



ITALIAN A2 – STANDARD LEVEL – PAPER 1
ITALIEN A2 – NIVEAU MOYEN – ÉPREUVE 1
ITALIANO A2 – NIVEL MEDIO – PRUEBA 1

Monday 19 May 2003 (morning)
Lundi 19 mai 2003 (matin)
Lunes 19 de mayo de 2003 (mañana)

2 hours / 2 heures / 2 horas

INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Section A consists of two passages for comparative commentary.
- Section B consists of two passages for comparative commentary.
- Choose either Section A or Section B. Write one comparative commentary.

INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- Ne pas ouvrir cette épreuve avant d'y être autorisé.
- La section A comporte deux passages à commenter.
- La section B comporte deux passages à commenter.
- Choisissez soit la section A soit la section B. Écrire un commentaire comparatif.

INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- En la Sección A hay dos fragmentos para comentar.
- En la Sección B hay dos fragmentos para comentar.
- Elija la Sección A o la Sección B. Escriba un comentario comparativo.

Si scelga la Sezione A oppure la Sezione B

SEZIONE A

Si analizzino e confrontino i due testi seguenti.

Si discutano le somiglianze e le differenze tra i due testi e il tema / i temi comuni. Si includano commenti sui modi in cui gli autori usano degli elementi linguistici come la struttura, il tono, le immagini ed altre forme stilistiche per comunicare i loro scopi.

Testo 1 (a)

Il Parmigiano Reggiano, insieme all'Asiago, alla Fontina, al Gorgonzola, al Grana Padano, alla Mozzarella di Bufala della Campania, al Pecorino Romano e Toscano, al Taleggio e al Provolone di Valpadana, fa parte di un patrimonio che
5 riunisce molte regioni d'Italia e illustra la tradizione lattiero-casearia italiana, riconosciuta in tutto il mondo. È rappresentato dal marchio AFIDOC Associazione Formaggi Italiani.

Come si presenta: Il parmigiano reggiano è un formaggio
10 unico per le sue caratteristiche qualitative, distintive e inimitabili. Riconoscerlo è facile. La forma è cilindrica, con un diametro che varia dai 35 ai 45 cm, pesa da un minimo di 24 ad un massimo di 40 Kg. Esternamente la crosta presenta un colore giallo dorato naturale. La pasta matura è
15 leggermente paglierina, mentre la struttura è minutamente granulosa con frattura a scaglia. L'aroma e il sapore della pasta sono estremamente caratteristici: fragranti, delicati, gustosi, ma non piccanti.

Si acquista a pezzi, oppure confezionato sotto vuoto in
20 pezzature standard.

La zona d'origine: la denominazione d'origine "Parmigiano
Reggiano", risale ad una Legge del 10 Aprile 1954, nr.125.

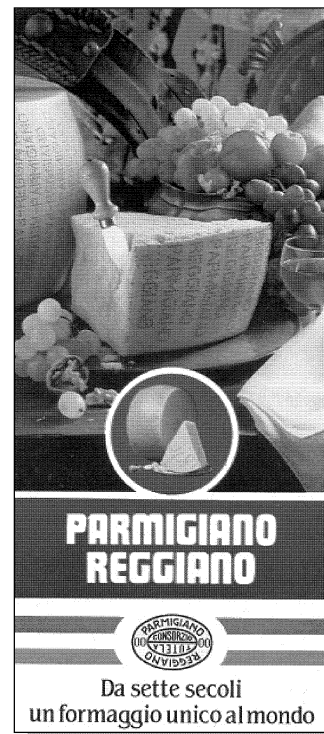
Questa denominazione tutelata è consentita esclusivamente per le forme con le
25 caratteristiche richieste e prodotte nella zona geografica che, per Legge, è delimitata dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno, Mantova a destra del Po.

Come si distingue: il prodotto è marchiato su tutta la forma con una scritta punteggiata
30 continua "PARMIGIANO REGGIANO". Tale scritta viene incisa a cura del consorzio di origine in modo indelebile sulla crosta. Con questo procedimento la garanzia della qualità e dell'origine appare su tutti i pezzi, – anche i più minuscoli – in cui può venire frazionata la forma.

Storia e tradizione: Il Parmigiano Reggiano è fatto oggi come sette secoli fa e se ne ha
riscontro in testimonianze storiche del 1200 e del 1300. Una delle citazioni più significative si
35 trova nel "Decamerone" di Boccaccio, dove Maso descrive il paese di Bengodi. Ecco la succulenta descrizione:

«Et eravi¹ una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niun altra cosa facean, che fare maccheroni e ravioli.»

Adattato dalla pubblicità del "Parmigiano Reggiano: un primato di qualità"
la Repubblica 17/9/1996



¹ Et eravi: e c'era.

Testo 1 (b)

- Se intraprendeva a parlare dei suoi progetti agrari, subito si accalorava. Allora tutti facevano circolo attorno a lui, spalancavano tanto di orecchi, sgranavano gli occhi, quasi stessero per afferrare, là, con avidi mani, la loro parte delle immense ricchezze che il marchese faceva rigurgitare, con un colpo di bacchetta fatata, davanti alle immaginazioni che la miseria di quelle tristi annate lasciava sovraccitare facilmente.
- 5 E ogni vite si tramutava in un ceppo di oro! E ogni chicco di uva in un brillante! La vasta pianura, laggiù, doveva diventare, in poco tempo, un unico meraviglioso vigneto! E le colline con quei boschi di ulivi!
- Bisognava costringerli a produrre annualmente, potandoli bene, non diramandoli troppo per non disperdere il futuro raccolto.
- 10 Soltanto una forte Società poteva produrre questo miracolo!
- Nemmeno un sol grappolo d’uva di tutto il territorio di Ràbbato doveva essere pigiato nei palmenti¹ privati! Nemmeno una stilla² di vino doveva entrare in botti che non fossero quelle del loro stabilimento!
- 15 E le ulive, colte fresche fresche, di filato alla macina³, senza che vedessero neppure da lontano quelle stufe che le facevano rancidire⁴!
- E nemmeno una goccia d’olio fuori della Società!
- E i quattrini⁵, marchese? –
- Si trovano, si debbono trovare. Si va a una banca: “Ecco qua l’intera nostra produzione; noi vogliamo attendere per la vendita che i prezzi rialzino; intanto, dateci il denaro che ci occorre.” E subito: “Tanto a te! Tanto a me! Tanto per la coltivazione; tanto per fondo di riserva...”. Si fa così dappertutto.
- Soltanto noi dormiamo come ghiri; e svegliandoci, vorremmo trovare la tavola apparecchiata e metterci a mangiare e a scialare⁶! –
- 25 Gli ascoltanti erano storditi dalla voce del marchese che si era elevata a poco a poco, ai toni più acuti.
- Ma io mi sfiato inutilmente – egli aveva conchiuso una volta. – Basterebbe per cominciare, che fossimo soltanto una decina. Gli altri accorrerebbero dopo, dovrebbero pregarci in ginocchio per essere ammessi nella nostra Società... Fatti però, non parole.
- 30 Contratto in piena regola con firma e bollo notarile; se no lo so come andrebbe a finire. –
- Io sono pronto a redigere gratis il contratto, – disse il notaio Mazza. – Chi vuol dare l’assenso⁷ sa dove trovarmi.–
- E quel giorno *la Società Agricola* fu fondata, con otto soci appena, pur di cominciare!

Tratto da: Luigi Capuana, *Il marchese di Roccaverdina*, [scritto nel 1901],
Garzanti, Milano 1960

¹ palmenti: ampie vasche, in uso nell’Italia meridionale, per pigiare, per pestare con i piedi l’uva e far fermentare il mosto per produrre poi il vino.

² una stilla: una goccia.

³ macina: macchina, anticamente costruita di pietre, usata per spremere le ulive e produrre l’olio d’oliva.
Di filato alla macina: di corsa, subito alla spremitura.

⁴ rancidire: marcire, prendere un sapore sgradevole di guasto.

⁵ i quattrini: i soldi, / i fondi, il denaro.

⁶ scialare: spendere senza risparmiare, fare vita comoda e lussuosa.

⁷ dare l’assenso: dare consenso e approvazione, acconsentire / approvare.

SEZIONE B

Si analizzino e confrontino i due testi seguenti.

Si discutano le somiglianze e le differenze tra i due testi e il tema / i temi comuni. Si includano commenti sui modi in cui gli autori usano degli elementi linguistici come la struttura, il tono, le immagini ed altre forme stilistiche per comunicare i loro scopi.

Testo 2 (a)

La prima fatica che vediamo nella vita è quella delle donne.

Cresciamo accompagnati da essa ma raramente la misuriamo. La fatica interminabile della donna attorno a noi, della madre e poi della moglie, grande o piccola che sia, a seconda della nostra condizione, è una fatica che non lascia traccia, che ricomincia sempre
5 daccapo, perché noi uomini siamo come i muratori che lavorano a costruire e che costruendo sciupano e sporcano.

Le donne ne conoscono tutto il peso, con l'angoscia che della loro continuamente cancellata fatica non resti niente. Niente resta, certo, ma è la vita che si accende e brilla
10 tutte le mattine e rende ordinato, terso¹, ridente il nostro mondo, perché noi sappiamo guadagnarlo e custodirlo.

La donna che è la madre del mondo immortale e che seguirà nei secoli, conosce la provvisorietà del suo lavoro che poco basta a cancellare.

Essa pensa che non rimarrà traccia della lucentezza dei mobili, del lindore² delle tendine alle finestre, della casa quieta che in ogni angolo brilla di riconoscenza e di fede.

15 Pensa che quanto costruisce l'uomo, gli edifici, i monumenti, le opere d'arte, la ricchezza, sfidino il tempo. Ma per quanto? Un poco più tardi, il tempo cancellerà anche tutto questo, un poco più tardi, quando un secolo passato avrà avuto il valore di un giorno; ma si riprodurrà sempre quel momento di gioia e di fiducia nella vita che ispira il lavoro deperibile della donna.

Da: Corrado Alvaro, *Il nostro tempo e la speranza*, Bompiani, Milano 1952

¹ terso: chiaro, limpido, senza problemi.

² lindore: pulizia, cura attenta e scrupolosa.

Testo 2 (b)

Passavano un'ora del mattino e una del pomeriggio in piazza Fiume, sotto la pensilina per gli autobus, guardando salire le ragazze. [...]

– Ma quante ce n'è! Ma quante ce n'è! -, mormorava Scannapieco.

– E tutte belle! –

5 Per belle intendevano grasse, più alte di loro, e di passo veloce.

– Madruccia!¹ –, rispondeva Percolla. – Guarda questa!... L'altra, guarda, bestione!... Laggiù, laggiù, maledetto! –

Soffrivano, gemevano, si ficcavano l'un l'altro i gomiti nei fianchi.

10 Ecco un autobus che rimane fermo per tre minuti, a causa di due carrette che si erano impigliate. Sul predellino, una sedicenne alta, bruna, si accarezza il collo con la mano destra e getta nella strada uno sguardo sfavillante.

I tre amici si mettono subito nel punto della strada in cui cade lo sguardo della ragazza, come si fa con certi ritratti; e, godendo quivi² di una scialba e falsa attenzione da parte di lei, sprofondano i loro occhi nei suoi, sorridono, si grattano la fronte, fan cenni con la bocca e con gli orecchi. Già l'amano, la chiamano a bassa voce con un vezzeggiativo, in 15 un baleno vivono tutta una vita con lei; viaggi, notti insonni, amabili litigi, serate estive in terrazzo, bagni di mare con lanci di sabbia e spruzzi d'acqua. La loro fantasia non dimentica nulla: essi sentono il terribile e soave lamento con cui ella, nella camera accanto, li rende padri di un bimbo perfetto...

20 Ma le carrette hanno sciolto le loro ruote, e l'autobus riprende il viaggio, portando con sé la ragazza che, dopo un'intera vita vissuta, abbastanza felicemente, con ciascuno di essi, non lascia nemmeno per un istante gli occhi su di loro, e continua a guardare tutto quello che le capita davanti.

25 Del resto, ogni volta che una donna graziosa usciva dal loro sguardo, essi si sentivano traditi e abbandonati. Un che di vedovile³ era sempre nel loro cuore, per le vie di Roma.

Da: Vitaliano Brancati, *Don Giovanni in Sicilia*, Bompiani, Milano 1941.

¹ Madruccia!: Mamma mia! Madonna mia! Madonna santa! [esclamazioni che esprimono stupore e, in generale, una forte in generale, una forte emozione.]

² quivi: da qui, da questa posizione

³ un che di vedovile: una certa condizione come di chi è vedovo, è a lutto per aver perduto un parente o una persona cara.
