

PARTE SCRITTA
(LIVELLO PRE-SECONDO)

PARTE I (N 23 – N 43)

Completare le frasi scegliendo fra a, b, c, d sul “FOGLIO DELLE RISPOSTE”.

N 23

Domenica ho fatto un giro _____ campagna con la macchina.

- a) di b) a c) in d) per

N 24

Purtroppo lui non è una persona _____ cui ci si possa fidare.

- a) di b) a c) in d) su

PARTE II (N 44 – N 52)

Completare le frasi scegliendo fra a, b, c, d sul “FOGLIO RISPOSTE”.

N 49/50

Non so (49) sia il caso di invitare anche Aldo. Lui e Salvatore non vanno per niente (50) .

N 49 a) se b) che c) chi d) quale

N 50 a) d'amore b) d'amicizia c) d'accordo d) d'affetto

N 51/52

All'inizio, per chi non ci è abituato, mangiare con (51) può essere un po' (52) .

N 51 a) i rametti b) i legnetti c) le bacchette d) i paletti

N 52 a) comodo b) scomodo
c) conveniente d) inconveniente

PARTE III (N 53 – N 59)

Leggere il brano e scegliere fra VERO (a) o FALSO (b) sul “FOGLIO RISPOSTE”.

Gli spaghetti al pomodoro sono forse il piatto italiano più noto al mondo. I lunghi fili di pasta conditi con la famosa salsa rossa fanno subito pensare all'Italia, in qualunque parte del nostro pianeta vengano serviti. Ma i vari ingredienti della ricetta che oggi conosciamo così bene arrivano da molto lontano. Nel libro *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* lo storico Massimo Montanari ci racconta l'evoluzione di questo piatto.

Per cominciare, che sia stato Marco Polo a portare la pasta in Italia di ritorno dal suo viaggio in Cina, ci spiega Montanari, è falso. Come va di moda dire oggi, non è altro che una *fake news*. In realtà a quell'epoca in Italia la pasta esisteva già da molto tempo. Proveniente in origine dal Medio Oriente, aveva in seguito raggiunto il mondo greco e poi quello romano. Accanto alla sfoglia fresca, cotta con altri ingredienti, era più tardi arrivata la pasta secca, fatta di grano duro. La tecnica dell'essiccazione era stata introdotta in Italia dagli arabi, in particolare in Sicilia, dove già a metà del XII secolo si ha notizia della prima industria di pasta secca e lunga della storia. La natura del suolo e il clima favorevole avrebbero fatto di quell'isola, già nota in epoca romana come “*il granaio di Roma*”, la culla dell'industria della pasta di grano duro. La storia della pasta è poi legata a filo doppio a quella del formaggio. Basti pensare alle due ricette di pasta più famose dopo quella al pomodoro, la *carbonara* e la *cacio e pepe*, entrambe basate su ingredienti poveri e di facile conservazione: uova, pancetta, formaggio e pepe per la prima, solo formaggio e pepe per la seconda. Se il formaggio utilizzato come condimento è stato per lungo tempo il *pecorino*, in alcuni libri di ricette scritti tra il XII e XIII secolo si raccomanda già l'uso del *parmigiano*. Per secoli, poi, la pasta è stata rigorosamente bianca. Vi si aggiungevano formaggio, burro,

spezie, a volte del lardo, ma niente salsa rossa. Come è noto, infatti, il pomodoro sarebbe arrivato in Europa dal Sud America solo con Colombo. Il primo a far incontrare spaghetti e salsa rossa sembra sia stato Hermán Cortés, il conquistatore del Messico, ma è a Napoli che si è sperimentato per la prima volta il condimento della pasta con il sugo di pomodoro in aggiunta (e non al posto) del formaggio. A codificare la pratica di condire la pasta con il pomodoro sarà Pellegrino Artusi, autore nel 1891 di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, libro che è alla base della cucina italiana moderna. Nel corso del Novecento il pomodoro diverrà il condimento principale della pasta, e il formaggio solo un'aggiunta. L'abitudine di condire gli spaghetti con olio d'oliva (e non più solo con burro o strutto) si affermerà solo in tempi moderni. (lib. adatt. da: "La vera storia degli spaghetti al pomodoro", tg24.sky.it, 13 novembre 2019.)

	VERO	FALSO
N 56 Tra il XII e XIII secolo si iniziò a produrre formaggio pecorino	a	b
N 57 Il primo a condire la pasta con formaggio e pomodoro è stato Hermán Cortés	a	b
N 58 A Napoli ci si abituò a condire la pasta con il pomodoro invece che con il formaggio	a	b