

PARTE II (N44 – N52)

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

N44

Sono rimasto completamente senza soldi, sono _____ .

- a) in bianco b) in nero c) al verde d) al rosso

N45

Hai finito di mettere in _____ la tua camera?

- a) posto b) sistema c) pulizia d) ordine

N46

- Grazie mille!

- Non c'è _____ .

- a) il che b) perché c) da che d) di che

N47/48

Zia Rosa mi ha regalato della marmellata di pesche fatta (47).

Non l'ho ancora assaggiata, ma ha (48) molto buona.

N47 a) in cucina b) in mano c) in casa d) in tavola

N48 a) una forma b) un'aria c) una vista d) un'occhiata

N49/50

Hai visto Sandro? Mangia come (49), ma è sempre magro come (50). Che invidia!

N49 a) un coniglio b) una lepre c) un lupo d) una volpe

N50 a) un panino b) un grissino
c) uno spuntino d) un tramezzino

N51/52

- Ho (51) che Giulia e Beppe si sono lasciati.

- Eh sì, purtroppo.

- Una così bella coppia... Non (52) credere!

N51 a) sentito b) ascoltato c) chiesto d) imparato

N52 a) lo so b) ci posso c) ci riesco d) lo amo

PARTE III (N53 – N59)

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

La notizia era nell'aria, ora è ufficiale. La 'Focaccia di Recco' ha ufficialmente ottenuto l'IGP (Indicazione Geografica Protetta), l'ambito riconoscimento attribuito dall'Unione Europea, che aggiunge così questo prodotto al 100% ligure alla lista dei migliori cibi da proteggere. L'approvazione è arrivata ufficialmente lo scorso 2 dicembre e premia gli sforzi del Consorzio Focaccia di Recco, che da anni si batte per ottenere questo risultato.

Da oggi Recco è ufficialmente la città della focaccia al formaggio, la cui zona di produzione ufficiale comprende, oltre a quello di Recco, anche i comuni vicini di Sori, Avegno e Camogli. La storia ci dice che in queste località la focaccia col formaggio ha radici antiche, una tradizione secolare dove l'abilità dei produttori ha reso famoso questo prodotto fortemente legato al territorio.

Nel corso degli anni l'apprezzamento nei suoi confronti è cresciuto molto, superando decisamente i confini territoriali. Sono però cresciute anche le imitazioni ed è per questo che i produttori locali hanno sentito il bisogno di chiedere ed ottenere l'intervento delle istituzioni (Regione Liguria, Camera di Commercio di Genova, Ministero delle Politiche Agricole) per difendere il nome del proprio prodotto. Dopo anni di lavoro preparatorio, nel 2011 è cominciato l'iter burocratico per la richiesta del marchio IGP. Un percorso lungo e pieno di ostacoli, ma coronato alla fine dal successo.

“Non ho mai avuto dubbi sul fatto che la nostra focaccia riuscisse a ottenere questo riconoscimento”, dice Lucio Bernini, coordinatore della richiesta del marchio protetto. “Ora guardiamo avanti, inizia una nuova fase. L'IGP non è più un obiettivo da raggiungere, adesso è un punto di partenza. Dovremo lavorare tutti insieme, con serietà e costanza, perché la 'Focaccia di Recco' si traduca realmente in una grande opportunità, non solo per i produttori ma per tutto il nostro territorio. Sarà un lavoro

impegnativo. Intanto, però, godiamoci la nostra meritata IGP, che abbiamo ottenuto per Recco a tutela della nostra focaccia!”

(Liberamente adattato dal sito Internet www.bluecult.it)

	VERO	FALSO
N53 Ora la 'Focaccia di Recco' è un prodotto protetto	a	b
N54 Il marchio IGP è stato dato alla focaccia dalla Regione Liguria	a	b
N55 La vera focaccia al formaggio si produce solo nel comune di Recco	a	b
N56 Prima dell' IGP, questa focaccia era conosciuta solo a Recco e nei comuni vicini	a	b
N57 Ottenere il riconoscimento IGP non è stato facile	a	b
N58 Lucio Bernini era sicuro che questo riconoscimento sarebbe stato ottenuto	a	b
N59 Il riconoscimento dell'IGP rappresenta una grande opportunità per tutto il territorio	a	b