

ADESSO

ADESSO

*Alles
SPAGHETTI?*

Von wegen!
Auch Bucatini, Pici,
Pappardelle ...

PUGLIA

Die Wunder des Gargano:
Küstenperlen, Bergabenteuer
und antike Schätze

LINGUA

Chissenefrega! Esprimere
disinteresse in italiano

INTERVISTA

Elly Schlein: "La mia
idea della politica"

EINFACH BESSER ITALIENISCH

Deutschland € 9,90
CH sfr 15,50
A/E 11,- L/SK € 11,20

24908
4 191345 109902



Zwei Ausgaben lesen, 33% sparen!

Lesen Sie zwei Ausgaben von ADESSO zum Vorteilspreis.



Faszination Italienisch:

Lernen Sie mit jeder Ausgabe mehr über die italienische Sprache, die Menschen und die Kultur Italiens.

Jetzt bestellen:

 adesso-online.de/
33-prozent



**33%
RABATT**

schiribizzo

Care lettrici, cari lettori,

quando mi chiedono una ricetta di pasta da preparare velocemente,
consiglio sempre gli SPAGHETTI CON RICOTTA, LIMONE E BASILICO.

Oltre a essere leggeri, sono davvero veloci da preparare.

Ci vuole soltanto il tempo di cottura degli spaghetti, che può variare
dai 5 ai 13 minuti a seconda del tipo e dello spessore.

Veniamo al dunque: per quattro persone ci vogliono 300 grammi di spaghetti, 200 grammi di ricotta, un limone biologico, 15 foglie di basilico, 4 cucchiaini di Parmigiano grattugiato e una manciata di pinoli. Adesso potete procedere alla preparazione. Mentre cuocete gli spaghetti in acqua salata, mettete in una ciotola la ricotta, il Parmigiano e la scorza grattugiata del limone. Amalgamate gli ingredienti e aggiungete due cucchiaini di acqua di cottura della pasta per rendere l'impasto cremoso.

In una padella antiaderente tostate i pinoli e aggiungeteli al composto insieme al basilico spezzettato.

Scolate gli spaghetti al dente, versateli nella ciotola e amalgamate bene.

Impiattate e aggiungete un filo di olio crudo.

Per la perfetta riuscita della ricetta usate gli **SPAGHETTONI** o gli **SPAGHETTI ALLA CHITARRA**, perché raccolgono bene i sughi cremosi. Ma non vanno bene anche le pappardelle o i bucatini? Non tutta la pasta lunga è uguale! Se non ci credete, leggete l'articolo di Eliana Giuratrabocchetti a pagina 58.

Al cibo sono dedicate anche altre due rubriche: Lingua viva ci rivela quali sono gli **ITALIANISMI GASTRONOMICI PIÙ DIFFUSI NEL MONDO**, mentre Passaparola ci parla della cucina vintage, delle pietanze preparate dalle nostre nonne, di **PIATTI CHE "SANNO" DI FAMIGLIA** e di appartenenza, necessari in questi tempi di incertezze e volatilità.

Rossella Dimola

ROSSELLA DIMOLA
DIRETTRICE



L'ITALIA A TAVOLA

Tutto sugli spaghetti e gli altri formati di pasta lunga, come i bucatini, le pappardelle, le candele, i picci e...

STILE LIBERO

La Nazionale alla prova dei Campionati europei di calcio. Gli Azzurri di oggi e... quelli di 30 anni fa.

consigliare ➤ empfehlen

leggero ➤ leicht

il tempo di cottura ➤ Kochzeit

a seconda di ➤ je nach

lo spessore ➤ Dicke

venire al dunque ➤ zur Sache kommen

grattugiare ➤ reiben

la manciata ➤ Handvoll

il pinolo ➤ Pinienkern

la scorza ➤ Schale

amalgamare ➤ gut verrühren

l'ingrediente m. ➤ Zutat

l'acqua di cottura ➤ Nudelwasser

l'impasto ➤ Mischung

tostare ➤ rösten

spezzettare ➤ zerkleinern

scolare ➤ abgießen

impiattare ➤ auf dem Teller anrichten

raccogliere ➤ aufnehmen

diffuso ➤ verbreitet

la pietanza ➤ Gericht

sapere di qc. ➤ nach etw. schmecken

l'incertezza ➤ Unsicherheit

la volatilità ➤ Unbeständigkeit



28

STILE LIBERO
Die Azzurri, wie
ein Phönix aus
der Asche



22

L'INTERVISTA
Elly Schlein auf
Erfolgskurs

11

TERRAZZA CON VISTA  
Ausblick ... auf ein besseres Italien.
Diesmal: Geschlecht - Barriere für
die Karriere?



58

L'ITALIA A TAVOLA
Ob schmal oder breit: Spaghetti
haben viele Geschwister!

SERVIZI

- 12 **VIAGGI GARGANO**  
Die grüne Halbinsel am Sporn
Italiens
- 22 **L'INTERVISTA ELLY SCHLEIN** 
Der Stern am Himmel der
italienischen Linken
- 28 **STILE LIBERO**
L'ITALIA NEL PALLONE   
Italienischer Fußball mit
Nervenkitzel
- 55 **LE GUIDE DI ADESSO**
LE DOLOMITI FRIULANE 
Lieblingsorte für Bergmenschen
- 58 **L'ITALIA A TAVOLA**
ALLES SPAGHETTI?   
Spaghetтини, Pici, Bucatini -
alles Spaghetti, oder was?

RUBRICHE

- 03 **EDITORIALE**
Von Rossella Dimola
- 06 **NOTIZIE DALL'ITALIA**  
Neues aus Italien
- 10 **POSTA PRIORITARIA** 
Leserbriefe
- 25 **SCHERZI A PARTE** 
Lachen mit Lucrezia
- 36 **LIBRI E LETTERATURA**   
Büchertipps und Leseprobe
- 54 **SCALA B INTERNO 5** 
Politik ohne Vorbildfunktion
- 64 **IN POCHE PAROLE** 
Ausgewählte Artikel leicht
verständlich (A2)
- 66 **TEST**
ADESSO lesen und gewinnen

- 68 **#instaVIAGGIO** 
Reinstes Salz aus Petralia

OPINIONI

- 20 **L'ITALIA IN DIRETTA** 
Akutpatient italienisches
Gesundheitswesen,
von Riccardo Iacona
- 26 **PASSAPAROLA**  
Ein Teller voller Erinnerungen,
von Renata Beltrami
- 32 **TRA LE RIGHE** 
Fabio Fazio,
von Stefano Vastano



34

**UNA STRADA,
UNA STORIA** 
Via della Stufa,
Lucca

12

VIAGGI

Die Wunder
des Gargano:
Küstenperlen,
Bergabenteuer
und antike
Schätze



IN COPERTINA

Punta di San Francesco,
Vieste, Gargano, Puglia
© Look / ClickAlps



ADESSO AUDIO

Ausgewählte Artikel,
Kurz-Interviews,
Audio-Reportage,
Übungen zu Grammatik
und Aussprache

ADESSO ÜBUNGSHFT

Nützlich und unterhaltsam:
das Begleitheft zu ADESSO
mit Zusatzübungen



ADESSO in classe

Ideen und Konzepte:
kostenloser Service für
Abonnenten in Lehrberufen

LINGUA

- 40 **PAGINE FACILI**  
Italienisch leicht gemacht
- 43 **LE SCHEDE DI ADESSO**
Grammatik-Sammelkarten
- 46 **UN MONDO DI PAROLE** 
Wörter, um Ihr Italienisch zu verbessern
- 47 **UN MINUTO DI ITALIANO** 
Besser sprechen: Italienisch kurz und knapp
- 48 **L'ITALIANO PER ESPRESSO** 
I vostri dubbi: l'uso delle preposizioni da e di
- 50 **DIALOGANDO** 
Italienisch für knifflige Situationen:
esprimere disinteresse
- 52 **LINGUA VIVA** 
Kulinarische Italianismen auf Weltreise
- 53 **DOPPIO GIOCO** 
Eine Seite Rätselspaß. Machen Sie mit!



38

COSE

Piatti Fornasetti:
Ein Gesicht,
hunderte von
Tellern. Wer ist
diese Frau?

ZEICHENERKLÄRUNG UND LESER-SERVICE

FACILE

A2-B1 Grundstufe

MEDIO

B1-B2

DIFFICILE

C1-C2

lettera

Unterstreichungen
unregelmäßige Betonung

AUDIO

ADESSO AUDIO
Texte zum Anhören

ÜBUNGSHFT

ADESSO Übungsheft
Thematische
Sprachübungen



www.facebook.com/adesso.magazin



[adesso.magazin_official](https://www.instagram.com/adesso.magazin_official)

www.adesso-online.de

Unsere Homepage: aktuelle Meldungen,
Übungen, Rezensionen...

Abonnenten-Service

Tel. (0049) 89-12140710
fax (0049) 89-12140711
e-mail: abo@zeit-sprachen.de



Il *foraging*, la raccolta di erbe, bacche e fiori che si possono mangiare, è nuovamente di moda ed è un modo sostenibile di alimentarsi.



GOGREEN

Andiamo a raccogliere le erbe?

FACILE Raccogliere erbe che si possono mangiare è la nuova tendenza per chi ama uno stile di vita sostenibile e consapevole. In italiano questa pratica si chiama *alimurgia*, una parola che deriva dall'espressione latina *alimentia urgentia*, ossia "alimenti in caso di necessità". Molti preferiscono però usare il termine inglese *foraging*. Un nome "moderno" per una pratica antica, che un tempo si tramandava in famiglia: raccogliere erbe, germogli, tuberi, licheni, bacche e fiori per trasformarli in cibo, tisane, sciroppi e conserve. Il *foraging* segue infatti regole precise. È vietato, ad esempio, "saccheggiare" gli ecosistemi, rovinare le radici delle piante e raccogliere le

gemme. È molto importante conoscere il patrimonio verde del territorio, anche perché la raccolta può riservare brutte sorprese: lo zafferano, per esempio, assomiglia al velenoso crocus, l'aglio orsino al mughetto... L'ideale, almeno all'inizio, è affidarsi a una guida esperta. Chiara Silvia Cenedese è una guida certificata in *foraging* e organizza workshop individuali o di gruppo in Valsesia, in Piemonte, e nella zona di La Thuile, in Valle d'Aosta (www.madreselvaworld.com). Valeria Margherita Mosca, invece, è un'antropologa ed etnobotanica, autrice di vari manuali, tra cui *Alla ricerca della natura selvatica. Guida al foraging conservativo* (Fabbri, 2023). Con il suo Wooding

raccogliere	➤ sammeln
l'erba (selvatica)	➤ wilde Pflanze
la tendenza	➤ Trend
sostenibile	➤ nachhaltig
consapevole	➤ bewusst
l'alimurgia, il foraging	➤ Foraging, Sammeln von Wildpflanzen
l'alimento	➤ Lebensmittel, Nahrung
in caso di necessità	➤ bei Bedarf, in der Not
tramandare	➤ überliefern
il germoglio	➤ Sprosse
il tubero	➤ Knolle
il lichene	➤ Flechte

LA PAROLA DEL MESE

DIVISIVO

FACILE Oggi l'aggettivo divisivo è usato spesso nei media italiani. Una cosa o una persona è divisiva quando causa divisioni o contrapposizioni. In Italia il termine è riferito quasi sempre alla politica. Per esempio, quest'anno Giorgia Meloni ha dichiarato che il **25 aprile**, festa della Liberazione dell'Italia dal nazifascismo, è divisivo, perché non rappresenta tutti gli italiani. Meglio, pensa la premier, sostituire questo giorno festivo con una data "più unificante", come il 4 novembre, fine della Prima guerra mondiale. La sua dichiarazione ha ovviamente scatenato reazioni indignate. A sorpresa anche **Peppino Impastato**, ucciso dalla mafia nel 1978 per la sua lotta contro Cosa Nostra, è risultato "politica-mente divisivo". Lo hanno definito così gli studenti di un liceo di Partinico, in Sicilia, chiamati a decidere se intitolare il loro istituto a Impastato. Meglio di no, hanno detto. Il fratello di Peppino, Giovanni, ha reagito così: "Mio fratello è divisivo solo per i mafiosi, per i fascisti, per i nazisti, e ne sono orgoglioso".

ANNIVERSARIO

150 anni di Marconi

FACILE Il 25 aprile 1874 nasceva a Bologna Guglielmo Marconi, l'inventore della radio. Brevettata a Londra nel 1896, la radio ha rivoluzionato la comunicazione dell'epoca, con grandi ripercussioni fino a oggi. Una rivoluzione che ha permesso a Marconi di ricevere il Premio Nobel per la Fisica nel 1909. Sono passati 150 anni e il Comitato nazionale per il 150° anniversario dalla nascita di Guglielmo Marconi promuove per il triennio 2024-2026 molte importanti iniziative, in Italia e all'estero. Tra queste, la mostra Marconi 150 - Pioniere del wireless, che si potrà visitare a Roma, a Palazzo Venezia, dal 26 settembre 2024 al 25 aprile 2025. La mostra è dedicata all'uomo e allo scienziato e presenta filmati d'epoca, oggetti originali e molto altro. Grazie all'intelligenza artificiale, l'audioguida avrà la voce di Guglielmo Marconi.

Info: marconi150.it



(www.wood-ing.org), un laboratorio di ricerca e sperimentazione sul cibo selvatico, propone corsi, workshop e degustazioni per appassionati e consulenze per cuochi professionisti.

Sono sempre di più, infatti, i ristoranti e gli hotel di lusso che offrono esperienze di foraging guidate. Per esempio, in **Calabria**, il botanico Carmine Lupia accompagna gli ospiti del **Praia Art Resort** di Isola di Capo Rizzuto alla ricerca di erbe selvatiche nella riserva naturale di Valli Cupe. A Cogolo di Pejo, nel **Parco nazionale dello Stelvio**, Martina Dossi, titolare dello **Chalet Alpenrose** (www.chaletalpenrose.it) e naturopata, organizza con lo chef del ristorante passeggiate nella Val di Sole per raccogliere le erbe aromatiche dell'arco alpino. L'**hotel Zischghof** di Obereggen (www.zischghof.it) è il primo albergo "delle erbe aromatiche" in **Alto Adige**. Qui tutto gira intorno alla natura: escursioni, cucina e massaggi rilassanti.

la bacca ➤ Beere

la tisana ➤ Kräutertee

vietato ➤ verboten

saccheggiare ➤ plündern

rovinare ➤ zerstören

la radice ➤ Wurzel

la gemma ➤ Knospe

il patrimonio ➤ Reichtum

lo zafferano ➤ Safran

velenoso ➤ giftig

l'aglio orsino ➤ Bärlauch

il mughetto ➤ Maiglöckchen

affidarsi ➤ sich anvertrauen

il manuale ➤ Handbuch

la ricerca ➤ Forschung

la consulenza ➤ Beratung

l'esperienza ➤ Erlebnis

l'ospite m./f. ➤ Gast

il/la titolare ➤ Inhaber, -in

il/la naturopata ➤ Heilpraktikerin

l'arco alpino ➤ Alpen

DIVISIVO

divisivo ➤ spaltend, Unruhe stiftend

la divisione ➤ Spaltung

la contrapposizione ➤ Gegensatz

la liberazione ➤ Befreiung

sostituire ➤ ersetzen

unificante ➤ einend

ovviamente ➤ natürlich

scatenare ➤ verursachen

indignato ➤ empört

uccidere ➤ töten

la lotta ➤ Kampf

Cosa Nostra: sizilianische Mafia-organisation

il liceo ➤ Gymnasium

orgoglioso ➤ stolz

150 ANNI DI MARCONI

l'inventore m. ➤ Erfinder

brevettare ➤ patentieren

la ripercussione ➤ Auswirkung

permettere ➤ erlauben

promuovere ➤ fördern

la mostra ➤ Ausstellung

lo scienziato ➤ Wissenschaftler

d'epoca ➤ historisch

SOCIETÀ

90.610

FACILE AUDIO 90.610 euro. Nel 2022 questo è stato il reddito medio pro capite nel comune più ricco d'Italia: Portofino, in Liguria. I dati sono stati diffusi dal ministero dell'Economia e delle Finanze. Portofino è una località di mare, in provincia di Genova, famosa come "borgo dei vip". Molti personaggi famosi, come l'imprenditore Piersilvio Berlusconi o gli stilisti Stefano Dolce e Domenico Gabbana, possiedono qui una villa di lusso.

Nella classifica dei comuni più ricchi, i primi nove posti sono occupati da centri di piccole dimensioni: dopo Portofino c'è Lajatico, in provincia di Pisa (52.955 euro), e al terzo posto Basiglio, in provincia di Milano (49.475 euro). Nelle prime dieci posizioni ci sono ben tre comuni dell'area milanese: Basiglio, Cusago e Segrate. Il primo capoluogo è al decimo posto: Milano, con 35.282 euro di reddito medio pro capite.

Se consideriamo le regioni, il divario fra Nord e Sud è netto. La Lombardia è la regione con il reddito medio più alto (25.698 euro), seguita dal Trentino-Alto Adige (23.876 euro) e dall'Emilia-Romagna (23.713 euro). Agli ultimi posti ci sono la Puglia (17.230 euro), il Molise (17.049 euro) e, sul gradino più basso, la Calabria (16.108 euro).

I dati del ministero indicano anche che nel 2022 il reddito medio degli italiani è stato di 21.752 euro, ben 1.007 euro in più rispetto al 2021. Purtroppo non è tutto rose e fiori, perché con il reddito cresce anche l'inflazione, che erode gran parte dei soldi degli italiani.


Audio Reportage
I nuovi ricchi in Italia
in ADESSO AUDIO 8/2024.
Noch nicht abonniert?
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

il reddito	► Einkommen
pro capite	► pro Kopf
il comune	► Gemeinde
diffondere	► hier: veröffentlichen
l'imprenditore m.	► Unternehmer
lo/la stilista	► Modedesigner, -in
la classifica	► Rangliste
di piccole dimensioni	► klein, Klein-
ben	► hier: nicht weniger als

il capoluogo	► (Regional-/Provinz-)Hauptstadt
considerare	► hier: betrachten
il divario	► Gefälle, Kluft
netto	► deutlich
il gradino	► Stufe
tutto rose e fiori	► alles eitel Sonnenschein
crescere	► steigen
erodere	► hier: fressen



PIACE A...



... ISADORA MANCUSI

Bildredakteurin
bei ADESSO.

L'eredità



FACILE Se esiste una trasmissione che tutti gli italiani guardano la sera, prima del telegiornale, è L'eredità, in onda su Rai 1 dal 2002. In questo programma, sette concorrenti si sfidano in diverse prove a eliminazione. Nel Tris, per esempio, bisogna indovinare la parola da aggiungere alle due proposte per formare il "tris". Nel Parolone, invece, il concorrente deve capire il significato di una parola difficile o poco usata scegliendo fra diverse opzioni. Nell'ultimo gioco, chiamato Ghigliottina, il concorrente deve indovinare una parola sulla base di cinque indizi. Volete provare anche voi? Basta iscriversi al canale Rai Play e giocare con i concorrenti.

La trasmissione è disponibile gratuitamente su Rai Play:

www.raipplay.it/programmi/leredita

l'eredità	► Erbe
la trasmissione	► Sendung
il telegiornale	► Nachrichten
sfidarsi	► gegeneinander antreten
a eliminazione	► nach dem K.O.-Prinzip
indovinare	► erraten
scegliere	► wählen
la ghigliottina	► Guillotine
l'indizio	► Hinweis

SOCIETÀ/ENOLOGIA

Limito, un labirinto-vigna

FACILE Limito è un progetto di Land art. Si trova nella Tenuta Antoniana, di proprietà della famiglia Carpineti, tra i comuni di Bassiano, Sezze e Sermoneta, nel Basso Lazio. Inaugurato lo scorso 6 giugno, Limito è il labirinto-vigna più grande del mondo. La famiglia Carpineti ha dedicato tre ettari della sua tenuta a questo progetto: l'opera è formata da due spirali ai lati e un labirinto al centro. Il labirinto ha 80 metri di diametro. Gli ingressi sono quattro e le uscite possibili due.

Perché proprio un labirinto? "Il labirinto è una metafora della vita", spiega Paolo Carpineti. "Tutti cerchiamo di raggiungere un obiettivo e proviamo diverse strade, come in un labirinto". I tre vitigni piantati per realizzare il labirinto non sono stati scelti a caso. Bellone e Nero Buono sono due varietà dimenticate, riscoperte dalla famiglia Carpineti. La terza varietà, l'Abbuoto, veniva coltivata dagli antichi Romani ed era apprezzata da Orazio e Plinio.

Info: www.carpinetiterrae.com



la vigna ➤ Weinberg, -garten

la tenuta ➤ Wein-, Landgut

la proprietà ➤ Eigentum

inaugurare ➤ eröffnen

dedicare ➤ widmen

il diametro ➤ Durchmesser

l'ingresso ➤ Eingang

raggiungere ➤ erreichen

l'obiettivo ➤ Ziel

il vitigno ➤ Rebsorte

piantare ➤ pflanzen

a caso ➤ zufällig

la varietà ➤ Sorte

coltivare ➤ anbauen

apprezzare ➤ schätzen

IL PERCHÉ

PERCHÉ SI DICE

“DI RIFFA O DI RAFFA”?

JURGEN SCHÄFER

FACILE Risponde Anna Bordoni, collaboratrice dell'Enciclopedia Italiana.

Questa espressione significa “in un modo o nell'altro” o “a qualunque costo”. Riffa deriva forse dal verbo spagnolo rifa, “litigare, contendere”. Non a caso nel dialetto della zona di Napoli, che è stata a lungo sotto dominazione spagnola, si chiama riffa il “litigio” o la “contesa”. Altri collegano il termine riffa a un'altra parola spagnola, rifa, che significa “lotteria”. In alcune località italiane del Sud è chiamata riffa la lotteria privata che mette in premio oggetti di valore e li assegna per sorteggio (spesso i numeri sono abbinati alle estrazioni del Lotto). La seconda ipotesi non spiega, però, il legame con la violenza e il sopruso, presente nell'espressione di riffa o di raffa. La parola raffa non è mai usata da sola e compare solo in questa locuzione. Probabilmente deriva dal verbo arraffare, che significa “prendere con violenza, con prepotenza”.



di riffa o di raffa ➤ auf Biegen und Brechen, so oder so

derivare ➤ sich ableiten

litigare ➤ streiten

contendere ➤ rivalisieren, streiten

la dominazione ➤ Herrschaft

collegare ➤ verbinden

l'oggetto di valore ➤ Wertgegenstand

assegnare per sorteggio ➤ verlosen

l'estrazione (f.) del Lotto ➤ Lottoziehung

il legame ➤ Verbindung

la violenza ➤ Gewalt

il sopruso ➤ Missbrauch

LA VOCE DEI LETTORI

Le Marche, una regione affascinante

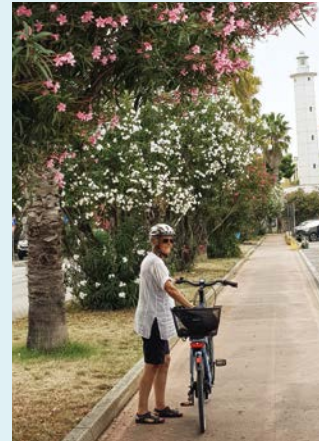
TESTO E FOTO BEATE GRÖLLER

Dopo aver letto in ADESSO un articolo sulle Marche, abbiamo deciso di esplorare questa terra a noi sconosciuta con il camper. Il nostro viaggio marchigiano è iniziato dal punto più a sud della regione, **Ascoli Piceno**, ed è proseguito a zig-zag dalla costa verso le montagne a ovest, per poi tornare ancora alla costa e così via, toccando tantissimi paesi e città, tra i quali **Fermo, Loreto, Macerata, Jesi e Ancona**, fino a **Urbino**. Da lì abbiamo visitato anche la Repubblica di San Marino e **Pesaro**, l'ultimo luogo marchigiano del nostro itinerario.

Secondo me le **colline delle Marche** con i loro paesini sono i punti più suggestivi della regione. Lì ci siamo sentiti in un altro mondo: lo sguardo vaga in lontananza sulle altre colline, a volte fino alla costa. Abbiamo incontrato una tranquillità e una lentezza sconosciute. I piccoli negozi vendono prodotti regionali, meno industrializzati, l'olio extravergine di oliva viene dal frantoio locale, i bar e i ristoranti offrono il vino tipico del paese... Sicuramente anche la bassa stagione ha giocato un ruolo decisivo. Oltre a **Montecosaro**, con il suo piccolissimo teatro a palchi, mi vengono in mente altri deliziosi paesini, come **Cingoli, Recanati, Mondavio, Verucchio e San Cipriano**.

In contrasto con le colline, la costa adriatica offre piste ciclabili comodissime, perché non c'è pendenza. I tratti a sud, a partire da San Benedetto, per noi sono stati i più belli, con gli oleandri riccamente fioriti e le palme orgogliose, che ci si mostravano in tutto il loro splendore, costeggiando le spiagge. (...)

Vorrei chiudere il mio racconto ricordando i tanti incontri speciali con gli abitanti del Belpaese. Uno di loro, l'impiegato di un distributore di benzina vicino a Chiaravalle, ci ha riparato una ruota. Era sabato sera e, senza troppi problemi, si è dato da fare: ha smontato la ruota e, con gli attrezzi del suo piccolo garage, ha incollato sul buco una toppa speciale e poi ha rimontato la ruota. Per tutto il lavoro ha chiesto solo pochi soldi, che naturalmente abbiamo aumentato, accompagnandoli alla nostra gratitudine. Quest'uomo ci ha salvati dal restare in



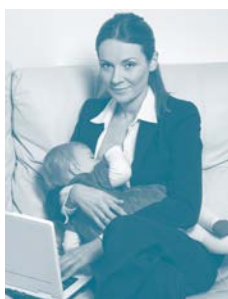
panne, se non addirittura da un incidente stradale! Ci rimarranno per sempre in mente la sua gentilezza, la sua disponibilità e la sua prontezza nell'aiutare.

Con **Graziella e Giovanni di Gorizia**, invece, abbiamo guardato le costellazioni in una notte chiara in montagna, senza luci artificiali, abbiamo gustato i pomodori coltivati da loro e assaggiato le nostre grappe, mentre ci siamo raccontati le storie delle nostre vite. Con **Daniele di Firenze** abbiamo ascoltato Puccini tutta la giornata. Con **Francesco** ho discusso della sindone nella chiesa romana di Chiaravalle; alla fine mi ha regalato una moneta originale romana che per me è diventata un prezioso portafortuna. Ancora, voglio ricordare **Antonio**, il camionista che fornisce la birra agli stabilimenti lungo la costa adriatica otto mesi all'anno, fino a 13 ore al giorno, e che nei quattro mesi liberi fa lavori a casa e si rilassa. E poi tutte le altre persone delle quali ho dimenticato il nome, ma delle quali mi sono rimaste in mente le storie particolari. Alcuni di loro sono diventati nostri amici, nonostante la distanza.

esplorare ➤ erkunden	il teatro a palchi ➤ Logentheater	darsi da fare ➤ sich an die Arbeit machen	la disponibilità ➤ hier: Hilfsbereitschaft
il camper ➤ Wohnmobil	in contrasto con ➤ im Gegensatz zu	smontare ➤ ausbauen	la costellazione ➤ Sternbild
proseguire ➤ verlaufen	la pista ciclabile ➤ Radweg	gli attrezzi pl. ➤ Werkzeug	la luce artificiale ➤ Kunstlicht
toccare ➤ vorbeikommen an	la pendenza ➤ Steigung	incollare ➤ kleben	coltivare ➤ anbauen
suggestivo ➤ malerisch	il tratto ➤ Abschnitt	la toppa ➤ Flicken	la sindone ➤ Grabtuch
vagare ➤ schweifen	lo splendore ➤ Pracht	aumentare ➤ erhöhen, hier: etwas drauflegen	il portafortuna ➤ Glücksbringer
la lontananza ➤ Ferne	costeggiare ➤ entlangfahren	la gratitudine ➤ Dankbarkeit	il camionista ➤ Lkw-Fahrer
il frantoio ➤ Ölmühle	l'impiegato ➤ Mitarbeiter	l'incidente (m.) stradale ➤ Verkehrsunfall	fornire ➤ liefern
la bassa stagione ➤ Nebensaison	il distributore di benzina ➤ Tankstelle		lo stabilimento ➤ hier: Strandbad
decisivo ➤ entscheidend			

Wir wünschen
uns ein Italien,
in dem das
Geschlecht
nicht über den
beruflichen Erfolg
entscheidet.

L'ITALIA CHE VORREMMO...



l'opportunità	► Chance
il divario di genere	► Kluft zwischen den Geschlechtern
recente	► aktuell
la camera dei deputati	► Abgeordnetenversammlung
il tasso di occupazione	► Beschäftigungsquote
la media	► Durchschnitt
il reddito	► Einkommen
l'Istituto nazionale di previdenza sociale	► italienische Sozialversicherungsanstalt
guadagnare	► verdienen
dare alla luce	► zur Welt bringen
il governo	► Regierung
favorire	► fördern
le pari opportunità pl.	► Chancengleichheit
la legge	► Gesetz
investire	► erfassen
scontato	► selbstverständlich
la parità di genere	► Gleichstellung der Geschlechter
riguardare	► betreffen

...è quella in cui le donne avessero nei fatti le stesse **opportunità degli uomini**. Lo sappiamo, il divario di genere nel mondo del lavoro riguarda tutta l'Unione europea, ma in pochi paesi la situazione è critica come in Italia. Secondo un recente studio della camera dei deputati, basato sulle statistiche di Eurostat e dell'Istat, il tasso di occupazione delle donne di età compresa tra i 20 e i 64 anni è del 55%, contro il 69,3% della media europea. In Italia, a fronte di 13 milioni di uomini occupati, le donne sono solo 9,5 milioni. Per non parlare del reddito. Secondo i dati dell'Inps (Istituto nazionale di previdenza sociale), le donne guadagnano in un anno, in media, circa 7.000 euro in meno degli uomini. Non solo. Una donna su cinque lascia il lavoro dopo avere dato alla luce il primo figlio. Certo, in Italia, come in tutti i paesi europei, i governi hanno fatto molto per favorire l'emancipazione femminile e le pari opportunità, ma, numeri alla mano, non è abbastanza. Una legge, da sola, non cambia le cose. Ci vuole una rivoluzione culturale che investa la società a tutti i livelli. Si potrebbe partire dall'idea, semplice ma tutt'altro che scontata, che la parità di genere è una questione che riguarda tutti, non solo le donne.

DI SALVATORE VIOLA

MEDIO AUDIO

Qui: Baia delle Zagare, tra
Mattinata e Vieste.
Nell'altra pagina: Peppino del
ristorante al trabucco *Da Mimì*.



AUF S. 64
VERSION
A2

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
8/2024 oder digital.
Noch nicht abonniert?
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)



GARGANO

un mare di storia

Wilde Orchideen, knorrige Olivenbäume, Stelen der antiken Daunier,
ein smaragdgrünes Meer und eine authentische Küche.
Willkommen am grünen Sporn Italiens: der Gargano!

MEDIO AUDIO ÜBUNGSHFT

TESTO SALVATORE VIOLA



La spiaggia e il ristorante della spiaggia di Vignanotica a Mattinata. **Nell'altra pagina:** Donato Taronna, titolare del forno Taronna, con un pane tradizionale (Monte Sant'Angelo); l'interno della farmacia Sansone; un vaso del Museo archeologico nazionale di Mattinata "Matteo Sansone".

Benvenuti in Puglia. Anzi, benvenuti sul Gargano. Lo dico a me stesso, mentre me ne sto in albergo, seduto a un tavolo a bordo piscina. In una mano ho un bicchiere di vino, nell'altra un crostone di pane condito con dell'ottimo olio d'oliva locale e un po' di semplice, ma saporitissimo, pomodoro. Fra un boccone e l'altro, mi godò la vista sul mare e sulla **spiaggia di Mattinata**: una striscia chiara, un orlo di sabbia e ciottoli che chiude un'ampia piana coperta di ulivi che digrada verso il mare. Alla sommità, simile a una bianca farfalla, scorgo il paese che dà il nome tanto alla piana quanto alla spiaggia. "Questa sì che è vita", mi dico. Chi mi conosce sa che non faccio parte di quella foltissima schiera di miei connazionali convinti che la cucina italiana sia in assoluto la migliore del mondo. Una cosa però bisogna dirla: solo in Italia è possibile, con un paio di ingredienti, improvvisare uno spuntino da leccarsi i baffi.

Certo, sul **Gargano** ci sono stato altre volte, da turista e nelle località più note. Per esempio a **Peschici**, con i vicoli del centro storico che si incrociano, formando quasi un labirinto, e le strette scalinate che scendono fino al mare. Oppure a **Vieste**, con le sue case di tufo, gli archi e il basolato di certi vicoli così lucido che quasi ci si può specchiare. La falesia su cui la cittadina sembra appoggiata si insinua nel mare come una lingua di pietra e proprio sulla punta si erge la chiesa di San Francesco, con il sagrato che volge le spalle al mare. Del Gargano, naturalmente, ho memoria delle giornate trascorse in spiaggia, ogni giorno una diversa: la **baia Jalillo**, la **spiaggia di Zaiana**, per dire di quelle di Peschici; **San Felice, Campi, Porto Piatto**, per dire di quelle di Vieste. Ricordo le gite in canoa e, la sera, le cene a base di pesce nei caratteristici trabucchi, simili a palafitte in legno, un tempo usati per la pesca e oggi trasformati in ristoranti.

A colpirmi già durante le prime visite era stato il verde, e non solo nel senso del colore, che qui si può ammirare

anzi	➤ vielmehr
la piscina	➤ Pool
il boccone	➤ Bissen
la striscia	➤ Streifen
l'orlo	➤ Rand
i ciottoli pl.	➤ Kies
la piana	➤ Ebene
digradare	➤ abfallen

alla sommità	➤ oben auf
scorgere	➤ erblicken
la schiera	➤ Reihe, Schar
il connazionale	➤ Landsmann
lo spuntino	➤ Imbiss, Happen
da leccarsi i baffi	➤ zum Reinlegen gut
la località	➤ Ort
il vicolo	➤ Gasse

incrociarsi	➤ sich kreuzen
il tufo	➤ Tuffstein
l'arco	➤ Bogen
il basolato	➤ Pflaster
lucido	➤ blank
specchiarsi	➤ sich spiegeln
la falesia	➤ Klippe
insinuarsi	➤ führen

ergersi	➤ stehen
il sagrato	➤ Kirchplatz
avere memoria	➤ sich erinnern
la baia	➤ Bucht
la gita	➤ Ausflug
il trabucco	➤ traditionelle Fischfanganlage
la palafitta	➤ Pfahlbau
colpire	➤ auffallen



in tutte le sue tonalità. Il promontorio del Gargano è verde come nessun altro luogo in Puglia. Si va dal verde scuro della Foresta Umbra a quello argenteo degli ulivi secolari che ricoprono come un manto le piane, al verde intenso della macchia mediterranea che colora la zona costiera, al verde smeraldo del mare.

Mi trovo nella parte meridionale della penisola garganica, forse quella meno battuta dai turisti, ma di certo non meno attraente. Qui al paesaggio incantevole, al mare e alla natura, si uniscono cultura e tradizioni antichissime, ricche di fascino e mistero. La storia che sto per raccontarvi parla di orchidee e di un antico monastero; di camminate lungo sentieri affacciati sul mare e di spiagge da sogno circondate da bianche e alte falesie; di un farmacista con la sigaretta e di un popolo che scolpiva le sue storie nella pietra; parla di sapori e di buon vino; parla di una cittadina che può vantare ben due siti Unesco e un culto che condivide con una famosa località della lontana Normandia. L'ordine dei temi è, naturalmente, casuale.



C'era una volta un farmacista...

C'era una volta un farmacista che si chiamava Matteo Sansone. Non doveva essere molto alto, almeno a giudicare dal cartonato a grandezza naturale che lo ritrae con tanto di baffi, camice bianco da farmacista e sigaretta. Se all'epoca in cui è stata scattata la foto non era raro incontrare un farmacista con il vizio del fumo, il suo cartonato con sigaretta collocato all'ingresso del **Museo archeologico nazionale di Mattinata** appare come una piccola stravaganza. Mi fanno subito notare che la mia meraviglia è mal riposta. Se avessi letto il nome completo del museo, me ne sarei reso conto da solo: Museo archeologico nazionale di Mattinata "Matteo Sansone". Solo grazie al farmacista e alla sua famiglia, che hanno donato la bellezza di 2.500 reperti, molti dei quali ottimamente conservati, il museo può vantare una collezione di manufatti di enorme valore dal punto di vista sia archeologico che storico. I reperti raccontano la storia della Daunia e dei Dauni: la vasta regione che si estendeva dal promontorio del Gargano ai

la tonalità ➤ Schattierung	unirsi ➤ sich vereinen	condividere ➤ gemeinsam haben	la stravaganza ➤ Skurrilität
il promontorio ➤ Vorgebirge, Halbinsel	il monastero ➤ Kloster	l'ordine m. ➤ Reihenfolge	mal riposto ➤ unangebracht
il verde scuro ➤ Dunkelgrün	la camminata ➤ Wanderung	casuale ➤ zufällig	rendersi conto di ➤ erkennen
argenteo ➤ silbrig	il sentiero ➤ Pfad	giudicare ➤ urteilen	donare ➤ schenken
secolare ➤ jahrhundertalt	affacciato su ➤ direkt am	il cartonato ➤ Pappfigur	la bellezza ➤ Fülle
meridionale ➤ südlich	il farmacista ➤ Apotheker	con tanto di ➤ komplett mit	il reperto ➤ Fundstück
battuto ➤ besucht	scolpire ➤ meißeln	i baffi pl. ➤ Schnurrbart	il valore ➤ Wert
incantevole ➤ bezaubernd	vantare ➤ sich rühmen	il camice ➤ Kittel	vasto ➤ riesig
	il sito Unesco ➤ Unesco-Stätte	il vizio ➤ Laster	estendersi ➤ sich erstrecken



Tramonto al trabucco Da Mimì. **Nell'altra pagina:** roll di branzino con mandorle croccanti e cozze gratinate; orecchiette fatte in casa al ristorante Terrazzo Matino; gamberoni in crosta di sesamo.

confini settentrionali dell'attuale Basilicata e il popolo che l'abitava tra il VI e il III secolo a. C. A incuriosirmi è la sezione delle stele daunie. Le stele, spiega Nico Moscatelli, un archeologo che collabora con il museo, non sono altro che monumenti in pietra, la cui funzione è ancora oggetto di discussione fra gli studiosi. Colpisce anzitutto la loro forma: sono dei parallelepipedi che rimandano alla figura umana. Nella pietra sono incise scene di vita quotidiana, molto probabilmente riferite all'individuo rappresentato. Nico mi invita a osservare la differenza tra le stele di figure maschili, con il collo posto sopra il lato che corrisponde alle spalle, e quelle di figure femminili, con il collo incassato. Una delle stele meglio conservate è quella di un uomo, probabilmente un guerriero. Si distinguono le mani e la spada. I disegni sembrano una biografia scolpita nella pietra. Le stele che rappresentano figure femminili ci

raccontano che, presso i Dauni, le donne degli strati sociali più elevati indossavano guanti riccamente ornati di pietre e anelli. Lascio il museo con la testa piena di suggerioni e curiosità. Per questo mi arrampico sul **Monte Saraceno**, uno dei luoghi in cui i Dauni hanno lasciato testimonianza della loro plurisecolare presenza, a cominciare dalla necropoli. In un'area piuttosto vasta, oltre 500 tombe sono scavate nella roccia calcarea e le più antiche hanno più di 3.000 anni. Mi fanno notare che la forma a tronco piramidale delle sepolture richiama l'utero materno: per questo i cadaveri vi venivano deposti in posizione fetale. Come spesso capita, soprattutto per l'antichità, sono i morti a dare vita alla storia. Così immagino queste antiche genti, in questo luogo sacro, migliaia di anni fa, fermarsi, come me adesso, a contemplare da quassù la vastità del mare.

il confine ➤ Grenze	rimandare ➤ hindeuten	lo strato ➤ Schicht	a tronco piramidale ➤ pyramidenstumpf-förmig
settentrionale ➤ nördlich	incidere ➤ einritzen	elevato ➤ hoch	la sepoltura ➤ Beisetzung
il secolo ➤ Jahrhundert	la differenza ➤ Unterschied	ornato ➤ geschmückt	l'utero materno ➤ Gebärmutter
incuriosire ➤ faszinieren	il collo ➤ Hals	la suggestione ➤ Idee, Eindruck	la posizione fetale ➤ Fötusstellung
la sezione ➤ Abteilung	incassato ➤ eingebettet	arrampicarsi ➤ klettern	l'antichità ➤ Antike
collaborare ➤ zusammen-arbeiten	il guerriero ➤ Krieger	la testimonianza ➤ Nachweis	contemplare ➤ betrachten
il parallelepipedo ➤ Quader	la spada ➤ Schwert	plurisecolare ➤ jahrhundertelang	
	il disegno ➤ Zeichnung	la roccia calcarea ➤ Kalkstein	

“Sapore” di mare

“Certo, l'estate è un'altra cosa, ma qui si potrebbe fare turismo tutto l'anno. Per gli escursionisti è un paradiso”. A parlare è Matteo, la guida che mi accompagna sul sentiero che dalla **baia dei Mergoli** arriva alla **spiaggia di Vignanotica**. Prima di partire ho contemplato a lungo il panorama. La baia, con le sue falesie e i due faraglioni che emergono dal mare verde smeraldo, riempie gli occhi. “La chiamano tutti **baia delle Zagare**, per via dell'albergo, ma in realtà si chiama baia dei Mergoli. I mergoli sono i merli”, spiega Matteo. Sulla nostra destra, quando la fila di pini si interrompe, si offre alla vista lo spettacolo del mare, con i suoi colori cangianti e le creste scintillanti delle onde. Grossi cespugli di lentisco, timo e rosmarino riempiono l'aria di profumi intensi, che respiro a pieni polmoni. Camminare in luoghi come questo, penso, ti rimette al mondo. A un tratto scorgo una piccola area terrazzata coperta di ulivi. È il segno della presenza dell'uomo, della fatica, del lavoro. “Il Gargano, in quanto a risorse non è generoso, – mi dice Matteo, – eppure è abitato da 40.000 anni, ma qui la vita non è mai stata facile. Poi, negli anni Sessanta, sono arrivati i tedeschi. Sono stati i primi. Quello che avevano davanti era un territorio ancora vergine, una natura incontaminata, spiagge meravigliose e deserte. Hanno cominciato a chiedere dove potere mangiare, dove potere dormire, creando una domanda a cui gli abitanti del luogo hanno cominciato a dare risposta. Così è nato il turismo sul Gargano”. Ma eccoci a Vignanotica, dove lo spettacolo supera ogni aspettativa. Formata da piccoli ciottoli tondi e lisci, la spiaggia è una striscia rosa sulla quale, da un lato, si ergono falesie bianchissime, la cui sommità è tinta del verde della vegetazione; dall'altro, il mare sembra una tavolozza in cui si mescolano tutte le sfumature del verde e del blu. Per noi, che siamo arrivati a piedi, il colpo d'occhio è già grandioso, ma Matteo mi dice che il vero spettacolo è quando vedi la baia dal mare: “La cosa più bella è fare questa parte di costa in canoa. Quando ci arrivo, questo posto non finisce mai di meravigliarmi per la sua bellezza. Da qui non si vede, ma dal mare le falesie sembrano le ali bianche di un gabbiano...” È ora di rientrare. Peccato,



DORMIRE

Hotel Residence Il Porto

Via del Mare,
Mattinata (FG)
+39 088 4552511
www.hotelresidenceil-porto.it

MANGIARE A MATTINATA

Terrazza Blu Mare

Via del Mare
+39 0884 552511
www.hotelresidenceil-porto.it

Terrazzo Matino

Corso Matino - angolo
via Poccia
+39 340 7025471
www.terrazzomatino.it

Trattoria dalla Nonna

Contrada Funni
+39 0884 559205
www.dallanonna.it

La Vineria

Via Vittorio
Emanuele III, 2
+39 349 3910221



il sapore ➤ Geschmack
l'escursionista m./f. ➤ Wanderer
il faraglione ➤ Felsnadel
emergere ➤ herausragen
il merlo ➤ Amsel
la fila ➤ Reihe
cangiante ➤ changierend
la cresta dell'onda ➤ Wellenkamm

scintillante ➤ funkelnd
il cespuglio ➤ Strauch
il lentisco ➤ Mastixstrauch
a un tratto ➤ plötzlich
la fatica ➤ Mühe
in quanto a ➤ hinsichtlich
generoso ➤ hier: reich
gli anni (pl.) Sessanta ➤ Sechzigerjahre

il territorio ➤ Gegend
verGINE ➤ unberührt
incontaminato ➤ unversehrt
deserto ➤ einsam, verlassen
la domanda ➤ Nachfrage
superare ➤ übertreffen
liscio ➤ glatt
tinto ➤ gefärbt

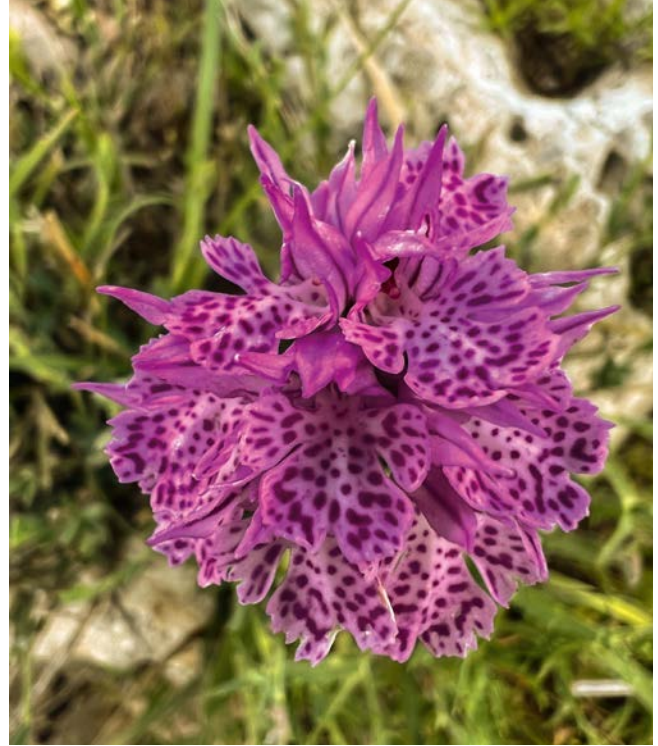
la tavolozza ➤ Farbpalette
mescolarsi ➤ sich vermischen
la sfumatura ➤ Nuance
il colpo d'occhio ➤ Ausblick
meravigliarsi ➤ erstaunt sein
l'ala ➤ Flügel
il gabbiano ➤ Möwe
rientrare ➤ zurückfahren

mi dico. Col senno di poi, devo riconoscere però che il pranzo da Nonna Concetta era imperdibile quanto la baia di Vignanotica: parmigiana di gamberi e zucchine, paccheri con gamberi rosa e carciofi, roll di branzino con mandorle croccanti e cozze gratinate. Si perché, per quei due o tre che ancora non lo sapessero, in Puglia si mangia benissimo. Il Gargano non fa eccezione e io, lo confesso, me la sono proprio goduta: dalle orecchiette fresche fatte dalle mani sante di Giuseppina e Carmela del Terrazzo Matino, alle cozze ripiene della Vineria, per non parlare del risotto alle ostriche o dei gamberoni in crosta di sesamo della Terrazza blu mare, il ristorante dell'hotel Il Porto. Il tutto bagnato da (ottimi) vini rigorosamente locali. Perdonatemi, è che la Puglia fa scattare l'epicureo che c'è in me.

Le orchidee e il convento

In questa splendida parte d'Italia, tutto parla di mare e d'estate. Se però vi capita di venirci tra aprile e maggio (meglio aprile), potete assistere allo straordinario spettacolo della fioritura delle orchidee selvatiche. "I pendii di **Monte Sacro** sono pieni", dice Carlo, che accompagna me e un gruppetto di colleghi fino al punto in cui inizia il sentiero per salire, a piedi, fino ai ruderi dell'abbazia della Santissima Trinità di Monte Sacro. Non tutti lo sanno, ma il promontorio del Gargano ospita circa 90 specie autoctone di orchidee, 60 delle quali nel solo territorio di Mattinata. Insomma, nel mese di aprile arrivano da queste parti studiosi e appassionati da tutto il mondo. Angela Rossini è un'ex insegnante di Bergamo. L'amore l'ha portata a Mattinata e, oltre che del marito, è perdutamente innamorata del Gargano, del territorio e della sua natura, che ogni anno regala, a chi ha occhi per vedere, la meraviglia di questi fiori. Angela li studia da oltre 30 anni. "Ogni orchidea, - spiega, - è praticamente un unicum. Il ciclo riproduttivo di questo fiore è piuttosto complesso e legato a precise condizioni ambientali,

oltre che alla presenza di micorrize, particolari funghi che hanno con la pianta un rapporto simbiotico. Ogni orchidea strappata al terreno o calpestata è perduta per sempre". Proseguo il cammino facendo la massima attenzione a dove metto i piedi. Grazie a questo eccesso di prudenza, evito di calpestare una piccola vipera che se ne sta arrotolata su una pietra in mezzo al sentiero a godersi l'unico raggio di sole offerto da una giornata che, dal punto di vista meteorologico, non promette niente di buono. Il sole non avrebbe guastato, ma confesso che le pesanti nuvole cariche di pioggia che coprono il cielo danno all'abbazia un fascino speciale. Mentre mi aggiro tra i ruderi, nel silenzio più assoluto, ho l'impressione che, da un momento all'altro, da dietro una parete possa spuntare uno dei 100 monaci benedettini vissuti qui molti secoli fa, pregando e lavorando. Il nucleo più antico dell'abbazia risale agli inizi dell'XI secolo. Il monastero è diventato nel tempo un punto di riferimento importante per i molti pellegrini che arrivavano da tutte



col senno di poi ➤ im Nachhinein	l'epicureo ➤ Genussmensch	l'appassionato ➤ Enthusiast	arrotolato ➤ eingerollt
imperdibile ➤ etwas, das man sich nicht entgehen lassen darf	il convento ➤ Kloster	perdutamente ➤ hoffnungslos	il raggio di sole ➤ Sonnenstrahl
il carciofo ➤ Artischocke	assistere ➤ erleben	l'unicum ➤ Unikat	guastare ➤ schaden
il roll di branzino ➤ Wolfsbarsch-Röllchen	la fioritura ➤ Blüte	essere legato ➤ abhängen	la nuvola ➤ Wolke
la mandorla ➤ Mandel	selvatico ➤ Wild-	le condizioni (pl.) ambientali ➤ Umgebungsbedingungen	carico di ➤ voller
le cozze pl. ➤ Miesmuscheln	il pendio ➤ Hang	la micorriza ➤ Mykorrhiza	aggirarsi ➤ herumgehen
confessare ➤ gestehen	i ruderi pl. ➤ Ruine	il rapporto ➤ Beziehung	spuntare ➤ auftauchen
l'ostrica ➤ Auster	l'abbazia ➤ Abtei	strappare ➤ ausreißen	il monaco ➤ Mönch
rigorosamente ➤ ausnahmslos	ospitare ➤ enthalten, Raum bieten	calpestare ➤ zertreten	risalire a ➤ zurückgehen auf
	lo studioso ➤ Gelehrter	la prudenza ➤ Vorsicht	nel tempo ➤ mit der Zeit
			il pellegrino ➤ Pilger



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/8](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/8)



Qui: Monte Sant'Angelo; la baia
delle Zagare vista dall'alto.
Nell'altra pagina: un esemplare
di orchidea selvatica.

le parti del mondo per recarsi a **Monte Sant'Angelo**. Qui si venerava infatti San Michele Arcangelo, apparso a San Lorenzo Maiorano, vescovo di Siponto, più di 500 anni prima della fondazione dell'abbazia, per la precisione l'8 maggio del 490. Sul luogo dell'apparizione venne eretto il santuario di San Michele Arcangelo, divenuto una delle tappe fondamentali della cosiddetta Via Sacra Langobardorum che da Benevento, capitale dell'omonimo ducato longobardo, conduceva in Terra Santa. Lasciatemi dire un'ultima cosa. Non tutti lo sanno, ma il culto di San Michele ha avuto origine a Monte Sant'Angelo e si è diffuso nel resto d'Europa, dove sono state costruite altre chiese dedicate a San Michele Arcangelo prendendo a modello il santuario pugliese. La più famosa è senza dubbio quella di Mont Saint-Michel, in Normandia. Per tornare al Monte Sacro e alla nostra abbazia, va detto che il complesso monastico doveva essere immenso: occupava infatti un'area

di circa 6.500 metri quadri. Per farsene un'idea, basta vedere il modello conservato presso il Museo civico di Mattinata, realizzato dopo lunghi e accurati studi svolti sul campo da un gruppo di ricerca interdisciplinare del Germanisches Nationalmuseum di Norimberga a partire dal 1987. Tra il 1993 e il 1994 è stato poi realizzato il modello donato anni dopo, nel 2013, alla città di Mattinata. Mentre, seduto su un sasso, riordino le idee, ma soprattutto gli appunti scritti troppo velocemente sul mio taccuino, il cielo minaccioso passa inequivocabilmente ai fatti. Percorro in discesa il sentiero sotto la pioggia battente, alla velocità del vento, e mi fermo a metà strada al riparo di un albero, per tirare il fiato. "Non sotto le querce", sento gridare. Giusto, i fulmini: non ci avevo pensato! Riprendo la corsa, attento a non scivolare sul terreno, che nel frattempo è divenuto viscido. A valle, salgo in macchina zuppo come un pulcino. Ovviamente ha smesso di piovere. Sul pendio, vedo un branco di cavalli allo stato brado brucare pigramente. Sul mare è spuntato l'arcobaleno.

recarsi ➤ sich begeben	il ducato ➤ Herzogtum	l'appunto ➤ Notiz	scivolare ➤ ausrutschen
venerare ➤ verehren	diffondersi ➤ sich verbreiten	il taccuino ➤ Notizbuch	viscido ➤ glitschig
l'arcangelo ➤ Erzengel	costruire ➤ errichten	minaccioso ➤ bedrohlich	zuppo come un pulcino ➤ pudelnass
apparire ➤ erscheinen	senza dubbio ➤ zweifelsohne	inequivocabilmente ➤ unmissverständlich	il branco ➤ Herde
il vescovo ➤ Bischof	occupare ➤ belegen	battente ➤ strömend	allo stato brado ➤ frei lebend, wild
la fondazione ➤ Gründung	accurato ➤ genau	al riparo di ➤ unter dem Schutz	brucare ➤ grasen
il santuario ➤ Wallfahrtskirche	sul campo ➤ vor Ort	la quercia ➤ Eiche	spuntare ➤ erscheinen
la tappa ➤ Abschnitt	la ricerca ➤ Forschung	il fulmine ➤ Blitz	l'arcobaleno ➤ Regenbogen
omonimo ➤ gleichnamig	il sasso ➤ Stein		

sanità

LA FUGA DEI MEDICI ITALIANI

*Zu viel Arbeit, **SCHLECHTE BEZAHLUNG** und **PERSONALMANGEL** machen die Arbeit an italienischen **KRANKENHÄUSERN** wenig attraktiv. Da lockt das **AUSLAND** oder auch ein Engagement als gut bezahlter **EXTERNER LEIHARZT**.*

DIFFICILE

“La Francia mi ha ridato la gioia di fare il medico. In Italia era diventato impossibile lavorare in ospedale...” A parlare è Silvio Magliano, un medico anestesista che nel 2023 si è dimesso dall’ospedale di Sesto San Giovanni, in provincia di Milano, e ha accettato l’offerta di un ospedale francese, dove guadagna il doppio e lavora la metà. “Lavoro tre settimane, una settimana al mese sono in ferie, ho solo un weekend impegnato. Quando ero in Italia, invece, ci sono state volte che mia figlia non la vedevo per una settimana, perché con i turni, le notti arrivavo a casa che lei era già andata a scuola. Mi dispiace aver lasciato l’Italia, però preferisco vivere. Faccio il topo che abbandona la nave prima che affondi? Sì, faccio il topo! Non sono io il capitano della nave”. La “nave Italia” finora è stata abbandonata da 130.000 operatori sanitari, tra medici e infermieri. Scappano dagli ospedali perché si lavora sempre di più, mentre gli stipendi rimangono i più bassi d’Europa. Il motivo? Il sottofinanziamento del servizio sanitario pubblico. Secondo la Fondazione Gimbe, un istituto di ricerca con sede a

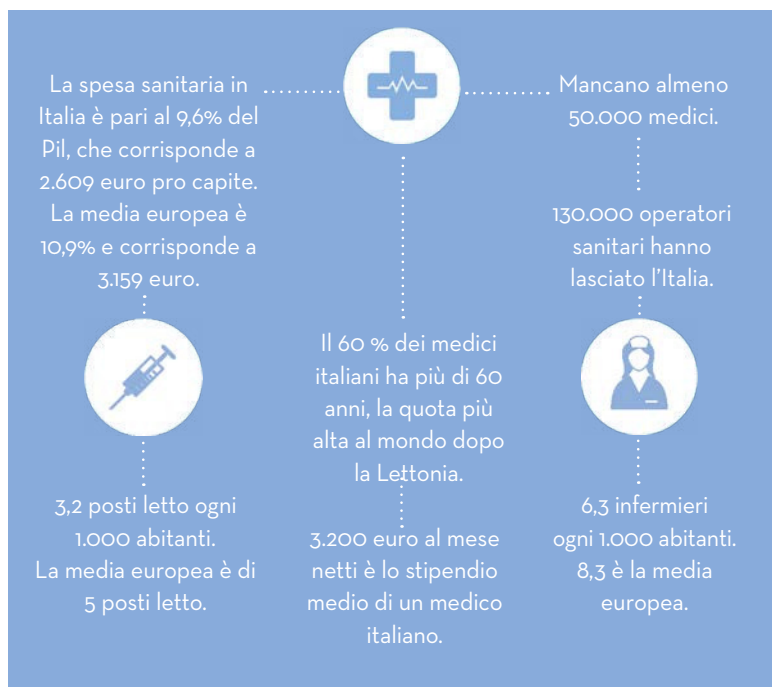


L'AUTORE
**RICCARDO
IACONA**

Reporter und
Investigativ-
Journalist, berichtet
über Leben und
Politik in Italien.
Seit 2009 ist er
Autor und Moder-
ator der Fernsehsen-
dung *Presa diretta*
auf RAI 3.

Bologna che ogni anno monitora i livelli di spesa nazionali e regionali, in soli nove anni, dal 2010 al 2019, sono stati tolti al servizio sanitario 37 miliardi di euro, risultato di tagli e definanziamenti. Negli anni dell’austerità è stato ridotto il numero di prestazioni e posti letto. Lo certificano i dati dell’Ocse: la spesa sanitaria in Italia è pari al 9,6% del Pil, rispetto a una media europea del 10,9%, che corrisponde a 2.609 euro pro capite contro i 3.159 euro della media europea. Negli ospedali italiani i posti letto ogni 1.000 abitanti sono 3,2, contro una media europea di 5. È diminuito anche il personale sanitario: gli infermieri, per esempio, sono 6,3 ogni 1.000 abitanti, mentre in Europa sono 8,3. Il blocco del turnover e delle assunzioni, poi, ha fatto scendere il numero dei medici: ne mancherebbero all’appello almeno 50.000. Non stupisce, quindi, che il 60 per cento dei medici italiani abbia più di 60 anni, la quota più alta al mondo dopo la Lettonia. Specialmente nei reparti ad alta intensità, come pronto soccorso, terapie intensive, chirurgia generale e d’urgenza o medicina oncologica, settori

la sanità ➔ Gesundheitswesen	l'operatore (m.) sanitario ➔ Pflegekraft	il definanziamento ➔ Streichung	il blocco ➔ Stopp, Sperre
la fuga ➔ Flucht	l'infermiere m. ➔ Krankenpfleger	il numero ➔ Anzahl	l'assunzione f. ➔ Einstellung
il medico anestesista ➔ Anästhesist	lo stipendio ➔ Gehalt	la prestazione ➔ Leistung	scendere ➔ zurückgehen
dimettersi ➔ kündigen	il sottofinanziamento ➔ Unterfinanzierung	l'Ocse f. ➔ OECD	mancare all'appello ➔ fehlen
l'offerta ➔ Angebot	l'istituto di ricerca ➔ Forschungsinstitut	essere pari a ➔ betragen	la quota ➔ Anteil
guadagnare ➔ verdienen	monitorare ➔ überwachen	il Pil, il Prodotto interno lordo ➔ Bruttoinlandsprodukt	il reparto ➔ Station
impegnato ➔ hier: Dienst-	la spesa ➔ Ausgaben	la media ➔ Durchschnitt	ad alta intensità ➔ mit hohem Aufwand
il turno ➔ Schichtdienst	togliere ➔ streichen	pro capite ➔ pro Kopf	il pronto soccorso ➔ Notaufnahme
abbandonare ➔ verlassen	il taglio ➔ Kürzung	diminuire ➔ zurückgehen	d'urgenza ➔ Notfall-
affondare ➔ sinken			



dove la domanda di cura è altissima, lavorare in ospedale è diventato un inferno. Si verificano le scene che abbiamo documentato tante volte: stanze e corridoi dei pronto soccorsi pieni di malati che stazionano per giorni, perché i reparti non hanno posti letto per ricoverarli; medici e infermieri stremati che corrono di letto in letto perché sono troppo pochi; per la diagnostica, liste di attesa che, sempre per carenza di personale, non si riesce a ridurre. Ecco perché, per la prima volta da quando esiste il servizio sanitario nazionale, ci sono alcune specializzazioni a cui gli studenti non si iscrivono, come la medicina d'urgenza. E questa è anche la ragione per la quale, ora che si è ricominciato a bandire concorsi per assumere medici negli ospedali, spesso non si presenta nessuno. La professione medica e infermieristica, una volta considerata di grande prestigio, è diventata troppo faticosa e i giovani medici preferiscono lavorare nelle strutture private a bassa intensità, dove guadagnano di più e lavorano molto meno. Messi di fronte al rischio di chiudere interi reparti, i direttori sanitari



In Italia si assiste a un vero e proprio esodo di operatori sanitari (medici e infermieri), che si trasferiscono all'estero a causa delle pessime condizioni di lavoro negli ospedali italiani.

si stanno rivolgendo a quelli che vengono chiamati medici gettonisti. Ci sono infatti cooperative e agenzie che offrono alla sanità pubblica italiana servizi di medici a cottimo: si pagano a giornata e costano una fortuna, fino a 900 euro al giorno. Si tengono persino delle aste, nei periodi in cui è più difficile trovare medici da far lavorare in corsia, per esempio ad agosto o a Natale. E lì le tariffe raddoppiano. Siamo arrivati al paradosso che, nello stesso reparto, ci sono medici che prendono lo stipendio normale italiano, intorno a 3.200 euro al mese netti, e i gettonisti che, nello stesso mese, guadagnano anche 10 volte di più. Qualche tempo fa il presidente della Regione Calabria, Roberto Occhiuto, mi ha fatto i conti di quanti soldi vengano sottratti alla cura dei calabresi per colpa dei medici gettonisti: “Un medico ospedaliero tra netto, contributi e oneri previdenziali, ci costa 6-7.000 euro al mese...”, mi ha detto. “Quando si dimette dal pubblico e va a lavorare in queste cooperative a gettone, guadagna 50.000 euro al mese. Significa che 43.000 euro si sottraggono alle cure dei cittadini”. Per questo in Calabria sono stati chiamati a lavorare 270 medici cubani, dopo

avere stretto un accordo con il governo dell'Avana. Stipendio normale e niente gettoni. Ma non succede così nel resto d'Italia e così, dal 2019 al 2023, in soli quattro anni, la spesa della sanità pubblica per i medici gettonisti è arrivata alla cifra record di quasi 2 miliardi di euro. Sindacati e associazioni dei pazienti sono sul piede di guerra. Invece di buttare i soldi per i medici a gettone, chiedono, perché non trovare risorse aggiuntive per fare nuove assunzioni e, soprattutto, pagare meglio gli operatori sanitari, avvicinando i loro stipendi agli standard europei?

la cura ➤ Pflege	assumere ➤ einstellen	la corsia ➤ Krankenstation	chiamare ➤ rufen, hier: holen
verificarsi ➤ passieren	di grande prestigio ➤ sehr angesehen	raddoppiare ➤ sich verdoppeln	stringere ➤ hier: schließen
stazionare ➤ sich aufhalten	mettere di fronte ➤ konfrontieren	fare i conti ➤ vorrechnen	l'accordo ➤ Vereinbarung
ricoverare ➤ aufnehmen	rivolgersi ➤ sich wenden	sottrarre ➤ entziehen	L'Avana ➤ Havanna
stremato ➤ erschöpft	il medico gettonista ➤ Leiharzt auf Abruf	per colpa di ➤ durch	il sindacato ➤ Gewerkschaft
la lista di attesa ➤ Warteliste	a cottimo ➤ im Akkord	il netto ➤ Nettogehalt	l'associazione (f) dei pazienti ➤ Patientenverband
la carenza di personale ➤ Personalmangel	costare una fortuna ➤ ein Vermögen kosten	il contributo ➤ Beitrag	essere sul piede di guerra ➤ mit etw. auf Kriegsfuß stehen
isciversi ➤ sich einschreiben	l'asta ➤ Auktion	gli oneri (pl.) previdenziali ➤ Sozialabgaben	aggiuntivo ➤ zusätzlich
bandire concorsi ➤ Wettbewerbe ausschreiben		il cittadino ➤ Bürger	

Il cambiamento parte da noi

Elly Schlein – Feministin, Weltbürgerin und leidenschaftliche Politikerin – zieht Bilanz ihres ersten Jahres an der Spitze des Partito democratico. Und die kann sich sehen lassen!

TESTO MARINA COLLACI

DIFFICILE

È la prima volta che una donna guida il Partito democratico. Quasi uno scandalo per un partito di sinistra, che dovrebbe avere come primo punto nel suo programma la parità di genere sul lavoro. Invece, paradossalmente, è stato Fratelli d'Italia, il partito di destra più “maschilista”, come si evince già dal nome, a eleggere per primo come leader una donna, Giorgia Meloni, oggi presidente del Consiglio. Era l'ottobre 2022. Cinque mesi dopo, Elly Schlein è diventata capo del Pd. Nata e cresciuta a Lugano, 39 anni, di formazione internazionale, Elly ha respirato fin da piccola cultura politica. Suo nonno era infatti Agostino Viviani, un famoso avvocato toscano, antifascista e senatore del Partito socialista. La mamma insegna Diritto pubblico all'università e il padre, politologo, è uno statunitense di

famiglia ebraica ashkenazita, con origini ucraine, austro-ungariche e lituane. Elly ha iniziato a fare politica negli Stati Uniti, partecipando alla campagna elettorale di Obama e scrivendo un blog. A 29 anni era già eurodeputata. *The Guardian* l'ha definita “la stella nascente della sinistra italiana”. Entusiasta, appassionata, giovane nello spirito, vuole restituire al suo partito una forte identità di sinistra. Se Meloni si fa chiamare “il presidente”, al maschile, e si dichiara “una donna, una madre” e “italiana”, Schlein sottolinea l'importanza di essere femminista e di sentirsi cittadina europea e del mondo. Non ha avuto problemi neppure a dichiararsi apertamente gay: “Amo un'altra donna e non sono una madre, ma non mi sento per questo meno donna”, ha detto. Soprattutto, ha promesso ai suoi elettori di voler rinnovare radicalmente il suo partito, senza obbedire ai maschi al vertice.

Dopo un anno di lavoro, che bilancio fa?

Molto positivo. Sono molto contenta dell'anno che abbiamo alle spalle. La campagna delle Primarie si chiamava *Parte da noi* perché partiva dall'assunto che non sarei stata sola, ma che per cambiare serviva una mobilitazione collettiva. La nostra missione era ricostruire un'identità chiara e comprensibile del Partito democratico, perduta negli anni di governo.

Da dove avete cominciato?

Da dove la nostra gente si aspettava: dal lavoro, che deve essere dignitoso e, quindi, dal contrasto alla precarietà. Dalla richiesta di un salario minimo, che è una battaglia che alcuni già sostenevano all'interno del partito, ma mai era stata fatta in maniera così forte. Dalla sanità pubblica, che è un'altra questione che, come il salario minimo, entra nelle case delle italiane e degli italiani tutti, anche di chi ha votato altro. Mi ricordo che, dopo la sconfitta alle

la parità di genere ➤ Gleichstellung der Geschlechter

maschilista ➤ sexistisch

evincere ➤ entnehmen

eleggere ➤ wählen

il/la presidente del Consiglio ➤ Ministerpräsident, -in

la formazione ➤ Ausbildung

l'avvocato ➤ Rechtsanwalt

il diritto pubblico ➤ öffentliches Recht

ebraico ➤ jüdisch

la campagna elettorale ➤ Wahlkampf

l'eurodeputata ➤ Europa-Abgeordnete

la stella nascente ➤ aufgehender Stern

appassionato ➤ leidenschaftlich

lo spirito ➤ Geist

restituire ➤ zurückgeben

al maschile ➤ in der männlichen Form

sottolineare ➤ betonen

dichiararsi ➤ sich bekennen

l'elettore m. ➤ Wähler

obbedire ➤ gehorchen

il vertice ➤ Spitze

alle spalle ➤ hinter sich

le Primarie pl. ➤ Urabstimmung

l'assunto ➤ Annahme

comprensibile ➤ verständlich

l'anno di governo ➤ Regierungsjahr

dignitoso ➤ anständig, würdig

il contrasto ➤ hier: Kampf

la precarietà ➤ Präkariat

il salario minimo ➤ Mindestlohn

sostenere ➤ unterstützen

la sanità pubblica ➤ öffentliches Gesundheitssystem

votare ➤ wählen

la sconfitta ➤ Niederlage



Politiche, molti commentatori si chiedevano se il Partito democratico sarebbe stato in grado di reggere o se, invece, fosse destinato a spaccarsi in mille pezzi e scompare. Noi quest'anno abbiamo dato la migliore risposta, abbiamo rialzato la testa, se si pensa che dal punto più basso a cui eravamo arrivati, il 14,5% nei sondaggi, siamo ritornati al 20. Per un anno abbiamo lavorato testardamente alla costruzione dell'alternativa a queste destre e il numero di iscritti è aumentato di circa il 10% rispetto all'anno scorso. Anche il 2 per mille è aumentato, con 50.000 opzioni in più, all'11%. Chiaramente, in un anno non si riesce a fare tutto, ma, caspita! Se partiamo dalla premessa che non si sapeva se il partito avrebbe retto o se, con una leadership mia, sarebbe stato

“Il Pd ha rialzato la testa. In un anno il numero degli iscritti è aumentato del 10%”

ELLY SCHLEIN (39)

alle porte di un'inevitabile scissione, devo dire che siamo contenti.

Qual è la sua idea per una sinistra del XXI secolo?

Giustizia sociale e giustizia climatica sono inscindibili. Qualcuno ogni tanto mi prende in giro e mi chiede: “Che vuol dire?”. Chiedetelo alle persone povere, che vivono in contesti a rischio dal punto di vista idrogeologico. Quando capita un'alluvione, i danni arrivano a tutti, ma c'è qualcuno che ha meno strumenti per rialzarsi. L'emergenza climatica colpisce tutti, ma colpisce più duramente le fasce già impoverite dalla crisi, dalla precarizzazione del lavoro, dal lavoro povero, dunque chi non ha strumenti. Non si possono tollerare i tagli al sociale. Questo governo ha avuto la bella idea di cancellare l'unico



le Politiche pl. ➤ Parlamentswahlen	l'iscritto ➤ Mitglied	la scissione ➤ Spaltung	l'emergenza climatica ➤ Klimakrise
reggere ➤ hier: sich halten	aumentare ➤ steigen	la giustizia ➤ Gerechtigkeit, Justiz	la fascia ➤ Schicht, Gruppe
spaccarsi ➤ sich spalten, zerbrechen	il 2 per mille: 2‰ der Einkommensteuer, die nach freier Wahl des Steuerzahlers an politische Parteien geht	inscindibile ➤ unabdingbar	il taglio ➤ Kürzung
scompare ➤ verschwinden	caspita! ➤ wow!	a rischio ➤ gefährdet	il sociale ➤ Sozialleistungen
il sondaggio ➤ Umfrage	partire dalla premessa ➤ ausgehen von	l'alluvione f. ➤ Überschwemmung	cancellare ➤ abschaffen
testardamente ➤ stur	inevitabile ➤ unvermeidlich	il danno ➤ Schaden	
la costruzione ➤ Aufbau			

strumento di sostegno alla povertà che c'era in questo paese [il reddito di cittadinanza, n.d.r.] e, con 5,7 milioni di poveri assoluti, non ha messo in campo un'alternativa più efficace. Potevamo discutere di come migliorarlo, invece si sta accanendo con i poveri, perché per la destra la povertà è una colpa individuale, non il frutto di politiche sbagliate che dobbiamo cambiare. Tenere insieme queste due sfide vuol dire entrare in una dimensione europea di giustizia sociale, diritto alla salute, diritto alla casa, diritto allo studio, cambiamento del modello di sviluppo. Credo che la trasformazione digitale e la conversione ecologica possano cambiare un modello insostenibile e produrre impresa nuova e lavoro di qualità. Vogliamo essere in linea con le mobilitazioni delle nuove generazioni, che si battono per la solidarietà ai migranti, per i diritti delle donne, per la sicurezza sul lavoro perché non si può continuare a morire di lavoro e di stage. Al contempo, abbiamo il diritto di vivere in un paese in cui l'aria che respiriamo non ci faccia ammalare! Certo, ogni tanto vuol dire fare fatica a far emergere la visione nel suo complesso, perché l'attualità politica ti schiaccia. Bisogna reagire agli sbagli che fa il governo, però noi siamo determinati e testardi e andremo avanti così!

Perché è importante l'Unione europea?

La mia generazione e quelle successive hanno una doppia responsabilità: la prima è quella di non dare per scontati i benefici di vivere in una grande Unione europea; la seconda è vedere cosa è mancato. Non

aggrappiamoci alla retorica facile della generazione Erasmus, perché è vero che è stato bellissimo, per nove milioni di studenti e studentesse europei, essere aiutati concretamente nel fare un'esperienza all'estero, ma tutti gli altri milioni di giovani europei, soprattutto quelli che sono rimasti indietro per effetto della crisi economica e della pandemia, non capiscono perché oggi l'Unione europea sia ancor più necessaria di prima. Penso a quel gruppo di giovani antifascisti, madri e padri fondatori che, durante la Seconda guerra mondiale, vennero mandati al confino dai fascisti sull'isola di Ventotene e che, anziché rispondere all'odio con altro odio e alla privazione della libertà con il sogno di privare altri della libertà, hanno risposto con un'utopia molto concreta. E chiedo: cos'è che mette sempre in guerra i paesi europei tra loro? Il nazionalismo! Cos'è che oggi sta facendo tornare la

guerra in Europa e fuori? Il nazionalismo! Non sarebbe più intelligente mettere in comune le risorse, le competenze, anziché illuderci che il ritorno degli egoismi nazionali ci faccia bene?

Il segreto è quindi una maggiore integrazione?

Oggi una maggiore integrazione europea è indispensabile, anche per combattere l'emergenza climatica. Se i nostri vicini europei continuassero a usare solo le fonti fossili come se non ci fosse un domani, non è che ci salviamo. Sono tutte questioni su cui non basta più l'Italia, non basta più la Francia, non basta più la Germania. Dobbiamo combattere insieme l'evasione fiscale delle grandi multinazionali. Inoltre la solidarietà europea non è solo quella di salvare le persone dal mare invece che farle affogare, ma di condividere l'accoglienza in modo umano e dignitoso. Questi sono i valori su cui l'Europa si gioca la sua credibilità.

CHI È

Elena Ethel Schlein, dal 12 marzo 2023 segretaria del Partito democratico, è nata a Lugano il 4 maggio 1985. Si è laureata a Bologna nel 2011 in Scienze politiche con una tesi sulla criminalizzazione e sovrarappresentazione dei migranti nelle carceri [Gefängnisse]. Nel 2013 ha ideato [ideare: entwickeln] una campagna di protesta, OccupyPD, per smuovere [aufrütteln] il partito. Nel 2014 si è candidata al parlamento europeo e ha ideato una campagna chiamata Slow Foot. Nel 2015 ha abbandonato [abbandonare: hier: austreten aus] il Pd per protestare contro la linea politica, a suo parere [ihrer Meinung nach] di centrodestra, portata avanti da Matteo Renzi, in quel momento segretario del partito e presidente del Consiglio. Nel 2020 è stata eletta vicepresidente della giunta regionale dell'Emilia-Romagna e assessore con delega al Welfare. Nel 2022, dopo le dimissioni [Rücktritt] del segretario Enrico Letta, è rientrata nel Pd e si è candidata alla segreteria.

il sostegno ➤ hier: Bekämpfung	insostenibile ➤ nicht nachhaltig	la responsabilità ➤ Verantwortung	illudersi ➤ sich vormachen
il reddito di cittadinanza ➤ Bürgergeld	l'impresa ➤ Unternehmen	dare per scontato ➤ nicht als selbstverständlich sehen	indispensabile ➤ unverzichtbar
mettere in campo ➤ hier: schaffen	battersi ➤ kämpfen	il beneficio ➤ Vorteil	le fonti (pl.) fossili ➤ fossile Brennstoffe
efficace ➤ wirksam	lo stage ➤ Praktikum	aggrapparsi ➤ sich klammern	la questione ➤ Frage, Thema
accanirsi ➤ herziehen	al contempo ➤ gleichzeitig	l'esperienza ➤ Erfahrung	l'evasione (f.) fiscale ➤ Steuerhinterziehung
la colpa individuale ➤ Schuld des Einzelnen	far ammalare ➤ krank machen	per effetto di ➤ durch	affogare ➤ ertrinken
la sfida ➤ Herausforderung	fare fatica ➤ Mühe haben	fondatore ➤ Gründer	condividere ➤ hier: gemeinsam stemmen
il diritto ➤ Recht, Anspruch	emergere ➤ zum Vorschein kommen	mandare al confino ➤ ins Exil schicken	l'accoglienza ➤ Aufnahme
lo sviluppo ➤ Entwicklung	schacciare ➤ erdrücken	l'odio ➤ Hass	il valore ➤ Wert
la conversione ecologica ➤ ökologischer Wandel	essere determinati e testardi ➤ hartnäckig sein	la privazione ➤ Entziehung	la credibilità ➤ Glaubwürdigkeit
		mettere in comune ➤ hier: bündeln	

DI SILVIA ZICHE

FACILE



il futuro ➤ Zukunft

la cosa migliore ➤ das Beste

innamorarsi ➤ sich verlieben

il pianeta ➤ Planet

una cosa così ➤ so etwas



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/8](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/8)



Was die Italiener zum
Thema sagen:
in ADESSO AUDIO 8/2024.
Noch nicht abonniert?
[adesso-online.de/
einzelausgaben](http://adesso-online.de/einzelausgaben)

I RICORDI NEL PIATTO

**Gute und einfache Gerichte
sind nun sogar in schicken
Design-Restaurants der Renner.
Die Erinnerung an Omas Spaghetti
schafft Vertrauen, gerade in
schwierigen Zeiten.**

MEDIO AUDIO

La cucina *vintage* non è certo una novità. Le ricette tradizionali mantengono la loro posizione nei menu delle trattorie regionali e, forse, sulle tavole di molte famiglie italiane. Sta cambiando però l'atteggiamento di chi frequenta i locali di tendenza. Invece di nuovi cibi e cotture, cresce la richiesta di piatti semplici e rassicuranti. E non parliamo solo degli stranieri, che vogliono assaggiare "i veri spaghetti al pomodoro" o una "cacio e pepe doc", senza contaminazioni (ormai i fettuccini Alfredo non li chiede più nessuno, per fortuna). Proprio quelli che prima del Covid vivevano di sushi, o sperimentavano la cucina molecolare e la cottura sous vide, ora vanno alla ricerca di rivisitazioni eccellenti delle pietanze della mamma o della nonna. Oggi i ristoranti di grido, che in passato avrebbero proposto tartufo, fois gras e caviale, servono pastasciutta in ambienti di design e i clienti impazziscono. In una città come

Milano sono sempre più numerose le trattorie che chiudono per lasciare il posto a ristoranti suntuosi dove in tavola va l'esperienza e non solo il cibo. L'emozione è legata ai sapori del passato, ai ricordi di piatti che, per mancanza di tempo, non si cucinano più in casa, ma che sanno "di famiglia" e di appartenenza. Il Marchese, per esempio, sorprende con un lussuoso ambiente Art déco che stride piacevolmente con le padelle di carbonara o amatriciana fumanti che, dalla cucina a vista, arrivano direttamente in tavola. Intorno, colonne di marmo, candelabri, lini, cristalli. Il servizio: impeccabile! Anche in ristoranti meno preziosi ritroviamo ricette di cose buone e fatte bene, come le lasagne al ragù, l'insalata russa (che in Russia chiamano insalata "italiana"), o i leggendari e calorici profiteroles al cioccolato. Se davvero l'uomo è l'unico essere vivente a trasformare il cibo secondo le sue esigenze, preferenze e identità, non c'è da stupirsi che, in tempo di incertezze e volatilità, sia proprio il cibo a soddisfare il desiderio di connessione e rassicurazione. Lo fa attraverso un rito collettivo, quello di mangiare insieme un piatto noto, che consola e unisce. Curiosamente, unisce anche la rimozione dal menu di piatti "antipatici". Un esempio? Le pennette alla vodka, un classico degli anni Ottanta, a base di pancetta, pomodoro, vodka e... tanta panna. Un connubio rustico ma prezioso, che forse ricorda le contraddizioni di quell'epoca. Chi le vuole più?



L'AUTRICE
RENATA BELTRAMI

Buchautorin und unermüdliche Beobachterin von Trends im Alltagsleben, liefert Denkanstöße und Kurioses, Neues und Wissenswertes, aktuell recherchiert.

**Ihre Meinung
ist gefragt**
[adesso@zeit-
sprachen.de](mailto:adesso@zeit-sprachen.de)

mantenere ➤ behalten	di grido ➤ von gutem Ruf	fumante ➤ dampfend	l'incertezza ➤ Ungewissheit
l'atteggiamento ➤ Einstellung	il tartufo ➤ Trüffel	a vista ➤ hier: offen	la volatilità ➤ Unbeständigkeit
di tendenza ➤ angesagt	il caviale ➤ Kaviar	la colonna ➤ Säule	soddisfare ➤ befriedigen
la cottura ➤ hier: Zubereitung	impazzire ➤ ausflippen	i lini pl. ➤ hier: Leinentücher	la rassicurazione ➤ Vertrauen
rassicurante ➤ Vertrauen erweckend	suntuoso ➤ prunkvoll	impeccabile ➤ tadellos	consolare ➤ trösten
doc ➤ echt	andare in tavola ➤ serviert werden	prezioso ➤ anspruchsvoll	la rimozione ➤ hier: Verbannung
le contaminazioni pl. ➤ hier: Auswüchse	legato ➤ verbunden	calorico ➤ kalorienreich	gli anni (pl.) Ottanta ➤ Achtzigerjahre
sperimentare ➤ experimentieren	per mancanza di ➤ mangels	l'essere (m.) vivente ➤ Lebewesen	la panna ➤ Sahne
la rivisitazione ➤ Neuinterpretation	l'appartenenza ➤ hier: Vertrautheit	trasformare ➤ umgestalten	il connubio ➤ Kombination
	stridere ➤ im Widerspruch stehen	l'esigenza ➤ Bedürfnis	la contraddizione ➤ Widerspruch

Bücher



Senti il mare?
Sehnsucht nach Meer und Italien?
...und Italienisch lernen - ganz nebenbei und ohne Mühe?
"Senti il mare?" von Roberta Gregorio
eine deutsch-italienisch sprachgemischte, fesselnde Geschichte
über die Reise einer Deutschitalienerin
zu ihren Wurzeln in Italien
schinken-verlag.de

Sprachkurse und Sprachferien

Sizilien – Sprache und Kultur leben!

Italienisch Intensivkurs und Kochkurs in familiärer Atmosphäre
mit erfahrener Lehrerin. Unterkunft und Verpflegung
in kleinem Ort an der Küste in der Nähe von Palermo.

Tel: 0039-32 76 99 52 24

e-mail: rb.sicilia@hotmail.com

Italienisch lernen in Bergamo

www.italianoabergamo.it



Studitalia

Sardinien

Italienisch lernen
Sprachferien in Olbia
www.studitalia.com

(0039) 333 2133760 infotiscali@studitalia.com



ROMANICA
accademia italiana di lingua e cultura
Seit 1998
die italienische Sprache in MODENA
Sprachkurse - Seminare - Freizeitaktivitäten
scuola@romanica.it - www.romanica.it
Tel. +39 059 245651

Learn English in Cornwall

ONLINE COURSES
NOW AVAILABLE

www.learnenglishincornwall.co.uk

Julie Tamblin MA - 0044 (0) 1208 871 184

Sprachkurse und Sprachferien

scuola toscana
Italienisch in Florenz

-BILDUNGSURLAUB KURSE
ab € 284 / Woche

-FLORENZ ENTDECKEN
ab € 490 / Woche

-ITALIENISCH, WEIN & KÜCHE
ab € 470 / Woche

Scuola Toscana, Italienisch in Florenz seit 1989
Via dei Benci 23 - 50122 Firenze - Italia
tel. +39 055 244583 (h.8.30/13.00)
www.scuola-toscana.com
mail: info@scuola-toscana.com

italianme
scuola di lingua e cultura italiana

Die neue Art Italienisch in Florenz zu lernen.
Befreie den Italiener in dir!
Via Tornabuoni, 1 - Florenz - +39 552741464
info@italianme.it - www.italianme.it

Lernen Sie Italienisch,
wo Italien zu Hause ist!

Möchten Sie Italienisch lernen
und das Piemont mit seiner Kultur,
der vorzüglichen Küche und den
ausgezeichneten Weinen entdecken?

Dann kommen Sie zu uns!

Hier wohnen Sie in gemütlichen
Appartements und lernen die
Sprache – individuell abgestimmt
auf Ihre Wünsche und Vorkenntnisse.

La Cascina dei Banditi

Tel. +39 331 6525424

www.la-cascina-dei-banditi.com

iHOLA!

CoCo
Lingua

**SPRACHREISEN
IN LANZAROTE**

LIVE!
ONLINE
SPANISCHKURSE
GRATIS TESTEN: cocolingua.com

Kontakt für
Anzeigenkunden

+49-89/85681-131

ZEIT SPRACHEN GmbH –
Ihr Ansprechpartner
für Beratung und Verkauf
sales@zeit-sprachen.de

ZEIT SPRACHEN

Mola di Bari – Apulien

Abseits vom Massen-Tourismus
Italienisch lernen und erleben
Tel: 0049 8161 78 95 28
oder 0039 34 94 62 65 41
http://www.sprachferien-italien.de

ZEIT SPRACHEN

Ihre Zeit für
Sprachen!

Mit ZEIT SPRACHEN mehr
als nur eine Sprache lernen

Egal ob Englisch, Französisch,
Spanisch, Italienisch oder
Deutsch: Mit uns verbessern Sie
Ihre Sprachkenntnisse mit Leich-
tigkeit und erhalten zusätzlich
spannende Einblicke in Kultur
und Alltag verschiedener Länder.

Jetzt ihr Wunschmagazin
gratis sichern:

zeit-sprachen.de/
marktplatz



Nächste

Anzeigentermine:

Ausgabe	Anzeigenschluss
10/2024	12.07.2024
11/2024	02.08.2024
12/2024	30.08.2024

L'Italia nel pallone

Mit einer guten Portion Glück hat sich Italien gerade noch für die EM qualifiziert. Doch besonders in schwierigen Momenten sind die Azzurri in der Lage, ihr Bestes zu geben – wie vor 30 Jahren nach einer vernichtenden Niederlage, die als unglaublichstes Unterfangen des italienischen Fußballs in die Geschichte einging.

DIFFICILE AUDIO ÜBUNGSHFT

TESTO SALVATORE VIOLA



Il murales al Villaggio Piaggio di Pontedera che ricorda la storica vittoria del Pontedera (squadra di serie C) sulla Nazionale italiana per 2 a 1.



Gratis! Ascolta
lo Speciale
Lingua dedi-
cato al **mondo**
del calcio.

Sarà un giugno “a tutto calcio”, quello che vivremo a partire dal 14, data di inizio dei Campionati europei di Germania 2024. Le città che ospiteranno le partite si riempiranno di tifosi provenienti da tante nazioni diverse e sarà una gran festa per tutti.

UN CAMMINO LUNGO E DIFFICILE

Il cammino che ha portato gli Azzurri, allenati da Luciano Spalletti, alla fase finale degli Europei non è stato facile. Tutto si è giocato all'ultima partita, disputata contro l'Ucraina e finita 0 a 0, con il brivido di un rigore a favore degli ucraini non visto dall'arbitro a pochi secondi dal fischio finale. Un pareggio arrivato, come ha scritto qualche giornale italiano, “per grazia ricevuta”, ma che ci ha portato in Germania a difendere il titolo di campioni d'Europa. E sarà dura... anche perché siamo finiti in un girone difficilissimo, con la blasonata

Spagna e la temibilissima Croazia. Naturalmente non è da sottovalutare neppure l'Albania, contro la quale gli Azzurri debutteranno a Dortmund il 15 giugno. “Poteva andare meglio”, ha commentato uno sconsolato Spalletti all'indomani dei sorteggi. Un po' di ottimismo aiuterebbe, anche perché, nonostante tutto, la squadra da battere siamo noi, e con noi intendendo l'Italia.

Lo so, parlo da tifoso, ma gli Azzurri sono stati dati per spacciati molte altre volte. Chi non ricorda i Mondiali del 2006? Anche quelli furono giocati in

Germania, anche in quell'occasione ci fu il cambio dell'allenatore (Trapattoni lasciò il posto a Marcello Lippi) per risolvere le sorti di una squadra considerata in crisi irreversibile. Anche nel 2006 passammo gli ottavi di finale per miracolo, con la sorprendente Australia rivelatasi una vera bestia nera. Eppure, con grande stupore di tutti, quel Mondiale lo vincemmo. “Partita finisce quando arbitro fischia”, ha affermato un grande allenatore, amatissimo in Italia: Vujadin Boškov. Intendeva dire che non bisogna mai arrendersi, ma dare il massimo sempre,

fino alla fine, perché in una partita (come nella vita) fino all'ultimo secondo può succedere di tutto, anche di vincere.

Ci fu un altro Campionato del mondo in cui l'Italia non era partita benissimo e aveva conquistato la fase finale dei Mondiali per il rotto della cuffia, pareggiando contro il Portogallo. Eppure riuscì ad arrivare in finale, anche se poi perse contro il Brasile ai rigori, per un errore decisivo di Roberto Baggio. Era l'estate del 1994. Era il Brasile di Romario, Aldair, Taffarel. Era l'Italia di Baresi, Maldini, Baggio.

essere nel pallone ➤ nicht weiterwissen, vollkommen durcheinander sein

a tutto calcio ➤ ganz im Zeichen des Fußballs

i Campionati (pl.) europei ➤ Europa-Meisterschaften

la partita ➤ Spiel

il tifoso ➤ Fan

allenare ➤ trainieren

giocarsi ➤ aufs Spiel setzen, hier: sich entscheiden

disputare ➤ austragen

il brivido ➤ Nervenkitzel

il rigore ➤ Elfmeter

l'arbitro ➤ Schiedsrichter

il fischio finale ➤ Abpfiff

il pareggio ➤ Unentschieden

la grazia ➤ Gnade

difendere ➤ verteidigen

il girone ➤ Gruppe

blasonato ➤ preisgekrönt

sottovalutare ➤ unterschätzen

debutterare ➤ hier: das erste Spiel spielen

sconsolato ➤ niedergeschlagen

all'indomani ➤ am Tag darauf

il sorteggio ➤ Auslosung

la squadra ➤ Mannschaft

battere ➤ schlagen

dare per spacciato ➤ abschreiben

l'allenatore m. ➤ Trainer

risolvere le sorti ➤ das Schicksal wieder zum Guten wenden

(essere) considerato ➤ gelten

gli ottavi (pl.) di finale ➤ Achtelfinale

rivelarsi ➤ sich erweisen

lo stupore ➤ Überraschung

affermare ➤ sagen, behaupten

intendere dire ➤ meinen

arrendersi ➤ aufgeben

conquistare ➤ erreichen

per il rotto della cuffia ➤ gerade noch

pareggiare ➤ ausgleichen

decisivo ➤ entscheidend

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
8/2024 oder digital.
Noch nicht abonniert?
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

A COVERCIANO UN GIORNO DI 30 ANNI FA

Quella stessa squadra, uscita a testa alta dal Rose Bowl di Pasadena, California, in quel torrido 17 luglio di 30 anni fa, pochi mesi prima, in una tiepida giornata di inizio aprile, era riuscita a dare il peggio di sé. Allenatore della Nazionale era Arrigo Sacchi, colui che aveva costruito quella specie di leggenda che fu il grande Milan, la squadra stellare di Ruud Gullit e Marco van Basten, Paolo Maldini e Franco Baresi, Frank Rijkaard e Carlo Ancelotti, con la quale aveva vinto praticamente tutto quello che nel calcio c'era da vincere. Così, quando nel 1991, dopo la mancata qualificazione agli Europei di Svezia, si era posta la questione di chi fosse il più adatto a sostituire Azeglio Vicini alla guida della Nazionale, la scelta era caduta proprio su di lui, nel frattempo ribattezzato "il profeta di Fusignano". Ma torniamo a quei primi giorni d'aprile di 30 anni fa. In

Italia si sono appena svolte le elezioni e a vincerle è stato l'esordiente Silvio Berlusconi, imprenditore noto non solo per essere proprietario di televisioni, ma anche del Milan stellare di cui sopra. Il partito si chiama Forza Italia, un'idea di marketing politico strepitosa, considerato che i Mondiali sono alle porte. Gli occhi degli italiani, almeno di quelli appassionati di calcio, più che a Roma sono rivolti a Coverciano, un quartiere nella zona est di Firenze dove si trova il Centro tecnico federale "Luigi Ricosci", la struttura nella quale si svolgono gli allenamenti della Nazionale. Arrigo Sacchi, facendo arrabbiare gli allenatori delle squadre di club, che si vedono privati dei loro migliori giocatori proprio nella fase più delicata del campionato, ha convocato i giocatori dell'Italia per uno stage di tre giorni. Al Mondiale manca poco e il Mister intende verificare lo stato di preparazione della squadra e definire gli ultimi dettagli tecnici. Il 6 aprile, l'ultimo giorno dello stage, decide di chiudere in bellezza

organizzando una partita amichevole. Serve una squadra tranquilla, ma dalle caratteristiche particolari, una squadra con un gioco frizzante. La scelta cade sul Pontedera, una formazione che in quel 1994 milita in Serie C2. È la squadra dell'omonima cittadina in provincia di Pisa, famosa per

essere dagli anni Venti del Novecento sede della Piaggio e, dal 1946, luogo di produzione della mitica Vespa, ma questa è un'altra storia. Il Pontedera è allenato da Francesco D'Arrigo, che non solo ammira Sacchi, ma ne segue anche filosofia e metodi. Per lui, scendere in campo contro la Nazionale



Roberto Baggio, pallone d'oro, dopo il rigore sbagliato nella finale dei Mondiali USA 1994. **Nell'altra pagina:** il titolo della Gazzetta dello Sport dopo la sconfitta della Nazionale contro il Pontedera; Riccardo Rocchini, giocatore del Pontedera; Arrigo Sacchi, allenatore della nazionale italiana nel 1994; festeggiamenti per la vittoria del Pontedera sulla Nazionale.

torrido ➤ heiß

tiepido ➤ lau

costruire ➤ aufbauen

stellare ➤ erstklassig

mancato ➤ verpasst

la questione ➤ Frage

sostituire ➤ ersetzen

la guida ➤ Leitung

la scelta ➤ Wahl

ribattezzare ➤ nennen

le elezioni pl. ➤ Wahlen

l'esordiente ➤ Newcomer

l'imprenditore m. ➤ Unternehmer

il proprietario ➤ Eigentümer

strepitoso ➤ grandios

essere alle porte ➤ vor der Tür stehen

il quartiere ➤ Stadtteil

svolgarsi ➤ stattfinden

facendo arrabbiare ➤ wütend machen

privare ➤ berauben

il giocatore ➤ Spieler

convocare ➤ einberufen

lo stage ➤ hier: Training

il Mister: Spitzname für Fußballtrainer in Italien

verificare ➤ überprüfen

in bellezza ➤ glanzvoll

la partita amichevole ➤ Freundschaftsspiel

frizzante ➤ spritzig

militare ➤ hier: spielen

omonimo ➤ gleichnamig

gli anni (pl.) Venti ➤ Zwanzigerjahre

il Novecento ➤ 20. Jahrhundert

mitico ➤ legendär

scendere in campo ➤ antreten



allenata nientemeno che dal suo idolo, è già un'immensa soddisfazione. Quello che ancora D'Arrigo non sa è che, da quel giorno, il suo nome rimarrà scolpito a caratteri d'oro nella storia del calcio italiano.

DAVIDE CONTRO GOLIA

Eccoli in campo. Con Drago, Vezzosi, Rocchini, Balli, Allori, Cecchi, Rossi, Moschetti, Cecchini, Pane e Aglietti, il Pontedera schiera una formazione di rispettabilissimi, ma quasi perfetti sconosciuti, che di fronte hanno una delle squadre nazionali più forti del mondo. Daniele Allori, 30 anni dopo, in un'intervista ricorda: "Il Mister ci diceva: Allora, te devi marcare Maldini, mentre tu, Balli, devi marcare Baggio, che era il pallone d'oro. Noi ridevamo, ci sembrava tutto così surreale". Ai ragazzi del Pontedera, insomma, non sembra vero di giocare con campioni di quella levatura. Per loro, già quella è una vittoria. La partita ha inizio e, fin dai primi minuti, si capisce che

non sarà un allenamento come un altro. Al 19° minuto del primo tempo, i toscani sono in attacco. Alfredo Aglietti infilare un perfetto passaggio in verticale per Matteo Rossi, che, con un diagonale preciso, manda il pallone in rete. Pontedera 1, Italia 0. Avere bucato la porta, difesa in quell'occasione da Luca Marchegiani, è per Rossi talmente incredibile che nemmeno si prende la briga di esultare. Rimane fermo, incredulo. Nella testa del resto della squadra si fa largo l'idea che "va bene così". Hanno fatto un gol all'Italia di Baggio e Baresi, di Maldini e Costacurta. L'avrebbero raccontato ai nipoti. Passano tre minuti e stavolta è Aglietti a segnare. Pontedera 2, Italia 0. I pochi spettatori cominciano a chiedersi: "E questi dovrebbero andare a giocare il Mondiale?". I più increduli sono i ragazzi del Pontedera, che però non perdono la concentrazione, nonostante l'euforia del momento. L'Italia riesce a segnare soltanto nel secondo tempo, grazie a un gol di Daniele Massaro. La partita

finisce 2 a 1 per il Pontedera. Nella cittadina toscana, i tifosi della squadra locale scendono in strada a festeggiare tra bandiere, cori e caroselli d'auto strombazzanti. Quando la notizia arriva nelle redazioni dei giornali, sono in molti a pensare a un errore. "Ma no – dicono, – si saranno dimenticati uno 0, sarà finita 10 a 2 per l'Italia". La realtà, che, come spesso accade, supera la fantasia, è però un'altra. La stampa specializzata si scatena. La Gazzetta dello Sport pubblica uno dei titoli più feroci: "Ai Mondiali il Pontedera!". Insomma, Davide batte Golia per 2 a 1. "La sconfitta più umiliante della mia vita". Arrigo Sacchi ricorderà così quel 6 aprile 1994.

"NON CI HO PENSATO"

Dopo l'incredibile impresa compiuta dai suoi ragazzi, Francesco D'Arrigo, che prima di essere l'allenatore che ha "messo nel sacco" Sacchi è un

brav'uomo di famiglia, invece di fare bagordi per festeggiare la clamorosa vittoria, se ne torna a casa dalla moglie che lo attende per la cena. Suona. La moglie, invece di accoglierlo a braccia aperte e di festeggiarlo, lo ricopre di impropri. "Perché non mi hai telefonato per dirmelo!?" D'Arrigo, di fronte alla moglie infuriata, si comporta esattamente come avrebbe fatto ogni maschio italiano: tace. Incalzato dalla moglie, balbetta la prima cosa che gli viene in mente. Naturalmente quella più sbagliata: "Non ci ho pensato, pensavo che non fosse importante". Invece quella chiamata a Coverciano per giocare contro la Nazionale era importante. Per Sacchi e per gli Azzurri fu una lezione d'umiltà, utilissima per poi giocare, due mesi dopo, un grande Mondiale fino alla finale, persa sì, ma solo ai rigori, che si sa, sono una lotteria. Per i ragazzi del Pontedera, come molti di loro avrebbero poi raccontato, fu un sogno, dal quale dopo 30 anni non si sono ancora svegliati.

la soddisfazione ➤ hier: Freude

scolpire ➤ hier: eingehen

il campo ➤ Spielfeld

schierare ➤ aufstellen

marcare ➤ decken

insomma ➤ halt, eben

la levatura ➤ hier: Niveau, Rang

la vittoria ➤ Sieg

il primo tempo ➤ erste Halbzeit

l'attacco ➤ Offensive

infilare ➤ hier: schießen

il passaggio ➤ Pass

la rete ➤ hier: Tor

bucare la porta ➤ ins Tor bringen

prendersi la briga ➤ sich die Mühe machen

esultare ➤ jubeln

incredulo ➤ ungläubig

farsi largo ➤ sich breit machen

il gol ➤ Tor

segnare ➤ ein Tor schießen

il carosello ➤ Korso

strombazzante ➤ hupend

superare ➤ übertreffen

la stampa specializzata ➤ Fachpresse

scatenarsi ➤ außer sich sein

feroce ➤ scharf

la sconfitta ➤ Niederlage

umiliante ➤ demütigend

l'impresa ➤ hier: Leistung

mettere nel sacco qc. ➤ jdn. in die Tasche stecken

fare bagordi ➤ es krachen lassen

infuriato ➤ wutentbrannt

l'improprio ➤ Beschimpfung

tacere ➤ schweigen

incalzare ➤ bedrängen

balbettare ➤ stammeln

venire in mente ➤ in den Sinn kommen

sbagliato ➤ falsch

la chiamata ➤ Anruf

l'umiltà ➤ Demut

Fabio Fazio

Bedauert die RAI den Weggang Fabio Fazios? Die Sendung *Che tempo che fa*, in der sogar Obama und der Papst zu Gast waren, ist ein Publikumsrenner. Die Stärke des Moderators: immer ruhig und höflich bleiben.

MEDIO

Fazio: “Fra quattro anni smetto. La Rai? Quello che è successo è fuori da ogni logica”.

Corriere della Sera, 2 gennaio 2024

Dallo scorso ottobre, Fabio Fazio, tra i più stimati conduttori TV, è passato dalla Rai a condurre i suoi programmi sull'emittente privata Discovery Italia. Un vero disastro per gli ascolti della TV pubblica.

”

BIOGRAFIA



LUOGO E

DATA DI NASCITA

Savona,

30 novembre 1964.

STATO CIVILE

È sposato dal 1994 con Gioia Selis ed è padre di Michele e Caterina.

SEGNALI PARTICOLARI

Ha esordito con l'imitazione di Roberto Benigni. Come conduttore ha ricevuto nel 1997 il Telegatto (Gran premio internazionale dello spettacolo); a consegnarglielo, nientemeno che [kein Geringerer als] Michael Jackson.

Foto: Andrea Raffin/Shutterstock

I

dati di ascolto parlano chiaro. Domenica, 21 aprile, 2 milioni di persone si sono sintonizzate su Nove, il nuovo canale di Discovery Italia, per vedere in prima serata *Che tempo che fa*, il programma di approfondimento di Fabio Fazio. I telespettatori rimasti incollati allo schermo sono stati addirittura il 10,5%. Le prime puntate della trasmissione risalgono al lontano 2003. Dopo essere andato in onda

In vent'anni Che tempo che fa è diventato un appuntamento fisso per gli italiani. Il segreto del successo: ospiti d'eccezione, la gentilezza di Fazio e la comicità di Luciana Littizzetto.

per molti anni su Rai 3, dal 15 ottobre scorso il programma ha traslocato sull'emittente della Warner Bros. Evidentemente gli italiani sono molto legati al volto di Fazio, ormai incorniciato da una barbetta bianca. Non solo apprezzano la sua gentilezza di carattere (non gli scappa mai una parolaccia), ma si sono affezionati anche alla sua "spalla" televisiva, quella bomba di comicità che è Luciana Littizzetto. Sono stati però soprattutto gli ospiti che Fazio ha intervistato nel suo salotto – da Michail Gorbačëv a George Clooney, da Barack Obama a papa Francesco – a renderlo un beniamino dei telespettatori. Ecco perché, dopo 40 anni di onorata carriera alla Rai, il suo passaggio a Nove è stato una sorta di terremoto. Non tanto per Fazio, quanto per "Mamma Rai", la TV pubblica, che da qualche tempo è stata ribattezzata "Tele Meloni". I manager e i direttori Rai iscritti a Fratelli d'Italia, il partito della premier, sono ormai numerosi e la loro influenza su programmazioni e contratti sempre più evidente. Anche per questo negli ultimi tempi molti volti famosi della Rai sono passati alle TV private. Anche Fazio, dopo avere atteso per mesi il rinnovo del contratto, alla fine ha cambiato emittente. "Io adesso, per quattro anni, sono al Nove, felicemente a Discovery, dove sto benissimo", ha spiegato con il solito garbo. E dire che la sua carriera alla Rai era iniziata facendo le imitazioni accanto a due miti della TV italiana. Nel 1983, il

diciottenne Fabio è accanto a Raffaella Carrà in Pronto Raffaella, poi nel cast di Loretta Goggi Quiz. Il successo vero arriva nel 1993, con il primo programma da lui scritto e condotto: il varietà domenicale Quelli che il calcio, in onda su Rai 3 fino al 2021. Un trionfo, una trasmissione leggendaria, che mette in luce le raffinate doti di Fazio, che è laureato in letteratura e ha l'innata capacità di mettere a proprio agio gli ospiti. Con Claudio Baglioni, una delle voci più belle della canzone italiana, Fazio registrerà ascolti da record. Il loro programma del 1997 Anima mia, un revival sugli anni Settanta, resta uno dei varietà più visti nella storia della Rai. Per non parlare dei due Festival di Sanremo presentati da Fazio, nel 1999, accanto alla modella Laetitia Casta, e nel 2000. Ora che è approdato anche lui alle TV private, come sta "Mamma Rai"? Male, rilevano i dati statistici. Le quote di share dei nuovi programmi sono incredibilmente basse e i talk proposti dai nuovi manager un fallimento. Evidentemente, almeno per quanto riguarda varietà e talk, "Tele Meloni" agli italiani non piace.



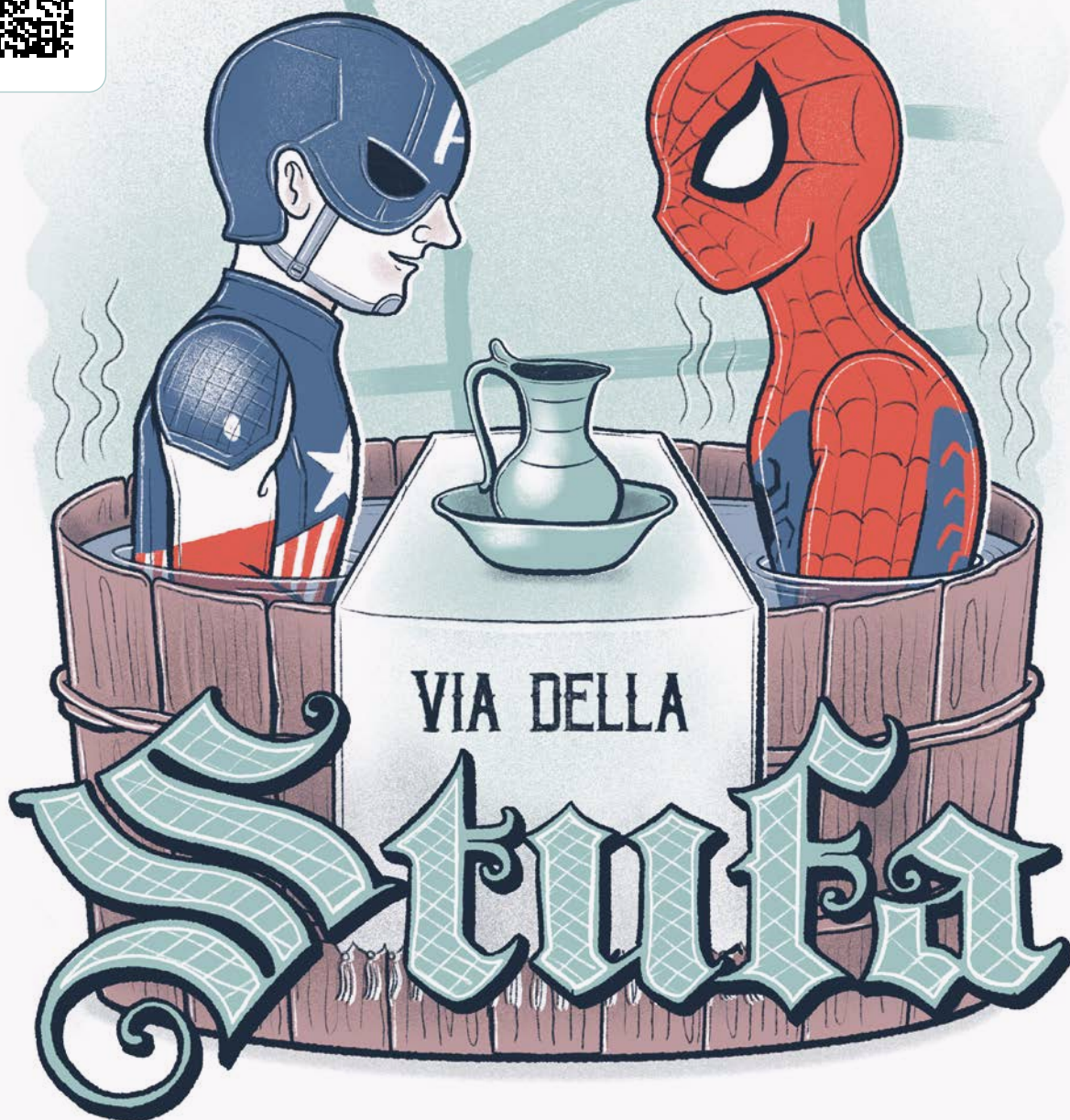
L'AUTORE
Stefano Vastano
Deutschland-korrespondent der Wochenzeitschrift L'Espresso, kommentiert aktuelle Themen aus der italienischen Presse.

smettere ➤ aufhören	essere legato a qc. ➤ an etw. hängen	onorato ➤ ehrenhaft, hier: solide	laureato ➤ studiert
il conduttore ➤ Moderator	il volto ➤ Gesicht	il passaggio ➤ Wechsel	innato ➤ angeboren
l'emittente (f.) privata ➤ Privatsender	incorniciato ➤ umrahmt	il terremoto ➤ Erdbeben	la capacità ➤ Fähigkeit
gli ascolti pl. ➤ Einschaltquoten	apprezzare ➤ schätzen	ribattezzare ➤ umbenennen	mettere qcn. a suo agio ➤ dafür sorgen, dass jmd. sich wohl fühlt
sintonizzarsi ➤ einschalten	scappare ➤ hier: herausrutschen	numeroso ➤ zahlreich	registrare ➤ verzeichnen
la prima serata ➤ Hauptsendezeit	la parolaccia ➤ Schimpfwort	il garbo ➤ Höflichkeit, Anstand	gli anni (pl.) Settanta ➤ Siebzigerjahre
il programma di approfondimento ➤ hier: Themen-Talk	affezionarsi ➤ ins Herz schließen	il diciottenne ➤ 18-jähriger	approdare ➤ landen
rimanere incollato ➤ sitzen bleiben	la spalla ➤ hier: Co-Moderator/-in	domenicale ➤ Sonntags-, am Sonntag	rilevare ➤ zeigen
lo schermo ➤ Bildschirm	la comicità ➤ Komik	la trasmissione ➤ Sendung	la quota di share ➤ Einschaltquote
la puntata ➤ Folge	l'ospite f./m. ➤ Gast	mettere in luce ➤ ins rechte Licht rücken	incredibilmente ➤ unglaublich
andare in onda ➤ ausgestrahlt werden	il beniamino ➤ Liebling	la dote ➤ Gabe	il fallimento ➤ Reinfall
traslocare ➤ umziehen			



Diesen Text hier
kostenlos anhören!

[www.adesso-online.de/
audio-gratis/8](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/8)



Eine der Straßen in Lucca, die aus der Vergangenheit erzählen, ist die "Straße der Sünde". Im Mittelalter traf man sich dort gerne in den städtischen Bädern, wo es recht locker und ungezwungen zugeht.

TESTO ISABELLA BERNARDIN ILLUSTRAZIONE CAROLINA ESPINOSA

DIFFICILE AUDIO

e la diffusione della sifilide decretano la chiusura delle stufe. Non più per ragioni morali, ma di salute pubblica.

I bagni comunali del Novecento

A pochi minuti a piedi da via della Stufa, nei pressi della celebre piazza dell'Anfiteatro, via delle Chiavi d'oro ospitava fino a non molto tempo fa i "discendenti" delle stufe medievali lucchesi. I bagni pubblici comunali di Lucca risalgono agli inizi del Novecento e sorgevano negli spazi prima riservati agli orti dell'antico convento del Carmine. Disponevano di una potente caldaia ed erano dotati di una ciminiera in cotto, ancora visibile. L'edificio dei bagni ospita oggi un centro comunale ricreativo per anziani, ma ci offrono l'occasione per indagare sul nome della via che li ospitava. Le "chiavi d'oro" sono con molta probabilità quelle "del regno dei cieli", consegnate da Gesù all'apostolo Pietro, visto che in passato nella via c'era una chiesa risalente all'VIII secolo dedicata a San Pietro e a San Gregorio. La storia della via, però, è ancora più antica, perché qui correva uno dei cardini minori dell'impianto romano. Da via delle Chiavi d'oro, dando le spalle a piazza dell'Anfiteatro, si gode di uno scorcio delizioso sulla Torre Guinigi con il suo giardino pensile in cima: uno dei simboli di Lucca. Ma questa è un'altra storia...

Lucca Comics & Games

Ogni anno si svolge a Lucca il più importante festival d'Europa dedicato [für] al fumetto [Comic], ai giochi da tavolo e di ruolo [Brett- und Rollenspiele], ai videogiochi e al mondo del fantasy. Nato nel 1966, il **Lucca Comics & Games** accoglie ogni anno, nelle vie del centro storico, migliaia di appassionati [Fans]. Molti si travestono, [travestirsi: sich verkleiden] prendendo le sembianze [Aussehen] dei propri personaggi preferiti, secondo la tradizione giapponese del cosplay. Quest'anno la manifestazione si tiene dal 30 ottobre al 2 novembre.

www.luccacomicsandgames.com



Tra i tanti toponimi curiosi in cui capita di imbattersi passeggiando nel centro storico di Lucca, via della Stufa potrebbe passare inosservata. La vicina via del Panificio e la corte delle Uova fanno riferimento ad attività commerciali praticate nella zona. Forse lo stesso vale anche per via della Stufa? Sarebbe la conclusione più logica, invece no: la tradizione alla quale via della Stufa si riallaccia è di tutt'altra natura. Si riferisce infatti ai bagni pubblici, detti stufe, che durante il Medioevo avevano preso piede in varie città d'Italia e d'Europa.

La via del peccato

Nell'attuale via della Stufa, a partire dal XII secolo si trovavano dunque i bagni pubblici della città. Le cosiddette stufe erano ambienti attrezzati per scaldare l'acqua e produrre vapore. Aperte a tutti, erano frequentate da uomini e donne, che si immergevano completamente nudi in vasche comuni. La promiscuità, piuttosto diffusa in epoca medievale, sfugge presto di mano alle autorità. Alla fine del Medioevo, molte stufe assomigliano più a un bordello che a un luogo dedicato all'igiene personale, come suggerisce la novella di Boccaccio, ambientata in una stufa di Palermo. Anche lo speciale Luca Landucci, nel suo Diario fiorentino dal 1450 al 1516, ci dà un'idea della situazione delle stufe italiane. Una statua della Madonna che si trovava di fronte a una stufa, racconta Landucci, un giorno viene trovata con gli occhi chiusi: Maria, scandalizzata, non vuole più vedere quello che accade lì dentro! Al tempo della Controriforma l'accesso ai bagni viene infine regolamentato, alternando i giorni riservati agli uomini a quelli a uso esclusivo delle donne. I provvedimenti non si dimostrano però molto efficaci. Solo le grandi pestilenze

il toponimo ➤ Ortsname	sfuggire di mano ➤ hier: außer Kontrolle geraten	ospitare ➤ beherbergen
imbattersi ➤ stoßen auf	suggerire ➤ deutlich machen	il discendente ➤ hier: Nachfolger
la stufa ➤ Ofen	(essere) ambientato ➤ spielen	risalire a ➤ zurückgehen auf
passare inosservato ➤ übersehen werden	lo speciale ➤ Gewürzkrämer	sorgere ➤ sich befinden
l'attività commerciale ➤ Geschäftstätigkeiten	scandalizzato ➤ empört	l'orto ➤ hier: Klostergarten
valere ➤ gelten	accadere ➤ sich ereignen	il convento ➤ Kloster
riallacciarsi ➤ sich berufen	alternare ➤ abwechseln	la caldaia ➤ Heizkessel
il Medioevo ➤ Mittelalter	il provvedimento ➤ Maßnahme	dotato di ➤ ausgestattet mit
il peccato ➤ Sünde	efficace ➤ wirksam	la ciminiera ➤ Schornstein
attrezzato ➤ ausgestattet	la pestilenza ➤ Pest, Seuche	indagare ➤ erforschen
il vapore ➤ Dampf	la sifilide ➤ Syphilis	il regno dei cieli ➤ Reich Gottes
immergersi ➤ eintauchen	decretare qc. ➤ hier: zu etw. führen	il cardine minore ➤ Nebenachse
la vasca comune ➤ Gemeinschaftsbecken	comunale ➤ städtisch	l'impianto ➤ Anlage
diffuso ➤ verbreitet	il Novecento ➤ 20. Jahrhundert	dare le spalle a ➤ mit dem Rücken zu
		lo scorcio ➤ Ausblick
		il giardino pensile ➤ hängender Garten

L'Italia che legge

DI LUCA VITALI



IL LIBRO DEL MOMENTO

Cuore nascosto

FERZAN ÖZPETEK

DAL LIBRO

Trovare lo studio non fu difficile. L'ambiente era grande. Ma avvolto nella penombra e ingombro di cavi e attrezzi. Un uomo in camicia a scacchi le venne incontro dicendole di aspettare vicino a un riflettore, e lei quasi vi inciampò. Una donna esile dai capelli rossi, abbarbicata su uno sgabello, gesticolava al centro di un cono di luce davanti alla cinepresa.

Mondadori, 204 pagine, € 19.

PERCHÉ HA SUCCESSO

DIFFICILE L'autore è un regista affermato: spinti dall'imponente macchina della comunicazione, i suoi libri sostengono il successo dei suoi film e viceversa. Per risolvere le difficoltà del presente, la protagonista ricerca i nodi del proprio disagio nell'infanzia, nel rapporto con genitori e fratelli. Il libro offre al lettore una boccata d'aria, fuori dal drammatico contesto politico ed economico in cui il presente sta sprofondando.

DI COSA PARLA

Negli ultimi decenni del secolo scorso Alice, una giovane siciliana bella e dotata, decide di seguire la propria ispirazione e di buttarsi nel mondo della recitazione e del cinema. Può farlo grazie all'appoggio di un'amica di famiglia, artista e benestante, che da tempo vive a Roma. In dialogo con la "zia" Irene, Alice cerca di affrontare le proprie resistenze e di esprimere la sua forza vitale per farsi largo in un mondo complesso.

COSA NE PENSO IO

Come i precedenti libri di Özpetek,

anche questo romanzo è legato all'immagine, alla recitazione e allo sviluppo delle scene. Il racconto del regista-scrittore sembra un film, con rapidi cambi di sequenza, flashback e scorci, dialoghi e colpi di scena, ed è sempre guidato dallo stato d'animo dei personaggi. Come a loro tempo Moravia, Fellini e tanti altri, Özpetek ritrae l'ambiente romano, ma si avverte la mancanza di quella profondità di riflessione che è il cardine della migliore letteratura.

CHI È L'AUTORE

Il noto regista cinematografico, nato a Istanbul nel 1959, è arrivato a Roma a 17 anni per studiare cinema. Dopo un periodo di apprendistato in vari ruoli, è diventato regista. Ora ha alle spalle una quindicina di film, alcuni di grande successo internazionale, oltre che una serie televisiva, diversi spot importanti, e quattro romanzi. Nel cinema come nei romanzi ritrae di preferenza il mondo degli artisti romani che ha conosciuto e il loro rapporto con la società, riservando particolare attenzione alla prospettiva omosessuale e femminile.

PERCHÉ HA SUCCESSO

affermato ➔ etabliert

il nodo ➔ Knoten, hier: Kern

il disagio ➔ Unbehagen

la boccata d'aria ➔ frische Luft, hier: Auszeit

sprofondare ➔ versinken

DI COSA PARLA

dotato ➔ begabt

l'appoggio ➔ Unterstützung

benestante ➔ wohlhabend

affrontare ➔ bewältigen

farsi largo ➔ sich einen Weg bahnen

COSA NE PENSO IO

lo sviluppo ➔ hier: Aufbau

lo scorcio ➔ Perspektive

il colpo di scena ➔ Knalleffekt

lo stato d'animo ➔ Gemütszustand

il cardine ➔ Angelpunkt

CHI È L'AUTORE

l'apprendistato ➔ Lehrzeit, Ausbildung

avere alle spalle ➔ vorweisen können

lo spot ➔ hier: Werbespot

di preferenza ➔ vorzugsweise

l'attenzione f. ➔ Aufmerksamkeit

la prospettiva ➔ Perspektive

DAL LIBRO

l'ambiente m. ➔ Raum

ingombro ➔ übersät

gli attrezzi pl. ➔ Werkzeug

a scacchi ➔ kariert

inciampare ➔ stolpern

esile ➔ schlank

abbarbicato ➔ hocken, sitzen

lo sgabello ➔ Hocker



RACCONTI GRATIS DAL WEB

La tribù

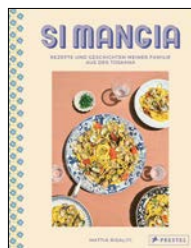
MEDIO In questo breve testo giovanile, il grande romanziere triestino Italo Svevo (1861-1923) immagina una tribù nomade che, trovata una terra fertile, si ferma e vuole darsi delle leggi. Per imparare come gestire una città, i saggi inviano un giovane a studiare in Europa. Quando torna, lo stato si è ormai sviluppato e il giovane decide di mettersi al suo servizio e di fare comunque del suo meglio. In poche pagine, questo apologo mostra i dubbi che l'autore, figlio dell'età coloniale, nutre sulla civiltà e le istituzioni occidentali.

GENERE: vita cittadina

LINGUA: difficoltà media

Italo Svevo, *La tribù*

Il racconto si può leggere al link:
www.inkroci.it/racconti-brevi/i-racconti/racconti-classici-brevi/italo-svevo-la-tribu-racconto.html



DAL NOSTRO SCAFFALE

Si mangia

FACILE Mattia Risaliti è un cuoco e food stylist di Prato, in Toscana. Da anni vive a Berlino, ma appena può si ritira nel casolare di famiglia, tra dolci colline coperte di olivi, per stare con i suoi cari. Lo ha fatto anche per realizzare questo volume, che è un ricettario, ma anche un album di famiglia. Bellissime le fotografie che ritraggono Mattia, la sua mamma, i dieci fratelli e sorelle e i nipotini durante un pranzo all'aperto a base di tipiche ricette toscane. La ribollita, i fiori di zucchine fritti, le polpette al pomodoro... La tavola all'aperto è apparecchiata. Quando è pronto, il cuoco chiama: "Tutti a tavola, si mangia!".

Mattia Risaliti, *Si mangia*, Prestel, 224 pagine, € 32.

Schon gewusst?

1947

MEDIO Nel 1974 Elsa Morante (1912-1985), scrittrice già famosa e apprezzata [geschätzt] a livello internazionale, pubblica *La storia*. Il romanzo racconta la violenza [Gewalt] di cui è intrisa [durchdrungen] la storia umana attraverso le vicende [Ereignisse] della romana Ida Ramundo fra il 1941 e il 1947. Considerato oggi, dopo 50 anni, la sua opera maggiore [Hauptwerk], il libro causa al momento della pubblicazione un ampio dibattito e attira aspre [scharf] critiche, soprattutto da parte della critica militante, che non ne apprezza la visione tragica e la sfiducia [Misstrauen] verso la civiltà. Morante viene accusata [accusare: vorwerfen] di aver scritto un libro patetico, sentimentale, populista, cedendo [cedere: nachgeben] alle lusinghe [Verlockungen] del mercato. Con alcuni, come Pier Paolo Pasolini e Italo Calvino, si crea una frattura [Bruch] insanabile [unüberwindbar]. Altri intellettuali, invece, come Natalia Ginzburg, riconoscono da subito il valore [Bedeutung] del romanzo. Così come i lettori: pubblicato direttamente in versione economica, il libro vende in cinque mesi 600.000 copie, diventando un vero fenomeno culturale di massa, forse anche grazie alle accese polemiche che lo accompagnano.

RACCONTI GRATIS DAL WEB

la tribù ➔ Stamm

fertile ➔ fruchtbar

la legge ➔ Gesetz

gestire ➔ leiten, verwalten

il saggio ➔ Weiser

svilupparsi ➔ sich entwickeln

l'apologo ➔ allegorische Erzählung

il dubbio ➔ Zweifel

nutrire ➔ hier: hegen

occidentale ➔ westlich

DAL NOSTRO SCAFFALE

il casolare ➔ Bauernhaus

la collina ➔ Hügel

il ricettario ➔ Kochbuch

ritrarre ➔ abbilden

la ribollita: mit Parmesan überbackene Suppe mit Bohnen und Schwarzkohl, auf altbackenem Brot angerichtet

i fiori (pl.) di zucchine ➔ Zucchini-Blüten

la polpetta ➔ Fleischbällchen



Alcuni piatti della serie *Tema e Variazioni* con il volto della bellissima Lina Cavalieri, realizzati da Piero Fornasetti a partire dal 1952. Dall'alto, in senso orario, le variazioni numero 363, 381, 334 e 398.

Piatti Fornasetti

Augenzwinkernd, zungenstreckend oder mit Krone ...
Hauptsache Lina!

TESTO SALVATORE VIOLA

MEDIO

Un giorno di tanti anni fa, sfogliando un libro, mi sono imbattuto nella fotografia di una giovane donna d'altri tempi. I suoi occhi grandi e profondi sembravano guardarmi e dirmi: "Ecco, questa sono io". Quel giorno mi innamorai di Lina Cavalieri, la regina della Belle époque, la donna più bella del mondo. Nata nel 1874 a Trastevere, nel cuore di Roma, da una famiglia modesta, Lina deve contribuire fin da bambina al bilancio familiare. Lavora e spesso lo fa cantando. La sua bellezza e la sua voce non passano inosservate. Lina entra nel mondo dello spettacolo. Diventa una cantante lirica famosa in tutto il mondo e un'attrice. La sua bellezza fa perdere la testa a principi russi e miliardari americani. Negli anni Cinquanta perde la testa per Lina, scomparsa nel 1944, l'artista e designer milanese Piero Fornasetti. Quel volto diventa un'ossessione e l'artista decide di immortalarlo in quella che molti considerano quasi un'opera d'arte unitaria. Sto parlando di *Tema e Variazioni*, la straordinaria serie di piatti che riproduce il volto di Lina in decine di espressioni diverse: ammiccante, mentre fa la linguaccia, con la corona, con il tricolore sulla bocca e in altre centinaia di variazioni su un unico tema, la bellezza.

sfogliare ➤ blättern	passare inosservato ➤ unbemerkt bleiben	l'opera d'arte unitaria ➤ Gesamtkunstwerk
imbattersi ➤ stoßen	lo spettacolo ➤ Schauspiel	la decina ➤ Dutzend
d'altri tempi ➤ aus früheren Zeiten	la cantante lirica ➤ Opernsängerin	ammiccante ➤ augenzwinkernd
modesto ➤ bescheiden	il principe ➤ Fürst, Prinz	fare la linguaccia ➤ die Zunge herausstrecken
contribuire ➤ beitragen	scomparso ➤ gestorben	la corona ➤ Krone
il bilancio familiare ➤ Haushaltsein-kommen	il volto ➤ Antlitz	il tricolore ➤ italienische Flagge
	immortalare ➤ verewigen	



FACILE



- 1 il pullman
- 2 il tir, il camion
con rimorchio
- 3 il camper
- 4 il carro attrezzi
- 5 l'automobile
- 6 il pick-up
- 7 l'utilitaria
- 8 la coda/il traffico
- 9 l'autostrada
- 10 il limite di velocità
- 11 il tutor
- 12 la paletta
- 13 la corsia di sorpasso
- 14 la corsia di marcia
- 15 la targa
- 16 la corsia di
emergenza
- 17 la polizia stradale
- 18 il cartello con le
indicazioni stradali
- 19 la sbarra
- 20 il casello
autostradale
- 21 il pagamento
con Telepass
- 22 il pagamento
in contanti
- 23 il pagamento con la
carta di credito
- 24 l'ingresso al casello
autostradale
- 25 l'autogrill
- 26 il distributore
di benzina
- 27 la pompa di benzina
- 28 le catene da neve
- 29 la cintura
di sicurezza
- 30 il conducente

In autostrada

L'infrastruttura più importante, in un'estate italiana, è l'autostrada. Ogni italiano, ogni turista che va in macchina in Italia ha passato ore, giorni, settimane in coda sull'autostrada. Per chi viaggia su un'autostrada italiana è importante sapere alcune cose. Primo: ci sono i caselli, cioè le barriere in cui all'ingresso si ritira un biglietto e poi, all'uscita, si paga il pedaggio. Quasi tutti i caselli sono automatici, ma ci sono anche quelli in cui una persona incassa il denaro, e quelli riservati agli automobilisti che hanno un abbonamento chiamato Telepass. Secondo: in generale il limite di velocità sulle autostrade italiane è di 130 km/h (chilometri orari). Ma attenzione ai cartelli: a volte il limite è più basso. Terzo: l'autostrada è divisa in corsie. In genere sono due e quella di sinistra è la corsia di sorpasso. A destra, invece, c'è una corsia di emergenza. Quarto: gli accessi alle autostrade sono le entrate e le uscite. Si dice ad esempio: "Meglio prendere l'uscita Modena Nord". Quinto: i luoghi più amati dagli automobilisti che viaggiano in autostrada si chiamano autogrill (dal nome di una famosa catena di ristorazione presente sulle autostrade italiane) oppure, più semplicemente, stazioni di servizio. Qui è possibile prendere un caffè, fare benzina, andare in bagno. Sesto: tenetevi informati. I media indicano il traffico con quattro colori: bollino verde, giallo, rosso e nero. "Bollino nero" significa molto traffico. Meglio quindi non mettersi in viaggio e scegliere un'altra data!

l'autostrada ➤ Autobahn	il cartello ➤ Schild	la ristorazione ➤ Gastronomie
passare ➤ verbringen	la corsia ➤ Spur	la stazione di servizio ➤ Raststätte
la coda ➤ Stau	la corsia di sorpasso ➤ Überholspur	fare benzina ➤ tanken
il casello ➤ Mautstelle	la corsia di emergenza ➤ Standspur	indicare ➤ angeben
ritirare ➤ holen	l'accesso ➤ Zufahrt	il traffico ➤ Verkehr
il biglietto ➤ Ticket	l'entrata ➤ Auffahrt	il bollino ➤ Punkt, Symbol
il pedaggio ➤ Maut	l'uscita ➤ Ausfahrt	scegliere ➤ wählen
il limite di velocità ➤ Tempolimit	la catena ➤ Kette	

OCCHIO ALL'IMMAGINE!

Osserva il disegno e rispondi alle domande scegliendo l'opzione giusta.



L'AUTORE

**MARCO
MONTEMARANO**

Dozent für Italienisch,
Übersetzer, Sprecher,
lebt in München seit
über 20 Jahren.
Seit 1996 schreibt
er die *Pagine facili*.

- | | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Quante automobili ci sono nel disegno? | ☐ sette | ☐ nove | ☐ tredici |
| 2. E quanti sono i mezzi di trasporto? | ☐ trentuno | ☐ tredici | ☐ tredici |
| 3. Il poliziotto ha gli occhiali... | ☐ di sole | ☐ da sole | ☐ per il sole |
| 4. Le automobili... | ☐ viaggiano | ☐ guidano | ☐ camminano |
| 5. La corsia di emergenza è... | ☐ al centro | ☐ a destra | ☐ a sinistra |
| 6. L'area di servizio è... | ☐ piena | ☐ vuota | ☐ visitata |
| 7. L'auto davanti all'autogrill ha le catene... | ☐ dalla neve | ☐ da neve | ☐ invernali |
| 8. La cintura di sicurezza... | ☐ si allaccia | ☐ si slaccia | ☐ si allinea |

Soluzioni: 1. nove 2. tredici 3. da sole 4. viaggiano 5. a destra 6. vuota 7. da neve 8. si allaccia



FACILE

DIALOGO

Cristiano, Isabella e il viaggio in autostrada

Cristiano: Allora, per domani danno bollino rosso o bollino nero?

Isabella: Bollino nero dalle 6 alle 12. Bollino rosso per il resto della giornata.

Cristiano: Che cosa facciamo? Partiamo nel pomeriggio o aspettiamo dopodomani?

Isabella: Anche per dopodomani RaiNews annuncia code e rallentamenti. Tanto vale partire domani.

Cristiano: Ok. E comunque il matrimonio è proprio dopodomani. Abbiamo il Telepass?

Isabella: Sì, l'ho rinnovato proprio ieri. Almeno così non dobbiamo fare la coda al casello... Quanti chilometri di autostrada sono?

Cristiano: Circa 650. Ma in tutto sono quasi 800 chilometri di viaggio.

Isabella: Vabbè, facciamo una sosta. Andiamo a mangiare in quell'autogrill dalle parti di Reggio Emilia.

Cristiano: Ottima idea. Partiamo verso le tre, alle sette facciamo una sosta per mangiare e fare benzina, poi ripartiamo verso le otto.

Isabella: Così entro mezzanotte arriviamo.
Cristiano: Sì, poi facciamo una bella dormita e dopodomani siamo belli freschi. A che ora è il matrimonio?

Isabella: La cerimonia è alle undici e mezza. Il pranzo al ristorante inizia all'una e mezza.

annunciare	ankündigen
i rallentamenti pl.	stockender Verkehr
tanto vale	dann kann man ja genauso gut
il matrimonio	Hochzeit
rinnovare	verlängern
il viaggio	Fahrt
la sosta	Pause
fare benzina	tanken
fare una bella dormita	ausschlafen

Esercizio 1

F

Completa le frasi.

1. Cristiano e Isabella devono fare un viaggio di chilometri.
2. I chilometri di autostrada sono
3. Vogliono fare una sosta in un autogrill vicino a
4. Per la mattina è annunciato bollino
5. Per il pomeriggio è annunciato bollino

Esercizio 2

F

Rispondi alle domande.

1. In quale giorno e a che ora è il matrimonio?
2. Cristiano e Isabella hanno un Telepass?
3. A che ora decidono di partire?
4. A che ora prevedono di arrivare?
5. A che ora inizia il pranzo al ristorante?

Esercizio 3

F

Metti una crocetta sulla risposta giusta nel test a scelta multipla.

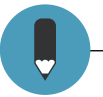
- | | | |
|---|--|---|
| 1. La corsia per sorpassare si chiama corsia di...
a. sorpasso
b. superamento | 4. La persona che lavora al casello è il...
a. casellante
b. casellaro | 7. Per entrare in autostrada spesso c'è una...
a. rampa
b. rompa |
| 2. Il pedaggio si paga al...
a. casetto
b. casello | 5. Quando c'è poco traffico il bollino è...
a. bianco
b. verde | 8. La riga che separa la corsia normale da quella di emergenza è...
a. continua
b. continuativa |
| 3. A destra c'è una corsia di...
a. eccezione
b. emergenza | 6. Alla stazione di servizio si può...
a. benzinare
b. fare benzina | |

Soluzioni

Esercizio 1: 1. 800 2. 650 3. Reggio Emilia
4. nero 5. rosso.

Esercizio 2: 1. dopodomani alle undici e mezza
2. sì 3. verso le tre 4. entro mezzanotte
5. all'una e mezza.

Esercizio 3: 1. a; 2. b; 3. b; 4. a; 5. b; 6. b;
7. a; 8. a.



DILLO MEGLIO!

ADESSO 8/2024

Welches Verb passt noch besser?

fare un film

TRADUZIONE

ADESSO 8/2024

Ein deutsches Wort hat im Italienischen mehrere Bedeutungen.

Diese Erfahrungen haben mich zu dem Profi **gemacht**, der ich heute bin.Zu viel Espresso **macht** mich nervös.**Mach**, dass du verschwindest!

FOTOPAROLE

ADESSO 8/2024



1. _____



2. _____

VOCABOLARIO

ADESSO 8/2024

I negozi

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 1. la gioielleria | 7. il giornalaio, l'edicola |
| 2. la cartoleria | 8. la macelleria |
| 3. il/la ferramenta | 9. il fioraio |
| 4. la profumeria | 10. il negozio di casalinghi |
| 5. la merceria | |
| 6. la tabaccheria | |

AGGETTIVI CON PREPOSIZIONE

ADESSO 8/2024

Welche Präposition folgt?

Il nostro hotel è **lontano** _____ stazione.

L'ORDINE DELLA FRASE

ADESSO 8/2024

Sortieren Sie die Wörter und bilden Sie einen Satz.

Paolo / tonno / piacciono / gli / a / spaghetti / al / non

FRASI DI TUTTI I GIORNI

ADESSO 8/2024

Sie sind im Urlaub und möchten eine Sonnencreme kaufen.
 Sie gehen in die Apotheke und fragen, ob sie ein Produkt für empfindliche Haut haben.

„Guten Tag, ich brauche eine Sonnencreme mit Lichtschutzfaktor 50, parfümfrei und für empfindliche Haut.“

MODI DI DIRE FIGURATI

ADESSO 8/2024

**rompere il ghiaccio**



TRADUZIONE

ADESSO 8/2024

Queste esperienze mi hanno **fatto diventare** il professionista che sono oggi.

Troppo caffè mi **rende** nervoso.

Vedi di sparire!

DILLO MEGLIO!

ADESSO 8/2024

girare un film

[einen Film drehen]

VOCABOLARIO

ADESSO 8/2024

Geschäfte

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Juwelier | 6. Tabakladen |
| 2. Schreibwarengeschäft | 7. Zeitungskiosk |
| 3. Eisenwarenhandlung | 8. Metzgerei |
| 4. Parfümerie | 9. Blumenladen |
| 5. Kurzwarenhandlung | 10. Haushaltswarengeschäft |

FOTOPAROLE

ADESSO 8/2024



L'ORDINE DELLA FRASE

ADESSO 8/2024

A Paolo non piacciono gli spaghetti al tonno.

[Paolo schmecken keine Spaghetti mit Thunfisch]

AGGETTIVI CON PREPOSIZIONE

ADESSO 8/2024

lontano da

Il nostro hotel è **lontano dalla** stazione.

MODI DI DIRE FIGURATI

ADESSO 8/2024

Interrompere un silenzio imbarazzante avviando [avviare: beginnen] una conversazione.

Che imbarazzo [wie peinlich] alla cena di ieri! Stavano tutti zitti [still], nessuno sapeva cosa dire. Per fortuna, Anna ha rotto il ghiaccio raccontando una storia buffa [komisch] e da lì la serata è stata tutta in discesa [hier: einfach].

FRASI DI TUTTI I GIORNI

ADESSO 8/2024

“Buongiorno, avrei bisogno di una crema solare con protezione 50, senza profumazione e adatta alle pelli sensibili.”



OGGI TI RACCONTO...

Tipp: Erst hören, dann lesen! Hörtext dazu in
ADESSO AUDIO 8/2024. Noch nicht abonniert?
adesso-online.de/adesso-audio



NOTO

AUDIO Quando si parla di Barocco siciliano si intende soprattutto una città, proprio la mia città. Sto parlando di Noto, in provincia di Siracusa. Se volete fare bella figura con i vostri amici a cena, dovete sapere almeno due cose. La prima: il Barocco siciliano, in particolare quello di Noto, in realtà è tardo Barocco. Non si sviluppa nel XVII secolo, come il resto del Barocco italiano, ma nel XVIII secolo, quello che in italiano chiamiamo “il Settecento”. La seconda: il nostro Barocco nasce dopo una grande tragedia. Sto parlando del grande terremoto che ha colpito il Val di Noto nel 1693. Tutto era distrutto, quindi gli architetti che dovevano ricostruire potevano farlo con grande libertà. Ma gli architetti di quell'epoca avevano studiato quasi tutti a Roma, e a Roma lo stile dominante

era proprio il Barocco. Da qui la nascita del Barocco siciliano! Vi consiglio di visitare la mia città di sera, o addirittura di notte. Le piazze, le scalinate, le chiese e le terrazze formano una scenografia incredibile. La pietra usata per costruire gli edifici è siciliana, chiara e ha una sfumatura dorata. Io, che vivo a Noto da quando ero bambino, sono sempre sorpreso. È una città spettacolare. Volete sapere qual è la mia chiesa preferita? Senza dubbio quella di San Domenico.

intendere ➤ meinen	ricostruire ➤ wiederaufbauen
fare bella figura ➤ einen guten Eindruck machen	dominante ➤ vorherrschend
almeno ➤ mindestens	la nascita ➤ Entstehung
in particolare ➤ insbesondere	consigliare ➤ empfehlen
il tardo Barocco ➤ Spätbarock	la scalinata ➤ Freitreppe
svilupparsi ➤ sich entwickeln	la pietra ➤ Stein
il Settecento ➤ 18. Jahrhundert	l'edificio ➤ Gebäude
il terremoto ➤ Erdbeben	chiaro ➤ hell
colpire ➤ treffen	la sfumatura ➤ Farbton
	dorato ➤ golden
	sorpreso ➤ überrascht
	senza dubbio ➤ zweifelsohne

Tutto chiaro?

F

Decidi se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | |
|--|--|
| 1. Noto è in Sicilia. | ☐ vero ☐ falso |
| 2. Il XVIII secolo in italiano si chiama “il Settecento”. | ☐ vero ☐ falso |
| 3. Un grande terremoto ha colpito il Val di Noto nel 1793. | ☐ vero ☐ falso |
| 4. Gli architetti studiavano a Milano. | ☐ vero ☐ falso |
| 5. La chiesa preferita del protagonista è San Domenico. | ☐ vero ☐ falso |
| 6. Il Barocco siciliano in realtà è tardo Barocco. | ☐ vero ☐ falso |
| 7. La pietra usata è locale. | ☐ vero ☐ falso |
| 8. La pietra usata ha un colore scuro. | ☐ vero ☐ falso |

Soluzioni: 1. vero 2. vero 3. falso 4. falso 5. vero 6. vero 7. vero 8. falso



MEDIO

UN MONDO DI PAROLE

L'ITALIANO PER FARE BELLA FIGURA

DI GIOVANNA IACONO

schiribizzo

MEDIO Ecco una parola dal suono melodioso che stuzzica la curiosità. Cosa significherà mai? Ebbene, lo schiribizzo, variante popolare di ghiribizzo, è **un'idea un po' strana, bizzarra, quasi un capriccio, che ci coglie improvvisamente e ci induce a fare cose** che, in una situazione normale (senza lo schiribizzo), probabilmente non faremmo. Lo schiribizzo, infatti, ci spinge a essere **intraprendenti, audaci**.

- Ieri sono andata dal parrucchiere e mi è venuto lo **schiribizzo** di farmi tagliare i capelli cortissimi.
- A 60 anni suonati a mio marito è scattato, all'improvviso, lo **schiribizzo** della moto.
- Mi raccomando, che non vi salti lo **schiribizzo** di **contraddire** il capo durante la riunione!
- Durante i mesi del lockdown ho iniziato a **lavorare a maglia** e poi mi è preso lo **schiribizzo** di **fare** anche l'**uncinetto**.

Questo termine è molto **diffuso** e ha un'origine antica, anche se non molto chiara. Secondo alcuni deriva dal germanico **krebiz**, ossia "granchi": animalotti che si muovono frenetici e in modo confuso... come lo schiribizzo nella nostra testa.

lo schiribizzo ➤ Laune, Grille

stuzzicare ➤ anregen, hier: wecken

il capriccio ➤ Laune

indurre ➤ veranlassen

intraprendente ➤ unternehmungslustig

audace ➤ wagemutig

60 anni suonati ➤ über 60 Jahre

scattare ➤ hier: einfallen, kommen

la moto ➤ Motorrad

contraddire ➤ widersprechen

lavorare a maglia ➤ stricken

fare l'uncinetto ➤ häkeln

diffuso ➤ verbreitet

il granchio ➤ Krebs, Krabbe

L'ANGOLO DELL'ETIMOLOGIA

DI DANIELA MANGIONE

MEDIO I dizionari **rivelano** che nel 1935 la parola **bistecca** non si era ancora ben **consolidata** nella lingua italiana. All'origine c'è il **beef-steak** inglese, la fetta di **manzo**. In italiano cade la **f** finale e la **k** si trasforma in doppia **c**. Poi si dimentica che in inglese **beef** significa "manzo". La bistecca è infatti una fetta di carne di **vitello**, **maiale**, **manzo** o anche, oggi sempre più spesso, di **seitan** o di **soia**.



rivelare ➤ zeigen, hier: hervorgehen

la bistecca ➤ Steak

consolidato ➤ hier: etabliert

il manzo ➤ Rind

il vitello ➤ Kalbfleisch

il maiale ➤ Schwein



Anhand einer kniffligen Übersetzung weisen wir auf zwei Grammatikregeln hin:
 Die Erklärung ist kurz und bündig, der Lerneffekt umso nachhaltiger.

Wenn ich könnte, würde ich nach Sizilien fahren.

SE POTESSI, PARTIREI PER LA SICILIA.

POTESSI

Prima persona singolare (io) del
congiuntivo imperfetto di *potere*

Nel periodo ipotetico della possibilità, la frase introdotta da **se** si forma con il congiuntivo imperfetto (e non con il condizionale semplice, come in tedesco).

► *Se andassi a Roma, visiterei il Colosseo.*

Le forme del congiuntivo imperfetto:

amare > am-assi, am-essi, am-asse, am-assimo,
 am-aste, am-assero

vedere > ved-essi, ved-essi, ved-esse, ved-essimo,
 ved-este, ved-essero

partire > part-issi, part-issi, part-isse, part-issimo,
 part-iste, part-issero

Alcune forme irregolari:

essere > fossi...; **fare** > facessi...; **dire** > dicessi...

Attenzione: il periodo ipotetico della possibilità esprime un'ipotesi possibile, ma non sicura.

LA

Articolo determinativo femminile

Davanti ai nomi geografici che indicano **regioni** (la Sicilia), **nazioni** (la Germania), **continenti** (l'Europa), si usa l'articolo determinativo

► *La Puglia e la Calabria sono due regioni del Sud Italia.*

Attenzione: non si usa l'articolo determinativo quando i nomi sono introdotti dalla preposizione *in*

► *in Sicilia, in Italia, in Europa*

Tuttavia si usa l'articolo quando il nome è accompagnato da un aggettivo

► *nei Paesi Bassi, nel Basso Piemonte*

Esercizio 1



Completa le frasi con il verbo al congiuntivo.

1. Anna andrebbe in palestra, se (avere) tempo.
2. Se non (dovere) lavorare, verrei con te.
3. Sarei davvero felice se mi (fare, loro) una buona proposta.
4. Giulio, se (potere) scegliere, quale preferiresti?
5. Se (esserci) il sole, potremmo pranzare in giardino.

Esercizio 2



Aggiungi l'articolo determinativo dove è necessario.
Attenzione: due preposizioni vanno modificate.

1. Partiamo per Sicilia tra qualche giorno.
2. Veneto è una regione di Italia nord-orientale.
3. Quest'anno trascorrete le vacanze in Liguria?
4. Africa è un continente antico.
5. Siamo stati in Piemonte meridionale.

Soluzioni

Esercizio 1: 1. avesse 2. dovessi 3. facessero 4. potessi 5. ci fosse

Esercizio 2: 1. la 2. Il, dell' 3. - 4. L' 5. nel



MEDIO

I VOSTRI DUBBI

“RISTORANTE DA” O “RISTORANTE DI”?

...
Qui in Germania leggo spesso
“Pizzeria da Luigi”.
È giusto così o dovrebbe essere
“Pizzeria di Luigi”?

M. Brünjes, Bad Homburg

Da si usa con persone e con nomi che indicano una professione:

► Pizzeria da Luigi = Pizzeria bei Luigi.

Così come si dice anche:

► andare/essere dal dottore, dal parrucchiere, dalla nonna, dal mio amico Luigi...

Di indica il complemento di specificazione, il genitivo, e segnala che la pizzeria è di proprietà di Luigi:

► Pizzeria di Luigi = Luigis Pizzeria.

la professione ► Beruf

il parrucchiere ► Friseur

il complemento

di specificazione ► Genitivobjekt

Esercizio 1



Scegli l'opzione corretta.

1. Stasera andiamo tutti a cena di/da Gianni.
2. Sono di/da Monaco di Baviera.
3. Sei tornato delle/dalle vacanze?
4. Come bagnino lavora solo di/da giugno a settembre.
5. Le abbiamo regalato un foulard [Halstuch] di/da seta.
6. Questo giallo [Krimi] è stato scritto di/da uno scrittore scandinavo.
7. Di/Da giovane avevo i capelli lunghi.
8. Studio italiano di/da due anni.
9. Le strade del/dal centro sono sempre affollate [überfüllt].
10. Vado del/dal panettiere [Bäcker] a comprare il pane fresco.
11. Ho appeso qui la copia di un quadro di/da Picasso.

LE PREPOSIZIONI DI E DA

La regola

La preposizione **da** si usa anche:

1. per indicare i periodi della vita
► da ragazzo [als Jugendlicher]
2. per tradurre seit
► dal 2023 [seit 2023]
3. per indicare un periodo di tempo
► da marzo a giugno [von März bis Juni]
4. per indicare il luogo da dove si arriva
► Il treno viene da Roma.
[Der Zug kommt aus Rom.]
5. con i pronomi
► da te [bei dir]
6. nel passivo
► La finestra è stata rotta dal bambino
[Das Fenster ist vom Kind kaputt gemacht worden.]

La preposizione **di** si usa anche:

1. con materiali
► di vetro [aus Glas]
2. per indicare dove si è nati
► Sono di Milano. [Ich komme aus Mailand.]
3. con le quantità
► un litro di latte [ein Liter Milch]

Per saperne di più

vedi anche ADESSO 11/2017



L'AUTRICE

ANNA MANDELLI

Lehrerin für Italienisch als Fremdsprache,
Lehrbuchautorin, didaktische Beraterin,
Lehrerfortbildnerin und CELI-Prüferin
beantwortet Ihre Fragen und
klärt Zweifelsfälle der Grammatik
und Linguistik.



Esercizio 2



Come si dice in italiano?

1. Ich war beim Zahnarzt.

2. Als Kind mochte ich kein Gemüse.

3. Das ist das neue Auto vom Opa.

4. Benutzen wir heute das Silberbesteck?

5. Wir kommen sofort zu euch.

6. Sie kauft eine Schachtel Pralinen.

7. Heute ist Enrico bei Anna.

8. Seit 2020 arbeite ich in dieser Firma.

9. Mein Sohn ist von Montag bis Samstag in der Schule.

10. Der Zug kommt aus Neapel um 10 Uhr.

11. Ich bin von meiner Verlobten geküsst worden.

12. Meine Deutschlehrerin kommt aus Berlin.

Esercizio 3



Inserisci *da* oppure *di* e traduci le parole.

1. libro _____ cucina _____

2. occhiali _____ sole _____

3. vino _____ tavola _____

4. succo _____ mela _____

5. macedonia _____ frutta _____

6. carta _____ lettere _____

7. spazzolino _____ denti _____

8. bottiglia _____ vino _____

9. petto _____ pollo _____

10. carne _____ maiale _____

11. pacchetto _____ cicche _____

12. bicicletta _____ donna _____

13. torta _____ fragole _____

14. scarpe _____ tennis _____

15. albero _____ Natale _____

16. borsa _____ viaggio _____

17. vestito _____ cotone _____

18. mezzi _____ trasporto _____

19. costume _____ bagno _____

20. corso _____ yoga _____

Soluzioni

Esercizio 1: 1. da 2. di 3. dalle 4. da 5. di 6. da 7. da 8. da 9. del 10. dal 11. di.

Esercizio 2: 1. Ero dal dentista. 2. Da bambino non mi piaceva la verdura. 3. Questa è l'auto nuova del nonno. 4. Oggi usiamo le posate d'argento? 5. Veniamo subito da voi. 6. Compra una scatola di cioccolatini. 7. Oggi Enrico è da Anna. 8. Lavoro in questa ditta dal 2020. 9. Mio figlio è a scuola dal lunedì al

sabato. 10. Il treno arriva da Napoli alle 10. 11. Sono stato baciato dalla mia fidanzata. 12. La mia insegnante di tedesco è di Berlino.

Esercizio 3: 1. libro di cucina: *Kochbuch* 2. occhiali da sole: *Sonnenbrille* 3. vino da tavola: *Tafelwein* 4. succo di mela: *Apfelsaft* 5. macedonia di frutta: *Obstsalat* 6. carta da lettere: *Briefpapier* 7. spazzolino da denti: *Zahnbürste* 8. bottiglia di vino: *Flasche Wein* 9. petto di pollo: *Hähnchenbrust* 10. carne di

maiale: *Schweinefleisch* 11. pacchetto di cicche: *Schachtel Kaugummi* 12. bicicletta da donna: *Damenfahrrad* 13. torta di fragole: *Erdbeerkuchen* 14. scarpe da tennis: *Turnschuhe* 15. albero di Natale: *Weihnachtsbaum* 16. borsa da viaggio: *Reisetasche* 17. vestito di cotone: *Baumwollkleid* 18. mezzi di trasporto: *Verkehrsmittel* 19. costume da bagno: *Badeanzug* 20. corso di yoga: *Yogakurs*.



MEDIO

ESPRIMERE DISINTERESSE

Chiara è tornata a casa e vuole raccontare subito un fatto a Matteo.



Chiara: Non immagini cosa ho appena saputo dalla vicina!

Matteo: Un altro pettegolezzo? Lo sai che non mi interessa affatto conoscere la vita degli altri nei dettagli. Sono cose che non ci riguardano.

Chiara: L'inquilina del piano di sopra ha lasciato il marito...

Matteo: Sì, e allora? Non sono affari nostri.

Chiara: E si è messa con uno molto più giovane!

Matteo: E che me ne importa?

Chiara: Avrà almeno 15 anni di meno!

Matteo: Scusa, perché dovrei preoccuparmi? La cosa mi lascia del tutto indifferente.

Chiara: Chissà come l'avrà presa l'ex...

Matteo: Ma come vuoi che l'abbia presa? Comunque, chissene frega, non è un problema nostro.

Chiara: Ehm... il solito indifferente... e che apatia! A me invece importa eccome essere informata di cosa succede nel nostro condominio! Vabbè, meglio lasciar perdere, pensala come vuoi, per me è uguale... Senti, cosa c'è per cena? Stamattina avevi detto che te ne saresti occupato tu.

Matteo: Oops, mi dispiace, non ho ancora preparato niente; anzi, non sono neanche andato a fare la spesa. Ho avuto altro da fare.

Chiara: Me ne infischio, sono tutte scuse!

Matteo: E invece sono stato presissimo tutto il giorno, ho dovuto risolvere una questione piuttosto noiosa in ufficio. Ti risparmio i particolari, immagino che non ti importi molto sapere cosa è successo.

Chiara: Infatti, adesso no, devo preparare da mangiare! Pasta o risotto? O forse una zuppa?

Matteo: Fai tu, per me è lo stesso.

Chiara: Guarda, sai cosa ti dico? Me ne frego della cena! Andiamo a mangiare qualcosa fuori!

Matteo: Per me non fa differenza.

Chiara: Allora, visto che non hai niente in contrario, prenota tu il ristorante!

Matteo: Pizzeria, asiatico... Per me qualsiasi cosa va bene.



L'AUTRICE

GIOVANNA IACONO

Seit 2009 Autorin von ADESSO Übungsheft, Sprachredakteurin bei ADESSO und Lehrerin für Italienisch.

il disinteresse ➤ Gleichgültigkeit, Desinteresse

il pettegolezzo ➤ Tratsch

non ... affatto ➤ überhaupt nicht

riguardare ➤ angehen

l'inquilina ➤ Bewohnerin

il piano ➤ Stockwerk

non sono affari nostri ➤ das geht uns nichts an

mettersi con qcn. ➤ mit jdm. zusammen sein

importare ➤ angehen, interessieren

indifferente ➤ gleichgültig

chissene frega (chi se ne frega) ➤ das interessiert doch niemanden, wen interessiert's?

l'apatia ➤ Gleichgültigkeit

eccome ➤ und ob, natürlich

il condominio ➤ Wohnhaus

lasciar perdere ➤ es gut sein lassen

occuparsi di qc. ➤ sich um etw. kümmern

infischarsi di ➤ egal sein

la scusa ➤ Ausrede

essere presissimo ➤ sehr beschäftigt sein

risolvere ➤ lösen

l'ufficio ➤ Büro

infatti ➤ genau

essere lo stesso ➤ egal sein

fregarsi di qc. ➤ auf etw. pfeifen

non fa differenza ➤ es macht keinen Unterschied

in contrario ➤ dagegen



1 Cosa dici?

M

Trova nel testo le parole o espressioni giuste.

1. Equivale a “fatti che non ci interessano, non ci coinvolgono”.
2. Ti chiedi se una persona ha reagito bene o male a qualcosa.
3. Usa l'aggettivo che descrive qualcuno che è “molto assorbito e indaffarato”.
4. L'espressione per esortare l'altra persona a decidere (anche per te).

2 Per niente interessati

D

Scegli l'alternativa corretta.

1. Guarda, se proprio vuoi saperlo, non me importa un **dattero/fico** secco.
2. Lo so, non avrei dovuto parlare in quel modo... ma **chissene frega/chesene frega!**
3. In treno o in aereo? Per me è/va lo stesso, decidete voi!
4. Pensa pure quello che ti pare, ma io me ne **batto/sbatto** di tutte queste regole!

3 Il linguaggio del corpo

M

Decidi quale gesto si fa di solito per mostrare indifferenza.

1. ☐2. ☐3. ☐

Soluzioni

Esercizio 1: 1. Cose che non ci riguardano 2. Chissà come l'avrà presa 3. presissimo 4. Fai tu (decidi tu)

Esercizio 2: 1. fico 2. chissene frega 3. è 4. sbatto

Esercizio 3: 3 (alzare le spalle [mit den Schultern zucken] per mostrare indifferenza, fare spallucce [mit den Achseln zucken])

IL GLOSSARIO
PER ESPRIMERE
DISINTERESSE

per me non fa differenza ➤ es/das macht für mich keinen Unterschied

per me è uguale, per me è lo stesso, fa lo stesso per me ➤ (es) ist mir egal, (Das) ist mir gleich

per me non è importante ➤ es ist mir nicht wichtig

mi è indifferente ➤ es ist mir gleichgültig

me ne frego (fregarsene), me ne infischio (infischinarsene) ➤ ich pfeif drauf (auf etw. pfeifen)

me ne strafrego ➤ ich scher mich einen Teufel darum

non me ne frega niente/nulla, non me ne può importare/fregare di meno ➤ das ist mir schnurz

chissene frega (chi se ne frega), Ma chi se ne importa! ➤ Wen kümmert's?

me ne sbatto (sbattersene) ➤ ich scheiß drauf (auf etw. scheißen)

non mi interessa affatto/per niente ➤ das interessiert mich überhaupt nicht

non me ne importa un fico secco/un accidente ➤ das interessiert mich nicht die Bohne

E che importa? ➤ Wen interessiert das?

E a me che me ne importa? ➤ Was geht mich das an?

la cosa mi è (assolutamente) indifferente ➤ das ist mir völlig schnuppe

la cosa mi lascia del tutto indifferente, non mi fa alcun effetto ➤ das lässt mich kalt

non sono affari miei/nostri ➤ das geht mich/uns nichts an

mi fa un baffo ➤ das ist mir schnurzegal

mi scivola addosso (ironico) ➤ das prallt an mir ab

tutto questo/la cosa non mi tange (ironico) ➤ das tangiert mich alles nicht

non è un problema mio ➤ das ist nicht mein Problem

Sì, e allora? ➤ Ja, na und?

sono cose che non mi/ci riguardano ➤ das ist nicht meine/unsere Angelegenheit

E quindi? ➤ Na und?

L'ITALIANO DEL CIBO

Linguistische Spuren italienischer Gerichte finden sich auf der ganzen Welt. Lasagne, Risotto, Tiramisù sind lange und weit gereist, überraschend jung ist hingegen ein anderer kulinarischer Klassiker.

TESTO DANIELA MANGIONE

Dopo lo stop della pandemia, anche la cucina italiana ha ripreso a respirare. Nel mondo intero è rinato il desiderio di sperimentare, conoscere e portare in tavola il cibo italiano. Sono ripartite dunque anche le ricerche linguistiche. Quali sono gli italianismi gastronomici più diffusi nel mondo? Il termine lasagne è presente quasi ovunque, ovviamente con interpretazioni fantasiose, talvolta molto lontane dal modello originale. Del resto la parola è in viaggio dal XVI secolo, ovvero da quando è attestata in Francia. Va un po' meglio a tagliatelle, ma non entriamo nel dettaglio dei condimenti che le accompagnano; così è anche per le note farfalle. Bruschetta, carpaccio e tiramisù sono conosciuti un po' ovunque. Curiosamente pizza, che ovviamente è tra le parole italiane più note nel mondo, non ha avuto nella Penisola una vita lunga come si potrebbe pensare. Nel dizionario del Panzini, che risale al 1905, si legge: "Nome volgare di una vivanda napoletana popolarissima". Il suo viaggio per l'Italia è quindi novecentesco. L'aceto balsamico ha fatto il giro del mondo, così come il salame, che spesso all'estero diventa salami. Tra le più recenti novità in libreria, L'italiano del cibo (Carocci) racconta la storia dei



vocaboli gastronomici in Italia e nel mondo. Il testo ci rivela che la cucina italiana è piena di termini regionali, diventati ormai internazionali: grissino e fontina erano in origine parole piemontesi; risotto e panettone appartenevano alla cucina lombarda; la piadina era solo romagnola e il pesto solo ligure. I viaggi nello spazio e nel tempo di questi vocaboli sono entusiasmanti: le pappardelle, la mostarda, i vermicelli arrivano addirittura dal Medioevo. La cotoletta, il pasticcio e la bistecca [vedi "L'angolo dell'etimologia", pag 46] vengono invece dall'estero.

Se vi interessa orientarvi non solo nella storia delle parole, ma anche nell'Italia gastronomica di oggi, può essere utile la lista dei termini della cucina che trovate alla pagina dell'editore Zanichelli. Lo stesso editore mette a disposizione anche alcune ricette regionali.

Segnaliamo, per chi stia muovendo i primi passi tra i piatti italiani, gli esercizi delle schede Loescher sul lessico di base del cibo e una scheda sul pranzo della domenica nella Penisola: qui i tortellini, là gli arrostiti e, sempre, la pasticceria, con torte, crostate e pasticcini.

Per approfondire*

◆ G. Frosino, S. Lubello, L'italiano del cibo, Carocci, € 13.

◆ Dizionario gastronomico Zanichelli: <https://online.scuola.zanichelli.it/professionechef/dizionario-gastronomico>

◆ Ricette regionali Zanichelli: <https://online.scuola.zanichelli.it/professionechef/ricette-regionali>

◆ Loescher, Lessico di base: <https://italianoperstranieri.loescher.it/news/lessico-scheda-2-cibi-e-bevande-5667>

Il pranzo della domenica: <https://italianoperstranieri.loescher.it/news/il-pranzo-della-domenica-3466>

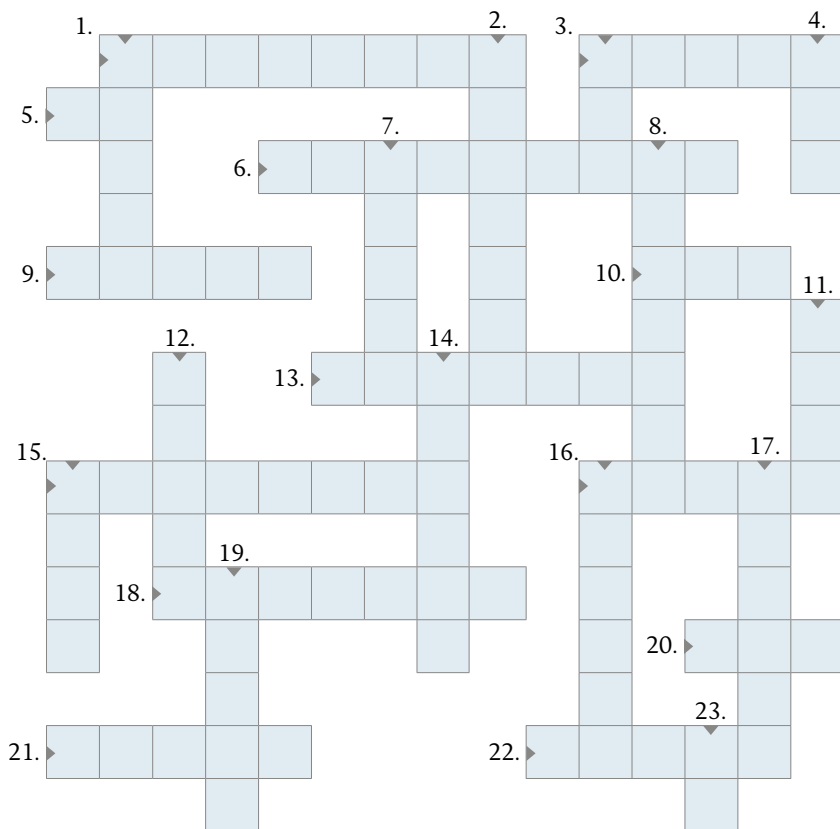
riprendere	
a respirare	➤ wieder aufatmen
rinascere	➤ hier: wieder erwachen
sperimentare	➤ ausprobieren
ripartire	➤ wieder losgehen
la ricerca	➤ Forschung
diffuso	➤ verbreitet
ovunque	➤ überall
del resto	➤ übrigens
il secolo	➤ Jahrhundert
attestare	➤ belegen

il condimento	➤ hier: Soße
noto	➤ bekannt
risalire a	➤ aus
la vivanda	➤ Gericht
popolarissimo	➤ sehr beliebt
novecentesco	➤ im 20. Jahrhundert
fare il giro del mondo	➤ um die Welt reisen
recente	➤ jüngst
rivelare	➤ verraten
il grissino	➤ dünne, knusprige Brotstange aus Hefeteig

la fontina	➤ cremiger Rohmilchkäse aus dem Aostatal mit geschützter Herkunftsbezeichnung
in origine	➤ ursprünglich
appartenere a qc.	➤ zu etw. gehören
lo spazio	➤ Raum
entusiasmante	➤ spannend
le pappardelle pl.	➤ breite Bandnudeln
i vermicelli pl.	➤ Fadennudeln, wörtl. Würmchen
il Medioevo	➤ Mittelalter
la cotoletta	➤ Schnitzel

il pasticcio	➤ Auflauf
utile	➤ nützlich
l'editore m.	➤ Verlag, Verleger
mettere a disposizione	➤ zur Verfügung stellen
la scheda	➤ Karte
il lessico di base	➤ Grundwortschatz
l'arrosto	➤ Braten
la pasticceria	➤ Konditorwaren
la crostata	➤ Mürbteigkuchen
il pasticcino	➤ Gebäck

CRUCIVERBA



Orizzontali:

1. Io spegnevo, tu spegnevi, lui ...
3. Il ... è un metallo usato per costruire cancelli e grate.
5. Dammi una risposta certa: sì o ...?
6. Il participio passato di *costruire*.
9. Si può tagliare a fette
10. La sorella di mio padre.
13. Io ricordo, tu ..., lei ricorda.
16. ... padella alla brace!
18. Io ..., tu accendi, lui accende.
22. Dieci volte cento.



Verticali:

1. Stanotte ho fatto un brutto ...
2. Noi avremo, voi avrete, loro ...
3. Io faccio del mio meglio se anche tu ... del tuo meglio.
4. Un sinonimo di *adesso*.
7. A scuola ho scritto un tema ... animali domestici.
16. Undici, ..., tredici.
17. Il plurale di *lunga*.
23. Gli scarponi, la corda, ... zaino.



INDOVINELLO

RATEN SIE MAL!

Più corri [*correre: laufen*] e più è difficile prenderlo.

Soluzione: il frato [Atem]

Soluzioni 7/2024

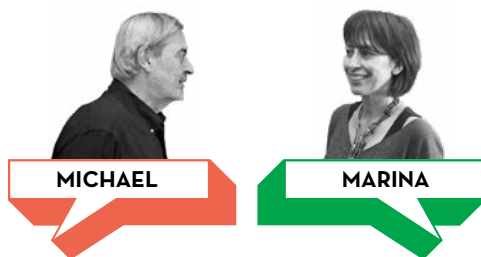


DIMETTERSI? PER COSÌ POCO!

Betrug bei Covid-Hilfen, Bilanzfälschung - die Vorwürfe gegen die italienische Tourismusministerin wiegen schwer. Doch warum tritt sie nicht zurück? Wäre das in Deutschland denkbar?

TESTO MARINA COLLACI E MICHAEL BRAUN

MEDIO



MICHAEL

MARINA

Er: Deutscher
65 Jahre, Journalist,
lebt und arbeitet
in Rom.

Sie: Italienerin
56 Jahre, Journalistin,
lebt und arbeitet
in Rom.

Zwei Nationalitäten und zwei Sichtweisen auf
verschiedene Aspekte des Alltags in Italien:
Manchmal kracht es, manchmal nicht.

Marina: Ti rendi conto? Una ministra viene accusata di truffa aggravata ai danni dello stato e rimane al suo posto!

Michael: Parli di Daniela Santanchè, imprenditrice e ministra del Turismo?

Marina: Proprio lei!

Michael: Cosa vuoi, è stata difesa anche da politici dell'opposizione come Matteo Renzi di Italia Viva. Per lui il vero garantista si vede con gli avversari e non con gli amici, quindi ha votato contro le dimissioni della ministra...

Marina: Non è che anche lui ha qualche scheletro nell'armadio? Meglio se sto zitta... ma i fatti parlano da soli. Lei ha dichiarato che i dipendenti della sua ditta erano in cassa integrazione pur di beccarsi i soldi degli aiuti per il Covid, quando invece la sua ditta lavorava. Inoltre ha presentato bilanci gonfiati.

Michael: In Germania basta molto meno. Ti ricordi il ministro della Difesa, il barone Karl-Theodor zu Guttenberg? Si è dovuto dimettere quando si è saputo che aveva scopiato la tesi di dottorato.

Marina: Ma certo! Stessa cosa per Annette Schavan, anche se, essendo ministra dell'Istruzione, magari ci stava pure...

Michael: Ma ti immagini, in Italia, casi come quello di Gregor Gysi, che ha dovuto rassegnare le dimissioni solo perché aveva utilizzato per un viaggio privato i punti Miles & More?

Marina: In Italia si metterebbero tutti a ridere.

Michael: Giorgia Meloni ha detto più volte che la politica deve dare il buon esempio ai cittadini.

Marina: Ma, come si dice, fra il dire e il fare c'è di mezzo il mare... Il paradosso è che la ministra Santanchè, oggi così attaccata alla poltrona, in passato ha chiesto le dimissioni di moltissimi politici accusati di fatti meno gravi. Per esempio il ministro della Salute Roberto Speranza, oltretutto nel bel mezzo dell'emergenza Covid.

Michael: Una bella faccia tosta!

dimettersi ➤ zurücktreten	votare ➤ (ab)stimmen	pur di ➤ bloß um	rassegnare le dimissioni ➤ zurücktreten
Ti rendi conto? ➤ Ist dir klar, was das heißt?	le dimissioni pl. ➤ Rücktritt	beccarsi ➤ sich holen	il cittadino ➤ Bürger
accusare ➤ beschuldigen	avere qualche scheletro nell'armadio ➤ ein paar Leichen im Keller haben	gonfiato ➤ hier: gefälscht	fra il dire e il fare c'è di mezzo il mare ➤ gesagt ist noch längst nicht getan
la truffa aggravata ➤ schwerer Betrug	il/la dipendente ➤ Mitarbeiter, -in	scopiare ➤ abschreiben	attaccato alla poltrona ➤ am Sessel klebend
ai danni di ➤ zu Lasten	la ditta ➤ Firma	la tesi di dottorato ➤ Doktorarbeit	Una bella faccia tosta! ➤ Ganz schön dreist!
l'imprenditrice f. ➤ Unternehmerin	la cassa integrazione: staatlicher Lohnausgleich bei Kurzarbeit	ci sta ➤ es passt, hier: angemessen sein	
il garantista: Verteidiger liberal rechts-staatlicher Prinzipien			
l'avversario ➤ Gegner			



WARUM DOLOMITI FRIULANE?

- non c'è il turismo di massa
- per la natura selvaggia
- per il fiume Tagliamento, uno dei più belli del mondo

L'Urlo di pietra,
la guglia solitaria
simbolo del Parco
delle Dolomiti
Friulane, vista
dall'interno del
bivacco Perugini.

Le Dolomiti Friulane

Schroffe Natur, ein bizarrer steinerner Schrei im Val Montanaia und einer der letzten Wildflüsse Europas: die Friauler Dolomiten.

Nichts wie hin in eine der wildesten Berggegenden der Alpen!

TESTO ISABELLA BERNARDIN

FACILE

LE DOLOMITI PIÙ SELVAGGE

Dimenticate i sentieri affollati, le code di automobili e gli altri disagi che da tempo caratterizzano le famose Dolomiti del versante veneto. Nelle **Dolomiti Friulane e D'Oltre Piave**, le montagne Unesco della regione Friuli-Venezia Giulia, il turismo di massa non è ancora arrivato e forse non arriverà mai. Il territorio, infatti, è aspro e non facilmente accessibile. Protetti dal **Parco delle Dolomiti Friulane**, che si estende per circa 37.000 ettari tra le province di Udine e Pordenone, tra il corso dei fiumi Tagliamento e Piave, i "Monti Pallidi" del Friuli sono il paradiso degli alpinisti e dei camminatori appassionati della natura. Oltre che di animali come l'aquila reale, simbolo del parco, e come gli stambecchi, le marmotte, i camosci e i galli cedroni, che qui vivono indisturbati nella natura selvaggia.

I PAESI DEL PARCO

I centri abitati del parco sono otto: Forni di Sopra e Forni di Sotto, in provincia di Udine; Erto e Casso (nella foto in alto), Claut, Tramonti di Sopra, Andreis, Frisanco e Cimolais, in provincia di Pordenone. Formano una corona attorno all'area verde e sono i suoi naturali punti di accesso. Il principale è **Forni di Sopra**, un grazioso paesino di montagna con le tipiche abitazioni in pietra e legno. Il vicino **Forni di Sotto** si trova in una vasta pianura dominata dal Monte Chiarescons (2.168



Il paesino di Casso immerso nelle Dolomiti Friulane. **Sotto:** la campana sulla vetta dell'Urlo di Pietra.



metri) ed è conosciuto per il suo albergo diffuso (www.albergodiffuso-dolomiti.it). Tra i paesi della provincia di Pordenone, da non perdere **Tramonti di Sotto**, il punto ideale per esplorare i suggestivi laghi del Ciul e di Selva, e **Cimolais**, in Valcellina, la valle famosa per la splendida forra scavata dal torrente Cellina, tutelata dalla riserva naturale omonima.

L'URLO DI PIETRA

Il **Campanile di Val Montanaia**, detto "l'urlo di pietra", è il simbolo del Parco delle Dolomiti Friulane. Si tratta di una guglia solitaria, alta circa 240 metri e circondata da altre cime. Si raggiunge seguendo il sentiero Cai 353, per escursionisti esperti, partendo dal Rifugio Pordenone (1.249 metri), nel comune di Cimolais. Di solito i camminatori, una volta arrivati ai piedi del Campanile, a 2.060 metri, si fermano per godere il panorama e il meritato riposo. Gli alpinisti più esperti, invece, proseguono in arrampicata e, quando arrivano in cima, fanno suonare la campana che si trova sulla vetta.



selvaggio ➤ wild

il sentiero ➤ (Wander-)Weg

affollato ➤ überfüllt

la coda ➤ Stau

il disagio ➤ Ärgernis

il territorio ➤ Gebiet

aspro ➤ rau

accessibile ➤ zugänglich

estendersi ➤ sich erstrecken

il corso ➤ Verlauf

l'alpinista m./f. ➤ Bergsteiger, -in

il camminatore ➤ Wanderer

l'aquila reale ➤ Steinadler

lo stambecco ➤ Steinbock

la marmotta ➤ Murmeltier

il camoscio ➤ Gämse

il gallo cedrone ➤ Auerhuhn

indisturbato ➤ ungestört

la corona ➤ Krone

grazioso ➤ hübsch, reizend

l'abitazione f. ➤ Haus

vasto ➤ weit

la pianura ➤ Ebene

l'albergo diffuso ➤ Hoteldorf

perdere ➤ verpassen

esplorare ➤ erkunden

suggestivo ➤ malerisch

la forra ➤ Schlucht

LUNGO IL TAGLIAMENTO

Il Tagliamento è uno degli ultimi fiumi d'Europa a scorrere liberamente nel suo letto originario, senza argini artificiali. Per questo è considerato uno dei fiumi più belli del mondo. Nasce poco distante da Forni di Sopra, nei pressi del Passo della Mauria, nelle Alpi Carniche e della Gail. Il primo tratto del fiume, quello che attraversa la valle di Forni di Sopra, è particolarmente selvaggio e affascinante. Nelle acque chiare e sempre molto fredde, anche in estate, si può fare il bagno. Per esplorare la zona **a piedi**, c'è l'itinerario Anello di Forni, adatto a tutti, che inizia al parcheggio del Centro sportivo di Forni di Sopra e prosegue per circa cinque ore di cammino. Gli amanti della **mountain bike** possono affrontare l'**Anello del Tagliamento**, un percorso di oltre 30 chilometri per lo più parallelo al corso del fiume e quasi interamente su strade sterrate e sentieri, con varianti facilitate per i meno esperti.



Dall'alto: a passeggio per le vie del borgo di Andreis; un tratto del fiume Tagliamento.

DA ASSAGGIARE

I sapori del Parco delle Dolomiti Friulane sono quelli rustici della montagna: la **polenta**, il **lardo** [*Rückenspeck vom Schwein*], il **frico**, il formaggio fritto, rosolato con patate e cipolle, la **zuppa di ortiche** [*Brennnessel*]. Tutta la regione è famosa poi per il **prosciutto Dop San Daniele** e per la regina di San Daniele, ossia la **trota affumicata** [*geräucherte Forelle*].

LA TRAGEDIA DEL VAJONT

La diga [*Staumauer*] sul torrente [*Fluss*] **Vajont** è tristemente famosa per aver causato un **disastro** geologico. La sera del 9 ottobre 1963 una gigantesca frana [*Erdbeben*] si stacca dal Monte Toc e si abbatte [*abbattersi: stürzen*] sul bacino [*Becken*] alpino creato dalla diga. L'acqua travolge [*travolgere: mitreißen*] i paesi di Erto e Casso e prosegue fino a Longarone, nel Veneto, uccidendo [*uccidere: töten*] 2.000 persone. La diga, alta 261,60 metri, all'epoca della sua costruzione [*Bau*] era la più alta del mondo e ancora oggi è considerata un gioiello d'ingegneria. Per conoscere la sua storia si può partecipare a una visita guidata oppure visitare il centro Vajont Ecomuseo a Erto. www.ecomuseovajont.net

scavare ➤ graben

il torrente ➤ Fluss

tutelare ➤ schützen

omonimo ➤ gleichnamig

l'urlo ➤ Schrei

la guglia ➤ Felsnadel

solitario ➤ frei stehend

circondare ➤ umgeben

la cima ➤ Gipfel

l'escursionista m./f. ➤ Ausflügler

esperto ➤ erfahren

il rifugio ➤ Schutzhütte

il comune ➤ Gemeinde

godere ➤ genießen

meritato ➤ wohlverdient

proseguire in
arrampicata ➤ weiter hinauf-
klettern

la vetta ➤ Gipfel

il letto ➤ hier: Flussbett

senza argini
artificiali ➤ unreguliert

distante ➤ entfernt

il tratto ➤ Abschnitt

la valle ➤ Tal

affascinante ➤ faszinierend

l'itinerario ➤ Route, Tour

l'anello ➤ Rundweg

affrontare ➤ in Angriff nehmen

la strada sterrata ➤ Schotterstraße

facilitato ➤ hier: einfacher

ALLES SPAGHETTI?



Sie fehlen in keinem italienischen Haushalt und sind die Nummer eins unter den langen Nudelsorten: Spaghetti. Doch was ist mit den schmaleren und den breiteren Geschwistern?

TESTO **ELIANA GIURATRABOCCHETTI**

MEDIO AUDIO ÜBUNGSHFT

Che cosa non manca mai nella dispensa degli italiani? Un pacco di spaghetti. Onnipresenti nelle cucine di casa come nei menu di ristoranti stellati o trattorie, gli spaghetti sono uno dei simboli più conosciuti della gastronomia italiana. A diffonderne la fama ha dato un importante contributo il grande schermo. In *Miseria e nobiltà* (1954), Totò li mangia direttamente con le mani, mentre in *Un americano a Roma* (1954) Alberto Sordi si fa “provocare” da un piatto di spaghetti lasciato sul tavolo e li divora a grandi forchettate. “Tutto quello che vedete, lo devo agli spaghetti”, ha affermato Sofia Loren. Non è dunque difficile indovinare quale sia il formato di pasta più amato dagli italiani. A confermarlo è l’Unione Italiana Food, che raggruppa i pastai italiani e ha commissionato un’indagine sui formati preferiti alla società di sondaggi Nielsen IQ. Su oltre 500 alternative fra cui scegliere, al primo posto si sono piazzati proprio gli spaghetti, seguiti da penne e fusilli.

la dispensa ➤ Speisekammer
onnipresente ➤ allgegenwärtig
stellato ➤ Sterne-
diffondere ➤ verbreiten
il contributo ➤ Beitrag
il grande schermo ➤ Kino

Miseria e nobiltà ➤ dt. Titel: Die verkaufte Unschuld
divorare ➤ verschlingen
a grandi forchettate ➤ mit voll beladenen Gabeln
affermare ➤ sagen

indovinare ➤ erraten
confermare ➤ bestätigen
il pastaio ➤ Nudelhersteller
commissionare ➤ in Auftrag geben
l'indagine f. ➤ Umfrage

la società di sondaggi ➤ Meinungsforschungsinstitut
pizzarsi ➤ belegen
seguire ➤ folgen



Spaghetti
alla gricia e
un piatto di
tagliatelle
al ristorante
Piperno di
Roma.



Le tagliatelle fatte a mano della Trattoria Caprini a Negrar di Valpolicella (VR).

SPAGHETTI TONNO E POMODORO

Ingredienti

(per 4 persone)

320 g di spaghetti
400 g di passata di pomodoro
300 g di tonno in olio d'oliva
1 cipolla
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
olive nere
sale

Preparazione

Tagliate mezza cipolla a fette molto sottili. Fatela soffriggere in una padella con l'olio finché non diventa quasi trasparente. Aggiungete la polpa di pomodoro, salate e fate cuocere a fuoco lento. Dopo una quindicina di minuti, unite il tonno sgocciolato e sbriciolato. Lasciate andare per altri cinque minuti, unite le olive e spegnete. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e saltateli in padella con il pomodoro e il tonno.

il tonno ➤ Thunfisch	cuocere a fuoco lento ➤ köcheln
la passata di pomodoro ➤ passierte Tomaten	unire ➤ hinzugeben
soffriggere ➤ andünsten	sgocciolare ➤ abtropfen
trasparente ➤ hier: glasig	sbriciolare ➤ zerkleinern
	scolare ➤ abgießen

NON SBAGLIATE ABBINAMENTO!

Ve lo dico subito, scegliere un formato di pasta al posto di un altro non è la stessa cosa. E non è una questione di "voi italiani siete troppo esigenti [anspruchsvoll] in fatto di pasta". Scegliere un formato preciso per un condimento preciso consente di godere al massimo di quel determinato condimento. Provare per credere. Detto questo, ecco un elenco di abbinamenti che dovrebbero essere sempre rispettati:

Bucatini
all'amatriciana

Tagliatelle
al ragù

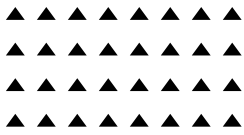
Spaghetti
alle vongole

Linguine o trenette
al pesto

Pappardelle
al ragù di cinghiale
(o cacciagione in generale)

Capellini
in brodo

Spaghetti
al tonno

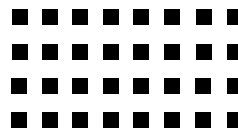


C'è spaghetti e spaghetti...

Attenzione però, perché non c'è un solo tipo di spaghetti. Sul mercato ormai esistono quelli classici, quadrati, triangolari, alla chitarra, rigati, senza dimenticare gli spaghettoni e gli spaghetti... La differenza è questione di millimetri. Spaghetti, spaghettoni e spaghettoni hanno diametri codificati: 1 millimetro gli spaghettoni, 1,5-1,6 gli spaghetti e 2 gli spaghettoni. Partiamo dagli spaghetti. La loro lunghezza standard è di 25 centimetri. In passato erano lunghi il doppio e ancora oggi alcuni pastifici li producono in edizioni limitate, ripiegati a U oppure, in rari casi, confezionati in pacchi extralunghi. È un formato che si abbina quasi con tutto, forse anche per questo è così amato. Buonissimi con un sugo semplice, sfiziosi alla puttanesca, da leccarsi i baffi alle vongole, classicissimi con aglio, olio e peperoncino. E se avanzano, il giorno dopo potete usarli per preparare una gustosa frittata. Un tipo particolare di spaghetti sono quelli alla chitarra, tipici dell'Abruzzo, dove si chiamano tonnarelli e rappresentano uno dei formati più antichi della regione. Si preparano con uno strumento particolare, la chitarra [vedi ADESSO 7/2024], hanno sezione quadrata e una consistenza rugosa che li rende perfetti per i sughi corposi. Gli spaghettoni, invece, si sposano bene con salse fluide, sughi cremosi o leggermente brodosi, perché sono molto sottili e tendono a ingarbugliarsi. Gli spaghettoni, al contrario, hanno bisogno di sughi densi e corposi per essere esaltati, ad esempio una crema di ricotta e pistacchi. Perfetti anche con le sarde. Spezzettati, si possono unire al minestrone o a una zuppa di fagioli.

Oltre agli spaghetti

In Italia esistono più di 30 formati di pasta lunga. Vermicelli, bucatini, linguine, tagliatelle... E se alcuni vi sembrano praticamente identici, sbagliate, perché ognuno ha le sue caratteristiche che lo rendono unico e adatto a un particolare tipo di condimento o sugo. I bucatini, ad esempio, richiamano subito alla mente l'amatriciana, che non avrà lo stesso gusto se al posto dei bucatini scegliete un altro formato. Caratteristica dei bucatini, che sono molto simili agli spaghetti, è il foro centrale, che li rende perfetti anche per la cacio e pepe. Bucati al centro, ma con un diametro decisamente superiore, sono gli ziti, o zite, un formato tipico della Campania. In passato venivano preparati durante i pranzi nuziali e il loro nome è una parola dialettale napoletana che significa "fidanzato, fidanzata". Gli ziti si spezzano con le mani prima di cuocerli e sono buonissimi con la genovese, un ragù bianco a base di carne di manzo, cotta a lungo fino a quando inizia a sfilacciarsi, con tantissime cipolle e vino. Le candele sono molto simili agli ziti (e sono anche loro campane), ma più larghe di diametro. Dalla forma liscia e cilindrica, si sposano alla perfezione con il ragù alla napoletana, un sugo preparato con pezzi di carne di manzo e salsa di pomodoro lasciati a cuocere per ore. Sempre dalla Campania arrivano i vermicelli, un formato simile agli spaghetti, ma con un diametro più grande persino degli spaghettoni, da provare con un sugo semplice. Fra i vari formati di pasta lunga, non possiamo non citare le linguine e le trenette, entrambe originarie della Liguria. Le linguine sono spaghetti "piatti", dato che hanno sezione rettangolare anziché



rigato ➤ geriffelt	la vongola ➤ Venusmuschel	ingarbugliarsi ➤ sich verwickeln	il foro centrale ➤ hier: hohle Form
la differenza ➤ Unterschied	avanzare ➤ übrig bleiben	esaltare ➤ zur Geltung kommen	bucato ➤ mit Loch
il diametro ➤ Durchmesser	preparare ➤ zubereiten	la sarda ➤ Sardine	il pranzo nuziale ➤ Hochzeitessen
la lunghezza ➤ Länge	la frittata ➤ Omelett	spezzettare ➤ zerkleinern	il fidanzato, la fidanzata ➤ Verlobter, Verlobte
l'edizione f. ➤ Auflage	la chitarra: Pastaschneider mit gitarrenähnlichen Drähten	il fagiolo ➤ Bohne	la carne di manzo ➤ Rindfleisch
ripiegato a U ➤ u-förmig gebogen	la sezione ➤ Querschnitt	sbagliare ➤ sich irren	sfilacciarsi ➤ zerfallen
confezionare ➤ abpacken	rugoso ➤ rau, runzlig	il condimento ➤ Soße	liscio ➤ glatt
abbinarsi ➤ passen zu	corposo ➤ hier: sämig	richiamare alla mente ➤ in Erinnerung rufen	cuocere ➤ hier: köcheln
sfizioso ➤ köstlich	sposarsi ➤ zusammenpassen		
da leccarsi i baffi ➤ zum Reinlegen gut	brodoso ➤ flüssig		

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
8/2024 oder digital.
Noch nicht abonniert?
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

tonda. La loro origine risale al Settecento, quando vengono citate in alcuni testi di letteratura come piatto tipico delle famiglie liguri, condite con basilico, fagiolini e patate. Ieri come oggi, le linguine sono il formato ideale per il pesto alla genovese, ma sono gustose anche con i frutti di mare o con zucchine e gamberetti. Come le linguine, anche le trenette sono perfette con il pesto. I due formati, infatti, si assomigliano parecchio, con la differenza che le trenette hanno forma ovoidale e non piatta.

All'uovo

Una particolare categoria di pasta lunga è quella all'uovo, che richiama subito alla mente i pranzi della domenica o delle feste. Quelli in cui si ha più tempo da dedicare alla cucina, è possibile preparare piatti laboriosi e concedersi qualche ingrediente più costoso del solito. Le tagliatelle sono senza dubbio il formato lungo all'uovo più conosciuto. Secondo una leggenda, sono state inventate nel 1487 da Mastro Zefirano, il cuoco personale del signore di Bologna Giovanni II Bentivoglio, per celebrare le nozze di Lucrezia Borgia con Alfonso I d'Este, duca di Ferrara. Pare che per creare questo formato di pasta il cuoco si sia ispirato ai bellissimi capelli biondi di Lucrezia. Leggenda o verità, le tagliatelle sono così importanti a Bologna che non solo è stata depositata la ricetta originale, che prevede un uovo ogni 100 grammi di farina, ma anche la misura ufficiale: 8 millimetri di larghezza da cotte e circa 7 da crude. Una misura non casuale, che corrisponde alla 12.270 millesima parte dell'altezza della torre Asinelli. L'abbinamento classico? Con il ragù alla bolognese, ovviamente. Più strette delle tagliatelle sono le fettuccine, che vanno dai 4 ai 6 millimetri di larghezza. Sono diventate famose in tutto il mondo



Un piatto di spaghetti ricotta, limone, basilico e pinoli.

per un piatto quasi del tutto sconosciuto in Italia, le fettuccine all'Alfredo, preparate con burro e parmigiano. Le pappardelle sono invece la pasta lunga all'uovo più spessa: fino a un centimetro e mezzo. La superficie porosa permette di raccogliere bene il sugo e rende le pappardelle ideali con il ragù di cacciagione, ma sono molto buone anche con i funghi porcini.

originario di ➤ aus

rettangolare ➤ rechteckig

tondo ➤ rund

l'origine f. ➤ Ursprung

risalire a ➤ zurückgehen auf

il Settecento ➤ 18. Jahrhundert

il fagiolino ➤ grüne Bohne

il gamberetto ➤ Garnele

ovoidale ➤ eiförmig

piatto ➤ flach

dedicare ➤ widmen

laborioso ➤ aufwendig

concedersi ➤ sich gönnen

l'ingrediente m. ➤ Zutat

senza dubbio ➤ zweifelsohne

la leggenda ➤ Legende

inventare ➤ erfinden

le nozze pl. ➤ Hochzeit

la verità ➤ Wahrheit

depositare ➤ (ein Patent)
anmelden

la misura ➤ Maß, Abmessung

da cotto ➤ gekocht

da crudo ➤ roh

casuale ➤ zufällig

la millesima parte ➤ Tausendstel

l'altezza ➤ Höhe

l'abbinamento ➤ Kombination

stretto ➤ schmal

spesso ➤ dick

la superficie ➤ Oberfläche

raccogliere ➤ aufnehmen

la cacciagione ➤ Wild

il fungo porcino ➤ Steinpilz

Pasta lunga regionale

Ogni regione ha il suo formato lungo. Alcuni, diffondendosi, sono diventati nazionali, altri rimangono confinati nelle loro regioni d'origine. Tutti sono buonissimi. I perciatelli, ad esempio, sono un formato di origine napoletana. Sono lisci e forati, con un diametro più largo rispetto ai bucatini. Sono perfetti con sughi corposi. I pici sono toscani e sembra che le loro origini risalgano al periodo degli Etruschi, dato che sono raffigurati in un monumento funebre del V secolo a. C. Spessi e irregolari perché preparati a mano, si accompagnano perfettamente a diversi condimenti, come i sughi in bianco, ma l'abbinamento tipico è con l'aglione, una varietà di aglio tipica della Val di Chiana, nella Toscana meridionale, dal sapore delicato. Se vi capita, provateli anche con briciole croccanti e cavolo nero. Dal Piemonte arrivano i tajarin, i tagliolini, pasta all'uovo a sezione rettangolare. La loro caratteristica è il colore giallo carico, dovuto a un'abbondante presenza di tuorlo. Solitamente si mangiano conditi con sughi a base di carne, ma sono deliziosi con burro, formaggio e lamelle di tartufo bianco. Recentissimi sono gli scialatielli, "inventati" ad Amalfi nel 1978 dallo chef Enrico Cosentino. Più corti e larghi dei classici spaghetti, sono irregolari perché tradizionalmente fatti a mano. Gli scialatielli all'amalfitana si preparano con vongole veraci, cozze, gamberetti, seppioline, calamaretti, capperi sott'aceto, olive verdi e pomodorini rossi. Esiste anche la versione alla sorrentina, con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala. Dal Veneto arrivano i bigoli, conosciuti già ai tempi della Serenissima. Sono grossi spaghetti all'uovo molto ruvidi, una qualità che consente di trattenere il sugo. La ricetta tradizionale è quella dei bigoli in salsa, preparati con cipolla e acciughe.



confinare ➤ hier: einschränken	il cavolo nero ➤ Schwarzkohl
forato ➤ hier: röhrenförmig	carico ➤ hier: leuchtend
largo ➤ breit, hier: groß	abbondante ➤ reichlich
raffigurare ➤ darstellen	il tuorlo ➤ Dotter
il monumento funebre ➤ Grabmal	il tartufo ➤ Trüffel
il secolo ➤ Jahrhundert	la vongola verace ➤ Teppichmuschel
accompagnarsi a qc. ➤ zu etw. passen	la cozza ➤ Miesmuschel
la varietà ➤ Sorte	la seppiolina ➤ kleiner Tintenfisch
meridionale ➤ südlich	sott'aceto ➤ in Essig eingelegt
il sapore ➤ Geschmack	di bufala ➤ Büffel-
le briciole (pl.) croccanti ➤ hier: geröstete Brotwürfel	la Serenissima ➤ Venedig
	ruvido ➤ grob
	l'acciuga ➤ Sardelle

SPAGHETTINI 1 mm	•
SPAGHETTI 1,5-1,6 mm	•
SPAGHETTONI 2 mm	•
SPAGHETTI ALLA CHITARRA 2 mm	■
VERMICELLI 1,75 mm	•
PICI 3,5 mm	●
BUCATINI 2,8 mm	○
ZITI 7-9 mm	○
CANDELE 12 mm	○
LINGUINE 3,3 mm	■
TRENETTE 3,8 mm	●
TAGLIATELLE 7 mm	■
FETTUCCINE 5-6 mm	■
PAPPARDELLE 15 mm	■
TAJARIN 3 mm	■
SCIALATIELLI 4-5 mm	■

In poche parole

Ausgewählte Artikel für Sprachniveau A2

DI SALVATORE VIOLA

DA PAGINA
20

L'ITALIA IN DIRETTA LA FUGA DEI MEDICI

FACILE Negli ultimi tempi assistiamo [assistere: erleben] a un fenomeno preoccupante. Molti medici lasciano l'Italia per avere uno stipendio [Gehalt] e condizioni di lavoro migliori. L'Italia investe sempre meno nella sanità pubblica [öffentliches Gesundheitswesen]. Questo provoca problemi non solo per i pazienti, ma anche per i medici, che hanno paghe [Vergütungen] basse e fanno turni [Schichtdienste] lunghi e faticosi. I giovani medici preferiscono lavorare nel settore privato o emigrano all'estero. I direttori sanitari sono costretti a chiamare medici temporanei, noti come *gettonisti* [Leihärzte, Ärzte auf Abruf], che costano molto. Sindacati [Gewerkschaften] e associazioni dei pazienti chiedono più risorse per assumere [einstellen] nuovo personale e migliorare gli stipendi degli operatori sanitari [Gesundheitspersonal].



La spiaggia di Vignanotica a Mattinata.

DA PAGINA
12

Viaggi. Gargano. Un mare di storia

FACILE Il Gargano è una terra piena di storia, natura e bellezza. Accanto a località famose come Peschici e Vieste, ci sono luoghi meno noti, ma altrettanto belli e ricchi di attrazioni. Fra gli altri, Mattinata e i suoi dintorni. Sono luoghi incantevoli, con spiagge bellissime come la baia dei Mergoli o quella di Vignanotica, con le sue alte falesie bianche. Molte le tracce lasciate in quest'area dall'antico popolo dei Dauni. Alcune delle testimonianze più importanti si possono vedere nel Museo

archeologico nazionale di Mattinata. Natura e storia si intrecciano quando si sale sul Monte Sacro per andare a visitare i resti dell'abbazia della Santissima Trinità. Lungo i sentieri crescono molte specie di orchidee selvatiche, numerose in tutto il Gargano. Un altro luogo affascinante è Monte Sant'Angelo, dove è possibile visitare il santuario dedicato a San Michele Arcangelo. Grazie ai Longobardi, che dominavano queste zone, il suo culto si è diffuso in tutta Europa.

i dintorni pl. ➤ Umgebung

incantevole ➤ bezaubernd

la baia ➤ Bucht

la falesia ➤ Felsnadel

la traccia ➤ Spur

la testimonianza ➤ Zeugnis

intrecciarsi ➤ sich verbinden/
verflechten

l'abbazia ➤ Abtei

il sentiero ➤ Weg

selvatico ➤ wild

il santuario ➤ Heiligtum

l'arcangelo ➤ Erzengel

diffondersi ➤ sich verbreiten

L'intervista

Il cambiamento parte da noi

FACILE Elly Schlein è la prima donna a guidare il Partito democratico (Pd). È nata a Lugano 39 anni fa e proviene da una famiglia impegnata nel mondo accademico e politico. Dopo una formazione internazionale, ha iniziato la carriera

politica negli Stati Uniti, partecipando alla campagna elettorale di Barack Obama. A 29 anni, Schlein è stata eletta al parlamento europeo, dove si è distinta per la sua attività. Nel marzo 2023 è stata eletta segretaria del Pd. Il suo obiettivo è rivitalizzare il partito con un'identità di sinistra forte e



chiara. Elly Schlein pone l'accento sulla sua identità femminista, europea e globale, contrapponendosi a Giorgia Meloni, attuale presidente del Consiglio dei ministri e leader di Fratelli d'Italia. Come segretaria del maggiore partito di opposizione, dopo un anno di lavoro considera positivo il bilancio del suo lavoro. Sono aumentati gli iscritti e i consensi al partito. Schlein propone una sinistra del XXI secolo, basata sulla giustizia sociale e climatica, oltre che su un modello di sviluppo sostenibile. La segretaria sottolinea anche l'importanza dell'Unione europea, per affrontare le grandi sfide del mondo di oggi, come quella contro il cambiamento climatico.

provenire da	➤ stammen aus
impegnato	➤ engagiert
la formazione	➤ Ausbildung
la campagna elettorale	➤ Wahlkampf
eleggere	➤ wählen
distinguersi	➤ sich hervortun
rivitalizzare	➤ wiederbeleben
contrapporsi	➤ in Kontrast stehen
aumentare	➤ steigen
l'iscritto	➤ Mitglied
il consenso	➤ Zustimmung, Unterstützung
la giustizia	➤ Gerechtigkeit
lo sviluppo sostenibile	➤ nachhaltige Entwicklung
affrontare	➤ bewältigen
la sfida	➤ Herausforderung
il cambiamento climatico	➤ Klimawandel

STILE LIBERO
L'ITALIA NEL PALLONE

FACILE I Campionati europei [*Euro-pa-Meisterschaften*] di calcio si giocano in Germania dal 14 giugno. L'Italia deve affrontare [*hier: antreten gegen*] subito squadre [*Mannschaften*] molto forti, come la Spagna e la Croazia. Per arrivare alla fase finale del torneo, il cammino è stato lungo e difficile. Fino all'ultimo momento gli Azzurri, allenati [*trainiert*] da Luciano Spalletti, hanno avuto paura di non farcela [*nicht schaffen*]. Solo grazie a un colpo di fortuna [*Glücksfall*], nella partita di qualificazione contro l'Ucraina, l'Italia ha conquistato un posto nel torneo. L'Italia rimane la squadra

da battere [*schlagen*]. Non bisogna dimenticare, infatti, che gli Azzurri hanno vinto i Campionati europei del 2020, quindi sono i campioni in carica [*Titelverteidiger*]. Varie volte la Nazionale italiana di calcio ha cominciato male un torneo, ma poi ha vinto sorprendendo tutti. È successo ai Mondiali del 1982 e del 2006. L'esempio più clamoroso risale a [*risalire a: hier: sich ereignen*] 30 anni fa. La Nazionale era davvero in crisi. Prima del torneo, ha perso 2 a 1 in una partita amichevole [*Freundschaftsspiel*] con il Pontedera, una squadra di serie C. Nonostante questa incredibile sconfitta

[*Niederlage*], solo pochi mesi dopo, l'Italia allenata da Arrigo Sacchi ha conquistato [*erobern*] la finale dei Mondiali 1994. La crisi porterà fortuna anche stavolta? Speriamo...



LEGGI E VINCI

DOPO AVER LETTO **ADESSO**, RISPONDI ALLE
DOMANDE E PROVA A VINCERE IL FILM
PER AMOR VOSTRO DI GIUSEPPE GAUDINO.

- ❶ **Guglielmo Marconi è nato nel:**
 - a. 1909
 - b. 1986
 - c. 1874

→ vedi *Notizie dall'Italia*, pag. 6
- ❷ **Il programma televisivo che Fabio Fazio presenta dal 2003:**
 - a. *Quelli che il calcio*
 - b. Festival di Sanremo
 - c. *Che tempo che fa*

→ vedi *Tra le righe*, pag. 32
- ❸ **La causa della chiusura delle stufe medievali:**
 - a. le pestilenze
 - b. la Controriforma
 - c. la promiscuità

→ vedi *Una strada, una storia*, pag. 34
- ❹ **Si paga al casello autostradale:**
 - a. il pedaggio
 - b. la corsia di emergenza
 - c. il limite di velocità

→ vedi *Pagine facili*, pag. 40
- ❺ **Il cosiddetto "Urlo di pietra", nelle Dolomiti Friulane, è:**
 - a. un'opera d'arte
 - b. il campanile di una chiesa
 - c. una guglia

→ vedi *Le guide di ADESSO*, pag. 55
- ❻ **La lunghezza standard degli spaghetti:**
 - a. 15 cm
 - b. 25 cm
 - c. 35 cm

→ vedi *L'Italia a tavola*, pag. 58

Soluzioni del test ADESSO 7/2024:

1. a; 2. b; 3. a,b; 4. b; 5. c; 6. c

Rispondi correttamente alle domande del test e partecipa all'estrazione del DVD in palio.

Vai alla pagina www.zeit-sprachen.de/gewinnspiele o spedischi una cartolina, entro il 12 luglio, a: ZEIT SPRACHEN, ADESSO - TEST 8/23, Kistlerhofstr. 172, D-81379 München.



Il DVD è in vendita da ItalLibri,
tel. +49 089 27299441 www.itallibri.de



IMPRESSUM

Chefredakteurin
Rossella Dimola (V.i.S.d.P.)

Leitender Redakteur
Salvatore Viola

Redaktion
Isabella Bernardin, Sara F. Cavallari
(Online), Eliana Giurabocchetti,
Giovanna Iacono, Isadora Mancusi,
Salvatore Viola

Bildredaktion
Isadora Mancusi

Gestaltung
Velvet Firenze

Leitung Crossmedia
Elke Maria Latinović

Redaktionelle Mitarbeit
Andrea Balzer (frei), Monica Guerra (frei),
Dorothea Schmuck (frei)

Autoren
Renata Beltrami, Anna Bordoni,
Simonetta Capecchi, Marina Colucci,
Riccardo Iacono, Anna Mandelli,
Daniela Mangione, Marco Montemarano,
Stefano Vastano, Luca Vitali, Silvia Ziche

Verlag und Redaktion
ZEIT SPRACHEN GmbH
Kistlerhofstr. 172
81379 München

ISSN 0947-2096

Geschäftsführer
Ulrich Sommer

**Leiter Herstellung und
Digitales Publishing:**
Thorsten Mansch

Vertriebsleiter
Nils von der Kall / Zeitverlag

**Chief Marketing Officer und
Chief Operating Officer**
Alexander Holm

**Anzeigenverkauf und
Disposition:**
Eva-Maria Markus
Tel. +49 (0)89/8 56 81-131
eva-maria.markus@zeit-sprachen.de

Vertrieb Einzelverkauf
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co.
KG, www.dermedienvertrieb.de

Vertrieb Abonnement
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
www.dpv.de

Litho
Mohn Media Mohndruck GmbH,
33311 Gütersloh

Druck
Vogel Druck und Medienservice GmbH,
97204 Höchberg

© 2024 ZEIT SPRACHEN,
auch für alle genannten Autoren,
Fotografen und Mitarbeiter.

ZEIT SPRACHEN ist ein Tochter-
unternehmen der Zeitverlag Gerd
Bucurius GmbH & Co. KG.

LESERSERVICE

Fragen zum Abonnement und zu Einzelbestellungen

Unser Serviceportal erreichen Sie
24 Stunden täglich unter:
<https://kundenportal.zeit-sprachen.de>

Privatkunden und Buchhändler
Tel. +49(0)89/1214 0710
Fax +49(0)89/1214 0711
abo@zeit-sprachen.de

Lehrer, Trainer und Firmen
Tel. +49(0)89/9546 7707
Fax +49(0)89/9546 7708
lehrer@zeit-sprachen.de

Einzelverkauf und Shop
Tel. +49(0)89/9546 9955
sprachenshop@zeit-sprachen.de

Unsere Service-Zeiten
Montag bis Freitag 8 bis 20 Uhr,
Samstag 9 bis 14 Uhr

Postanschrift
ZEIT SPRACHEN GmbH
Kundenservice,
20080 Hamburg
Deutschland

Konditionen Abonnement pro Ausgabe (14 Ausgaben p.a.)

Deutschland € 8,99 inkl. MwSt.
und Versandkosten
Österreich € 9,50 inkl. MwSt. und
Versandkosten
Schweiz sfr 13,50 inkl.
Versandkosten
Übriges Ausland € 8,99 plus
Versandkosten

Studierende bekommen gegen
Nachweis eine Ermäßigung.

Einzelverkaufspreis
Deutschland: € 9,90

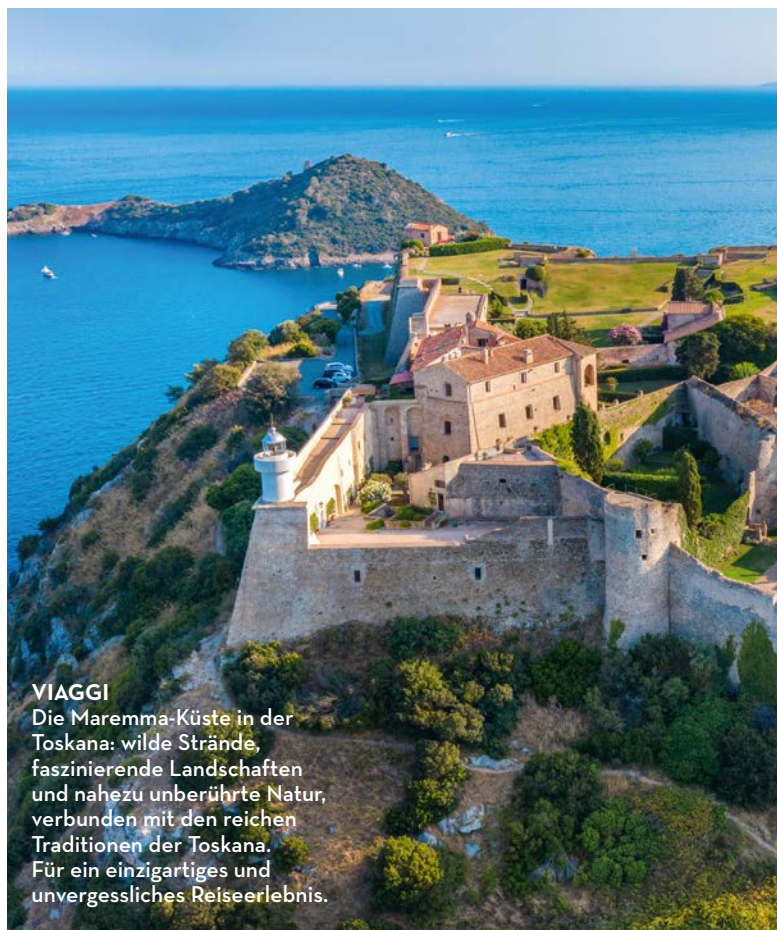
CPPAP-NR. 0220 U 92667

Bei ZEIT SPRACHEN erscheinen
Spotlight, Business Spotlight,
Écoute, Ecos, Adesso,
Deutsch perfekt

Fragen zu Themen im Heft
Kontaktieren Sie unsere
Redaktion für alle Fragen,
Anregungen und Kritikpunkte per
Mail: adesso@zeit-sprachen.de

Anzeigenverkauf
iq media marketing gmbh
Toulouser Allee 27, 40211 Düsseldorf,
Tel. +49 (0) 211/8 87-13 02
info@iqm.de
Mediainformationen www.iqm.de

Es gilt die jeweils gültige Preistabelle.
Infos hierzu unter:
www.unternehmen.zeit-sprachen.de/mediadaten



VIAGGI

Die Maremma-Küste in der Toskana: wilde Strände, faszinierende Landschaften und nahezu unberührte Natur, verbunden mit den reichen Traditionen der Toskana. Für ein einzigartiges und unvergessliches Reiseerlebnis.

DAS FINDEN SIE
IN DER AUSGABE

N.9

IM HANDEL
AB **19. JULI**

LINGUA

Si dice *focaccia barese* o *barese focaccia*?
Impariamo quando l'**aggettivo** si
posiziona prima o dopo il sostantivo.

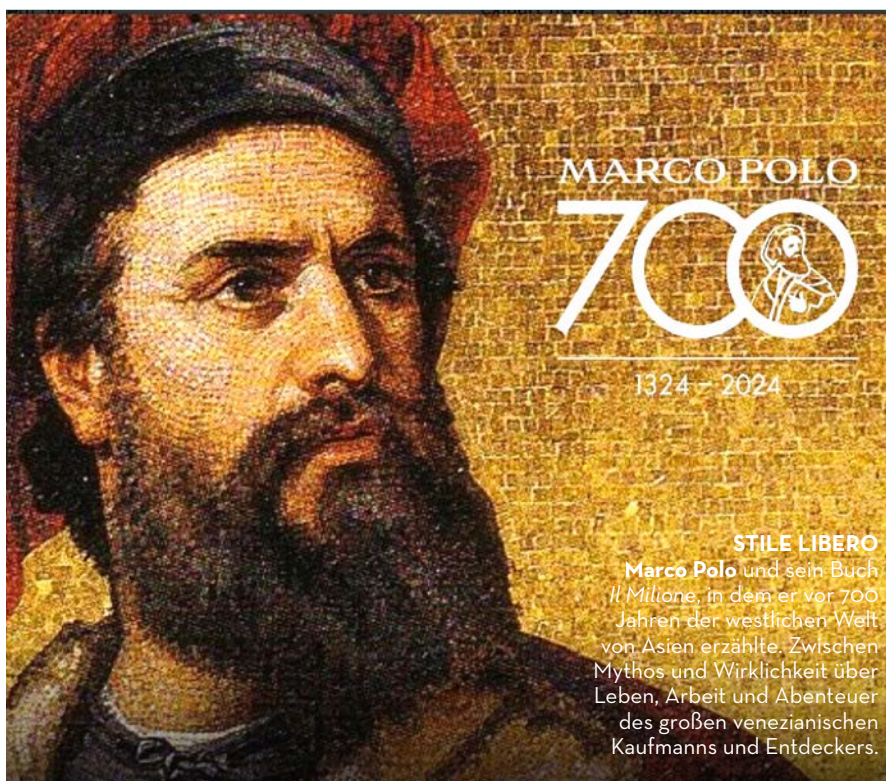
IL PERSONAGGIO

Come nasce un giallo? Lo abbiamo chiesto a **Carlo Lucarelli**, uno dei principali scrittori italiani di romanzi criminali.



L'ITALIA A TAVOLA

Mit den Füßen im Sand dem Rauschen der Wellen lauschen und fein essen. Wir zeigen Ihnen die coolsten **Strandrestaurants** für ein unvergessliches Abendessen.



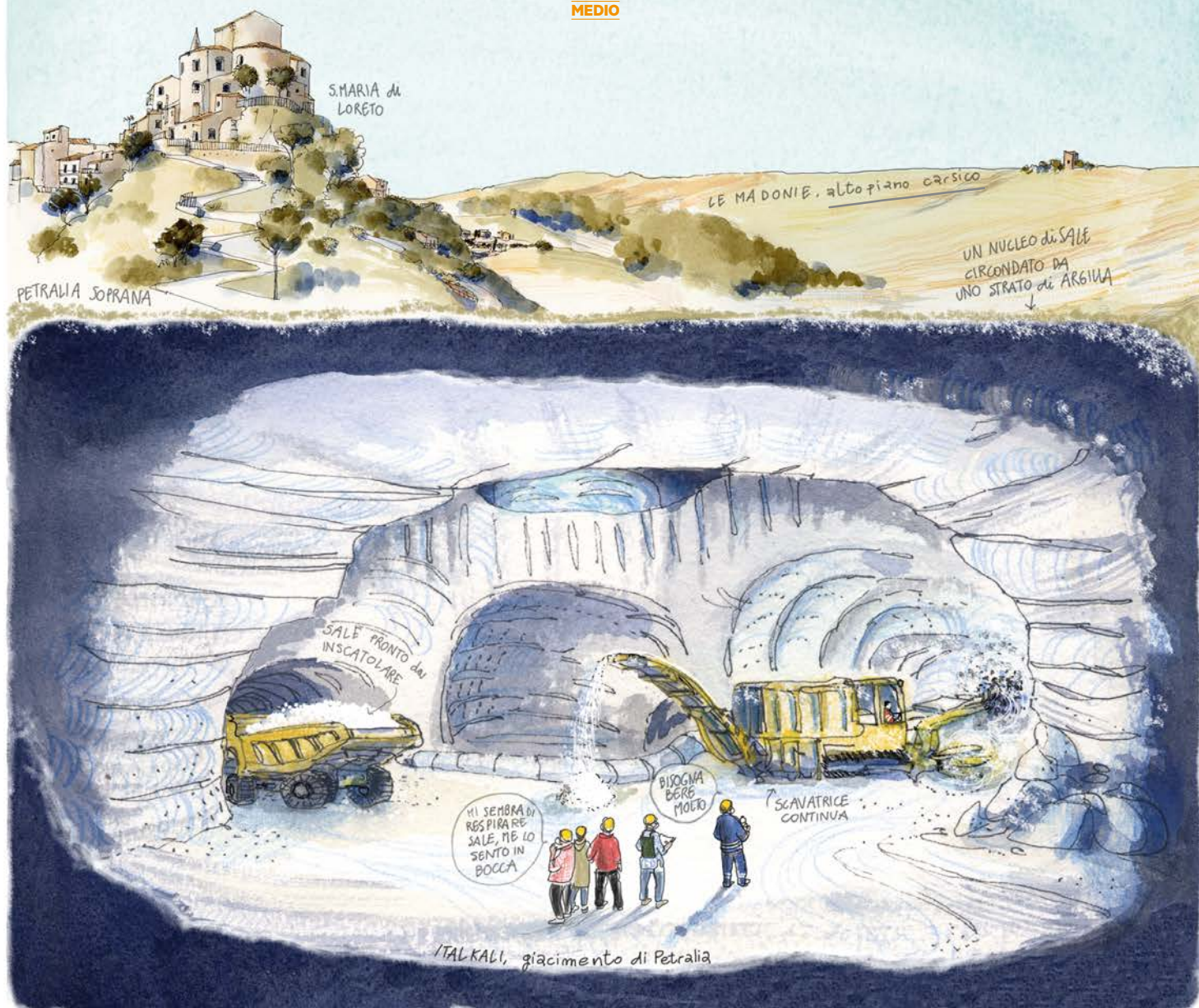
STILE LIBERO

Marco Polo und sein Buch *Il Milione*, in dem er vor 700 Jahren der westlichen Welt von Asien erzählte. Zwischen Mythos und Wirklichkeit über Leben, Arbeit und Abenteuer des großen venezianischen Kaufmanns und Entdeckers.

instaVIAGGIO in SICILIA, dentro una MINIERA di SALE

di SIMO CAPECCHI

MEDIO



Non sapevo nulla sulla provenienza di un sale che utilizzo anch'io, tra i più diffusi in Italia. Si tratta di salgemma, formato da evaporazione di antichi mari e rimasto intrappolato in un enorme giacimento nel cuore della Sicilia. Viene estratto da Italkali attraverso 70 km. di gallerie che scendono a spirale fino a 200 metri di profondità.



Quando sono andata a visitare la miniera, ci hanno accompagnato in macchina giù fino al fronte di scavo. Qui il sale viene estratto e portato, così com'è, direttamente al reparto inscatolamento che si trova dentro la miniera. A casa, quando apriamo un pacchetto di sale, siamo i primi a toccarlo, dopo 6 milioni di anni dalla sua formazione, puro e incontaminato.

la miniera di sale ➤ Salzbergwerk, Saline

l'altopiano carsico ➤ Karstebene

la provenienza ➤ Herkunft

diffuso ➤ verbreitet

il salgemma ➤ Steinsalz

l'evaporazione f. ➤ Verdunstung

intrappolare ➤ hier: einschließen

il giacimento ➤ Lagerstätte

estrarre ➤ abbauen

la galleria ➤ Stollen, Tunnel

la profondità ➤ Tiefe

il fronte di scavo ➤ Abbaustelle

il reparto (di) inscatolamento ➤ hier: Abfüllanlage

incontaminato ➤ unberührt, rein

ZEIT SPRACHEN

Wir lieben Sprachen.
Wir lieben

DEMOCRACY
RISPETTO
TOLERANZ
DIÁLOGO
LIBERTATE
HUMAN RIGHTS
IGUALDAD
SOLIDARITÉ
VIELFALT.

Wir sind 80 Menschen mit Wurzeln in fünf Kontinenten.
Das macht uns stark und einzigartig.
Nie wieder ist jetzt.

1 Ausgabe gratis testen!



Faszination Französisch:

Verbessern Sie ganz einfach Ihre Französischkenntnisse und lernen Sie mit jeder Ausgabe mehr über die französische Sprache, die Menschen und die Kultur Frankreichs.

Jetzt Gratisausgabe bestellen:

 ecoute.de/gratis



**JETZT
SICHERN!**