

PARTE SCRITTA
(LIVELLO PRE-SECONDO)

PARTE II (N44 – N52)

Completare le frasi scegliendo fra a, b, c, d sul “FOGLIO RISPOSTE”.

N 47/48

Non telefoni mai, non ti fai mai (47) ... Per fortuna ogni tanto incontro tua sorella che mi dà tue notizie e mi tiene (48).

N47 a) udire b) capire c) sentire d) ascoltare

N48 a) al corrente b) alla corrente c) alla corsa d) di corsa

N 49/50

- Che hai fatto alla mano?

- È (49) del mio gatto.

- Accidenti, lo hai fatto arrabbiare!

- Ma no, non l'ha fatto con (50), voleva solo giocare.

N49 a) un pugno b) un graffio c) un soffio d) un calcio

N50 a) intenzione b) iniezione c) illusione d) impressione

N 51/52

Ho capito che ti ha (51) una zanzara, ma smettila di (52) se no ti viene un'infezione!

N51 a) ferito b) punto c) bucato d) picchiato

N52 a) strapparti b) tagliarti c) grattarti d) lavarti

PARTE III (N53 – N59)

Leggere il brano e scegliere fra VERO (a) o FALSO (b) sul “FOGLIO RISPOSTE”.

Il "casu marzu", spesso chiamato più semplicemente "formaggio con i vermi", è un particolarissimo formaggio dal gusto piccante, nonché uno dei cibi più strani della tradizione regionale italiana. La regione in questione è la Sardegna, splendida isola in mezzo al Mar Mediterraneo che ogni anno, in particolare in estate ma non solo, richiama turisti da tutta l'Europa per la bellezza del suo mare. Il formaggio è un pecorino lasciato a stagionare, per un periodo che può variare dai tre ai sei mesi, dopo che una piccola mosca del formaggio vi ha deponso le uova. Le larve del piccolo insetto, ghiottissime, penetrano all'interno della forma e vi scavano tunnel e gallerie, fino a ridurne la pasta a una crema umida di colore giallino. Una volta che il formaggio è "maturo" al punto giusto, si scopercia tagliandone la calotta superiore e, dopo averlo lasciato per qualche ora al sole per allontanare i vermi rimasti (pare però che i veri "intenditori" amino consumarlo con tutti i suoi "abitanti"), si serve con il "pane carasau", un pane sottile e croccante, altro tipico prodotto dell'isola. Il formaggio così stagionato ha infatti la consistenza di una crema omogenea e un sapore estremamente pungente.

Prodotto ancora oggi, ma solo dai pastori (non lo si può acquistare nei supermercati o nei negozi di gastronomia) è stato inserito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Nel 2004 la Regione Sardegna ha fatto richiesta all'Unione Europea per la denominazione di origine protetta (DOP), senza riuscire però, fino ad oggi, ad ottenerla.

Sebbene il "casu marzu" sia un tipico formaggio sardo, si possono trovare altri tipi di formaggio con i vermi anche in varie regioni d'Italia: il "marcetto" in Abruzzo, il "salterello" del Friuli, il

"furmai nis" in Emilia Romagna e diversi altri. Se durante un viaggio in Sardegna vi capita di passare davanti alla casa di un pastore, potete sempre provare a chiedergli se ne ha uno già cominciato e se ve lo fa assaggiare. Certo, bisogna essere forti di stomaco, ma forse ne varrà la pena: a detta di molti si tratta di un'autentica leccornia!

	VERO	FALSO
N53 Il "casu marzu" è un formaggio sardo	a	b
N54 Ogni anno molti turisti vanno in Sardegna solo per assaggiarlo	a	b
N55 Non si vende nei supermercati	a	b
N56 Ha ottenuto il marchio DOP dall'Unione Europea	a	b
N57 Deve stagionare per almeno sei mesi	a	b
N58 Ha una consistenza cremosa e un sapore forte	a	b
N59 Formaggi simili esistono solo in altre tre regioni	a	b

PARTE IV

N 60

Guardate le illustrazioni e raccontate la storia usando il passato.
(dalle 120 alle 150 parole)

