

Proves d'Accés per a Majors de 25 i 45 anys
Pruebas de Acceso para mayores de 25 y 45 años

Convocatòria:
Convocatoria:
2014



Assignatura: ITALIÀ
Asignatura: ITALIANO

1) TESTO: I formaggi

1 I formaggi possono essere considerati veri e propri "concentrati" del latte ed il loro
2 valore nutrizionale è quindi elevatissimo. Sono ricchi di proteine ad elevato valore
3 biologico, di calcio e fosforo nel giusto rapporto, vitamina A e vitamine del gruppo
4 B. Unico problema è la presenza dei grassi e, in particolare, del colesterolo.
5 Inserendo però i formaggi in un' alimentazione equilibrata o utilizzando - in caso di
6 effettiva necessità - i prodotti "alleggeriti" nei grassi o a ridotto contenuto di
7 colesterolo, il problema è facilmente superabile. Per l'elevata quantità di energia e la
8 qualità dei nutrienti forniti, i formaggi dovrebbero comunque essere considerati
9 delle pietanze e non un "fine pasto" o un condimento.

10 Ma questo formaggio è buono? domanda molto più difficile di quanto possa
11 sembrare. Un assaggiatore "non professionista" dovrebbe piuttosto chiedersi: Ma
12 questo formaggio mi piace? Tutti i nostri sensi sono coinvolti nella risposta. Il gusto
13 e l'olfatto sono i primi giudici, ma anche la vista e l'udito possono dire la loro. Con
14 la vista possiamo capire se un formaggio è ben stagionato: il colore e la struttura
15 della pasta sono utili indicatori. L'udito richiede un maggiore esercizio, ma è ciò che
16 utilizzano gli esperti per capire ad esempio, dalla risposta sonora di un martelletto
17 d'acciaio, la qualità di una forma. Il tatto infine ci aiuta a prevedere la sensazione
18 che proveremo masticando un formaggio duro e compatto o un formaggio morbido
19 ed elastico. Quando poi saremo diventati più esperti potremo distinguere la
20 differenza tra "odore" ed "aroma" di un formaggio. Il primo è ciò che percepiamo
21 annusando il formaggio, il secondo è ciò che arriva al nostro naso dall'interno della
22 bocca, durante la masticazione.

23 E per gli intolleranti? L'intolleranza al lattosio non è un problema se si consumano
24 formaggi stagionati dove questo zucchero è in gran parte fermentato durante il
25 processo produttivo.

Testo adattato da: http://www.corriere.it/salute/nutrizione/formaggi_3363dcc0-2afe-11dd-9793-00144f02aabc.shtml [21/11/2012]

2) DOMANDE:

1.- Comprensione del testo. Rispondete in lingua italiana, complessivamente in un massimo di 75/100 parole, alle questioni che seguono. (2 punti)

- a) Di quale argomento si parla nell'articolo.
- b) Presentate brevemente le informazioni sui sensi che vi dà l'articolo e che sono coinvolti per capire se un formaggio è buono.

2. Indicate se le seguenti affermazioni sono vere o false (2 punti)

- a) La vista può aiutare a capire se un formaggio è maturo o fresco.
- b) I formaggi sono uno scarso apporto energetico.
- c) Gli intolleranti al lattosio non possono mangiare formaggio stagionato.
- d) I formaggi di solito si mangiano come condimento o al termine di un pasto.

3.- Scelta multipla: Scegliete e indicate soltanto le quattro affermazioni che vanno d'accordo con le informazioni date o con le opinioni espresse nel testo. (2 punti)

- a) Sapere se un formaggio è di buona qualità non è semplice a occhi nudi.
- b) Il tatto ci aiuta a capire se un formaggio è ben stagionato.
- c) A causa dei grassi i formaggi non possono mai essere inseriti in un'alimentazione sana ed equilibrata.
- d) L'udito aiuta in particolare i professionisti a sapere se un formaggio è di buona qualità.
- e) La capacità di distinguere tra odore ed aroma si acquisisce con l'esperienza.
- f) I formaggi stagionati non hanno quasi lattosio.

4.- Cercate nel testo un unico sinonimo per ognuna delle parole o delle espressioni che seguono (2 punti)

- a) perciò:
- b) tenero:
- c) esige:
- d) implicati:

5.- Qui di seguito sono presentate alcune parole o espressioni del testo e per ognuna di esse sono proposti 2 diversi significati (a) o (b): indicate chiaramente la proposta che vi sembra giusta. (2 punti)

1 rapporto

(a) legame

- | | |
|-------------------------------------|--|
| (Rigo 3) | (b) correlazione |
| 2 piuttosto
(Rigo 11) | (a) invece
(b) abbastanza |
| 3 ci aiuta a prevedere
(Rigo 17) | (a) ci aiuta a considerare
(b) ci aiuta a predire |
| 4 se si consumano
(Rigo 23) | (a) se si finiscono
(b) se si mangiano |