

第 54 回(2022 年春季)実用イタリア語検定 IBT
ITALIANO: PROVA DI ABILITÀ LINGUISTICA (IBT)
3 級問題

実施期間: 2022 年 3 月 13 日(日)10:00 から 3 月 20 日(日)21:00 まで

試験時間: リスニング問題 **COMPRESIONE AUDITIVA:** (N 1 - N 26) 約 30 分間
筆記問題 **PARTE SCRITTA:** (N 27 - N 63) 約 70 分間
リスニングと筆記の合計 約 100 分間

【問題の説明】

1. この試験は、当協会の公式 HP に掲載されているデモ試験で、いまご利用中のパソコンや通信回線に問題がないことを確認していただくことを前提に受験していただきます。
2. 申込者本人が一人で受験してください。試験中はほかのパソコン、スマートフォン、辞書や参考書などの使用を禁じます。リスニング問題で、白紙にメモを取ることは認めます。
3. 試験はリスニングと筆記の 2 つのセクションに分かれており、リスニングからスタートします。ヘッドホンやスピーカーなどの出力装置が正常に動作し、音声再生されることをあらかじめ確認しておいてください。
4. リスニング問題では、問題文は 2 度繰り返して読まれます。また、パート(PARTE)が変わる時には合図の音が流れます。
リスニング問題は一時停止や聞き直しはできません。最初から最後まで、通して受験してください。画面には各問題の残り時間が表示されます。
5. リスニング終了後、「マイページへ」ボタンを押し、筆記問題に解答してください。筆記試験に移動したあと、リスニング問題に戻ることはできません。画面には筆記試験の残り時間が表示されます。
6. 解答は、選択肢の中から最も適当なものを 1 つだけ選んでください。
7. 記述問題(N 63)の解答は、テキスト入力ボックスに半角英数字で入力してください。アクセント記号付きの母音文字の入力ができない方は、E'、e' などのように、母音字のあとにアポストロフィ記号を記述してください。
作文は、できるだけ所定の文字数の範囲内で解答していただきます。所定の文字数(スペースを含む)は問題文に記載されています。また、画面には入力された文字数(スペースを含む)が表示されますので目安にしてください。

結果通知など

実施期間後、試験問題と正解、リスニングのスクリプトを検定協会公式 HP で閲覧できるようにします。また、ご自身の解答をマイページで閲覧可能にします。その日程は HP に掲載します。

合否判定結果は 4 月末にマイページで発表します。詳しい日程は HP に掲載します。結果について、電話などでのお問い合わせにはお答えできませんのでご了承ください。

**PARTE SCRITTA
(LIVELLO TERZO)**

PARTE I (N 27 – N 47)

Completare le frasi scegliendo fra a, b, c, d.

N 42/43

- Che (42) orecchini!

- Ti piacciono? Erano di mia nonna, (43) ha regalati per il mio compleanno.

N 42 a) bei b) bell' c) belli d) begli

N 43 a) mi b) li c) me l' d) me li

N 44/45

Domenica scorsa (44) andare a trovare i miei genitori in campagna, ma faceva brutto tempo e così (45) a casa.

N 44 a) vorrei b) volevo c) ho voluto d) sono voluta

N 45 a) restavo b) restando c) ho restato d) sono restata

N 46/47/48

- Hai telefonato a Gilberto?

- (46) ho chiamato a casa, ma non risponde. (47) già uscito.

Ora (48) al cellulare.

N 46 a) Mi b) L' c) Gli d) Ci

N 47 a) Avrà b) Avrebbe c) Sarà d) Sarebbe

N 48 a) provo di chiamarlo b) provo di lo chiamare
c) provo a chiamarlo d) provo a lo chiamare

PARTE III (N 56 – N 62)

Leggere il brano e scegliere fra VERO (a) o FALSO (b).

L'autunno è tradizionalmente considerato il periodo in cui il bosco offre i suoi doni migliori e, tra questi, il più pregiato è senza dubbio il tartufo. Ne esistono diverse varietà, a volte molto costose, utilizzate come base di vari prodotti gastronomici e come ingrediente per deliziose ricette. In questo senso, l'Italia è certo la patria del tartufo, non solo per la quantità e la qualità del raccolto, ma anche perché nel nostro Paese crescono tutte le varietà più apprezzate. Come è noto, il tartufo è un fungo che nasce e cresce sotto terra. Il suo caratteristico profumo attira vari animali selvatici, come il cinghiale e la volpe, che se ne cibano e aiutano così la specie a riprodursi. Per coglierlo si usano perciò cani appositamente addestrati a riconoscerne l'odore. La forma del tartufo è influenzata dal tipo di terreno in cui cresce: se è morbido esso assumerà un aspetto sferico, se invece è duro e pietroso la sua forma sarà più irregolare. Anche se la distinzione più nota è quella tra tartufo bianco e tartufo nero, esistono in realtà numerose specie di tartufo. Quelle più pregiate e usate in cucina sono però poche, tutte presenti nel nostro Paese e spesso associate a particolari aree geografiche. In un percorso ideale tra le 'città del tartufo' in Italia inizieremo da Alba, nel cuore del Piemonte, dove, tra colline coperte di vigneti e piccoli borghi storici, si raccoglie il rinomato 'Tuber magnatum', comunemente noto come 'tartufo bianco pregiato', che cresce tra la fine dell'estate e l'inizio dell'inverno. Il suo aroma arricchisce numerosi piatti locali, primi fra tutti i famosi 'tajarin', sottili tagliatelle all'uovo lessate al dente, fatte saltare in padella con del burro e cosparse infine di scaglie di tartufo. Ci sposteremo poi ad Acqualagna, in una zona delle Marche al confine con la Romagna, nei cui boschi crescono tutte le quattro specie più pregiate di tartufo: quello 'bianco pregiato', quello 'nero pregiato', il 'marzuolo' e il 'nero estivo' detto anche 'scorzone'. Ci recheremo quindi a Norcia, incantevole cittadina umbra nota tra l'altro proprio per il suo

tartufo nero. Nei boschi circostanti se ne raccolgono infatti ben tre diverse varietà: oltre al ‘nero pregiato’, quello ‘nero invernale’ e quello ‘estivo’ o ‘scorzone’. Ed infine, fra le tante località italiane in cui il nostro viaggio potrebbe continuare, un’ultima meta obbligata sarà San Miniato, comune toscano in provincia di Pisa, dove ritroveremo il ‘tartufo bianco pregiato’, protagonista di fiere stagionali e ottimi piatti.

(liberamente adattato da: Roberto Caravaggi, Da Alba a Norcia: tour delle città del tartufo in Italia, www.ilgiornaledelcibo.it, 7 ottobre 2020)

	VERO	FALSO
N 56 Il ‘tartufo bianco pregiato’ cresce solo in Piemonte	a	b
N 57 I cercatori di tartufi usano spesso anche animali selvatici	a	b
N 58 La forma dei tartufi dipende dal tipo di terreno	a	b

◆第 54 回試験について◆

- ・第 54 回検定は IBT(Internet Based Testing)方式で実施しました。IBT 方式とは、パソコンで、自宅などかオンラインで任意の時間に受験する方式です。
- ・パソコンのモニターで見やすくするため、本番で表示したイラストや選択肢は、ここに印刷したものと異なったレイアウトとなっていました。