

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

**ДЪРЖАВЕН ЗРЕЛОСТЕН ИЗПИТ ПО
ИТАЛИАНСКИ ЕЗИК**

27 август 2021 г.

ВАРИАНТ 2

МОДУЛ 3 (време за работа: 120 мин.)

B. Leggere il testo e rispondere con parole proprie alle domande

Consumi e regole, novità dopo la normativa UE sull'etichettatura

Mangiare consapevolmente, sapendo con esattezza quel che si ha nel piatto. È la nuova tendenza dei consumatori italiani al ristorante. E se dal 13 dicembre è in vigore la nuova normativa comunitaria che impone agli stati membri nuove regole sull'etichettatura dei prodotti alimentari, nei ristoranti italiani - e segnatamente in quelli romani - si sta facendo un ulteriore passo avanti. Lo testimonia la guida «Roma Nel Piatto», che nella nuova edizione ha iniziato a segnalare quei locali dove nel menu compare la provenienza delle materie prime accanto ad ogni piatto che le utilizza. È una novità che serve a dar maggior garanzia al cliente, ma anche a far crescere la cultura delle piccole e medie produzioni agroalimentari del Lazio e di tutta la Penisola.

Il principio è lo stesso che ispira le nuove etichette UE dei cibi in vendita in negozi e supermercati: dati attendibili su cosa si appresta ad acquistare, con scritte chiare e di dimensioni minime imposte, primo fra tutti l'obbligo di indicazione con accorgimenti grafici che ne assicurino buona visibilità, delle sostanze che provocano allergie o intolleranze. Tale prescrizione si applica non solo agli alimenti preconfezionati, ma anche a quelli sfusi venduti in gastronomia e soprattutto serviti al ristorante.

Quello che da molti viene indicato come un decisivo passo in avanti nella creazione di un consumatore consapevole, nella realtà rischierebbe tuttavia - non fosse per alcuni ristoratori intelligenti - di incidere ben poco sulla qualità di ciò che si troverà a mangiare. C'è chi teme la normativa UE possa indurre certi ristoratori a servirsi di prodotti già etichettati dell'industria alimentare, in luogo di quelli freschi del territorio, come fatto notare da Edi Sommariva, consigliere delegato della Confcommercio. Ma alcuni passi importanti per assicurare al cliente un pasto di qualità sono stati fatti. La *Pecora Nera Editore* - che edita le guide dei ristoranti e delle botteghe del gusto di Roma e Milano - ha avviato una collaborazione con il Centro Agroalimentare Roma che va proprio in questa direzione.

Tanto che lo stesso direttore del CAR, Fabio Massimo Pallottini afferma «l'esigenza di un legame più stretto fra mercati generali e ristorazione, sul modello di quanto avviene con successo a Parigi». E nella guida «Roma Nel Piatto» di *La Pecora Nera* c'è anche un interessante lavoro avviato con la Fondazione Campagna Amica cui il piccolo editore romano ha affidato la realizzazione di una sezione sulle botteghe e sui mercati per prodotti locali, così da fornire ai

lettori un'ulteriore opzione per una spesa a km zero. Nello stesso senso va letta la collaborazione avviata con l'Azienda Romana Mercati con una sezione dedicata agli agriturismi che effettuano la vendita diretta dei loro prodotti. Nei 14 ristoranti premiati dalla Regione Lazio su «Roma Nel Piatto» per la tipicità della loro offerta - così come in tanti altri validi indirizzi presenti in guida perché per il cliente: "Più che una questione d'etichetta è una questione di forchetta".

51. Che cosa impone agli stati membri la Comunità europea?

52. Qual è la novità per i consumatori romani nei ristoranti?

53. Come devono essere le nuove etichette sui prodotti alimentari?

54. Quali sono i prodotti sfusi?

55. Dove i prodotti preconfezionati e quelli sfusi devono seguire le nuove regole?

56. Quale rischio c'è per alcuni ristoranti?

57. A che cosa serve la collaborazione di un editore romano con il Centro Agroalimentare Roma?

58. Da dove i romani prendono l'esempio per una collaborazione fra ristoranti e mercati?

59. Che cosa significa fare una spesa a km zero?

60. Che cosa significa: "Più che una questione d'etichetta è una questione di forchetta"?

IV. PROVA DI PRODUZIONE SCRITTA

SVOLGERE UNO DEI SEGUENTI COMPITI:

(da un minimo di 160 ad un massimo di 170 parole)

1. Immagina un mondo nel quale tutto corrisponda ai tuoi desideri.

- descrivi l'ambiente,
- la vita quotidiana, la famiglia e gli amici ideali
- spiega perché vorresti che fossero così.

2. L'estate scorsa hai fatto un viaggio indimenticabile in Bulgaria nella compagnia dei tuoi amici.

Scrivi una lettera a un tuo amico italiano per raccontargli:

- quanti giorni è durato il viaggio e come avete viaggiato
- quali città e quali posti avete visitato
- le emozioni che avete provato e le esperienze che avete fatto

Firma la lettera con Mario o Maria!

N.B. Независимо коя тема ще бъде избрана, писмен текст под 80 думи, както и текст, който не е свързан с темата, получава 0 точки. Текстът не трябва да съдържа лична информация: име, град, училище и т.н.

В края на писмения текст да бъде отбелязан броят думи!