



1. COMPRENSIONE SCRITTA (5 punti)

Il segreto della crema piemontese

La Nutella è una crema spalmabile inventata in Italia nel 1964 e oggi famosa in tutto il mondo. La Nutella nasce nelle colline delle Langhe, in Piemonte, dove c'è l'ingrediente principale: la nocciola. La Nutella piace a tutti, bambini, ragazzi e adulti. Inoltre si mangia in ogni momento della giornata: al mattino a colazione, al pomeriggio a merenda e alla sera come dolce. Qual è il motivo del suo grande successo? Ripercorriamo l'incredibile storia di questo famoso prodotto italiano. Siamo ad Alba, in Piemonte, subito dopo la seconda guerra mondiale. A quel tempo è molto difficile trovare il cacao, ma il pasticcere Pietro Ferrero, nel suo laboratorio di dolci, riesce a trasformare questo problema in una grande opportunità. Pietro inventa una pasta dolce con poco cacao, zucchero e nocciole, raccolte in abbondanza in queste terre. Nel 1946 nasce l'antenato della Nutella: il Giandujot. Pietro lo chiama il "dolce degli umili", cioè il dolce di quelle persone modeste come operai, muratori, contadini, che nell'ora della colazione possono comprarlo a basso costo e mangiarlo in mezzo a due fette di pane. L'estate del 1949 però è particolarmente calda e il Giandujot si scioglie. Michele, figlio di Pietro, capisce che si può spalmare sul pane. Prova dopo prova, Michele crea una miscela di oli vegetali capaci di rendere cremosa e spalmabile la pasta di cioccolato e trasforma il Giandujot in un nuovo prodotto. Il segreto di questa miscela di oli è ancora oggi un vero mistero. Nel 1964, dalla ricetta perfezionata nasce il primo vasetto della nuova crema a base di nocciole e cacao. Questa crema si chiama Nutella. Non solo la ricetta, ma anche la scelta del nome è vincente perché è facile da pronunciare anche all'estero e contiene la parola "nut", che in inglese significa nocciola. Un'ulteriore idea vincente che aiuta l'azienda a farsi conoscere a livello nazionale e internazionale. Ferrero apre stabilimenti in tutta Europa e poi raggiunge gli Stati Uniti, il Giappone e l'Australia, finché entra nelle case di tutto il mondo e il nome Nutella diventa sinonimo di crema spalmabile alla nocciola. Oggi si vendono circa 250mila tonnellate all'anno di Nutella in 75 Paesi diversi.

Fonte: www.italianolingua2.it

1. Indica se le seguenti affermazioni sono vere (V) o false (F) e giustifica la risposta scrivendo tra parentesi la parte del testo in cui appare. Scegli quattro delle cinque affermazioni:

- a) L'ingrediente principale della Nutella è lo zucchero.
- b) La prima Nutella viene creata in un laboratorio del Piemonte.
- c) Non è possibile spalmare il Giandujot sul pane.
- d) Michele Ferrero è stato capace di trasformare il Giandujot in Nutella.
- e) Il termine Nutella è semplice da pronunciare e facilmente comprensibile anche fuori dall'Italia.

2. PRODUZIONE SCRITTA (5 punti)

2. Scegli una delle due opzioni proposte e scrivi un testo (70 – 100 parole). Per garantire l'anonimato, quando l'esercizio di produzione scritta richiede una firma o un altro tipo di identificazione nel testo, dovrà essere utilizzato un nome fittizio.

2.1. Scrivi la tua opinione su un forum online che parla di Internet. Secondo te, quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'uso dei social (Instagram, TikTok, Facebook ecc.)?

2.2. Scrivi un'e-mail a un tuo amico e parla del tuo ultimo viaggio in Italia:

- Dove sei stato e per quanto tempo?
- Quali attività hai fatto e con chi?
- C'è qualcosa del tuo soggiorno che hai apprezzato in modo particolare?

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CORRECCIÓN

El ejercicio se calificará de 0 a 10 con dos cifras decimales.

1. Comprensión lectora (hasta 5 puntos)

Se otorgarán 1,25 puntos a cada respuesta, siempre que tanto la indicación de *verdadero* o *falso* como su justificación sean correctas. Si la justificación citada solo es adecuada parcialmente, es demasiado corta o es demasiado extensa, se podrá descontar hasta 0,5 puntos por respuesta. No puntuarán aquellas respuestas en las que la indicación de *verdadero* o *falso* no vaya acompañada de su correspondiente justificación o esta sea incorrecta. Si el pasaje que ha de citarse del texto para la justificación es largo, se podrán omitir las partes que no resulten esenciales para la justificación, sustituyéndolas por tres puntos entre paréntesis.

2. Producción escrita (hasta 5 puntos)

La tarea de producción escrita se calificará atendiendo a los siguientes criterios generales, cuya ponderación se indica a continuación:

- a.** Adecuación a la tarea solicitada (en términos de género o tipología textual, tema y propósito comunicativo): hasta 1 punto.
- b.** Organización del texto (coherencia, cohesión, estructura retórica, presentación): hasta 2 puntos.
- c.** Corrección (gramatical, léxica, ortográfica) y variedad del repertorio lingüístico: hasta 2 puntos.

Una completa falta de adecuación de la respuesta con respecto al género o tipología textual, tema y propósito comunicativo solicitados, así como la reproducción literal y continuada de fragmentos del texto pueden suponer que no se otorguen puntos en esta parte.