

"DAL SORBETTO AL MODERNO ICE-CREAM"

Il sorbetto è il progenitore¹ del gelato. I popoli antichi, infatti, mescolavano², alla neve, frutti tritati³. Solo molto più tardi, si pensò di aggiungere latte, uova e zucchero. In realtà le due preparazioni hanno in comune il freddo, ma sono due cose ben diverse.

Il gelato è una crema a base di uova, zucchero, latte e cacao, nocciole, frutta o un altro ingrediente anche fantasioso come avviene⁴ oggi con gusti curiosi.

Il sorbetto è uno sciroppo di acqua, zucchero e frutta quindi contiene vitamine e non proteine. Oggi il sorbetto viene proposto soprattutto nei ristoranti come intermezzo tra molte portate⁵; solo nell'Italia meridionale, dove viene consumato anche semplificato nella versione granita⁶, può essere consumato a colazione, spesso ricoperto di panna montata e magari accompagnato da brioches.

Il celebre Ice-cream si distingue invece dal gelato italiano per una maggiore leggerezza essendo fatto solo con latte ed è nato dalla felice intuizione di un certo Jacob Fussel di Baltimora.

"I Viaggi di Repubblica" luglio, 1998.

¹ il progenitore : l'ancêtre

² mescolare : mélanger

³ tritato : broyé

⁴ avvenire : arriver

⁵ le portate : les plats

⁶ la granita : la glace pilée

AUCUN DICTIONNAIRE N'EST AUTORISÉ

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL

Spécialité : TOUTES SPECIALITES ET
CAP ASSOCIES

Epreuve : ITALIEN

Session 1999

Repère :

Echelle :

Durée : 1 h

Coef.

Folio : 1 /4

ACADEMIE DE NANCY-METZ

SUJET

CAP
7

BEP
6

I - COMPREHENSION DU TEXTE

1) Répondre aux questions :

1 - Che cosa usavano i popoli antichi per preparare il sorbetto ?

.....
.....
.....

2 - Oggi, con che cosa si fabbrica il sorbetto ?

.....
.....
.....

3 - Con che cosa si fabbrica il gelato ?

.....
.....
.....

4 - Nell'Italia meridionale, quando può essere consumato il sorbetto ?

.....
.....
.....

5 - Che cosa è più leggero : l'ice-cream o il gelato ?

.....
.....
.....

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL

Spécialité : TOUTES SPECIALITES ET
CAP ASSOCIES

Epreuve : ITALIEN

Session 1999

Repère :

Echelle :

Durée : 1 h

Coef.

Folio : 2 /4

ACADEMIE DE NANCY-METZ

SUJET

2) VRAI OU FAUX (Cocher la bonne réponse).

VRAI FAUX

- 1) I popoli antichi mescolavano alla neve zucchero e cacao
- 2) Il sorbetto e il gelato hanno in comune il freddo.
- 3) Il sorbetto non contiene proteine
- 4) Il sorbetto non viene proposto nei ristoranti
- 5) Jacob Fussel di Baltimora ha inventato l'ice-cream

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7 pts: 6 pts:

II - COMPETENCE LINGUISTIQUE1) Mettre au pluriel

Il gelato è buono

.....

La felice intuizione.

.....

La granita è molto apprezzata.

.....

2) Mettre à l'imparfait de l'indicatif le verbe souligné :Il sorbetto ha un gusto curioso.

.....

Le cose sono diverse.

.....

I popoli antichi preparano il sorbetto.

.....

L'ice-cream si distingue dal gelato.

.....

BEP - Secteur A - INDUSTRIELSpécialité : TOUTES SPECIALITES ET
CAP ASSOCIES

Epreuve : ITALIEN

Session 1999

Repère :

Echelle :

Durée : 1 h

Coef.

Folio : 3 / 4

ACADEMIE DE NANCY-METZ

SUJET

CAP 4 pts | BEP 6 pts

III - EXPRESSION PERSONNELLE (40 mots environ)

Vai al ristorante con amici ! Racconta.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 pts | 2 pts

SOIN ET PRESENTATION.

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL					
Spécialité : TOUTES SPECIALITES ET CAP ASSOCIES			Epreuve : ITALIEN		
Session 1999	Repère :	Echelle :	Durée : 1 h	Coef.	Folio : 4 /4
ACADEMIE DE NANCY-METZ			SUJET		