

ADESSO

Audio 

VALLE DEI TEMPLI

Die zeitlose Magie Siziliens

REPORTAGE

Prosecco, il vino
italiano più venduto
nel mondo

SPECIALE LINGUA

“Singola o doppia?”
Prenotare una
camera in hotel

VOCI D'ITALIA

Le spiagge più
belle secondo
gli italiani

Introduzione

MEDIO

Cari ascoltatori...

Cari ascoltatori, benvenuti in questo nuovo numero di ADESSO AUDIO. Ecco qualche anticipazione. Il Prosecco è uno dei vini italiani più conosciuti. Marina Collaci ci porta nei luoghi di produzione raccontandoci curiosità e svelandoci i numeri di uno dei vini più venduti in tutto il mondo. Per la rubrica Voci d'Italia abbiamo chiesto agli abitanti di alcune città italiane qual è la loro spiaggia preferita e perché. Come sempre, potrete esercitarvi con la rubrica L'angolo della pronuncia e troverete molti brani ed esercizi per mettere alla prova le vostre conoscenze di italiano. Buon ascolto da parte della redazione.

Viaggi



Agrigento

Dalla Valle dei Templi al centro storico, Agrigento è una città da scoprire e riscoprire. Quest'anno c'è un'occasione speciale, perché Agrigento è la “Capitale italiana della cultura 2025”. Ascoltiamo.

Subito dopo la curva ti fermi a un semaforo e, piano piano, mentre attendi che scatti il verde, metti a fuoco quello che ti è apparso sullo sfondo. Il meraviglioso Tempio della Concordia è lì, grandioso, intatto, silenzioso, quasi sospeso nell'aria. E allora lo vai a cercare al tramonto, nelle serate estive, quando l'area archeologica è aperta fino alle 23, e guardi da vicino la pietra dorata e millenaria delle sue colonne doriche, ti godi i profumi degli ulivi secolari e dei mirti, mescolati al calore che esce dalle pietre e all'aria calda che arriva dal mare. E ti senti un po' stordito, sospeso in un tempo indefinito.

Agrigento è così: un sogno che dura da millenni. Il suo mare africano la scalda di una luce impossibile da trovare altrove. I Greci che l'hanno fondata si erano accorti subito che in quella terra, in quel sole, in quel mare, c'era qualcosa di sacro: per questo hanno rimpiuto il suo territorio di meravigliosi templi. In questo tufo della Valle – 1.300 ettari, tra

le più grandi e perfette aree archeologiche del mondo, Patrimonio dell'Unesco, – si allineano il Tempio di Giunone, il Tempio di Ercole e quello dei Dioscuri. Quando percorri le strade che collegano la città alla sua marina, San Leone, continuano a spuntare qua e là, nel paesaggio. E poi, camminando nel Parco archeologico, ti imbatti in un colossale Telamone, una statua di tufo alta otto metri che prima giaceva stesa fra la sabbia ma che, da poco più di un anno, è stata issata in verticale: una pura immersione nella Magna Grecia.

Quelle: ADESSO 8/2025, S. 12

scattare	► hier: umspringen auf
lo sfondo	► Hintergrund
sospeso	► schwebend
millenario	► jahrtausendealt
la colonna	► Säule
secolare	► jahrhundertealt
il mirto	► Myrte
il calore	► Hitze, Wärme
la pietra	► Stein
stordito	► benommen

fondare ➤ gründen

riempire ➤ füllen, hier: übersäen

il tufo ➤ Tuffstein

**il Patrimonio
dell'Unesco** ➤ Unesco-Weltkulturerbe

allinearsi ➤ sich aneinanderreihen

Giunone ➤ Juno

collegare ➤ verbinden

spuntare ➤ auftauchen

imbattersi in qc. ➤ auf etw. stoßen

giacere ➤ liegen

issare ➤ aufrichten

l'immersione f. ➤ Eintauchen

L'angolo della pronuncia

FACILE

La pronuncia dei verbi in *-care*

Nella coniugazione del presente indicativo, i verbi in *-care* (come *giocare* o *mancare*) presentano modifiche ortografiche, e quindi anche di pronuncia, per conservare nella radice sempre lo stesso suono. Ad esempio, alla seconda persona singolare (*tu*), per mantenere il suono duro della consonante *c* davanti alla vocale *-i*, è necessario aggiungere una *h*. Abbiamo quindi *tu giochi*, *tu manchi*.

Ascoltate i seguenti verbi all'infinito e formate, per ciascuno, la seconda persona singolare del presente indicativo. Attenzione: non tutti i verbi sono in *-care*!

1. dimenticare
tu *dimentichi*

2. provocare
tu *provochi*

3. cominciare
tu *cominci* (senza l'*h*)

4. specificare
tu *specifichi*

5. scaricare
tu *scarichi*

6. abbracciare
tu *abbracci* (senza l'*h*)

Società

MEDIO

L'Italia che vorremmo...

Sarebbe bello cambiare quello che proprio non ci piace dell'Italia per renderla un luogo ancora più bello di quello che è. Ad esempio... avere un governo che, invece di fare leggi nuove ogni volta che succede qualcosa di straordinario, facesse applicare quelle che già ci sono.

L'Italia che vorremmo è quella che non reagisse con una nuova legge a ogni evento straordinario, o che appare tale all'opinione pubblica. Che si parli di femminicidi, di morti sul lavoro, di incidenti stradali o di criminalità minorile, la reazione di chi ha il potere e gli strumenti per intervenire è sempre la stessa: “Cambieremo la legge! Anzi, ne faremo una nuova!”. È una reazione istintiva, dettata dall'emozione del momento. Basterebbe invece applicare e far rispettare le leggi che ci sono. E in Italia sono tante, così tante che è ormai quasi impossibile contarle. Si parla di oltre 160.000 leggi, circa 10 volte la somma di tutte quelle tedesche, francesi e inglesi messe insieme. Se poi aggiungiamo le leggi annunciate, quelle presentate in parlamento, i decreti del governo e chi più ne ha più ne metta, il caos è perfetto. Ma certo, dal punto di vista elettorale rende molto di più

“fare” che “non fare”, anche se quel “fare” non solo è inutile, ma spesso dannoso. Una soluzione ci sarebbe: per impedire il proliferare di leggi inutili, si potrebbe fare una nuova legge!

Quelle: ADESSO 8/2025, S. 11

Riascoltate con attenzione il brano e individuate le parole che corrispondono alle seguenti definizioni.

1. Il contrario di normale, comune.
straordinario
2. Si riferisce a chi ha meno di 18 anni.
minorile
3. Lo è una reazione che deriva dall'impulso e non dalla riflessione.
istintiva
4. Il risultato dell'addizione.
somma
5. L'espressione che equivale a *und so weiter und so fort*.
chi più ne ha più ne metta

6. Il verbo che indica il moltiplicarsi in quantità eccessiva.
proliferare

la legge	➤ Gesetz
apparire	➤ erscheinen, wirken
il morto sul lavoro	➤ bei einem Arbeitsunfall tödlich Verunglückte(r)
l'incidente (m.) stradale	➤ Verkehrsunfall
la criminalità minorile	➤ Jugendkriminalität
il potere	➤ Macht
applicare	➤ anwenden
annunciare	➤ ankündigen
il decreto	➤ Dekret
chi più ne ha più ne metta	➤ und so weiter und so fort
elettorale	➤ hier: wahltaktisch
rendere	➤ hier: bringen
dannoso	➤ schädlich
impedire	➤ verhindern
proliferare	➤ vermehren, wuchern

Viaggi

MEDIO

Una spiaggia esclusiva in Liguria

Sono gli anni '50 quando François Mozer, uno svizzero con il pallino del mare, si innamora di questo angolo di costa racchiuso tra gli scogli e avvolto dalla macchia mediterranea, a 60 metri sotto il livello della strada tra Fiascherino e Lerici, nel Golfo dei Poeti. Il piccolo stabilimento balneare *L'eco del mare* diventa in breve un punto di riferimento per tanti artisti e intellettuali e ancora oggi conserva un fascino rustico, ma elegantissimo. Lo gestisce la figlia Francesca, che ha trasformato le vecchie cabine in 6 suite dove poter pernottare di

fronte al mare, ognuna dedicata a una canzone del compagno, il cantante Zucchero Fornaciari. Lo stabilimento balneare è composto invece da 30 postazioni con ombrellone e da un bar-ristorante. Per accedere bisogna percorrere i 157 gradini della scala scavata nella roccia (ma è disponibile anche un ascensore). Una discesa suggestiva per raggiungere un piccolo paradiso della Liguria.

Mehr zum Thema: ADESSO 8/2025, S. 53

il pallino	► Faible, Leidenschaft
racchiuso	► eingebettet
lo scoglio	► Klippe
avvolto	► hier: umgeben
il livello	► Niveau
lo stabilimento balneare	► Strandbad

il punto di riferimento	► Treffpunkt
gestire	► betreiben
pernottare	► übernachten
dedicare	► widmen
scavato	► gehauen
la roccia	► Fels

Voci d'Italia

DIFFICILE

Qual è la spiaggia più bella in Italia?

Avete una spiaggia preferita? Una dove vi piace andare perché è attrezzata o il mare è stupendo... Noi abbiamo chiesto agli abitanti di alcune città italiane qual è la loro spiaggia preferita e perché la scelgono. Ascoltiamo le loro risposte.

- Be', la spiaggia che mi ha colpito di più è ancora ci ho [e che ancora ho, n.d.r.] nel cuore l'ho vista un tre anni fa a Villasimius; ma io ricordo banani e oleandri, che era letteralmente da impazzire. E poi questa spiaggia rosata: splendida, splendida, splendida!
- Ci sono le spiagge libere, qui gli stabilimenti, il mare pulitissimo: è in Puglia, in provincia... dopo Fasano, si chiama Savellettri, Torre Canne. Fanno i bagni di sabbia e altre cose, insomma. E noi andavamo alla spiaggia libera anni fa, adesso non ci vado più.
- La più bella, diciamo, è in Sardegna: Puntaldia, verso Cagliari. Il mare è basso, quindi è bianca, la spiaggia. È bella, bella.
- Allora, una che sono rimasto veramente ammirato era la spiaggia del Cilento: Acciaroli, Ascea, tutti quei paesini che stanno vicino Salerno, la zona di Salerno.
- I faraglioni di Sant'Andrea in Puglia, in Salento, Le caratteristiche che [La caratteristica è che, n.d.r.] ci sono tutte [tutti, n.d.r.] questi faraglioni sulla costa, acqua pulita, calda.
- La spiaggia più bella d'Italia si trova in Sardegna, San Teodoro.
- Mi viene in mente la spiaggia, per esempio, del Conero, che invece è una spiaggia scesa e tutta di sassi, col mare bellissimo come buona parte della costa marchigiana, che è molto bella. A San Benedetto del Tronto, invece, è piatta come tutta quella parte lì, però bella col mare basso e poi in Italia... è tutto un giro di spiagge.
- Io penso che tra le più belle, partendo da sud, c'è la Costiera Amalfitana... Non è che ci siano spiagge molto larghe, in quel punto lì, però quelle spiaggette che ci sono (e il mare che ci sta vicino) sono veramente belle. Così come anche la parte di Capri. Queste parti qui sono stupende. Poi diciamo, risalendo, andando verso nord, c'è la Versilia anche, che invece sono spiagge larghe, sabbiose, che sono diverse dalle spiagge appunto che stavano giù nel Sud. E risalendo ancora ci sono le Cinque Terre, che penso che siano una tra le più belle perché c'è l'aspetto, diciamo, delle colline sulla destra e che danno [sono, n.d.r.] appunto a strapiombo sul mare

e creano un effetto particolare, insomma. È molto bello il colore delle casette che stanno lì, insomma, dei pescatori. Insomma, danno un aspetto bellissimo!

un tre anni fa ➤ vor ungefähr drei Jahren

rosato ➤ rosarot

il bagno di sabbia ➤ Sandbad

la spiaggia libera ➤ öffentlicher Strand (ohne Bezahlung)

il faraglione ➤ Klippe

scosceso ➤ abschüssig

il sasso ➤ Felsen

piatto ➤ eben

a strapiombo sul mare ➤ hoch über dem Meer

Oggi ti racconto

FACILE

Galatina

E ora un racconto per scoprire una città italiana di cui si parla poco. Ascoltate attentamente e poi rispondete con “vero” o “falso” a tre affermazioni che si riferiscono al testo. Il racconto si intitola Galatina.

Conoscete Lecce? La capitale pugliese dello stile barocco, proprio quella. Una città meravigliosa, ricca di storia. Una città indimenticabile per chi l'ha vista, un luogo da conoscere assolutamente per chi non c'è mai stato. Be', a pochi chilometri da Lecce, nella stessa provincia, c'è un altro luogo altrettanto magico, ricco di arte barocca e di storia. Solo che è più piccolo. Si chiama Galatina e io l'ho scoperto per caso. Era sera, il mio telefono si era scaricato e non avevo un caricabatterie con me. La macchina non aveva un navigatore satellitare e io non conoscevo la zona. Ho sbagliato strada una, due, tre volte. A un certo punto il motore ha cominciato a fare degli strani rumori. Poi si è spento. Per fortuna sono riuscita a parcheggiare la macchina sul lato di una strada di campagna. Sono scesa e ho iniziato a camminare. Non passava nessuno perché era molto tardi e quella era una strada isolata. Dopo qualche chilometro, in lontananza, ho

visto una città. Ho continuato, l'ho raggiunta e ho letto un cartello: “Galatina”. Mi sono trovata come dentro un sogno. C'erano palazzi barocchi, meraviglie di architettura, e non c'era nessuno in giro. Ho trovato un hotel. Mi sono fermata a Galatina per due giorni, mentre mi riparavano la macchina. L'ho visitata tutta, ho mangiato benissimo, ho conosciuto persone gentilissime. Non dimenticherò mai quel viaggio.

Quelle: ADESSO 8/2025, S. 43

Decidete se le seguenti affermazioni sono vere o false.

1. Galatina è in Puglia.
2. La storia si svolge di mattina.
3. La protagonista non ha un cellulare.

Soluzioni: 1. vero 2. falso 3. falso

la capitale	► Hauptstadt
indimenticabile	► unvergesslich
il luogo	► Ort
altrettanto	► genauso
scoprire per caso	► zufällig herausfinden
scaricarsi	► leer sein
il caricabatterie	► Ladegerät
sbagliare strada	► sich verfahren
il rumore	► Geräusch
spegnersi	► ausgehen, <i>hier</i> : absterben
la strada di campagna	► Landstraße
scendere	► aussteigen
in lontananza	► in der Ferne
raggiungere	► erreichen
il cartello	► Schild
il sogno	► Traum

Modi di dire



Dare (del) filo da torcere

Prima di perdere in finale, l'Italia ha dato (del) filo da torcere ai suoi avversari. L'espressione dare (del) filo da torcere significa “contrastare, ostacolare, rendere complicato portare a termine qualcosa”. Da dove deriva? Lo scopriamo nel prossimo brano.

Dare (del) filo da torcere a qualcuno significa “ostacolare, mettere i bastoni tra le ruote” a qualcuno. L'espressione nasce nel mondo tessile ed è riferita a una fase fondamentale della filatura: la torcitura. Fino a qualche decennio fa, questa operazione veniva eseguita a mano soprattutto da donne. Per riuscire a torcere le fibre tessili, unirle e formare i fili era fondamentale avere mani agili e sottili. Le fibre, infatti, non dovevano intrecciarsi, altrimenti diventava quasi impossibile scioglierle. Il filo da torcere è dunque “la difficoltà” o “l'ostacolo” che si mette davanti a qualcuno.

Quelle: ADESSO 8/2025, S. 9

dare del filo da <u>torcere</u>	➤ zu schaffen machen
ostacolare	➤ behindern
mettere i bastoni tra le ruote	➤ Steine in den Weg legen
il mondo <u>tessile</u>	➤ Textilindustrie
la <u>filatura</u>	➤ Spinnen
la <u>torcitura</u>	➤ Zwirnen
la <u>fibra</u>	➤ Faser
il <u>filo</u>	➤ Faden
intrecciarsi	➤ sich verwickeln

L'Italia a tavola

MEDIO

Gli spaghetti all'assassina

Spaghetti, salsa di pomodoro e peperoncino piccante... tre ingredienti base per un piatto tipico della cucina pugliese: gli spaghetti all'assassina. Come mai questo nome? Scopriamolo nel prossimo brano.

Non si può visitare Bari senza provare quello che è diventato il suo piatto più noto. No, non le orecchiette alle cime di rapa, ma gli **spaghetti all'assassina**. Nati nel 1967, oggi sono famosi in tutto il mondo grazie in particolare al programma della Cnn Stanley Tucci: *Searching for Italy*. È un piatto abbastanza recente, eppure esistono già diverse versioni sulla sua origine. Tutte concordano nell'assegnare la paternità allo chef Enzo Francavilla, originario di Foggia e nel 1967 titolare a Bari del ristorante Al sorso preferito. Dopo aver comprato i locali di un'ex rosticceria vicina al ristorante, sostengono alcuni, Francavilla avrebbe trovato appese alle pareti alcune ricette, fra cui quella degli spaghetti all'assassina. Provatala per curiosità avrebbe deciso, ritenendola squisita, di inserirla nel menu del suo ristorante. In un'altra versione del racconto, Francavilla, dovendo preparare al volo un piatto di spaghetti per alcuni clienti che gli hanno chiesto un piatto sfizioso e

sostanzioso, opta per dei "semplici" spaghetti al pomodoro, ma piccanti e bruciacchiati. Dopo averli mangiati, sembra che uno dei clienti si sia rivolto allo chef con queste parole: "Buoni, buonissimi. Ma tu sei un assassino".

Gli spaghetti all'assassina hanno tre caratteristiche fondamentali: vengono cotti in una padella di ferro, vanno serviti bruciacchiati e devono essere... piccanti. Si tratta di regole imprescindibili, perché a Bari la questione è seria. Talmente seria che, per trattare l'argomento, è nata l'Accademia dell'assassina di Bari, costituita da amanti ed esperti, che ogni mese fanno un giro nei ristoranti della zona, per gustare e recensire il piatto.

Quelle: ADESSO 8/2025, S. 60

Riascoltate il brano e rispondete alle seguenti domande. Fate attenzione a quando...

- all'inizio, si cita, oltre agli spaghetti all'assassina, anche un altro piatto simbolo di Bari;

- si parla di un programma americano che ha reso famoso questo piatto in tutto il mondo;
- si nomina l'anno in cui sono nati gli spaghetti all'assassina;
- si spiega dove, probabilmente, è stato ritrovato il foglio con la ricetta degli spaghetti all'assassina.

1. Oltre agli spaghetti all'assassina, un piatto simbolo di Bari sono...

- a. le orecchiette con le cime di rapa
- b. la pasta all'amatriciana

La soluzione è "a": le orecchiette alle cime di rapa.

2. Il programma andato in onda sulla Cnn si chiama ...

- a. John Travolta: *Searching for Italy*
- b. Stanley Tucci: *Searching for Italy*

La soluzione è "b": Stanley Tucci: *Searching for Italy*

3. La pasta all'assassina nasce nel...

- a. 1967
- b. 1976

La soluzione è "a": 1967

4. Il foglio su cui era scritta la ricetta era appeso...

- a. su una parete
- b. su una porta

La soluzione è "a": su una parete

le cime (pl.) di rapa	► Stängelkohlsprossen
l'origine f.	► Ursprung
assegnare	► zuweisen
la paternità	► Urheberschaft
il titolare	► Inhaber
la rosticceria	► Rostbraterei
decidere	► beschließen
al volo	► auf die Schnelle
sfizioso	► schmackhaft
sostanzioso	► reichhaltig
piccante	► scharf
bruciacciato	► geröstet
la padella di ferro	► Eisenpfanne
imprescindibile	► unabdingbar
la questione	► Angelegenheit
fare un giro	► eine Tour machen

Una strada, una storia

MEDIO

Via San Sebastianello, Roma

Questa piccola via nel centro di Roma collega piazza di Spagna a Trinità dei Monti ed è diventata famosa grazie all'atelier delle sorelle Fontana, dove le grandi dive americane andavano per farsi confezionare abiti eleganti e unici.

Una piccola stradina collega piazza di Spagna a Trinità dei Monti, arrivando al piazzale davanti a Villa Medici. Durante l'Ottocento, la frequentavano moltissimo soprattutto i pittori, per realizzare le loro vedute di Roma. Nel suo punto più alto, infatti, la prospettiva su Trinità dei Monti, Villa Medici e il suo parco è decisamente suggestiva. Tuttavia l'epoca di massimo splendore arriva per questa stradina alla metà del Novecento, quando la Città eterna si riempie di divi e dive hollywoodiani che girano a Cinecittà e, sempre più spesso, si recano in via San Sebastianello. Ad attirarli è un motivo davvero speciale.

Al civico 6 di via San Sebastianello, tre sorelle originarie di un piccolo paese in provincia di Parma hanno aperto una sartoria destinata a cambiare la storia della moda. Si chiamano Zoe, Micol e Giovanna Fontana. Tutto inizia nel 1949, quando le Sorelle Fontana realizzano l'abito di Linda Christian per il

matrimonio con Tyrone Power, celebrato a Roma. Le foto degli sposi riempiono le pagine dei giornali di tutto il mondo e le grandi attrici di Hollywood cominciano a frequentare sempre più spesso l'atelier: fra le tante Grace Kelly, Elizabeth Taylor, Rita Hayworth, Jayne Mansfield, Ursula Andress... Durante le riprese di Vacanze romane (1953), Audrey Hepburn si fa confezionare l'abito da sposa, ma le nozze saltano e l'attrice decide di regalare il suo splendido vestito a una delle sarte dell'atelier, in procinto di sposarsi davvero. Il legame più stretto si crea con Ava Gardner. Per lei le Sorelle Fontana non solo realizzano gli abiti di scena per i film La contessa scalza (1954), Il sole sorgerà ancora (1957) e L'ultima spiaggia (1959), ma anche un vestito famosissimo, destinato a suscitare grande scandalo. Si tratta del cosiddetto pretino, un abito nero profilato di rosso con bottoncini, accompagnato da un cappello da monsignore e completato da un rosario. Scoppia lo scandalo, che però si sgonfia in fretta. Si viene infatti ben presto a sapere che le Sorelle Fontana hanno chiesto e ottenuto dal Vaticano l'autorizzazione a usare il rosario. Oggi, al numero 6 di via San Sebastianello si trova la Fondazione Micol

Fontana, dove si possono ammirare tutte le creazioni delle Sorelle Fontana e sognare letteralmente a occhi aperti.

Quelle: ADESSO 8/2025, S. 34

la veduta	➤ Ansicht
suggestivo	➤ beeindruckend
il Novecento	➤ 20. Jahrhundert
la Città eterna	➤ Ewige Stadt, Rom
girare	➤ drehen
il civico	➤ Hausnummer
originario	➤ stammend
la sartoria	➤ Schneiderei
gli sposi pl.	➤ Brautpaar
la ripresa	➤ Aufnahme
confezionare	➤ hier: schneiden

saltare	➤ hier: platzen
in procinto di	➤ kurz vor; im Begriff sein, zu
il legame	➤ Bindung
l'abito di scena	➤ Filmkostüm
suscitare	➤ auslösen
profilato	➤ hier: eingefasst
il bottoncino	➤ Knopf
il rosario	➤ Rosenkranz
sgonfiarsi	➤ hier: abklingen
la fondazione	➤ Stiftung

Le scomode verità sul settore del vino

Il vino è un'eccellenza nazionale. Fatturato ed esportazioni vanno a gonfie vele. Ma è davvero tutto oro quello che luccica? Ascoltiamo il prossimo brano.

Guai a toccare il vino agli italiani! C'è addirittura chi, preso dalla foga di difenderlo, con-fonde le parabole del Vangelo, com'è capitato al ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Poco tempo fa, in occasione di Vinitaly, la fiera del settore, ha detto che il vino non solo è un prodotto fondamentale per la religione cristiana, ma che è "ovviamente anche oggetto del primo miracolo di Cristo, la moltiplicazione di quello che, per chi crede come noi, non può essere un veleno". Anche perché se così fosse, ha aggiunto, "avremmo un problema con chi l'ha moltiplicato". Evidentemente il ministro fa un po' di confusione fra la moltiplicazione dei pani e dei pesci e le Nozze di Cana. Ma poco importa, anche il ministro della Cultura, Alessandro Giuli, è intervenuto in favore del vino, sottolineando che "ha prodotto poesia, arte, letteratura, dialogo e pace". A rendere il vino italiano un'eccellenza nazionale c'è anche un motivo più profano: la bilancia commerciale. Nel 2024 il

comparto ha fatturato 14,5 miliardi di euro. Un risultato ottenuto da 241.000 imprese vitivinicole che lavorano complessivamente 681.000 ettari di vigne. L'export è cresciuto del 6% rispetto al 2023, toccando gli 8,1 miliardi di euro. Un dato che merita di essere definito... inebriante. Dunque viva il vino e guai a chi lo tocca. E poco importa che si tratti del presidente degli Stati Uniti d'America Donald Trump, intenzionato a colpirlo con nuovi dazi, o di Silvio Garattini, il fondatore dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri. Il professor Garattini non nega affatto l'importanza culturale e l'aspetto socializzante del vino, ma vuole che chi lo consuma conosca anche l'altra faccia della medaglia. Il Fatto Quotidiano ha pubblicato di recente un suo contributo in cui, per rendere plastico il suo ragionamento, ha spiegato che la vitivinicoltura produce in Italia ogni anno "41 milioni di ettolitri di vino, pari a 4,1 miliardi di litri contenenti 492 milioni di litri di alcol etilico". Una quantità spaventosa, che contribuisce in modo significativo allo sviluppo di tumori, come denunciato dall'Organizzazione mondiale della sanità. Sempre l'Oms, in un recente rapporto, ha sottolineato

che nell'Unione europea il consumo pro capite di alcol tra gli adulti era stato nel 2019 il doppio della media mondiale.

Senza contare che non di rado l'alcol è causa di incidenti, anche mortali, con vittime spesso molto giovani. A questa osservazione Matteo Salvini, ministro dei Trasporti e delle Infrastrutture, nonché vicepremier e capo della Lega, potrebbe replicare di aver già provveduto. Dal 14 dicembre 2024 è entrato infatti in vigore il nuovo Codice della strada, con severe restrizioni e sanzioni anche sulla guida in stato di ebbrezza. A distanza di pochi mesi, si riscontrano già effetti positivi. Secondo i dati resi noti dal ministero, tra il 14 dicembre 2024 e il 13 aprile 2025 ci sono stati 50 incidenti mortali in meno rispetto allo stesso periodo di un anno fa e gli incidenti gravi sono diminuiti di 1.182 unità. Garattini, e con lui una folta schiera di esperti, chiede al governo di seguire l'Irlanda, dove è stata varata una legge che obbliga i produttori a munire entro maggio 2026 tutte le bottiglie di vino di "etichette sanitarie" simili a quelle già presenti sui prodotti del tabacco. Una proposta che peraltro sarebbe in linea con il Beca (*Europe's Beating Cancer Plan*), ossia il Piano europeo di lotta contro il cancro partito nel 2021. Contro questa misura si schiera ancora gran parte del settore, con a capo il già citato ministro

Lollobrigida. La paura è quella di veder diminuire le vendite, soprattutto all'estero. Paure che sembrano però ingiustificate, almeno secondo quanto ha raccontato al mensile *Wired* il vitivinicoltore piemontese Gianluca Morino, uno dei pochi vignaioli italiani ad aver introdotto nelle proprie etichette le avvertenze sanitarie. Non solo non lamenta un calo di vendite, ma sostiene di aver ricevuto "feedback positivi dai consumatori, soprattutto dai più giovani". C'è poi la questione del vino dealcolato, già prodotto con successo in Francia e Spagna. Fino a pochi mesi fa i produttori italiani che volevano sottoporre il loro vino a questa procedura dovevano rivolgersi all'estero, perché in Italia era vietata. Ma opporsi spesso non giova, lo sa anche Lollobrigida. Tanto più che in Italia la domanda di questo tipo di prodotto comincia a esserci, anche se i numeri sono ancora bassi. Da dicembre dell'anno scorso è permesso dealcolare il vino anche in Italia, naturalmente indicandolo con l'apposita dicitura sull'etichetta.

A cercare di raffreddare un po' gli animi è arrivato Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food. In un recente intervento, ha scritto di essere assolutamente consapevole del momento difficile che sta attraversando il settore vitivinicolo, costretto com'è a confrontarsi con il cambiamento climatico, minori consumi,

la minaccia di dazi e ora anche quella del vino dealcolato. Tutte preoccupazioni legittime, ma che non possono negare l'evidenza, cioè "l'impatto dell'alcol sulla salute umana". Ma attenzione, anche nei vini dealcolati c'è il rovescio della medaglia. Per mantenere gusto e corpo, non di rado vengono aggiunti zucchero e additivi. Forse la vera soluzione è, a prescindere da che cosa, "gustare" anziché "consumare", e farlo con misura.

Quelle: ADESSO 8/2025, S.20

guai	► wehe
la foga	► Eifer, Hitze
confondere	► verwechseln
la fiera	► Messe
il miracolo	► Wunder
la moltiplicazione	► Vermehrung
il veleno	► Gift
intervenire	► hier: sich einsetzen
la bilancia commerciale	► Handelsbilanz
il comparto	► Branche
fatturare	► umsetzen
l'impresa vitivinicola	► Weinbaubetrieb
la vigna	► Weinberg, hier: Weinbaufläche
rispetto a	► im Vergleich zu

meritare	► hier: können
inebriante	► berauschend
intenzionato	► die Absicht haben
il dazio	► Zoll
il fondatore	► Gründer
non ... affatto	► keineswegs
negare	► bestreiten
il contributo	► Beitrag
il ragionamento	► Argumentation
contribuire	► beitragen
lo sviluppo	► Entstehung
denunciare	► melden
il rapporto	► Bericht
pro capite	► pro Kopf
di rado	► selten
entrare in vigore	► in Kraft treten
il Codice della strada	► Straßenverkehrsordnung
la restrizione	► Beschränkung
l'ebbrezza	► Trunkenheit
riscontrare	► verzeichnen
diminuire	► zurückgehen
la schiera	► Gruppe, Reihe
varare	► verabschieden
munire	► versehen
in linea con	► im Einklang mit

la lotta	➤ Bekämpfung
la misura	➤ Maßnahme
schierarsi contro qc.	➤ sich gegen etw. stellen
con a capo	➤ angeführt von
ingiustificato	➤ unbegründet
l'avvertenza sanitaria	➤ Gesundheitswarnung
lamentare	➤ beklagen
il calo	➤ Rückgang
dealcolato	➤ alkoholfrei
sottoporre	➤ unterziehen
la procedura	➤ Verfahren
giovare	➤ helfen
apposito	➤ entsprechend
la dicitura	➤ hier: Hinweis
confrontarsi	➤ sich auseinandersetzen
il cambiamento climatico	➤ Klimawandel
la minaccia	➤ Androhung
legittimo	➤ berechtigt
l'impatto	➤ Auswirkung
il rovescio	➤ Kehrseite
l'additivo	➤ Zusatzstoff
a prescindere da	➤ unabhängig davon
la misura	➤ Maß

Reportage

DIFFICILE

Tutto il buono del Prosecco

Fra tutti i vini prodotti in Italia, al Prosecco spetta un posto d'onore. Esportato e conosciuto in tutto il mondo, viene prodotto solo in un determinato territorio. Nel reportage di Marina Collaci scopriamo numeri e curiosità su questo prodotto tanto amato.

ADESSO: È il vino italiano più comprato, conosciuto e bevuto al mondo, il Prosecco, 758 milioni di bottiglie prodotte e un valore di mercato di 4 miliardi di euro.

ADESSO: È perfetto per un aperitivo, chic, frizzante il giusto, non è caro come lo champagne, è la base di molti cocktail.

ADESSO: Ma questa sua leggerezza e freschezza, lungi dall'essere un difetto, sono il suo punto di forza. Ne parliamo con Sandro Bottega, uno dei più grandi e importanti produttori di Prosecco. Lui ha anche tenu-to lezioni alla Columbia University di New York su business e marketing del vino. La sua famiglia coltiva vigneti di Prosecco dal 1977. Naturalmente nella provincia di Treviso.

Sandro Bottega: Il Prosecco viene prodotto nella zona ad alta vocazione che è compresa tra le colline di Conegliano Veneto e di Valdobbiadene. Però, ovviamente, abbiamo diverse produzioni. Produciamo oltre 15 proseccchi

diversi e alcuni provengono da altre zone, sempre però della provincia di Treviso, che rimangono comunque le zone più vocate e storicamente più importanti per la produzione di questo prodotto.

ADESSO: Solo lì, tra il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia, si può coltivare la vigna [l'uva, n.d.r.] Glera, il vitigno bianco del Prosecco.

Sandro Bottega: L'uva Glera è tra le uve, insieme al Pinot nero, che si adattano maggiormente al proprio territorio e quindi coltivare delle uve di Glera in territori diversi significherebbe ottenere dei risultati qualitativi completamente diversi. Nella zona invece compresa tra Conegliano e Valdobbiadene, ecco che c'è una qualità superiore, un terroir e un terreno a medio impasto, o particolarmente roccioso, con una roccia che si chiama Biancone, che permette alle radici di rimanere in superficie e raccogliere l'acqua immediatamente, quando piove, e inoltre ad [di, n., d.r.] avere una lunghezza particolarmente elevata, in maniera tale da raccogliere più acqua possibile. Un'uva assolutamente unica e un terroir assolutamente unico.

ADESSO: I vigneti coltivati a Glera vengono vendemmciati a settembre, quando l'uva ha

raggiunto il giusto grado di maturazione. È un'uva molto delicata, con una buccia molto sottile. Come avviene la raccolta?

Sandro Bottega: Le uve vengono raccolte a mano, per quanto riguarda il nostro Prosecco Docg e per quanto riguarda comunque la maggior parte degli altri vini. In alcuni casi non siamo in grado di garantire la raccolta manuale, ma nella gran parte dei casi sì.

ADESSO: Una volta vendemmiata, l'uva viene caricata su un rimorchio, preferibilmente di acciaio inossidabile, e trasportata immediatamente nei locali appositi; ancora freschissima viene liberata dai raspi, attraverso macchinari sofisticati, e poi pigiata. Il mosto viene privato anche delle bucce dell'uva e lì inizia il suo processo di fermentazione, che avviene in vasche d'acciaio.

Sandro Bottega: La fermentazione del nostro Prosecco varia a seconda dei tipi e delle tipologie che vogliamo ottenere. Va da un minimo di 60 giorni a un massimo di 12 mesi, quindi un periodo molto, molto elevato [lungo, n.d.r.]. È quasi unico nel settore e sviluppato con tecniche assolutamente uniche, nostre, e che permettono di chiamarlo “metodo Bottega”.

ADESSO: La fermentazione alcolica avviene grazie all'introduzione dei lieviti. Il vino rimane diverse settimane in affinamento e

poi si passa alla fase di spumantizzazione, ossia a una seconda fermentazione che produce la “presa di spuma” e la formazione del perlage. Ma, domanda cattiva, il Prosecco possiamo considerarlo un parente povero dello champagne?

Sandro Bottega: Il Prosecco non è mai stato un parente povero dello champagne; anzi, abbiamo cercato di esprimere questo concetto in tutto il mondo, cercando di portare campioni, qualità, degustazioni, abbinamenti, e far capire che è un prodotto diverso. Un prodotto che ha un'aromaticità, un profilo aromatico completamente diverso, è molto più ricco, molto più fruttato, è floreale, ma al tempo stesso [ha, n.d.r.] una sapidità anche ugualmente importante, un corpo che... per corpo si intende la quantità di estratto secco, che è paragonabile a quello dei grandi metodi classici del mondo, ma in alcuni casi li supera anche del 20%. Quindi un vino di grandissima stoffa, che non è stato magari valorizzato dai produttori e dai commercianti che lo hanno venduto fino ad adesso, ma che merita un futuro migliore di quanto abbia avuto fino adesso.

ADESSO: Il Prosecco è prodotto in tre denominazioni, il Prosecco Doc, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e l'Asolo Prosecco Docg. A seconda dell'effervescenza può chiamarsi “tranquillo”, oppure “frizzante”,

quando presenta una leggera bollicina ottenuta dalla seconda fermentazione, oppure ancora “spumante”. E a seconda della quantità di residuo zuccherino, può presentarsi da *extra brut*, secco e deciso, fino a *demi-sec*, che è più morbido e setoso. Sandro Bottega.

Sandro Bottega: La caratteristica dei nostri proseccchi [è, n.d.r.] di essere particolarmente gustosi, lunghi, profumati, essere sempre molto eleganti, non avere mai difetti di fermentazione provenienti da una non cura perfetta del mosto o del vino, avere sempre una grande pulizia, essere particolarmente lunghi e anche longevi, perché i nostri vini arrivano anche a 10 anni, i nostri proseccchi arrivano anche [a, n.d.r.] 10 anni di vita, anche di più, in alcuni casi.

ADESSO: Quanti sono i produttori di Prosecco?

Sandro Bottega: In un territorio così piccolo, se non sbaglio, ci sono 380 produttori di Prosecco Docg e oltre 1.000 produttori di Doc. Siamo uniti da tre consorzi che cercano di promuovere questi prodotti; non ci sono grandi divisioni, ma c'è una divisione importante tra cooperative e privati.

ADESSO: Non tutti i proseccchi sono alla portata di tutte le tasche. Come per tutti i vini, i prezzi variano. Sandro Bottega.

Sandro Bottega: Noi produciamo bottiglie che

vanno dai 10 euro fino ai 250 euro, a seconda del livello qualitativo che ogni cliente vuole consumare, vuole spendere. Abbiamo bottiglie con 5.000 cristalli, con 3.000 cristalli, bottiglie verniciate, bottiglie normali, bottiglie di annate vecchie di 10 anni, abbiamo bottiglie di 5 anni, di 4 anni e così via. Quindi il livello qualitativo che uno vuole raggiungere è proporzionale al prezzo, ma sicuramente noi cerchiamo di essere un'azienda di una grandissima serietà, che permette quindi di dare al consumatore un eccellente rapporto qualità-prezzo.

ADESSO: Dove esportate?

Sandro Bottega: Esportiamo in tutto il mondo, in 160 paesi. Diciamo che esportiamo l'85% del nostro fatturato, ma il primo mercato rimane sempre in Italia.

ADESSO: A Conegliano esiste una scuola prestigiosa dove si insegna l'arte del Prosecco, è l'Istituto statale di istruzione secondaria superiore “Cerletti”, con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia. È nato nel lontano 1876 (e ha delle bellissime sale antiche) grazie al re d'Italia Vittorio Emanuele II, ed è la scuola enologica più antica d'Italia. Ha un'azienda agricola con cantina, distilleria, fattoria didattica e frutteto e, per i giovani che vogliono studiare lì, rappresenta una garanzia di successo.

il valore di mercato	➤ Marktwert
frizzante il giusto	➤ angenehm spritzig
tenere lezioni	➤ lehren
coltivare	➤ bewirtschaften
il vigneto	➤ Weinberg
la zona ad alta vocazione	➤ Anbaugebiet mit hohem Anspruch
la collina	➤ Hügel
vocato	➤ berufen
il vitigno	➤ Rebsorte
l'uva	➤ Traube
il territorio	➤ Gegend, Gebiet
il terreno	➤ Boden
roccioso	➤ felsig
la radice	➤ Wurzel
rimanere in superficie	➤ an der Oberfläche bleiben
raccogliere	➤ aufnehmen
vendemmia	➤ (Wein) lesen
il grado di maturazione	➤ Reifegrad
la buccia	➤ Haut
la raccolta	➤ Ernte
raccogliere a mano	➤ von Hand ernten
manuale	➤ manuell
caricare	➤ aufladen
il rimorchio	➤ Anhänger
l'acciaio inossidabile	➤ Edelstahl

il raspo	➤ Traubengerüst
il macchinario sofisticato	➤ technisch anspruchsvolle Maschine
pigiare	➤ keltern
il mosto	➤ Traubenmost
la fermentazione	➤ Gärung
la vasca	➤ Wanne
l'introduzione f.	➤ Hinzufügen
il lievito	➤ Hefe
l'affinamento	➤ Ausbau
la spumantizzazione	➤ Sektbereitung
il parente povero	➤ armer Verwandter
il campione	➤ Musterflasche
la degustazione	➤ Weinprobe
l'abbinamento	➤ Zusammenstellung mit Speisen
fruttato	➤ fruchtig
floreale	➤ blumig
la sapidità	➤ Geschmackstiefe
il corpo	➤ Körper
l'estratto secco	➤ Trockenextrakt
paragonabile a	➤ vergleichbar mit
superare	➤ übertreffen
valorizzare qc.	➤ etw. gut präsentieren
meritare qc.	➤ etw. verdienen
l'effervescenza	➤ Kohlensäuregehalt

tranquillo	► still
la bollicina	► Sprudeln
il residuo zuccherino	► Restzucker
setoso	► seidig
la pulizia	► Sauberkeit
longevo	► langlebig
essere alla portata di tutte le tasche	► für jeden Geldbeutel erschwinglich sein
verniciato	► lackiert
l'annata	► Jahrgang
il rapporto qualità-prezzo	► Preis-Leistungs-Verhältnis
il fatturato	► Umsatz
la viticoltura	► Weinbau
l'enologia	► Weinbaukunde, Önologie
il frutteto	► Obstgarten, hier: Weinberg

ADESSO in musica

 MEDIOS

Fotoromanza di Gianna Nannini

“Questo amore è una camera a gas...” Alzi la mano chi non conosce questo verso della canzone *Fotoromanza* di Gianna Nannini, sicuramente uno dei pezzi più famosi dell’artista toscana e quello che l’ha consacrata a livello internazionale.

Il titolo del brano è un neologismo nato dall’unione delle parole fotoromanzo e romanza. Il primo, nato nel secondo dopoguerra, è un genere tipicamente italiano in cui le storie d’amore sono raccontate tramite fotografie e parti scritte. La romanza, invece, è una composizione musicale che affronta tematiche amorose. Nella canzone, Nannini ironizza sui cliché delle storie d’amore presenti in numerose canzoni italiane. Lo fa utilizzando frasi da fotoromanzo, in cui l’amore è pieno di difficoltà e si vede sempre tutto nero. Una curiosità raccontata da Nannini stessa: “Il verso *questo amore è una camera a gas* l’ho scritto dopo essermi tagliata la mano con una mandorla. A canzone finita, volevo buttare via tutto; mi sembrava una canzone da fiera popolare!”. Invece è diventata una delle canzoni più amate della rockstar senese.

Ascolta la canzone su

<https://www.youtube.com/watch?v=1qZ5zhl74VA>

la camera a gas	► Gaskammer
-----------------	-------------

consacrare	► bekannt machen
------------	------------------

il brano	► Lied
----------	--------

il fotoromanzo	► Fotoroman
----------------	-------------

la romanza	► Romanze
------------	-----------

la fiera popolare	► Volksfest
-------------------	-------------

senese	► aus Siena
--------	-------------

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Introduzione e dialogo

Quando si prenota una stanza d'albergo, online o al telefono, è importante essere precisi. Solo esprimendo bene quello di cui abbiamo bisogno si evitano delusioni quando arriviamo nel luogo in cui passeremo le nostre vacanze. Una stanza, infatti, può avere caratteristiche molto diverse. Cominciamo con un breve dialogo proprio su questo argomento. Ascoltatelo più di una volta prima di passare all'esercizio successivo.

Lui: Buonasera. Vorrei prenotare una stanza nel vostro hotel.

Lei: Buonasera. Benissimo. Per quali date?

Lui: Dal 12 al 19 agosto, per una settimana.

Lei: Mi dispiace. Per quelle date il nostro hotel è al completo. Ma abbiamo stanze libere per la settimana dopo, quella dal 19 al 26.

Lui: Va bene lo stesso. Avete anche una stanza tripla?

Lei: Abbiamo una doppia con un letto in più, che può essere aggiunto. Altrimenti posso proporre una doppia e una singola, con uno sconto del 50% sulla singola.

Lui: Ah, perfetto allora.

la delusione ➤ Enttäuschung

essere al completo ➤ ausgebucht sein

la stanza tripla ➤ Dreierzimmer

aggiungere ➤ zustellen

la singola ➤ Einzelzimmer

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Esercizio 1: Singola o doppia?

Avete ascoltato attentamente il dialogo? Noi vi consigliamo di farlo ancora una volta prestando attenzione alle espressioni che riguardano la prenotazione in hotel. Ora passiamo al primo esercizio.

Completate le frasi che seguono usando le espressioni ascoltate nel dialogo. Ma in fretta, prima del segnale acustico e della nostra risposta.

1. Un hotel senza stanze libere è...
al completo
2. Una stanza per una persona è una stanza...
singola
3. Una stanza per due persone è una stanza...
doppia
4. Una stanza per tre persone è una stanza...
tripla
5. Il letto in più può essere...
aggiunto
6. Una riduzione sul prezzo è uno...
sconto
7. I giorni della prenotazione si chiama...
date

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Dialogo 2: Vista mare?

Benissimo. La stanza è prenotata e il nostro protagonista non ha ancora espresso desideri particolari. Ma adesso gli viene in mente di chiedere qualche informazione in più. Ascoltate attentamente il dialogo, anche più di una volta, prima di passare al secondo esercizio.

Lui: Ma le stanze sono spaziose?

Lei: Molto. La doppia ha una superficie di 20 metri quadrati.

Lui: E hanno anche un balcone?

Lei: Certo. Tutte le nostre stanze ce l'hanno. E la doppia che ha prenotato è con vista mare.

Lui: Quindi sarà molto luminosa. Ma di notte si può anche oscurare? La luce mi dà fastidio.

Lei: Senz'altro. Le finestre sono dotate di imposte e in più ci sono delle tendine pesanti che si possono chiudere.

spazioso	➤ geräumig
la vista mare	➤ Meerblick
luminoso	➤ hell
oscurare	➤ verdunkeln
dare fastidio	➤ stören
dotato di	➤ ausgestattet mit
l'imposta	➤ Fensterladen
la tendina	➤ Vorhang
pesante	➤ schwer

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Esercizio 2: La stanza è spaziosa?

Avete ascoltato attentamente il dialogo sulle caratteristiche della stanza? Noi, come sempre, vi consigliamo di farlo ancora una volta concentrandovi sui termini rilevanti. Ora passiamo al secondo esercizio.

Rispondete con “sì” o “no” alle seguenti domande, aggiungendo anche l'informazione giusta. Ma in fretta, prima del segnale acustico e della nostra risposta!

1. La stanza è piccola?

No, è spaziosa.

2. Ha vista mare?

Sì, ha vista mare.

3. Ha un balcone?

Sì, ha un balcone.

4. Le finestre hanno le veneziane?

No, hanno le imposte.

5. Le tende sono leggere?

No, sono pesanti.

6. La stanza è buia?

No, è luminosa.

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Dialogo 3: Oggetti e servizi

Sono tante le cose che dobbiamo considerare quando prenotiamo una stanza d'albergo. Alcuni oggetti non ci sono sempre. Altri oggetti e servizi sono presenti quasi sempre, ma è meglio chiedere. Ascoltiamo il terzo dialogo prima di passare al terzo esercizio.

Lui: C'è il wifi nella stanza?

Lei: Abbiamo un wifi per tutto l'hotel, troverà la password nella stanza.

Lui: E in ogni stanza c'è un asciugacapelli?

Lei: Sì, in bagno c'è sempre un phon.

Lui: Devo portarmi shampoo e bagnoschiuma.

Lei: Può decidere. In ogni caso troverete in bagno flaconi di shampoo e bagnoschiuma sufficienti per il vostro soggiorno.

Lui: Il vostro hotel è pet friendly?

Lei: Ovviamente sì, cani e gatti sono benvenuti. Troverà altre informazioni sul nostro sito.

Lui: Ho letto che in stanza non c'è la TV, è vero?

Lei: Proprio così. Il nostro albergo si chiama "Hotel del silenzio" perché teniamo alla quiete. La TV può disturbare gli altri ospiti.

Lui: Avete l'aria condizionata?

Lei: Tutte le nostre stanze sono dotate di condizionatore.

l'asciugacapelli m. ➤ Haartrockner

il bagnoschiuma ➤ Duschgel

la quiete ➤ Ruhe

disturbare ➤ stören

l'aria condizionata ➤ Klimaanlage

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Esercizio 3: C'è un phon?

Pronti per il terzo esercizio, a scelta multipla?

Scegliete tra la risposta “a” e la risposta “b”. Ma in fretta, prima del segnale acustico e della nostra risposta!

1. Un sinonimo di *phon* è...

- a. asciugacapelli
- b. seccacapelli

La risposta è “a”, *asciugacapelli*.

2. Per dire che cani e gatti sono ammessi viene usata l'espressione...

- a. *animal friendly*
- b. *pet friendly*

La risposta è “b”, *pet friendly*.

3. In bagno ci sono...

- a. shampoo e disgelo
- b. shampoo e bagnoschiuma

La risposta è “b”, *shampoo e bagnoschiuma*.

4. Per il wifi serve una...

- a. password
- b. parola magica

La risposta è “a”, *password*.

5. Un sinonimo di *silenzio* è...

- a. rumore
- b. quiete

La risposta è “b”, *quiete*.

6. Un sinonimo di *aria condizionata* è...

- a. condizionatore
- b. condizionamento

La risposta è “a”, *condizionatore*.

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Dialogo 4: Il pagamento

Nell'ultimo dialogo, il nostro protagonista chiede informazioni sul pagamento e altri dettagli. Ascoltatelo anche più di una volta prima di passare al quarto e ultimo esercizio.

Lui: E per il pagamento?

Lei: Basta comunicare il numero della carta di credito. La somma verrà addebitata due giorni prima del vostro arrivo.

Lui: Posso anche pagare in contanti all'arrivo?

Lei: Purtroppo no, non accettiamo contanti. Ma può fare già oggi un bonifico, se vuole. Trova il nostro Iban sul sito.

Lui: Fino a quando posso cancellare la prenotazione?

Lei: Fino a due giorni prima, senza penale. Nelle 48 ore precedenti all'arrivo dovrà pagare la metà dell'importo.

Lui: E il check out a che ora sarà?

Lei: Prego i nostri ospiti di lasciare la stanza entro le 11 del mattino. Ma se volete godervi anche l'ultimo giorno, abbiamo un deposito bagagli gratuito.

il pagamento	► Bezahlung
la carta di credito	► Kreditkarte
addebitare	► abbuchen
in contanti	► in bar
all'arrivo	► bei der Ankunft
il bonifico	► Überweisung
cancellare	► stornieren
la penale	► Stornierungsgebühr
l'importo	► Betrag
il deposito bagagli	► Gepäckraum
gratuito	► gratis

Speciale lingua: Prenotare una camera d'albergo

MEDIO

Esercizio 4: Dal check in al check out

Siete pronti per l'ultimo esercizio?

Noi vi offriamo due alternative, a voi scegliere quella giusta in base al dialogo appena ascoltato. Come sempre in fretta, prima del segnale acustico e della nostra risposta.

1. Check out alle 11 o alle 12?

Alle 11.

2. Pagamento in contanti o con carta di credito?

Con carta di credito.

3. Il bonifico è ammesso o non è ammesso?

È ammesso.

4. Il deposito bagagli è a pagamento o gratuito?

È gratuito.

5. Cancellazione gratuita massimo due giorni o una settimana prima dell'arrivo?

Massimo due giorni prima dell'arrivo.

6. Se si cancella più tardi bisogna pagare la metà o l'intera somma?

La metà.

Saluto**MEDIO**

Cari amici di ADESSO Audio...

Cari amici di ADESSO AUDIO, grazie per averci seguiti fin qui. Noi della redazione di ADESSO vi salutiamo e vi diamo appuntamento al prossimo numero, in cui potrete ascoltare un nuovo *Speciale lingua*, un reportage esclusivo, un'inchiesta condotta nelle strade di una città italiana e molto, molto altro. Vi ricordiamo che ADESSO AUDIO può essere richiesto in abbonamento o scaricato, sempre in abbonamento, alla pagina Internet www. adesso-online.de/ adesso-audio. Un caro saluto da noi tutti e a risentirci.