



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 0 3 1 0 2 1 1

SESSIONE INVERNALE

LINGUA ITALIANA

Prova scritta 1

Analisi del testo non letterario

Lunedì, 1 febbraio 2021 / 60 minuti

*Sono consentiti i seguenti strumenti e sussidi:
penna stilografica o penna a sfera.*

Il candidato riceve due schede di valutazione.

Il testo non letterario in allegato è staccabile.

PROVA DI MATURITÀ PROFESSIONALE

INDICAZIONI PER IL CANDIDATO

Leggi attentamente le seguenti indicazioni.

Non aprite la prova d'esame e non risolvere i quesiti prima del via dell'insegnante preposto.

Incolla o scrivi il tuo numero di codice nello spazio apposito su questa pagina in alto e sulle due schede di valutazione.

La prova d'esame comprende 18 quesiti. I punti in totale sono 30. In margine ad ogni quesito sono indicati i punti che puoi conseguire.

Scrivi le risposte nello spazio apposito con la penna stilografica o con la penna a sfera. Scrivi in corsivo in modo leggibile rispettando le regole grammaticali e ortografiche. Nel rispondere ai quesiti fai attenzione alle indicazioni che ti vengono fornite. Se sbagli, traccia una riga sulla risposta sbagliata e scrivi la risposta corretta. Le risposte e le correzioni illeggibili saranno valutate con 0 punti.

Abbi fiducia in te stesso e nelle tue capacità. Buon lavoro.

Questa prova ha 12 pagine, di cui 4 vuote.



Prova scritta 1: allegato

Parte prima

Andrea Odogaso, chef di qualità in terra danese

Capodistria, venerdì 13 febbraio 2015 13:00

Jana Belcijan



Nella realtà d'oggi si parla sempre più spesso di società globale con scambio e mix di culture – fattore questo, che si verifica in tutte le direzioni. In tale ottica vi sono molte persone, in maggioranza giovani, che cercano nuove esperienze di vita al di fuori dei confini statali. Vuoi per necessità (finanziaria) vuoi per desiderio di apprendere e migliorare. Ne è un esempio la strada percorsa dal connazionale capodistriano Andrea Odogaso, classe 1987, che da un quadrimestre vive a Copenaghen per affinare le sue doti di chef.

Passione particolare quella per la cucina. Com'è nata?

“Tutto è iniziato quand'ero piccolo. Seguivo sempre la trasmissione di mio padre, “Un paese al mese”, su TV Capodistria. Le puntate si chiudevano con un angolo dedicato alla cucina del luogo, che m'interessava in modo particolare. Inoltre, come famiglia, giravamo molto ed ho avuto la possibilità di provare piatti di numerosi ristoranti. In realtà in quegli anni non avevo mai considerato che potesse essere la mia strada. Anzi, mi sono dedicato in modo serio al tennis, come giocatore e istruttore, pensando d'intraprendere quella direzione in modo professionale. Pian pianino ho approfondito la mia conoscenza sui vini e i loro abbinamenti mi hanno portato alla cucina. Il resto è stato veloce, fantasticando di aprire un mio ristorante come lo immagino io e non essendo soddisfatto della facoltà cui ero iscritto, ben presto ho intrapreso la pratica”.

Come hai mosso i primi passi qui e com'è sopraggiunta la scelta della Danimarca?

“Ho iniziato trascorrendo un anno a lavorare e imparare presso il “Casale Butul” di Manzano, poi per un breve periodo nel ristorante “Maxim” di Lubiana. Qui, nonostante l'alto livello (cucina francese), ho trovato la produzione un po' vecchia come stile, quindi sono tornato a Capodistria con il desiderio di fare cose mie, ed essendo oramai cresciuto avevo bisogno di nuovi stimoli. Ho spedito il mio curriculum a diversi ristoranti del mondo, molti dei quali mi hanno risposto, per cui sono stato dapprima a New York e ora a Copenaghen. Ho già finito di lavorare al “Kadeau” e da poco sono entrato allo “Studio”, nominato miglior nuovo ristorante del Paese nel 2014, nonché uno tra i pochi stellati. È difficilissimo entrare a far parte del suo team, con richieste che piovono, per cui sono stracontento di essere stato preso quasi subito. Spero d'imparare molto dallo chef, che ha trascorso nove anni al “Noma” ed è davvero un genio. A maggio ho la possibilità di passare proprio al “Noma”, il miglior ristorante al mondo del 2014 secondo la Lista S. Pellegrino (ma lo è stato anche per diversi anni consecutivi in passato). Vi è previsto un trimestre di stage, dopo il quale potrei anche essere assunto, ma al momento propendo di più per il proseguimento di brevi periodi di pratica presso diversi ristoranti importanti. Comunque mi lascio tutte le porte aperte, non si sa mai”.

Noti delle grosse differenze tra Danimarca e Slovenia?

“Devo dire che finora è stata un'esperienza magnifica e la Danimarca mi ha davvero sorpreso. A partire dalle sue bellezze, ad esempio la sola Copenaghen che, pur avendo viaggiato tanto e visto tanti posti, è per me finora la città più bella, poi la gentilezza delle persone, nonché l'organizzazione e il funzionamento di enti, burocrazia e dell'intera società. Anche il tenore di vita è migliore, seppur caratterizzato da spese generalmente superiori del 30 per cento rispetto al nostro standard”.



Cosa pianifichi per il tuo futuro?

“L’idea è di viaggiare ancora un po’, per conoscere altre culture gastronomiche, tra cui quella spagnola e sudamericana. Poi un giorno, il desiderio è di aprire qualcosa di mio a casa. Da un punto di vista finanziario non mi conviene, però credo che tra qualche anno sarei capace di gestire un ristorante all’avanguardia in Slovenia e in Istria. Probabilmente sarei tra i primi a cercare d’introdurre questo tipo di cultura del cibo, ma qualcuno deve iniziare. Sono appassionato dello stile di cucina nordico-moderna, anche per l’aspetto estetico minimalista. Inoltre si usano pochi ingredienti, ma combinati in modo particolare. Il modello che seguirei a casa è questo, abbinandolo in Istria agli ingredienti nostrani. Sono convinto che abbiamo tantissime risorse. C’è un potenziale istriano non sfruttato, con alcune delle materie prime migliori al mondo. Questo approccio moderno, combinato con i nostri ingredienti, diventerebbe un particolare elemento promozionale del territorio. Oggi mi definirei più ricercatore gastronomico che cuoco. Tendo quindi a cercare idee nuove, con ricette, prodotti e piatti che vanno avanti, che crescono. Da noi bisognerebbe un po’ cambiare la mentalità in direzione del “fine dining”, soprattutto per quel che riguarda le dimensioni delle porzioni. Considerando poi che in un nostro pasto vi sono anche dodici uscite, è impossibile impostarle come il tipico “piattone” di pasta. Un ristorante di questo tipo potrebbe divenire una delle ragioni per l’arrivo dei turisti, uno dei punti d’interesse. I visitatori vengono a Copenaghen anche per mangiare al “Noma”, che qui è ragione d’orgoglio per l’intero Paese che, a sua volta, ha contribuito al suo sviluppo con le giuste politiche”.

Parte seconda

Crema al cioccolato fondente

INGREDIENTI
(Per 6 persone)

- 200 gr. cioccolato fondente
- 30 gr. burro
- 2 uova
- 2 tuorli
- 300 gr. zucchero
- 60 gr. farina
- 1 lt. latte

COME PREPARARE LA CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Trita il cioccolato grossolanamente.

Fondi il cioccolato con il burro in un pentolino a fuoco basso.

Aggiungi le uova e i tuorli mescolando sempre a fuoco basso.

Aggiungi lo zucchero continuando a mescolare.

Aggiungi la farina e mescola energicamente.

Versa il latte a filo e cuoci finché non si addensa.

Lascia raffreddare e metti in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servire.

**Parte prima**

Leggi l'intervista *Andrea Odogaso, chef di qualità in terra danese* che trovi in allegato e risolvi i quesiti che trovi qui di seguito.

1. Quali motivi spingono i giovani ad andare all'estero? Si attendono 2 risposte.

(2 punti)

2. Dove lavorava e quale lavoro svolgeva il padre di Andrea?

(2 punti)

3. In quale anno è nato Andrea?

(1 punto)

4. Quali sono le caratteristiche di Copenaghen, secondo Andrea?

Gente chiusa, introversa	V	F
Standard di vita alto	V	F
Troppo burocrazia	V	F

(3 punti)

5. Indica 3 motivi che hanno suscitato l'interesse di Andrea per la cucina.

(1 punto)



6. Perché è difficile trovare lavoro al ristorante “Studio” di Copenaghen?

(1 punto)

7. Chi ha contribuito allo sviluppo del ristorante “Noma”?

(1 punto)

8. Quali sono i progetti futuri di Andrea?

Gestire un ristorante in stile nordico con cucina istriana	V	F
Introdurre in Slovenia e in Istria la cultura del cibo di tipo nordico	V	F
Gestire un ristorante che attiri turisti	V	F

(3 punti)

9. Individua nella frase seguente una figura retorica. Copia l'espressione e indica di quale figura retorica si tratta.

Ho avuto la possibilità di provare piatti di numerosi ristoranti.

(1 punto)

10. Analizza la forma della parola “stracontento”:

prefisso _____

radice _____

desinenza _____

(1 punto)

11. Spiega il significato del termine “connazionale”.

(1 punto)



12. Spiega il significato dell'espressione "società globale".

Usa l'aggettivo globale in un altro contesto.

(2 punti)

13. Trasforma la frase implicita in esplicita.

Essendo ormai cresciuto avevo bisogno di nuovi stimoli.

(1 punto)

14. Riferisci (con il discorso indiretto) che cosa l'articolista ha chiesto ad Andrea.

L'articolista ha chiesto ad Andrea _____

(3 punti)

**Parte seconda**

Leggi la ricetta della *Crema al cioccolato fondente* che trovi in allegato e risolvi i quesiti che trovi qui di seguito.

15. Cerchia la risposta corretta che risponda al quesito di seguito. Il testo che hai letto è :

- A Argomentativo
- B Informativo
- C Espositivo
- D Regolativo

(1 punto)

16. Quali sono le caratteristiche di tale tipo di testo? Indicane 4.

(2 punti)

17. Oltre alle ricette di cucina, quali altri testi rientrano in questa tipologia? Indicane 3.

(2 punti)

18. Qual è lo scopo di questo tipo di testo?

(2 punti)



P 2 0 3 1 0 2 1 1 0 9

Pagina vuota



Pagina vuota



P 2 0 3 1 0 2 1 1 1 1

Pagina vuota



Pagina vuota