

# Indice

Introduzione	p. 4
<b>Livello A1</b>	
Test 1 - Studiare l'italiano	p. 8
Test 2 - Conoscersi	p. 11
Test 3 - A casa di amici	p. 15
Test 4 - Tempo libero	p. 18
Test 5 - Coppie	p. 21
Test 6 - Gite in Italia	p. 24
<b>Livello A2</b>	
Test 1 - Problemi d'amore	p. 28
Test 2 - Pettegolezzi	p. 32
Test 3 - Mangiare	p. 36
Test 4 - Festa a sorpresa	p. 40
Test 5 - Viaggi e gite	p. 44
Test 6 - Le storie di Simona	p. 49
<b>Livello B1</b>	
Test 1 - Fatti insoliti	p. 54
Test 2 - La moda	p. 58
Test 3 - Oltre a Roma, Venezia, Firenze	p. 63
Test 4 - Prodotti tipici	p. 67
Test 5 - Innamorarsi a Venezia	p. 71
Test 6 - Musica	p. 76
<b>Livello B2</b>	
Test 1 - Maternità e paternità	p. 82
Test 2 - Università e comunicazione	p. 87
Test 3 - Cronaca e Legge	p. 91
Test 4 - Inquinamento	p. 96
Test 5 - Tolleranza	p. 100
Test 6 - Donne	p. 104
<b>Livello C1</b>	
Test 1 - Premi Nobel italiani	p. 110
Test 2 - Esploratori	p. 115
Test 3 - Paesaggi umani	p. 120
Test 4 - Ma questo italiano?	p. 125
Test 5 - Ma come farebbe Hollywood?	p. 129
Test 6 - Scrittori	p. 135
<b>Livello C2</b>	
Test 1 - Storie di vacanze	p. 140
Test 2 - Gli Etruschi	p. 144
Test 3 - Storia d'Italia	p. 149
Test 4 - Il morso della Taranta	p. 155
Test 5 - Cittadini stranieri in Italia	p. 159
Test 6 - Lavoro ed economia	p. 164
Soluzioni	p. 169

# Introduzione

Il progetto di questo eserciziario nasce dall'esigenza, verificata nelle nostre classi, di test oggettivi che si adattino ad obiettivi comunicativi.

Abbiamo cercato di costruire test che fossero coerenti con quanto si fa quotidianamente in classe secondo un approccio umanistico-affettivo, proponendo esercizi di verifica (formativa e sommativa) e di rinforzo che non violassero l'abito mentale dello studente inibendolo, con il conseguente rischio dell'innalzamento del filtro affettivo.

Nella stesura di questo eserciziario abbiamo seguito le indicazioni del Consiglio d'Europa, riassunte nel Progetto Lingue Moderne in particolare le sue linee guida sul Language Testing.


I test sono graduati secondo un ordine di difficoltà progressiva, e possono essere utilizzati come test di verifica formativa o sommativa, o come esercizi di rinforzo in classe o in autoapprendimento.

Ad ogni livello del framework corrispondono 6 test di difficoltà crescente in modo da coprire l'intero percorso di apprendimento, a partire dai primi passi nel mondo dell'italiano, dopo poche ore di lezione, ovvero dall'inizio del livello A1, fino all'ultima verifica al termine del livello C2.

Lo studente può misurarsi con un intero test accettando la sfida dei 100 punti o seguire un proprio percorso fra test diversi per esercitarsi su un preciso elemento morfosintattico o una tipologia di esercizio.

L'insegnante può invece sfruttare più propriamente la peculiarità del test integrato, ovvero costituito da testi e non da singole frasi, e attingere dall'eserciziario materiale per le proprie verifiche e lezioni in base al curriculum lessicale e culturale.

È importante notare che gli esercizi sono costituiti da materiale autentico o semiautentico, quali trascrizioni di dialoghi. Per rendere i test più attraenti e motivanti abbiamo riunito gli esercizi secondo un filo conduttore che porta l'apprendente a scoprire curiosità sulla vita italiana, percorsi turistici alternativi oppure a raccogliere i vari elementi di storie di fantasia, inserite comunque in un'ambientazione tipicamente italiana.



Riteniamo che gli esercizi contenuti in “Da zero a cento” abbiano un alto grado di accettabilità perché “provati sul campo” nelle nostre classi innumerevoli volte. Ad ogni riscrittura abbiamo tenuto peraltro conto della preziosa opinione dei nostri studenti.

Il punteggio facilmente calcolabile e volutamente ostentato richiama l’idea della sfida giocosa piuttosto che quella del severo giudizio dell’insegnante, al quale lo studente si rivolgerà non tanto per il controllo e la correzione degli esercizi, già fornita dalle chiavi, quanto piuttosto per delucidazioni e approfondimenti sui testi.

Per questi e tanti altri suggerimenti ancora vogliamo ringraziare Paolo E. Balboni e Roberto Dolci rispettivamente Direttore e Coordinatore del laboratorio Itals, Università di Venezia, che per primi ci hanno incoraggiate a raccogliere tutto il materiale che quotidianamente preparavamo per le nostre classi, in un volume disponibile a tutti e C. Massimo Naddeo, di Alma Edizioni, che con la sua preziosa esperienza ci ha guidate nella redazione di questo libro.

Le autrici



# BI Prodotti tipici

## 1 Il prosciutto di Parma

Completa il testo con le parole della lista. Attenzione: c'è uno spazio in meno.

dei - facilmente - infatti - né - paziente - peccato - piacere - sua - una - unici

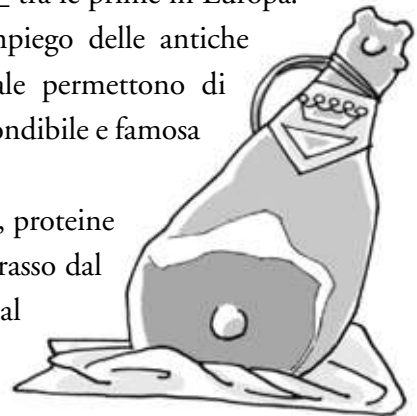
Il prosciutto di Parma è un alimento completamente naturale: gli \_\_\_\_\_ ingredienti sono la carne di maiale e il sale. Il segreto del prosciutto di Parma risiede unicamente nell'abilità maestri salatori, nell'aria profumata delle colline parmensi e nella lunga e \_\_\_\_\_ stagionatura.

Per produrre il Re dei Salumi non vengono \_\_\_\_\_ utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, \_\_\_\_\_ si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

A riconoscimento di questo rigore, l'Unione Europea ha attribuito la Denominazione d'Origine Protetta (DOP) già nel 1996 al Prosciutto di Parma, \_\_\_\_\_ tra le prime in Europa!

Il Prosciutto di Parma è un \_\_\_\_\_ per intenditori: l'impiego delle antiche tecniche di lavorazione e il lento affinamento in ambiente ideale permettono di sviluppare un bouquet raffinato, insieme alla \_\_\_\_\_ inconfondibile e famosa dolcezza.

È un concentrato di energia e salute: pochi grassi, molti sali minerali, proteine \_\_\_\_\_ digeribili, intenso apporto di vitamine. Togliere il grasso dal prosciutto è un vero \_\_\_\_\_ perché, oltre al gusto e al profumo, ha un contenuto di colesterolo davvero basso e una percentuale di acido oleico alta.



Ogni parola inserita in modo esatto vale 1 punto.

Totale: \_\_\_\_\_/10

## 2 Dove si produce il prosciutto di Parma?

Completa il testo inserendo le preposizioni della lista. Le preposizioni sono in ordine.

da - di - da - per - di - a - a - dal - dalla - d'

Ovviamente a Parma, la stessa città cui viene il formaggio parmigiano e la musica Giuseppe Verdi. La domanda porsi è un'altra: che cosa ha Parma di così speciale produrre cose tanto buone e preziose? Prima tutto un'ottima posizione geografica: né troppo nord, né troppo sud, né troppo vicina né troppo lontana mare e montagna. Il Po, il fiume più lungo Italia attraversa le sue terre e lascia tanta acqua ed umidità. Quindi la campagna è ricca ed è facile allevare animali da mangiare e da far lavorare.

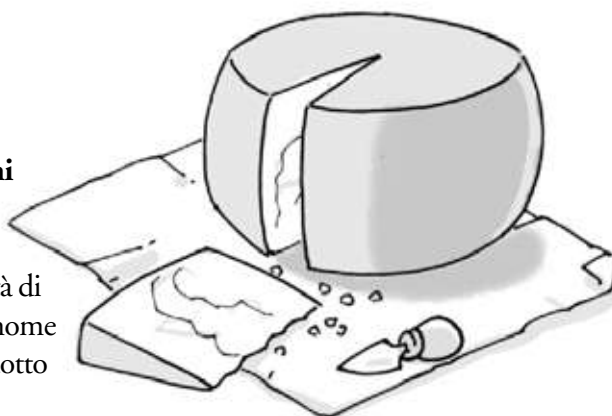
Ogni preposizione inserita in modo esatto vale 2 punti.

Totale: \_\_\_\_\_/20

### 3 Curiosità: alcuni nomi

Scegli la forma corretta.

Sapete come nascono i nomi di **alcuni/qualche/qualcuni** famosi prodotti italiani? Qualcuno, come il rinomato parmigiano, è strettamente legato alla zona d'origine. Parmigiano è l'aggettivo **che/chi/quale** riconduce alla città di Parma così come il formaggio Gorgonzola prende il nome dalla città omonima **che/in cui/nel quale** veniva prodotto originariamente.



Altri nomi dicono più o **meno/molto/troppo** esplicitamente di che cosa si tratta, per esempio la parola "prosciutto", dal latino "perexsuctum", letteralmente "asciugato", dice già tutto sulla lavorazione del maiale per ottenere **questo/il quale/quello** tipo di salume.

Altri prodotti devono il loro nome alla forma **con cui/di cui/per cui** si presentano. È questo il caso di molti tipi di pasta come le "orecchiette", **di cui/la cui/le cui** forma ricorda chiaramente il padiglione dell'orecchio o i "cappelletti" **che/chi/ai quali** invece, malgrado il loro nome, non richiamano immediatamente l'idea di cappello. Il problema è che le mode cambiano! I "cappelletti" non somigliano a nessun cappello dei nostri tempi, ma la loro forma è simile a **qualcuna/quella/questa** dei cappelli sui **quali/che/cui** si portavano alla fine del medioevo a Bologna, città di origine di questa ottima pasta ripiena.

Ogni forma esatta vale 1 punto.

Totale: \_\_\_\_/10

### 4 Le qualità del parmigiano

Riordina il dialogo fra Ulrike e Luisa.

Ulrike	Luisa
1. Ehi Luisa, ma davvero sei di Parma?	A. Infatti per voi vegetariani è perfetto. E poi è facilmente digeribile e senza conservanti.
2. Sì, e ha anche più proteine della carne e del pesce.	B. Veramente sono parmense, parmigiano è solo il formaggio. Ti piace?
3. Ma ti pagano per fargli pubblicità?	C. In effetti, non è adatto per chi è a dieta, però è anche ricchissimo di calcio e vitamine.
4. Allora sei parmigiana.	D. Sì, perché?
5. Da morire, ma ha troppe calorie.	E. No, ma ormai sono più di settecento anni che a Parma si fa il parmigiano e per noi parmensi è diventato un fattore genetico.

\_\_\_/\_\_\_ \_\_\_/\_\_\_ \_\_\_/\_\_\_ \_\_\_/\_\_\_ \_\_\_/\_\_\_

Ogni frase inserita al posto giusto vale 1 punto.

Totale: \_\_\_\_/10

## 5 La storia del parmigiano e del Parmense

Scegli la forma corretta.

Quando si parla di parmigiano si intende il formaggio, a meno che non **si usa/si usi/si userebbe** il diminutivo “Parmigianino”, che al contrario non è un piccolo formaggio, come **possano/potrebbero/hanno potuto** pensare in molti, ma un pittore del 1500. Il Parmense invece non è qualcosa che **si possa/si sarebbe potuto/si era potuto** mangiare ma qualcuno la cui musica si continua ad **ascolti/ascoltare/ascoltato** anche oggi, dopo oltre cento anni dalla sua morte: Giuseppe Verdi. Entrambi, parmigiano e Parmense, provengono dalla campagna intorno a Parma: il formaggio ha origine da una zona fra Reggio e Parma mentre il celebre compositore è **nato/nasca/nasceva** a Busseto. Però quando Verdi è venuto al mondo, nel 1813, il parmigiano **si è prodotto/si era prodotto/si produceva** già da oltre mezzo secolo. Nessuno finora si è preoccupato di sapere se nel mondo oggi **sarebbe/sia/sia stato** più famoso il parmigiano o *La Traviata* e le altre opere del Parmense. Tuttavia sappiamo con certezza che il parmigiano **viaggi/viaggiava/viaggerebbe** già nel medioevo e che nel 1389 i Pisani lo **avevano esportato/abbiano esportato/hanno esportato** con le loro navi in Francia, Spagna e Africa del nord, dove l'*Aida* - la celebre opera di Verdi - **sarà arrivata/sarebbe arrivata/sia arrivata** soltanto nel 1871.

Ogni forma esatta vale 2 punti.

Totale: \_\_\_\_\_/20

## 6 Margherita Doc, o meglio STG, Specialità Tradizionale Garantita

Riordina il testo inserendo nei giusti spazi le parti mancanti.

Sapete capire se una pizza è davvero buona prima ancora di averla assaggiata? Prima di tutto non deve avere un diametro maggiore di 40-45 centimetri (\_\_\_\_). La vera mozzarella fusa rimane bianca, (\_\_\_\_). Sebbene tutti amino gli elettrodomestici (\_\_\_\_). Si possono usare i pomodori pelati conservati (\_\_\_\_). Inutile dire (\_\_\_\_).

- |  |   |
|--|---|
| 1. che il forno deve essere a legna.                                   | 4. mentre il formaggio poco buono diventa giallo e liquido    |
| 2. qualora non si abbiano freschi, ma è necessario schiacciarli a mano | 5. nella vera pizza è vietato usare il mixer e l'impastatrice |
| 3. altrimenti il centro non cuoce bene                                 |   |

Ogni frase inserita al posto giusto vale 2 punti.

Totale: \_\_\_\_\_/10

### 7 La mozzarella di bufala

Completa il testo con i pronomi della lista. Attenzione, ci sono 2 spazi in più.

**c' - la - la - la - la - la - la - la - la - la - la - ne - si - si - si - si - si - si - si - si**

La vera mozzarella di bufala è un alimento “vivo”, composto soltanto da prodotti naturali (latte, sale, caglio); in essa non \_\_\_ è alcun conservante. È immersa in “acqua di filatura” a cui \_\_\_ viene aggiunto sale e siero diluito; questo tipo di liquido è fondamentale perché dà alla mozzarella il giusto tono di salatura, esaltando\_\_\_ il sapore e le qualità. Inoltre consente di prolungare la durata del prodotto, assicurando una corretta conservazione.

Ecco come conservare e gustare al meglio la mozzarella di bufala:

- mantener\_\_\_ sempre immersa nel suo liquido, fino al momento di mangiar\_\_\_; al momento del consumo \_\_\_ può anche “lavar\_\_\_” con l’acqua del rubinetto se \_\_\_ \_\_\_ preferisce meno salata;
- metter\_\_\_ in un luogo fresco (eventualmente, in estate, nel frigo)
- se \_\_\_ conserva in frigorifero, per gustar\_\_\_ meglio \_\_\_ può immerger\_\_\_ in acqua calda (35-40°) per circa cinque minuti prima del consumo; \_\_\_ consiglia comunque di lasciar\_\_\_ almeno mezz’ora a temperatura ambiente prima di metter\_\_\_ nell’acqua calda;
- essendo\_\_\_ un prodotto fresco, prima \_\_\_ mangia e meglio è!

Per cucinar\_\_\_, invece, \_\_\_ deve togliere dall’acqua e tenere per alcune ore nel frigo, affinché possa separar\_\_\_ dall’acqua in eccesso e guadagnare così la giusta consistenza.

**Ogni pronome inserito in modo esatto vale 1 punto.**

**Totale: \_\_\_\_\_/20**