



Elementare

**Metti in ordine i testi di questi due dialoghi. Uno è formale mentre l'altro è informale!
Rakd sorrendbe a két párbeszéd szövegét! Az egyik tegező, a másik magázó viszonyban van!**

Informale:

Formale:

A: Scusi, lei abita in città?

A: E qual è il tuo numero di telefono?

A: Dove abiti?

A: Qual è il tuo indirizzo?

A: Mi può dare il suo indirizzo?

B: Certamente. Il mio indirizzo è Via Giulio Cesare n.11.

B: Il mio indirizzo è Via Roma n.60.

B: Il mio numero è 070 123456.

B: No, abito fuori città.

B: Abito a Cagliari.

Intermedio

LA BADANTE

In Italia, c'è un gran numero di anziani (cioè persone molto grandi di età). Inoltre nascono pochi bambini. Questa situazione causa la richiesta di lavoro da altri paesi. Alcuni lavori sono molto richiesti e comuni, soprattutto quello della cura delle persone anziane. Questo lavoro è conosciuto in Italia con il nome di *badante*. Il nome *badante* deriva dal verbo "badare" (cioè prendersi cura di qualcuno). È un lavoro soprattutto femminile, ma esiste anche il badante.

Qui sotto leggerai un dialogo tra una badante, una signora malata e sua figlia. Dopo la lettura rispondi alle domande vero o falso.

Figlia: Ciao mamma, come stai? Questa è la ragazza che lavorerà da noi e si prenderà cura di te

Badante: Buongiorno signora.

Signora: (Sorridente) Buongiorno cara, come ti chiami?

Badante: Tania.

Signora: Che bel nome! Da dove vieni?

Badante: Vengo dall'Ucraina.

Signora: Deve fare molto freddo lì, adesso.

Badante: Sì, signora.

Figlia: Io devo andare. Vi saluto. Ci vediamo a fine serata, mamma. Tania rimane ogni giorno dalle 8:00 alle 17:00.

Badante: Tranne la domenica.

Figlia: Sì, tranne la domenica.

Signora: E la domenica? Rimango sola?

Figlia: No, mamma, ci siamo noi. Ora scappo. Sono in ritardo. Un grande bacio. Chiamo più tardi per sapere come stai. Tania, ecco il mio numero dell'ufficio. Puoi trovarmi lì se il cellulare non prende. Buon lavoro!



Signora: Vai tesoro, non preoccuparti per me. Vai piano, mi raccomando! Altrimenti Tania deve lavorare anche per te ... (Tania ride)

Badante: Signora, come si chiama?

Signora: Io mi chiamo Anna e ho 74 anni! Sono vecchia ormai...

Badante: Ma cosa dice signora? Lei è giovane e ha un bel sorriso. Adesso ci sono io e vedrà che tutto andrà per il meglio. Se vuole le insegno anche un po' di ucraino o preferisce il russo?

Signora: Mamma mia, se non sto male (ridono). E l'italiano? Come mai lo parli così bene?

Badante: L'ho studiato in un corso a Kiev per due anni, all'Università. Poi sono venuta qui in Italia nel 2003 e mi sono accorta che è molto importante conoscere bene la lingua italiana. Alcune mie amiche non trovano lavoro perché non parlano bene l'italiano.

Signora: Capisco.

Badante: Signora le preparo qualcosa di caldo?

Signora: Sì, grazie: una bella tisana alle erbe. Bella calda e con del limone.

Badante: Sì, signora, vado subito. Le metto nel frattempo della musica?

Signora: Bella idea, grazie. Della musica classica ... magari Schubert ... il CD è sopra il comodino.

Badante: Certo, signora, non c'è problema ...

(Dopo qualche minuto)

Badante: Ecco la tisana, signora ...

Signora: Grazie, Tania, sei molto gentile

Badante: Signora Anna, ora la lascio per un po' da sola. Devo fare la lavatrice, lavare i piatti e stirare i vestiti di suo marito e poi fare la spesa.

Signora: Sì, vai pure Tania. Se ho bisogno di te, ti chiamo. Ora leggo il mio libro preferito. Prima di andare a fare la spesa, ricorda che devi passare in erboristeria per comprarmi una crema.

Badante: Certo, signora. A tra poco.

AFFERMAZIONI:

1. Tania è una ragazza ucraina

vero

falso

2. La signora si chiama Maria

vero

falso

3. La figlia non dà il numero di telefono del suo ufficio a Tania

vero

falso

4. Tania parla molto bene la lingua italiana

vero

falso

5. La signora Anna ama la musica classica

vero

falso

6. Tania prepara una tisana alla signora

vero

falso

7. Tania è in Italia dal 2002

vero

falso

8. La signora Anna ha 84 anni

vero

falso

9. Tania lavora dalle 8:00 alle 17:00

vero

falso

10. Tania non deve andare a fare la spesa

vero

falso

Avanzato

Leggi il testo e dopo rispondi alle domande!

LA FONTINA

Mohammed, 27 anni, marocchino, ha attraversato il Mediterraneo passando dal caldo africano alla brezza di un alpeggio della Valle d'Aosta: 2000 euro al mese, cento giorni di lavoro che massacrerebbero un marine e la possibilità di lavorare in uno degli ultimi santuari della fontina, il formaggio apprezzato dai gourmet di mezzo mondo. Lassù, a 1500 metri di quota, vengono prodotte le forme migliori, quelle che all'assaggio dei gastronomi rilasciano gli aromi dell'erba e dei fiori alpini di cui si nutrono le mucche al pascolo. Un tesoro del gusto e della tradizione che la Regione Valle d'Aosta vuole salvare dall'avvento della tecnologia e della produzione industriale. I caseifici producono ormai il 55% della fontina, contro il 45% ottenuto negli alpeggi. Sono questi ultimi i veri santuari del celebre formaggio, luoghi in cui il tempo sembra essersi fermato, dove ogni margaro ha la sua ricetta segreta per produrre la fontina migliore e dove la vita è durissima, tanto che ormai la gran parte degli uomini di fatica arriva dal Marocco, dall'Albania e dalla Macedonia. La sveglia, per Mohammed, suona alle 2,30 del mattino, quando i suoi coetanei in città stanno ancora ballando in discoteca. Per la colazione, ci sarà tempo. Una lavata veloce alla faccia, poi giù in stalla a mungere le mucche fino alle 6,30. A quel punto, una breve pausa per la colazione, poi fuori sui prati, per il pascolo delle bestie. Rientro alle 11,30, un po' di lavori in stalla, poi il pranzo alle 12,30 e quindi un breve riposo. Alle 14,30, di nuovo in piedi per mungere le mucche fino alle 18,30. Ancora al pascolo, fino alle 21,00, quindi il rientro e, alle 22,00, la cena. Mezz'ora dopo tutti a dormire, perché alle 2,30 è di nuovo ora di alzarsi. Così per cento giorni, tanto quanto dura secondo la tradizione il lavoro negli alpeggi valdostani. E quando i pascoli perdono il colore verde intenso per lasciare posto al giallo dell'autunno, per le bovine (50.000 in tutta la Valle, quasi una ogni due abitanti) è l'ora di scendere nelle stalle dei paesi. È la "desarpa", la transumanza, occasione di festa che, per tradizione, cade ogni 29 settembre, giorno di San Michele. Dai pascoli le mandrie scendono a valle, con le bovine tutte in fila, ordinate, strigliate e spazzolate. Le due reines, le regine, fanno strada accompagnate dai pastori e dai cani. Rametti di abete ornati di nastri e fiori rossi, vengono intrecciati sul collare della reina delle corna. I campanacci piccoli usati in estate vengono sostituiti da altri più grossi e importanti. La Regione, per la ricorrenza e per salvare un'usanza antichissima, organizza una grande festa dedicata alle mucche nel centro storico di Aosta, con sfilate, musica, mercati e mostre. Si comincia sabato 28 con l'inaugurazione delle esposizioni, si prosegue domenica 29 con le feste



nei costumi tradizionali, le sfilate, i Laboratori del gusto, i concerti. In piazza Chanoux ci sarà anche una dimostrazione della produzione di fontina e una distribuzione di “fiocca”, la panna montata. Per la Valle d’Aosta, con il suo immenso patrimonio zootecnico, è l’occasione per valorizzare e tutelare antiche tradizioni. La Regione sta puntando molto sulla salvaguardia degli alpeggi e degli allevamenti in alta quota. La razza valdostana è divisa tra pezzata rossa, castana e pezzata nera, ma quest’ultima è in via d’estinzione con i suoi 1500 capi. L’amministrazione locale sta investendo soprattutto sugli alpeggi, 300 in tutta la Valle, perché sono la nicchia in cui nasce la fontina migliore. Tanto che è stato organizzato anche un concorso, il “Modon d’or”, per premiare il formaggio migliore. Prodotto per antonomasia dell’agricoltura valdostana ed elemento base della gastronomia locale, la fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, derivante dal latte bovino intero proveniente da una sola mungitura. Un decreto del Presidente della Repubblica del 1955 lo ha riconosciuto come prodotto a denominazione di origine e nel 1996 la fontina ha ottenuto dall’Unione Europea la DOP, ovvero Denominazione di Origine Protetta. La tipica attività casearia risale però a secoli addietro. Nel XV secolo fu al centro di una precisa descrizione da parte del medico vercellese Pantaleone da Confienza, nel cui trattato sono annotate con chiarezza e precisione le tecniche di lavorazione e le caratteristiche organolettiche del tipico formaggio. Il termine “fontina” compare per la prima volta nel 1717, in un documento dei monaci dell’Ospizio del Gran San Bernarndo. L’origine è incerta. C’è chi dice che derivi dal nome di alpeggi locali, e chi sostiene che il termine è da collegare alla spiccata attitudine alla fusione del formaggio, fontis o fondis nel francese antico. Le forme sono cilindriche, di nove chilogrammi ciascuna. I valdostani ne producono circa 350 tonnellate all’anno. Riposano per tre mesi in grotte e magazzini umidi e freschi, sono salate a secco e spazzolate periodicamente, in modo da distribuire il sale su tutta la superficie. La fontina ha un alto contenuto energetico ed è ricca di fosforo, calcio e vitamine A e B. Contro i tentativi di imitazione di cui troppo spesso sono vittime le prelibatezze italiane, è stato costituito nel 1952 il Consorzio produttori fontina, ente di tutela del marchio e della qualità di un formaggio unico nel panorama alpino.

1. Qual è il rapporto tra Mohammed e il tipo di lavoro che svolge e un soldato professionista USA?
 - a. Lavorano insieme
 - b. Il lavoro del primo è così faticoso che solo il secondo lo potrebbe sopportare
 - c. Il lavoro del primo sarebbe troppo faticoso anche per il secondo
 - d. Se il secondo lavorasse negli alpeggi valdostani, massacrerebbe il primo
2. Che cosa vuole salvare la regione Valle d’Aosta?
 - a. La produzione industriale della fontina
 - b. La fontina
 - c. La fontina prodotta in maniera tradizionale
 - d. I pascoli a 1.500 metri di altezza
3. Perché negli alpeggi la maggior parte degli uomini di fatica arriva da paesi extracomunitari?
 - a. Perché sono luoghi in cui il tempo sembra essersi fermato
 - b. Perché gli italiani non vogliono più lavorare in modo tanto duro
 - c. Perché gli extracomunitari si abituanano a una vita durissima
 - d. Perché conoscono i segreti del formaggio in quanto provengono da società meno tecnologicamente evolute
4. Quanto dura la giornata lavorativa di Mohammed?
 - a. Dalle 2.30 del mattino fino a notte inoltrata
 - b. Più di quello che altri sarebbero in grado di sopportare
 - c. Dalle 2.30 di notte alle 22.30
 - d. Più di diciotto ore continuate senza riposo



5. Che cosa si celebra il 29 di settembre di ogni anno?
 - a. La transumanza
 - b. L'arrivo dell'autunno
 - c. La risalita delle mandrie agli alpeggi, nota come "desarpa"
 - d. Le due regine di ogni mandria

6. La festa che ad Aosta viene dedicata alle mucche a partire da sabato 28 settembre perché è molto importante per la Regione Valle d'Aosta?
 - a. Perché è un'occasione per tutelare la fontina
 - b. Perché è un'occasione per salvaguardare le razze bovine valdostane
 - c. Perché è un'occasione per mantenere vive tradizioni molto antiche
 - d. Perché è un'occasione per vendere la fontina a quanti vi partecipano

7. A che cosa è legato il nome di Pantaleone da Confienza?
 - a. A un viaggio in Valle d'Aosta nel XV secolo
 - b. A un antico trattato in cui si parla delle virtù nutrizionali della fontina
 - c. Alle tecniche di lavorazione moderna della fontina
 - d. Alla prima comparsa del termine "fontina" in un testo scritto

8. Come viene spiegata l'origine del termine "fontina"?
 - a. Deriverebbe dal latino
 - b. Deriverebbe dal francese *fontis* che indica la sua tendenza alla fusione
 - c. Deriva dal francese *fontine*
 - d. Deriva dal nome delle razze bovine locali

9. Quale dei seguenti processi è necessario per produrre la fontina?
 - a. Salatura a secco
 - b. Riposo per tre mesi negli alpeggi
 - c. Arricchimento artificiale di calcio, fosforo e vitamine
 - d. Distribuzione del sale all'interno delle forme da 9 chilogrammi

10. Quale delle seguenti affermazioni **non** può essere desunta dal testo dell'articolo?
 - a. La Regione Valle d'Aosta è costretta a importare mano d'opera da paesi extracomunitari
 - b. La fontina rischia di scomparire perché la sua produzione comporta sacrifici eccessivi
 - c. La produzione della fontina viene protetta da leggi apposite
 - d. I tentativi di imitazione della fontina sono così numerosi da aver spinto la Regione a creare un Consorzio dei produttori