Secondo la ricetta di James Bond le uova sode:*

- a) devono cuocere a lungo.
- b) riescono bene solo con un tipo di uova e con un preciso tempo di cottura.
- c) riescono bene se si usano le uova bianche.

7. *Alcuni studi scientifici:*

- a) hanno confermato tutti i consigli della ricetta di James Bond.
- b) hanno confermato solo il tempo di cottura suggerito da James Bond.
- c) hanno dimostrato che la ricetta di James Bond non è corretta.

8. *Il metodo usato del cuoco del ristorante francese:*

- a) usa il ghiaccio tritato per bloccare completamente la cottura delle uova.
- b) allunga i tempi di cottura delle uova sode.
- c) è stata verificata e confermata da studi scientifici.

## **LEGGERE (30 minuti)**

### **Prima parte (16 punti)**

Leggete il brano seguente di Daniele Cernilli, tratto dal «Gambero Rosso» (marzo 2004, p. 103) e confrontatelo con le affermazioni riportate nella sezione successiva. Segnate con una crocetta soltanto le otto affermazioni vere: ogni risposta in più vale due punti in meno.

#### **Tutti dicono Nero d'Avola**

Il Nero d'Avola è il vino del momento. Fa tendenza, è di moda, viene richiesto da molti, anche da chi non è necessariamente un esperto di vini. È un fenomeno incredibile, e se solo entraste in un wine bar ve ne rendereste conto facilmente. Se ne sentono dire di tutti i colori, ma quello che piace, a mio avviso, è soprattutto il nome. Come è accaduto in passato per il Pinot Grigio, come accade oggi anche per il Morellino. Nomi legati ai colori, e che si ricordano con facilità. Non sempre si associano a un sapore preciso o a un territorio. Però entrano nell'orecchio e non deludono chi sceglie quei vini. Il passo successivo sarà quello dell'inflazione e della speculazione. Molti produttori, spesso non certo affidabili, si getteranno come falchi sul business e cominceranno ad inondare il mercato con vini di scarsa qualità e di basso prezzo. Chi sa di economia conosce la legge di Gresham, quella che sostiene che la moneta cattiva scaccia quella buona. Ecco, nel vino può accadere la stessa cosa, e già si affacciano sul mercato dei Nero d'Avola che non sono quelli di Morgante, di Planeta, di Cusumano o di Firriato, che producono signori vini con quel vitigno. Sono Nero d'Avola purchessia, acquistati presso semiconosciute cantine cooperative a quattro soldi, e messi in vendita con etichette improbabili. È facile prevedere che tra poco la moda ne distruggerà la qualità e l'appetibilità. Un suicidio annunciato, quindi, anche perché i produttori siciliani più bravi non riescono a mettere dei paletti, non riescono a difendersi con disciplinari seri e controlli, visto che la massima parte dei rossi da Nero d'Avola sono dei semplici Igt, con regole di produzione quasi alla portata di tutti. Però qualcosa sembra muoversi. La denominazione Monreale è una delle etichette che si stanno realizzando e che contribuiranno a fare dei migliori Nero d'Avola qualcosa di più che di rossi che derivano da un vitigno che presenta, peraltro, più di 150 varietà diverse, andando a costituire una delle più vaste e variegata famiglie vinicole italiane. Perché non sarà il fatto di chiamarsi Nero d'Avola a salvare il Nero d'Avola. Sarà l'appartenenza a un territorio specifico, il fatto di essere non replicabile altrove e di poter essere difeso dalle leggi e dalla lungimiranza dei migliori produttori. Le alternative potrebbero essere pessimi Nero d'Avola in Australia o in California. Perché i vitigni non sono marchi registrabili, non sono denominazioni di origine, si possono piantare in molti luoghi e mantengono il loro nome. Le vigne, le località, i climi, invece no. E se non impareremo bene questa lezione, difendere le specificità dei nostri vini sarà sempre più difficile.

## SEZIONE DOMANDE

1. Il Nero d'Avola sta riscuotendo un notevole successo.
2. Il Nero d'Avola è un vino molto apprezzato solo dagli esperti di vino.
3. Molto spesso nei wine bar si ordina il Nero d'Avola chiamandolo con un altro nome.
4. Sembra che il Nero d'Avola debba il suo successo anche al suo nome.
5. I vini che hanno nomi di colori non sempre hanno un sapore ben definito.
6. Molti bevitori non conoscono la provenienza geografica dei vini.
7. L'alto gradimento del Nero d'Avola fa sì che si mettano sul mercato molti vini dallo stesso nome ma di cattiva qualità.
8. Molti produttori toglieranno dal mercato i vini di scarsa qualità.
9. La legge economica di Gresham illustra bene quello che sta accadendo al Nero d'Avola.
10. I Nero d'Avola di Morgante, Planeta, Cusimano e Firriato sono di scarsa qualità.
11. Il successo del Nero d'Avola probabilmente sarà rovinato dai cattivi Neri d'Avola messi sul mercato.
12. I produttori più prestigiosi riescono a isolare bene i propri vini separandoli da quelli di scarsa qualità.
13. Le regole di produzione del Nero d'Avola sono molto severe.
14. La denominazione *Monreale* per il Nero d'Avola serve per evidenziare l'alta qualità del vino.
15. Il vino Nero d'Avola è così particolare perché si ottiene mischiando 150 tipi di uva diverse.
16. I tipi di uva che vanno sotto il nome di Nero d'Avola sono molto diversi fra loro.

## **Seconda parte (14 punti)**

Leggete il brano seguente tratto da *Ponte Milvio*, nell'opuscolo turistico *Il Tevere e i suoi ponti* (Collana Minimamaxima, Comune di Roma, 2004, p. 1). Completate le affermazioni della sezione successiva scegliendo una delle tre possibilità. Dovete segnare 7 risposte in totale: ogni risposta in più vale due punti in meno.

### **Ponte Milvio**

Detto anche “Mollo” per la sua elasticità, fu costruito nel 109 a. C. da Marco Emilio Scauro censore sui resti di uno preesistente, già detto Milvio dalla gens Molvia. Situato alla confluenza delle vie consolari Flaminia, Cassia, Clodia, e Veientana, ebbe, soprattutto, un ruolo strategico: il torrione posto a difesa del ponte testimonia la sua importanza. Nella Roma repubblicana, nelle sue vicinanze ebbe luogo lo scontro fra le truppe di Catullo e Pompeo, così come, secoli dopo (312 d. C.), l'esercito di Costantino si scontrò, a Saxa Rubra, con quello di Massenzio (che, sconfitto, cadde nel fiume ed annegò). Una battaglia che doveva segnare il trionfo definitivo del Cristianesimo. Restaurato più volte nell'arco dei secoli, vide una trasformazione basilare da parte del Valadier (nel 1805) che eliminò i due ponti levatoi in legno, ne completò le arcate in muratura e diede al torrione d'ingresso la forma ad arco. Semidistrutto dai Garibaldini per ritardare l'avanzata francese nel 1849, fu nuovamente restaurato da Pio IX per opera di Francesco Azzurri. Dal 1951 è adibito al solo traffico pedonale.

*1. Ponte Milvio:*

- a) sorge dove già era un altro ponte.
- b) non aveva funzioni militari.
- c) è distante dalle vie consolari.

*2. Le truppe di Catullo e Pompeo:*

- a) si affrontarono nei pressi di ponte Milvio.
- b) si riconciliarono nei pressi di ponte Milvio.
- c) combatterono contro l'esercito di Costantino.

*3. Massenzio:*

- a) vinse lo scontro.
- b) scappò via fiume.
- c) morì affogato.

*4. La battaglia fra Costantino e Massenzio:*

- a) impedì la diffusione del Cristianesimo.
- b) servì alla diffusione del Cristianesimo.
- c) fu un duro colpo per il Cristianesimo.

*5. Gli interventi del Valadier:*

- a) furono solo superficiali.
- b) riguardarono solo le basi del ponte.
- c) cambiarono molto l'aspetto del ponte.

*6. I Garibaldini:*

- a) distrussero completamente il ponte.
- b) provocarono gravi danni al ponte.
- c) danneggiarono il ponte per favorire i francesi.

*7. Dal 1951:*

- a) è proibito passeggiare sul ponte.
- b) sul ponte si può solo passeggiare.
- c) il ponte è aperto alle automobili.