

	<p align="center"><b>Pruebas de acceso a enseñanzas universitarias oficiales de grado</b> Castilla y León</p>	<p align="center"><b>ITALIANO</b></p>	<p align="center"><b>EJERCICIO</b>  Nº Páginas: 2</p>
---	---	---------------------------------------	---

**OPTATIVIDAD:** EL ALUMNO DEBERÁ ESCOGER UNA DE LAS DOS OPCIONES Y DESARROLLAR LAS PREGUNTAS DE LA MISMA.

### OPCIÓN A

#### Dieta mediterranea

Come Venezia, Notre Dame o la Statua della Libertà di New York, anche la dieta mediterranea è entrata nella lista del patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.

La notizia ha un valore straordinario per l'Italia, paese simbolo di questo stile di cucina e di vita. La dieta mediterranea è infatti basata sul consumo di alimenti tipicamente *made in Italy* come la pasta, il pane, l'olio d'oliva, il pesce, la frutta, la verdura e il vino, ed è universalmente riconosciuta come dieta sana e nutriente, utile per combattere l'invecchiamento cellulare e le malattie cardiovascolari.

Pane, pasta, frutta, verdura, olio extravergine d'oliva e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari hanno consentito agli italiani di conquistare il record di lunga vita, con una media di 77,2 anni per gli uomini e di 82,8 anni per le donne, nettamente superiore alla media europea. Ma non solo. In un'Europa dove l'obesità rischia di diventare una malattia sociale, gli italiani sono orgogliosi di essere i meno grassi, avendo la migliore forma fisica tra tutti i cittadini europei grazie proprio ad una alimentazione fondata sulla dieta mediterranea, che garantisce il miglior rapporto tra peso e altezza. Gli italiani, con 1,68 metri hanno un peso di 68,7 chili, nettamente inferiore alla media comunitaria (72,2 chili). Questi numeri garantiscono all'Italia l'egemonia nell'indice di massa corporea (peso/altezza).

La dieta mediterranea è la prima pratica alimentare tradizionale al mondo ad essere iscritta nella lista dell'UNESCO, che comprende 166 elementi di 132 paesi diversi, tra cui –tanto per fare alcuni esempi- il Kutiyān (teatro sanscrito) indiano, il tango argentino e la calligrafia cinese.

(Domani 2, Alma Edizioni, adaptado)

**1. Traduzca al español** el párrafo tercero, desde “pane, pasta, frutta, verdura” hasta “(peso/altezza)” (4 puntos)

**2. Responda en italiano a las siguientes preguntas relacionadas con el texto:**

1) Secondo l'autore quali sono i motivi per i quali gli italiani sono la popolazione più in forma d'Europa? (2 puntos)

2) Tu sei d'accordo su quelli che sono i vantaggi di seguire la dieta mediterranea? E perché? (2 puntos)

**3. Ejercicio de lengua/Esercizio di lingua** (2 puntos)

Da ogni gruppo, cancelli la parola estranea.

Esempio: **cavallo, maiale, pizza, vacca, gatto, elefante**

- costume da bagno, maglietta, sapone, calzini, pantaloni, cintura
- coltello, cucchiaio, forchetta, tovagliolo, piatto, palestra
- corridoio, soggiorno, edicola, camera da letto, cucina, scale
- prosciutto, calcio, nuoto, tennis, pallacanestro, pattinaggio

## OPCIÓN B

### Il caffè è un piacere

Si dice che in Inghilterra il piacere del caffè ha messo in secondo piano l'antico amore per il tè. Buon risultato, però i londinesi ci metteranno parecchio ad avere un rapporto personalizzato come quello che hanno i romani.

Entri al bar e le domande sono tutte diverse: "Lungo per favore!", oppure "Corto con una macchia di latte freddo!". C'è chi lo vuole esclusivamente in tazza e chi non disprezza quello al "vetro", ma nel bicchiere di carta "per piacere no, non lo accetto!". Ciascuno ha un'abitudine: beve un bicchiere d'acqua, prima o dopo; fuma una sigaretta, sempre dopo; lo cerca nelle pause del lavoro; lo beve solo alla fine del pasto; lo accompagna con il liquorino, un limoncello, oppure rifiuta indignato: "Grazie, mai dopo il caffè".

A Roma i barman lo fanno discretamente. Però è chiaro, se lo vuoi extra vai alla "Tazza d'Oro", a "Sant'Eustachio" o al "Caffè Greco". La qualità è legata alla miscela, all'acqua, alla temperatura della tazzina, ma certe volte uno ha l'impressione che molto dipenda addirittura dall'umore del barista, dalla fretta, dalla pressione con cui la sua mano comprime la polvere, dalla cura con cui stringe la manopola. Perché il caffè è un'arte, non c'è che dire. Se ci fate caso, i baristi non dicono mai: "Vuole un espresso?", ma "Le faccio un buon caffè?". Il termine espresso è usato solo dai bottegai, dal barista per caso. Chi lo sa fare, dice caffè. Se usa espresso, è probabile che il sapore non sia granché. Nel caffè, insomma, conta l'atteggiamento, di chi lo beve e chi lo prepara.

(Un giorno in Italia 1. Bonacci Editore, adaptado)

**1. Traduzca al español** los dos primeros párrafos, desde "Si dice che in Inghilterra" hasta "Grazie, mai dopo il caffè" (4 puntos)

**2. Responda en italiano a las siguientes preguntas relacionadas con el texto:**

1) Da cosa dipende la qualità di un buon caffè? (2 puntos)

2) Secondo te, a che ora del giorno preferiscono gli spagnoli prendere un caffè, dove e con chi? (2 puntos)

**3. Ejercicio de lengua/Esercizio di lingua** (2 puntos)

Formi delle coppie di contrari con le parole qui sotto:

Esempio: **bello-brutto**

spento, aperto, sincero, caldo, insensibile, cattivo, amaro, bruttezza, realista, morbido, chiuso, acceso, duro, dolce, bellezza, bugiardo, freddo, sognatore, affettuoso, buono