



PROBA DE CERTIFICACIÓN DE NIVEL INTERMEDIO B2

Italiano

SOLUCIONARIO

COMPRENSIÓN DE TEXTOS ESCRITOS
COMPRENSIÓN DE TEXTOS ORAIS



COMPRENSIONE DI TESTI SCRITTI

ATTIVITÀ 1: INIZIATIVE DI COOPERAZIONE SOLIDALE						
Nº DELL'ENUNCIATO	0	1	2	3	4	5
LETTERA DEL TESTO	A	H	D	C	E	B

ATTIVITÀ 2: LA PIATTAFORMA EBAY								
Nº DELL'ENUNCIATO	0	1	2	3	4	5	6	7
LETTERA DEL TESTO	A	B	B	D	D	C	A	C

ATTIVITÀ 3: COHOUSING						
Nº DELL'ENUNCIATO	0	1	2	3	4	5
V	X				X	
F		X	X	X		X

ATTIVITÀ 4: EDWARD BACH									
Nº DELL' ENUNCIATO	0	1	2	3	4	5	6	7	8
LETTERA DEL TESTO	B	C	B	A	C	A	A	C	C



COMPRESIONE DI TESTI ORALI

ATTIVITÀ 1: COLLOQUIO DI LAVORO								
N° DEL DOCUMENTO	0	1	2	3	4	5	6	7
LETTERA DELL'ENUNCIATO	A	B	F	E	D	I	G	H

ATTIVITÀ 2: INTERNET	
N° DELL'ENUNCIATO	RISPOSTE 'REGISTRAZIONE n° 1'
0	Una su due [e <i>sinonimi</i>]
1	Attraverso chat, social network [e <i>sinonimi</i>]
2	La routine [e <i>sinonimi</i>]
3	Relazioni parallele stabili // triangoli che durano nel tempo [e <i>sinonimi</i>]
4	La pausa pranzo [e <i>sinonimi</i>]
N° DELL'ENUNCIATO	RISPOSTE 'REGISTRAZIONE n° 2'
5	Da stimoli sessuali [e <i>sinonimi</i>]
6	Danno false informazioni [e <i>sinonimi</i>]
7	Aspettative irrealistiche [e <i>sinonimi</i>]
8	Una noia mortale [e <i>sinonimi</i>]
9	Pensarla come te // Pensarla come noi [e <i>sinonimi</i>]
⇒ Non verranno considerati gli errori grammaticali e/o ortografici che non compromettano la comprensione.	

ATTIVITÀ 3: PASTIFICIO VERRIGNI										
N° DELL'ENUNCIATO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
LETTERA	B	A	C	A	B	A	A	B	B	A



TRASCRIZIONI

ATTIVITÀ 1: COLLOQUIO DI LAVORO

Es. 0.- Si dice che non esiste una seconda occasione per fare una buona prima impressione. Questa frase è ancora più vera per quanto riguarda il colloquio di lavoro. Ecco quindi che è importante partire col piede giusto ancor prima di varcare la soglia dell'azienda.

Tutti i testi adattati da <https://www.youtube.com/watch?v=Jgo8rIRLe6s>

1.- Innanzitutto andiamo a recuperare l'annuncio al quale abbiamo risposto, leggendo con attenzione tutta la parte relativa alle attività da svolgere in quanto una possibile domanda durante il colloquio potrebbe essere: "Mi può sintetizzare il contenuto della posizione alla quale si è candidato?".

2.- Un mio consiglio è quello di porre alla fine del colloquio delle domande al selezionatore che riguardano non solamente gli aspetti contrattuali e retributivi ma altri aspetti altrettanto importanti. Per esempio, potreste chiedere: qual è la cultura organizzativa, quali sono i valori aziendali, come saranno le persone con cui andrete a lavorare.

3.- Inoltre un consiglio che vi do è quello di andare fisicamente il giorno prima, capire dove si trova l'azienda, e quindi capire quali sono le strade e i mezzi di trasporto migliori da prendere. Questo servirà per evitare di arrivare all'ultimo minuto il giorno faticoso e quindi evitando penalizzati.

4.- Il giorno del colloquio ricordatevi che la valutazione sulla vostra persona inizia nel momento in cui varcate la soglia dell'azienda, e quindi attenzione a come vi ponete non solo con il selezionatore, ma anche con le persone che incontrate nei corridoi, con la receptionist.

5.- Da una recente indagine è emerso tra l'altro che non è tanto importante quello che si dice ma è ancora più importante come lo si dice e come ci si presenta. Per quanto riguarda tutto quello che viene detto oltre il verbale, ad esempio può essere penalizzato il candidato che non guarda il proprio interlocutore negli occhi, che gesticola troppo, che ha una cattiva postura, o che ha una stretta di mano troppo salda o troppo debole.

6.- Per quanto riguarda invece l'abbigliamento, il mio consiglio è quello di essere il più sobrio possibile. Quindi lasciate a casa accessori troppo vistosi, gonne troppo fascianti, tacchi troppo alti. Tra un abbigliamento eccessivamente casuale o uno troppo formale, meglio adottare uno stile formale se non conosciamo l'azienda. In ogni caso potete andare a capire qual è il DNA dell'organizzazione sui social network professionali o sul sito istituzionale e capire appunto se quell'azienda è un po' più smart o invece un po' più formale.

7.- Durante il colloquio ricordatevi di essere sinceri, e quindi non mentite su competenze e su esperienze pregresse perché comunque la verità viene sempre a galla. Cercate però di non trasformare il colloquio in una seduta da uno psicologo, quindi attenzione a non trasformare il selezionatore in un amico o peggio in un confidente.

ATTIVITÀ 2: INFEDELTÀ

REGISTRAZIONE n°1

Maria Cristina Strocchi:

Mi chiamo Maria Cristina Strocchi, sono di Vicenza e ho deciso di scrivere questo libro perché, secondo degli studi, diciamo che in **[item 0] una coppia su due** c'è un infedele. Poi, volevo dire che il 60% dei tradimenti avvengono nella fascia delle conoscenze: amici, a volte anche parenti, istruttori di sci, di nuoto... Mentre il 40%



avviene **[item 1] attraverso chat, social network**. Poi, altro dato, che di solito il tradimento avviene dopo tre anni dal matrimonio perché in questi tre anni si è creata **[item 2] una routine**. Purtroppo, la routine rovina, crea un elettroencefalogramma piatto. Il 70% di questi tradimenti sono delle scappatelle. Però, diciamo che il 30% sono anche **[item 4] relazioni parallele stabili**, il che vuol dire che ci sono i triangoli che durano nel tempo. C'è, insomma, i numeri sono quelli. Poi la fascia oraria non è più quella serale, come una volta. È quella della **[item 4] pausa pranzo**. Attenzione perché è più a rischio! Quindi questa è la situazione. Le città in cui si tradisce di più sono Milano e Roma. Però Milano è anche la città che ha la più alta percentuale di single. Perché, ad un certo punto, se uno non è portato alla fedeltà può anche fare a meno di impegnarsi, come ha fatto questo mio amico che ha deciso che lui non sarebbe mai stato fedele.

REGISTRAZIONE n°2

Conduttore: Quali sono, a questo punto, le cause dell'infedeltà, allora?

Maria Cristina Strocchi: Intanto faccio una premessa: che noi non siamo stati educati né all'amore né a come far durare un rapporto nel tempo e nemmeno alla sessualità. Noi veniamo bombardati da **[item 5] stimoli sessuali**, però guardate che la gente è molto ignorante in questo campo. Capite? E a questo contribuiscono anche i film. Perché voi guardate un film dove due si incontrano, si trovano, fanno cose esplosive, l'orgasmo simultaneo... e quando mai? Per cui **[item 6] danno false informazioni**. Quindi, purtroppo l'insoddisfazione sessuale è una delle cause. Poi altra causa è... la noia. Perché, vedete, noi siamo stati educati al "ti amerò per sempre", quindi a delle **[item 7] aspettative irrealistiche**, perché "per sempre" non esiste. Perché se tu a un certo punto questo sai che sarà sempre con te neanche ti impegni a dare degli stimoli. Di conseguenza, il matrimonio diventa **[item 8] una noia mortale**. A ciò si aggiunge poi il discorso del dominio. E qui siamo schiavi di un'idea sbagliata che ci è stata inculcata nella nostra cultura. "Se mi ami **[item 9] la devi pensare come me**". Idea sbagliatissima. Per cui la ricerca del convincere l'altro è una delle cause dell'insoddisfazione. Quando uno domina sempre, l'altro per vendetta potrebbe tradirlo.

Adattato da www.youtube.com/watch?v=Z50_mwqTCvk

ATTIVITÀ 3: PASTIFICIO VERRIGNI

Intervistatore Francesca Verrigni, buongiorno.

Francesca Verrigni Buongiorno.

IN. Allora, una curiosità per iniziare. Quanti formati di pasta esistono sul mercato?

FV Ne esistono tantissimi. **Noi nel nostro pastificio ne abbiamo una novantina. [item 0]**



- IN Addirittura!
- FV Eh sì beh.
- IN Come mai nei supermercati, insomma, nei negozi normalmente si trovano quelle quattro o cinque varietà?
- FV È una scelta commerciale, è una scelta commerciale perché fare magazzino di tanti formati spesso non è conveniente per il commerciante quindi **si preferisce andare sul sicuro e proporre dei formati facili, anche di preparazione facile [item 1]** quali possono essere solitamente si dice che all'estero va molto la penna e lo spaghetti. Sono i due formati standard che vengono commercializzati con più facilità.
- IN Mi son chiesto spesso come mai la pasta abbia un così grande successo nel mondo.
- FV **È salutare, mette allegria, è conveniente. Io penso che questi siano già tre caratteristiche importanti [item 2].** È già un motivo valido per mangiare un piatto di pasta.
- IN Tutti i giorni?
- FV Possibilmente tutti i giorni, **possibilmente a pranzo [item 3]** perché così lo bruciamo bene prima durante il giorno e non ci fa ingrassare.
- IN Allora, veniamo ad un aspetto pratico quello della cottura.
- FV La cottura, allora, attualmente diciamo che preventivamente andrebbe detto che ogni alimento in natura ha un suo tempo di cottura, **quindi il vecchio slogan di qualche anno fa “non scuoce mai” era, possiamo dirlo, una fesseria perché un alimento che non scuoce mai è un alimento plastico [item 4]**, comunque sicuramente non è un alimento naturale.
- IN Soprattutto si diceva anche del riso.
- FV Ecco. La pasta come il riso come tutto ciò che esiste in natura deve scuocere se viene lasciato troppo sul fuoco perché altrimenti c'è qualcosa che non va. La carne si brucia, la pasta si deve scuocere. È vero pure che quando la pasta è di qualità, indipendentemente dal **tempo di cottura** che sarà quello indicato sul pacchetto che **poi giustamente va aggiustato al gusto personale [item 5]** e quindi quando c'è un tempo di cottura conviene sempre assaggiare la pasta qualche minuto prima, un paio di minuti prima per vedere se il gusto del produttore è uguale al gusto del consumatore.
- IN E il tempo di cottura ecco lo abbiamo considerato, vediamo ora come regolarci sempre per una cottura ottimale con l'acqua e il sale.
- FV Allora, il minimo indispensabile ma più acqua c'è, meglio è. Il minimo indispensabile è un litro per 100 grammi di pasta, quindi 500 gr di pasta dovrebbero cuocere minimo in un pentolone da 5 o 6 litri **perché in questa maniera si controlla meglio anche la dispersione dell'amido e si dà respiro al formato, si lascia che cuocia bene in tutti i suoi punti [item 6]** e quindi, insomma, questa è la prima cosa. Per quanto riguarda il sale, io non Le nascondo che io metto un pugno di sale per 500 grammi di pasta. Cioè mi regolo un pochettino così.



- IN Sale grosso?
FV Sale grosso a gusto mio. Il sale è una cosa troppo personale per dire quanto sale ci vuole.
- IN E quando lo mettiamo il sale nell'acqua?
FV **Quando l'acqua bolle [item 7].**
IN Ma è vero che la pasta, diciamo al dente, e quella artigianale al dente è più digeribile rispetto alla pasta scotta?
FV Sì, sì. Assolutamente sì. Erroneamente si è pensato per tempo...
IN Il contrario
FV ... che fosse il contrario. Invece no anche per i bambini sarebbe conveniente dare pasta al dente perché **è assolutamente più digeribile [item 8]** e quindi anche la pastina non lasciarla lievitare, ingigantirsi nel brodo per tanto tempo prima di darla ai bimbi anche piccoli ma conviene veramente cuocerla al dente e darla loro al dente perché sicuramente è più facile la digestione.
- IN Siamo quasi agli sgoccioli e avrei diverse domande ancora da fare ... ma per esempio, cosa dire della pasta bio? La cosiddetta pasta bio che adesso va molto di moda. La pasta normale e la pasta bio.
FV Posso parlare della nostra esperienza. Noi abbiamo iniziato a produrre pasta bio negli anni 70, 80 quando la pasta bio, soprattutto in Italia, era considerata una cosa strana e la **esportavamo soltanto in Germania e comunque nei Paesi dove c'era già sensibilità verso il biologico [item 9].**
- IN La cultura del biologico
FV Io credo che la pasta bio adesso sia il giusto riconoscimento all'attenzione che si deve avere per la propria salute, quindi devo dire che sicuramente la consiglio non solo per i bambini come si fa in Italia che magari si sceglie il prodotto bio per i bambini e il convenzionale per gli adulti. La pasta bio come tutti i prodotti bio hanno una grande importanza e dovrebbero essere sicuramente sviluppati di più.

Adattato da <https://www.rsi.ch/rete-uno/programmi/intrattenimento/la-consulenza/La-pasta-285288.html?f=podcast-xml&popup=html->