

PARTIE 1 · QUESTIONNAIRE DE GRAMMAIRE ET DE VOCABULAIRE

1. Non credo che _____ progetti siano realizzabili.

- A. Loro
- B. I loro
- C. Lori
- D. I lori

2. È la chitarra _____ mio fratello.

- A. Del
- B. Dal
- C. A
- D. Di

3. _____ albero è un cedro.

- A. Quel
- B. Quello
- C. Quell'
- D. Lo

4. Il mio scooter va più veloce _____ tuo!

- A. Di
- B. Che
- C. Del
- D. Che il

5. Questo libro è _____ fra tutti quelli che ho letto.

- A. Il meglio
- B. Meglio
- C. Migliore
- D. Il migliore

6. Il supermercato non chiude prima _____ nove.

- A. Di
- B. Dell'
- C. Delle
- D. Dei

7. In autunno partirò _____ la Nuova Zelanda.

- A. In
- B. Per
- C. Da
- D. A

8. Che ne dici di andare _____ tuo amico?
A. Da
B. Dal
C. Di
D. Del
9. Il nonno è stato soccorso _____ un passante.
A. Per
B. Da
C. Con
D. Di
10. Come si traduce «salir» in italiano?
A. Uscire
B. Salire
C. Sporcare
D. Scendere
11. Ho un appuntamento alle undici, _____ un po' devo andare.
A. In
B. Fra
C. Da
D. Per
12. Per preparare un tiramisù, _____ biscotti, uova, caffè e mascarpone.
A. Bisogna
B. Occorre
C. Ci vuole
D. Ci vogliono
13. Come si traduce «être affolé» in italiano?
A. Essere affollato
B. Essere sconvolto
C. Essere di fretta
D. Essere un folle
14. Salutami Maria quando _____ senti »!
A. La
B. Lui
C. Lei
D. Gli
15. Io _____ ho scritto, ma lui non mi ha risposto!
A. Lo
B. Gli
C. Lui
D. Le
16. Signorina, _____ dispiacerebbe portare questo dossier dal dottor Rossi?
A. Ti
B. La
C. Lei
D. Le

17. La mamma è in pensiero. Devi _____ subito!
A. Telefonarla
B. La telefonare
C. Telefonarle
D. Telefonare lei
18. Ormai _____ alla nuova casa.
A. Ci siamo abituati
B. Noi stiamo abituati
C. Noi abbiamo abituati
D. Ci abbiamo abituati
19. Ti _____ di uscire da solo a quest'ora!
A. Proibiro
B. Proibisco
C. Proibo
D. Proibire
20. Non . _____! Ti fa male!
A. Fuma
B. Fumi
C. Fumai
D. Fumare
21. Sei certo di avere _____ il gas?
A. Spento
B. Spenso
C. Spegnere
D. Spegnuto
22. Lucia ha _____ tutti i soldi che ha ricevuto a Natale.
A. Spendo
B. Spenduto
C. Speso
D. Spesso
23. Quando studiavo alle Belle Arti, _____ un quadro bellissimo.
A. Dipinse
B. Dipinge
C. Dipingere
D. Dipinsi
24. Stasera, non _____ alla festa di Anna.
A. Venirò
B. Verrò
C. Viendrò
D. Verresti
25. Ti consiglio di partire prima che _____ notte.
A. È
B. Sia
C. Fosse
D. Era

26. Se _____ tempo, mi iscriverei ad un corso di pittura.
A. Avessi
B. Ho
C. Abbia
D. Avrei
27. Se non _____ così ammalato, verrei con voi in montagna.
A. Ero
B. Fossi
C. Sarei
D. Sia
28. Parla come se _____ il padrone di casa!
A. Fosse
B. Era
C. Sia
D. E'
29. I nidi di stornelli _____ dall'albero.
A. Caduscono
B. Caduti
C. Cadessero
D. Caddero
30. Se ne _____ la possibilità, compreremo una casa più spaziosa.
A. Avremo
B. Avevamo
C. Avessimo
D. Avemmo

PARTIE 2 · QUESTIONNAIRE DE COMPRÉHENSION

AVANZI DA GOURMET: ECCO LA CUCINA DEL RICICLO

TORINO – Sarà una «cena degli avanzi», come quelle di una volta, le sere dopo la festa, a chiudere oggi il Salone del Gusto. Non è un caso perché davvero quello di quest'anno è stato il salone di cui non si butta via niente. Non gli stand, costruiti solo con legno e carta, che verranno riutilizzati appena chiusa la manifestazione. E non i cibi: perché gli avanzi, rimasti nelle cucine delle centinaia di laboratori del gusto, finiranno questa sera nelle mani di un manipolo di cuochi che, sul momento, nel Teatro del Gusto allestito all'interno della Fiera, ne ricaveranno piatti golosi. Un'idea che spiega meglio di tanti discorsi la filosofia dell'ottava edizione del Salone, che ha sancito la definitiva alleanza tra golosi e contadini. «In cucina, anche nell'alta cucina, è finito il tempo dell'estetica ed è arrivato quello dell'etica, del rispetto dei prodotti e di chi li lavora», diceva ieri il modenese Massimo Bottura, forse il più famoso chef d'Italia. E riciclare gli avanzi del nostro cibo rischia di diventare più importante che farlo con la plastica o il vetro, se si considerano le cifre dello spreco di nutrimento che ogni giorno si perpetra sulla Terra.

«Oggi negli Stati Uniti – ha spiegato Vandana Shiva, ambientalista indiana e vicepresidente mondiale di Slow Food – il 50 per cento del cibo prodotto viene gettato via o non utilizzato. E ogni americano butta via tre quarti delle calorie che potrebbero sfamare un'altra persona» Così oggi nel mondo si produce il cibo necessario per sfamare 8 miliardi di persone: siamo 6 miliardi, e ciò nonostante circa un miliardo di esseri umani soffre la fame. Qualcosa non funziona.

E non è che in Italia siamo più attenti. Il 30% del cibo acquistato finisce in discarica: circa 4 mila tonnellate al giorno di derrate alimentari ancora consumabili. E ogni italiano produce, in 12 mesi, 27 chili di avanzi di cibo, per un valore superiore ai 500 euro a testa. Buttiamo via il 15 per cento del pane e della pasta, il 18 per cento della carne e il 12 per cento della frutta e verdura.

«Un tempo non accadeva» dice Carlo Petrini, il leader di Slow Food che ha voluto la cena degli avanzi come ultimo capitolo di questa edizione e come prima pagina della prossima. «Anzi – continua – in Italia ci sono molte ricette nate dal riuso e dal riciclo. Nate dal saper fare di persone che, per nutrire la famiglia, da quello che avevano hanno creato grandi ricette che ci insegnano il valore del risparmio e il rispetto per il cibo. Perché il cibo ha un valore. Se si capisse, non ne butteremmo via così tanto». Ma possiamo invertire questa tendenza? «Sì, con il nostro comportamento quotidiano, magari evitando che il frigorifero di casa sia sempre più l'anticamera del sacchetto della spazzatura, razionalizzando la nostra paura di restare senza cibo, stimolata dai 3x2». Una cena però deve essere anche un piacere, come spiega Davide Scabin, il grande cuoco piemontese che sarà il regista di questa sera. «Per noi è una sfida su più livelli – racconta – il primo è quello ambientale, certo. Ma potremo anche dimostrare l'importanza del cuoco capace di tirare fuori grandi piatti da ogni prodotto. Perché creare vuol dire saper trasformare alla grande ciò che si ha».

Di Marco TRABUCCO, *Liberamente tratto da La Repubblica*, 25/10/2010

D'après le texte, pour chaque question, une seule proposition est correcte.

1. **A.** Il testo parla della possibilità di riutilizzare il cibo non consumato.
B. Il testo parla di una cena organizzata da un grande cuoco milanese.
C. Il testo parla della povertà nel mondo.
2. **A.** La cena degli avanzi è una cena a base di prodotti biologici.
B. La cena degli avanzi è una cena a base di cibi non consumati in precedenza.
C. La cena degli avanzi è una cena a base di cibi raffinati e costosi.
3. **A.** Il Salone del gusto ha luogo otto volte all'anno.
B. Il Salone del Gusto è una nuova iniziativa del movimento Slow Food.
C. Il Salone del gusto ha luogo una volta all'anno.
4. **A.** Secondo Vandana Shiva la proporzione del cibo prodotto nel mondo è più alta rispetto alle bocche da sfamare.
B. Secondo Vandana Shiva la proporzione del cibo prodotto nel mondo è più bassa rispetto alle bocche da sfamare.
C. Secondo Vandana Shiva la proporzione del cibo prodotto nel mondo è pari alle bocche da sfamare.

5. **A.** Secondo Vandana Shiva, la fame nel mondo è dovuta al sovraffollamento del pianeta.
B. Secondo Vandana Shiva, la fame nel mondo è dovuta agli sprechi alimentari.
C. Secondo Vandana Shiva, la fame nel mondo è dovuta alla mancanza di risorse alimentari.
6. **A.** Gli italiani sprecano soprattutto il pane e la pasta.
B. Gli italiani sprecano 500 euro di cibo all'anno per ogni singola persona.
C. Gli italiani sprecano 500 euro di cibo all'anno in tutto.
7. **A.** Il 30% del cibo acquistato dagli italiani viene consumato.
B. Il 30% del cibo acquistato dagli italiani finisce nella spazzatura.
C. Il 30% del cibo acquistato dagli italiani viene riutilizzato nelle cene degli avanzi.
8. **A.** Carlo Petrini sostiene che lo spreco è da sempre un fenomeno italiano.
B. Carlo Petrini sostiene che l'Italia ha una tradizione del riciclo e del risparmio.
C. Carlo Petrini sostiene che solo chi conosce grandi ricette sa rispettare il cibo.
9. **A.** Secondo Carlo Petrini, per evitare gli sprechi non bisogna avere il frigorifero sempre pieno.
B. Secondo Carlo Petrini, per evitare gli sprechi i supermercati dovrebbero eliminare la formula «3x2».
C. Secondo Carlo Petrini, per evitare gli sprechi bisogna mangiare biologico.
10. **A.** Secondo Davide Scabin, un bravo cuoco sa inventare ricette gustose con pochi mezzi.
B. Secondo Davide Scabin, un bravo cuoco cucina sempre piatti elaborati.
C. Secondo Davide Scabin, non si può cucinare bene e, allo stesso tempo, voler rispettare l'ambiente.

PARTIE 3 · ESSAI

Traitez en 200 à 250 mots l'un des deux sujets suivants.
 Indiquez le numéro du sujet choisi et le nombre de mots à l'endroit prévu sur la copie.
 Tout essai hors sujet sera sanctionné par la note zéro.

SUJET N° 1

Uno dei motti del movimento altermondialista (Movimento no global) è: «Pensare globale, agire locale». Che cosa significa secondo voi? Vi sembra che questo slogan rispecchi la tendenza degli ultimi anni?

SUJET N° 2

Il mercato dei prodotti biologici è uno dei risvolti dello sviluppo sostenibile. Secondo voi, rappresenta un progresso oppure è solo un fenomeno di moda?