

# V UNIVERSIADI DELLA LINGUA ITALIANA

KAUNAS 2023



PROVE PER IL LIVELLO C2

- - 2023

Nome

Cognome

Data

Somministratore / somministratrice

Ora inizio della prova

Ora di consegna dell'elaborato

**Risultato totale prove**

+	+	+	+	+	=	/ 100
---	---	---	---	---	---	-------

\_\_\_\_\_  
Firma del candidato

\_\_\_\_\_  
Firma del somministratore

Per gentile concessione di Loescher Editore (Torino). Tutti i diritti riservati.



LOESCHER  
EDITORE



Bonacci editore



VYTAUTAS  
MAGNUS  
UNIVERSITY  
MCMLXXI



Associazione  
Nazionale  
Insegnanti  
Lingue  
Straniere



Società  
Dante Alighieri  
Lingua e Cultura Italiane



ASSIT



## PROVA DI ASCOLTO

Risultato  / 10

Ascolta il testo che tratta dei Bronzi di Riace.

Mentre ascolti il testo, scrivi se le affermazioni seguenti sono vere (V) oppure false (F).  
Ascolterai il testo due volte.

- 0) I Bronzi di Riace ebbero da subito molto successo
- 1) Si capisce che i Bronzi sono dei guerrieri grazie alle loro armi
- 2) Le opere celebravano la forza dell'Antica Grecia
- 3) Non esistono molte statue paragonabili ai Bronzi
- 4) Le statue, in Grecia, non erano considerate molto importanti
- 5) Di solito i bronzi venivano sepolti per preservarli

V



## PROVA DI LETTURA

Risultato  / 24

Leggi il seguente testo e rispondi alle domande con poche parole (massimo otto parole).

### Il caffè napoletano e il meteo

Pochi sanno che solo a Napoli i baristi seguono l'evoluzione del meteo per ottenere una buona tazzina di caffè espresso. È erroneamente diffusa la convinzione che il caffè espresso a Napoli sia migliore che altrove per la bontà dell'acqua usata. Ma non è così. Il caffè è una bevanda che si ottiene per "percolazione" attraverso il passaggio di acqua bollente su uno strato di una decina grammi di caffè macinato e pressato. Questo processo riguarda il funzionamento sia della macchina del caffè espresso del bar che della moka, la caffettiera casalinga. Esistono due differenze fondamentali fra il caffè fatto con la moka in casa e quello preso al bar. La prima riguarda il tempo di uscita del caffè: 3 minuti per la moka da due tazze ed appena 25 secondi per l'espresso del bar a causa della maggiore pressione esercitata sull'acqua bollente e sul caffè macinato. La seconda riguarda il grado di macinatura dei chicchi di caffè: la moka utilizza solitamente il caffè già macinato nelle apposite buste sotto vuoto mentre la macchina del caffè espresso del bar richiede la macinatura dei chicchi più volte nell'arco della giornata per mantenere intatto l'aroma del caffè. Per farlo il barista usa l'apposito macinatore che è costituito da un contenitore cilindrico di vetro nel quale versa i chicchi di caffè e da una levetta in basso che normalmente sta al centro ma che si può spostare verso sinistra per diminuire il grado di macinatura o verso destra per aumentare il grado di macinatura. Occorre ora sapere che i chicchi di caffè sono igroscopici, cioè si ingrossano, come il sale, quando l'atmosfera è ricca di umidità e si assottigliano quando, invece, l'atmosfera è secca. Perciò, quando l'ambiente è umido come quando spira il libeccio o lo scirocco, il bravo barista deve procedere con una macinatura minore dei chicchi di caffè per evitare che il caffè esca annacquato. Quando, invece, l'ambiente è secco, come quando spira il maestrale, la tramontana o il grecale, il bravo barista deve procedere con una macinatura maggiore per evitare che il caffè esca troppo forte e con un sapore di bruciato. I baristi partenopei conoscono bene tali procedure perché prendere il caffè al bar è una vera e propria religione e, non per caso, solo a Napoli è diffusa la tradizione del caffè sospeso, il cosiddetto caffè prepagato e il "conzuolo" di caffè, vale a dire il caffè per consolare chi ha avuto la perdita di un congiunto. È doveroso dare un consiglio: non prendere troppi caffè a casa perché il caffè della moka contiene più caffeina di quello del bar essendo molto più lungo il tempo di contatto fra l'acqua bollente sotto pressione e la polvere di caffè.

1) A che cosa si attribuisce, generalmente, la bontà del caffè napoletano?

2) Quale è il motivo del poco tempo necessario per la preparazione del caffè al bar?

3) Perché il caffè che si usa a casa rischia di essere meno aromatico?

4) Che cosa fa cambiare il grado di macinatura al bravo barista?

5) Secondo il testo, che cosa dimostra la presenza di così tante usanze legate al consumo di caffè al bar?

6) Perché il consumo eccessivo di caffè a casa è sconsigliato?



## COMPETENZA MORFOSINTATTICA

Risultato

/ 18

**Leggi il breve testo, nel quale mancano alcuni verbi. Inserisci all'interno del testo i verbi mancanti (da 1 a 6), coniugandoli correttamente.**

### Una scrittrice in viaggio a Washington

In occasione dell'apertura di una sezione dedicata alla letteratura italiana alla Library of Congress di Washington, nella primavera del 1997 (...1...) negli Stati Uniti. Dovevo aggregarmi a un gruppo di scrittori, giornalisti e professori per tenere un discorso. Non (...2...) alcun desiderio di andare negli Stati Uniti. Inoltre, sapevo di non avere i requisiti per rappresentare la letteratura italiana, dal momento che (...3...) un unico romanzo, l'anno precedente, e l'esperienza mi aveva talmente schiacciata che temevo il giorno in cui (...4...) alla tentazione di pubblicarne un altro. Molti lodavano la mia "giovane età", ma io non sapevo che cosa (...5...) essere giovane. Tuttavia, quel viaggio mi sembrò una specie di dono, e i doni (...6...) casuali e spesso rivelatori. Non bisogna rifiutarli. Sono partita.

1) invitare

4) cedere

2) avere

5) significare

3) pubblicare

6) rivelarsi

