

ADESSO

EINFACH BESSER ITALIENISCH

ADESSO

**WEIHNACHTEN
ALL'ITALIANA**
ein humorvoller
Einblick

SIEBEN

Geschenkideen:
köstlich und
selbstgemacht!

3

GENUSS-ROUTEN

MIT ALLEN WICHTIGEN ADRESSEN!

UMBRIA

MODA

Chi è l'erede di
Giorgio Armani?

SOCIETÀ

Il crimine raccontato
da un'esperta

Deutschland € 9,90
CH sfr 15,90
A.E. F+L L. SK € 11,20

ISBN: 978-3-68987-509-1
2 5 0 1 4
4 191343 109902



Das ZEIT SPRACHEN Geschenkabo

Verschenken Sie 3
oder 6 Monate Welt,
Sprache und Kultur!

Überraschen Sie Ihre
Liebsten mit einem
Sprachmagazin-Abo
Ihrer Wahl.

Jetzt bestellen:
[zeit-sprachen.de/
geschenkabo2025](https://zeit-sprachen.de/geschenkabo2025)



inkl. einer
kostenlosen
Ausgabe vor
Weihnachten*

* Bestellen Sie bis zum 12.12., dann erhalten Sie Ihre
kostenlose Ausgabe rechtzeitig vor Weihnachten.

ZEIT  SPRACHEN

Care lettrici, cari lettori,

Es weihnachtet sehr! *Perdonatemi l'espressione in tedesco, ma "si avvicina il **NATALE**" non ha la stessa forza e lo stesso fascino. Personalmente non trovo poi così male questo periodo dell'anno; anzi, stimola la mia **CREATIVITÀ**, che si traduce in pacchetti regalo sempre nuovi e originali, in biglietti di auguri fai da te, in regali fatti in casa (vedi pag. 58) e menu natalizi tradizionali, ma ogni volta con un tocco in più. Le decorazioni della tavola dipendono da cosa "mi regalano" le passeggiate nella natura: rami secchi, bacche, pigne... Poi, quando trascorro il Natale dalla mia famiglia, nelle colline di Firenze, è d'obbligo la "spedizione" al boschetto dei cinghiali, dove cresce il pungitopo spontaneo... un'esperienza davvero da favola!*

*Ma si sa, il Natale divide: c'è chi lo ama e chi lo detesta. Non perdetevi, a pagina 28, l'articolo di Salvatore Viola, che racconta con un pizzico di **IRONIA** i suoi Natali fra "maratone culinarie" e tradizioni ribaltate. Una lettura molto divertente che vi farà sentire davvero in Italia.*

Per questo Natale il pensiero va a tutti i bambini del mondo costretti a rinunciare alla loro infanzia e a vivere nella paura a causa della violenza e delle guerre, con la speranza che questo sia davvero l'ultimo che trascorrono così.

Buon Natale da parte
di tutta la redazione!

Rossella Dimola

ROSSELLA DIMOLA
DIRETTRICE



la forza ➤ Ausdruckskraft	il pungitopo spontaneo ➤ wildwachsender Mäusedorn	rinunciare ➤ verzichten
il biglietto di auguri ➤ Glückwunschkarte	detestare ➤ verabscheuen	l'infanzia ➤ Kindheit
il ramo secco ➤ trockener Zweig	ribaltato ➤ auf den Kopf gestellt	vivere nella paura ➤ in Angst leben
la bacca ➤ Beere	divertente ➤ unterhaltsam	la violenza ➤ Gewalt
la pigna ➤ Tannenzapfen	(essere) costretto ➤ gezwungen sein	la speranza ➤ Hoffnung

Italien lieben – italienisch lesen



Italienische Originalliteratur
in Reclams Roter Reihe,
mit Worterklärungen auf
Deutsch



Entdecken Sie hier
unser ganzes Angebot
an italienischer
Literatur.

reclam.de/italienische-literatur

Reclam

Sie wollen mehr?

Machen Sie mehr aus Ihrem Abo und lernen Sie noch intensiver Italienisch: Als ADESSO-Abonnent erhalten Sie das **eMagazine, den digitalen Audiotrainer und die interaktiven Übungen** zum Vorzugspreis von z. Zt. **nur 5 Euro pro Ausgabe**. Alle Inhalte nutzen Sie bequem in der ADESSO-App.

Jetzt bestellen unter
adesso-online.de/digital-upgrade
oder einfach QR-Code scannen.



IN COPERTINA

Trevi, Umbria
© Paolo Evangelista/
HUBER IMAGES

ZEICHENERKLÄRUNG UND LESER-SERVICE

FACILE A2-B1 Grundstufe

MEDIO B1-B2

DIFFICILE C1-C2

lettera Unterstreichung
unregelmäßige Betonung

www.adesso-online.de

Übungen, Hörtexte, Highlights...



www.facebook.com/adesso.magazin



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

Abonnenten-Service

Tel. (0049) 89-12140710

e-mail: abo@zeit-sprachen.de

03 **EDITORIALE**
Von Rossella Dimola

10 **POSTA PRIORITARIA**
Leserbriefe



34

**UNA STRADA,
UNA STORIA** 
Via Pino Daniele,
Napoli

DOLCE VITA

12 **VIAGGI UMBRIA** 
Drei Genuss-Routen durch das
grüne Herz Italiens – mit Tipps
und Top-Adressen

53 **LE GUIDE DI ADESSO**
TORINO 
Von der Hauptstadt Italiens
zur Stadt des Industrie-Designs

28



58



58 **L'ITALIA A TAVOLA**
NATALE 2025. REGALI GOLOSI 
7 Geschenkideen:
köstlich und selbstgemacht!

66 **SCHERZI A PARTE** 
Lachen mit Lucrezia

PRIMO PIANO

06 **ADESSO DALL'ITALIA** 
Neues aus Italien

11 **TERRAZZA CON VISTA** 
Ausblick auf ein besseres Italien:
weniger nervige Wiederholungen
in den Medien

20 **L'ITALIA IN DIRETTA** 
Der lange Streit um die Justizreform,
von Michael Braun

26 **SCALA B, INTERNO 5** 
Die Jugend auf Demos:
vernetzt, engagiert, stark!

28 **STILE LIBERO**
NATALE ALL'ITALIANA 
Italienische Weihnachten:
ein ganz persönlicher Einblick

52 **PASSAPAROLA** 
Narzissen und Baby Boomer,
von Renata Beltrami

LINGUA

- 40 **PAGINE FACILI** F 
Italienisch leicht gemacht
- 44 **UN MONDO DI PAROLE** M
Wörter, um Ihr Italienisch zu verbessern
- 45 **UN MINUTO DI ITALIANO** M D
Besser sprechen:
Italienisch kurz und knapp
- 46 **I VOSTRI DUBBI** D
Sie fragen, wir antworten:
il linguaggio formale e informale
- 48 **DIALOGANDO** M
Italienisch für knifflige Situationen:
i giochi da tavolo
- 50 **LINGUA VIVA** M
Abracadabra! Die Magie der
Sprache, die Sprache der Magie
- 51 **SCHEDE DI LINGUA** M
Extra Grammatik- und
Wortschatztraining
- 62 **IN POCHE PAROLE** F
Ausgewählte Artikel leicht
verständlich (A2)
- 65 **TEST**
ADESSO lesen und gewinnen!



38

COSE M 
Valsport:
Sportschuhkult
seit über 100
Jahren

PERSONAGGI

- 22 **L'INTERVISTA**
ROBERTA BRUZZONE D
Eine True-Crime-Expertin
packt aus
- 56 **TRA LE RIGHE** M
Leo Dell'Orco,
von Stefano Vastano

TEMPO LIBERO

- 36 **LIBRI E LETTERATURA** F M
Büchertipps und Leseprobe
- 64 **DOPPIO GIOCO** M
Eine Seite Rätselspaß.
Machen Sie mit!



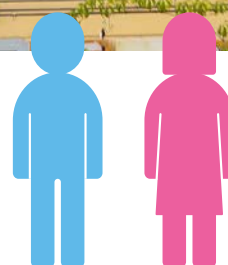
Audio Reportage
L'Italia sta diventando un
paese per single?
in ADESSO AUDIO
14/2025.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

società

ADDIO GRANDE FAMIGLIA ITALIANA

**FACILE
AUDIO**

In Italia molte persone vivono da sole. In base a una recente indagine dell'Istat, tra il 2023 e il 2024 le famiglie italiane composte da una persona sola erano il 36,2%. Si tratta di una tendenza in crescita. Tra i motivi ci sono la diminuzione delle nascite, le politiche della famiglia poco adeguate e la migliore speranza di vita. Tutti fenomeni già noti. Fra i nuclei familiari di una sola persona, molti (4,6 milioni) sono formati da persone con più di 65 anni, soprattutto donne rimaste vedove. In media una famiglia italiana è composta da 2,2 persone. Sulla base di questi dati, l'Istat ha descritto anche l'Italia del futuro. Nel 2050 le famiglie con una persona sola saranno il 41%. La media di persone per famiglia scenderà a 2 e 6,5 milioni di persone avranno più di 65 anni. Questa situazione condiziona i consumi. Anzi, li condiziona già. Monoporzioni e confezioni più piccole sono già sugli scaffali dei supermercati. E se avete fatto attenzione, anche gli sconti sono cambiati: pochissimi 3x2 e proposte di multipack. La tendenza riguarda anche il mercato immobiliare. Le case di dimensioni medie e piccole sono le più richieste.



l'Istat: ital. Statistikinstitut	condizionare ➤ beeinflussen
composto da ➤ bestehend aus	i consumi pl. ➤ Konsum, Verbrauch
la diminuzione delle nascite ➤ Geburtenrückgang	la confezione ➤ Packung
poco adeguato ➤ unzureichend	lo scaffale ➤ Regal
la speranza di vita ➤ Lebenserwartung	lo sconto ➤ Rabatt
noto ➤ bekannt	la proposta ➤ Angebot
la vedova ➤ Witwe	la casa ➤ Wohnung
in media ➤ im Durchschnitt	richiesto ➤ gefragt



arte NEL CUORE DEL COLOSSEO

Da oggi si può visitare un altro pezzo di Colosseo: il “passaggio di Commodo”. Questo corridoio sotterraneo di circa 50 metri, costruito tra il I e II secolo d.C., collegava l'esterno del Colosseo con il pulvinar, il palco riservato all'imperatore e alle alte cariche dell'Impero. L'imperatore romano Commodo (180-192 d.C.) amava molto i giochi dei gladiatori e ogni tanto combatteva lui stesso contro animali e altri gladiatori nel Colosseo. “Il passaggio di Commodo” non ha barriere architettoniche, ma si può visitare solo con una guida.
Per info: <https://ticketing.colosseo.it>



costume 2 SU 3

Sono 2 su 3 gli italiani che in vacanza acquistano un souvenir (fonte: eDreams). Si tratta soprattutto di T-shirt, portachiavi e calamite. Il sondaggio ci dice anche che gli over 35 preferiscono le specialità enogastronomiche. Quali sono invece i souvenir più comprati in Italia? Al primo posto ci sono i prodotti gastronomici, ma anche oggetti di artigianato, come i gioielli in filigrana della Sardegna e i prodotti in cuoio della Toscana. Invece oggetti come la gondola veneziana in plastica o il barometro a forma di Torre di Pisa, sono in declino, perché considerati kitsch e di bassa qualità.

go green NUOVA VITA AL CELLULARE

Il ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica ha lanciato la App gratuita My Raee per aiutare gli italiani a smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (in breve Raee). In base a un recente sondaggio Ipsos, in Italia meno del 40% dei rifiuti elettronici è raccolto correttamente. Oltre il 40% degli italiani ha in casa un apparecchio elettronico non funzionante e uno su tre non sa come smaltirlo. Spesso si tratta di smartphone. Secondo uno studio di Fraunhofer Austria, in Italia ci sono 82 milioni di cellulari inutilizzati. Il paese meno virtuoso in Europa è la Germania, con 119,3 milioni. Un vero spreco, perché materiali preziosi, come stagno e oro, si possono riciclare.

NEL CUORE DEL COLOSSEO

il passaggio ➤ Gang

sotterraneo ➤ unterirdisch

d.C. ➤ n. Chr.

l'esterno ➤ Außenbereich

il palco ➤ Loge

l'imperatore m. ➤ Kaiser

la barriera ➤ Hindernis

NUOVA VITA AL CELLULARE

il cellulare ➤ Handy

lanciare ➤ einführen

smaltire ➤ entsorgen

l'apparecchiatura ➤ Gerät

il sondaggio ➤ Umfrage

virtuoso ➤ vorbildlich, positiv

lo spreco ➤ Verschwendung

lo stagno ➤ Zinn

il portachiavi ➤ Schlüsselanhänger

la calamita ➤ Magnet

il sondaggio ➤ Umfrage

enogastronomico ➤ önologastronomisch

l'artigianato ➤ Kunsthandwerk

il gioiello in filigrana ➤ Filigranschmuck

il cuoio ➤ Leder

in declino ➤ rückläufig



parola del mese ALGORETICA

È una parola nuova, formata da algoritmo ed etica. Il suo inventore è il teologo Paolo Benanti [vedi ADESSO 12/2023, pag. 20], frate francescano, insegnante di etica e bioetica, presidente della Commissione sull'intelligenza artificiale per l'informazione e membro del New Artificial Intelligence Advisory Board delle Nazioni Unite. L'uso degli algoritmi oggi è molto diffuso e le conseguenze sulla società, sulla politica e sull'economia sono rilevanti. Nascono così grandi problemi etici ed è molto importante studiarli. Grazie all'algoretica, ossia l'etica degli algoritmi, possiamo combattere l'algocrazia, il dominio degli algoritmi.

il perché PERCHÉ SI DICE “DARE UNA SÒLA”?

VALENTIN LÜERS

Risponde Anna Bordoni, collaboratrice dell'Enciclopedia Italiana.

Nel dialetto romanesco, come in tutti i dialetti italiani, ci sono parole che gli abitanti di altre regioni non capiscono. A Roma la sòla (con la “o” aperta) è la suola della scarpa; invece una persona che vive in solitudine è sòla (con la “o” chiusa). Dare o rifilare una sòla significa “imbrogliare”. L'imbroglione è un sòla, uno di cui non ci si può fidare. Difficile capire l'origine di questa espressione. Alcuni pensano ad artigiani disonesti che usavano materiali di scarsa qualità per riparare le scarpe.



“Se mai abbasserò la testa... sarà solo per ammirare le mie scarpe.”



società 25 NOVEMBRE

Dal 1999, il 25 novembre è la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne. In Italia c'è ancora molto da fare: tra gennaio e ottobre 2025 (il momento in cui scriviamo) le vittime di femminicidio sono già 70. Le scarpe rosse sono un simbolo per ricordarle. L'artista messicana Elina Chauvet è stata la prima a usarle con questo significato, in un'installazione intitolata Zapatos rojos (2009).

ALGORETICA

l'algoretica ➤ Ethik der Algorithmen

il frate ➤ Ordensbruder

il presidente ➤ Vorsitzender

l'intelligenza artificiale ➤ künstliche Intelligenz

il membro ➤ Mitglied

la conseguenza ➤ Auswirkung

la società ➤ Gesellschaft

l'economia ➤ Wirtschaft

l'algocrazia ➤ Algokratie

IL PERCHÉ

romanesco ➤ römisch

la suola ➤ Sohle

la solitudine ➤ Einsamkeit

rifilare ➤ unterjubeln

imbrogliare ➤ betrügen

l'artigiano ➤ Handwerker

disonesto ➤ unredlich

25 NOVEMBRE

l'eliminazione f. ➤ Beseitigung

la violenza ➤ Gewalt

la vittima ➤ Opfer

ricordare ➤ gedenken

l'installazione f. ➤ Kunstinstallation

eventi

IN MUSICA

Annunziata De Paola è una direttrice d'orchestra italiana, formatasi in Germania, dove attualmente vive e lavora. Ogni anno dirige il concerto del **Gala Italia** di Monaco di Baviera, un evento dedicato all'eccellenza del made in Italy e concepito come un ponte culturale fra l'Italia e la Germania. Per la quinta edizione del Gala, De Paola, alla guida della All About Italy Chamber Orchestra, ha scelto di presentare, accanto a Rossini e Verdi, anche un'opera di **Giulia Recli** (1884-1970), una compositrice italiana quasi dimenticata. Nata a Milano, Recli è una musicista di grande talento capace di afferinarsi nonostante profonde discriminazioni di genere. Ottiene prestigiosi riconoscimenti internazionali e i suoi componimenti sono le prime opere di una donna eseguite al Teatro alla Scala di Milano, nel 1914, e al Metropolitan di New York, nel 1926. Poi Recli non accetta di isciversi al Partito fascista e scompare dalle scene. Dopo la guerra, la **Rai** e alcuni teatri ripropongono i suoi lavori. Nel 1950 vince, con il **Quartetto in Fa**, la sua prima pubblicazione (1925), il Concorso internazionale di Basilea riservato alle donne compositrici e il primo premio del concorso "Arti" di Trieste. De Paola ha deciso di celebrare Recli nella Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, eseguendo per la prima volta in tempi moderni il **Quartetto in Fa**, in una propria trascrizione per orchestra d'archi, che vuole esaltare il carattere sinfonico della composizione.



Il concerto *Keine Stimme ausgeschlossen* si tiene il 25 novembre 2025 nell'Herkulesaal della Residenz di Monaco di Baviera.

Per info e biglietti:
www.allaboutitaly.net
www.muenchenticket.de

IN MUSICA

la direttrice d'orchestra ➤ Dirigentin

formatasi: ausgebildet, Partizip Perfekt von „formarsi“

attualmente ➤ derzeit

dedicare ➤ widmen

concepire ➤ entwickeln

il ponte ➤ Brücke

la compositrice ➤ Komponistin

afferinarsi ➤ sich behaupten

nonostante ➤ trotz

la discriminazione di genere ➤ Geschlechterdiskriminierung

prestigioso ➤ prestigereich

il riconoscimento ➤ Anerkennung

il componimento ➤ Komposition

eseguire ➤ aufführen

isciversi ➤ beitreten

scompare ➤ verschwinden

la Rai: staatl. Rundfunkgesellschaft Italiens

riproporre ➤ hier: erneut ausstrahlen

la pubblicazione ➤ Veröffentlichung

celebrare ➤ würdigen

la violenza ➤ Gewalt

la trascrizione ➤ Transkription

gli archi pl. ➤ Streichinstrumente

esaltare ➤ hervorheben

tenersi ➤ stattfinden



LA VOSTRA POSTA

Grazie per questo Speciale!

MEDIO

Guten Tag,
seit einigen Jahren habe ich ein
Abonnement von ADESSO.
Die letzte Ausgabe hat mir viel Freude
bereitet, ich habe sie von Anfang bis
Ende durchgearbeitet! Vielen Dank an die
Redaktion und gerne: weiter so!

Carmen De Barba Kälin/Alpthal-Schweiz

Liebe Redaktion,
ich sitze gerade im Zug und erfreue
mich am Lesen und Lernen mit ADESSO
L'Italiano con stile... es macht so viel
Freude. Danke für das, was ihr jeden
Monat „liefert“!

Christina Schmid-Preissler

Liebe Redaktion von ADESSO,
ich möchte Ihnen zu der Sonderausgabe
Italiano con stile gratulieren. Ich habe
gerade die ersten Erzählungen gelesen
und sie haben mir sehr gut gefallen! Mein
Niveau ist ungefähr A2/B1 und einige Teile
sind für mich zu schwierig, aber nachdem
ich die leichte Version der Geschichte
gelesen und verstanden habe, ist es
mir trotzdem gelungen, den Sinn des
anspruchsvolleren Textes zu erfassen.
Nur eine Sache hat mich ein wenig
enttäuscht: dass nicht alle Wörter aus
den Wortschatzboxen ins Deutsche
übersetzt wurden. Natürlich kann ich sie
im Wörterbuch nachschlagen, aber ich
hätte es praktischer gefunden, sie direkt
in der Zeitschrift zur Verfügung zu haben.
Warum wurden nicht alle angegeben?
Vielen Dank und weiter so!

Anna Stangl



Sehr geehrte Frau De Barba Kälin,
Frau Schmid-Preissler und Frau Stangl,
herzlichen Dank für Ihr positives Feedback
zu unserer Sonderausgabe!

Gerne beantworten wir die Frage zu den
Übersetzungen in den Wortschatzboxen.
Uns war es auch diesmal ein besonderes
Anliegen, die Inhalte auf leichte,
elegante und nicht überladene Weise
zu präsentieren – so können die
grammatikalischen und lexikalischen
Inhalte mit Leichtigkeit und Freude
aufgenommen werden. Deshalb haben
wir für jedes Wortfeld eine reduzierte
Anzahl an Übersetzungen angegeben.
Vokabeln, die auf dem jeweiligen Niveau
bereits bekannt sein dürften oder deren
Bedeutung sich durch Klangähnlichkeit
mit dem Deutschen oder Englischen
erschließen lässt, haben wir bewusst
ausgelassen.

Nach demselben Prinzip der grafischen
Klarheit haben wir im Abschnitt
„Modi di dire“ lediglich die Definition
des italienischen Ausdrucks angegeben.
Sollten Sie neugierig auf die vollständige
deutsche Version der Redewendungen
sein, finden Sie diese in der digitalen
Ausgabe unserer ADESSO-App, die im
Preis des Spezial enthalten ist.
Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Freude
bei der Lektüre und bedanken uns herzlich
für Ihr Interesse und Ihre Rückmeldung.

Die Redaktion von ADESSO

Vom Anfänger zum Profi mit *L'italiano con stile!*

- ▶ 10 Mini-Geschichten –
jeweils auf zwei
Sprachniveaus und
zum Mithören
- ▶ Wortschatz-Booster
für eine elegantere
Ausdrucksweise
- ▶ Über 100 thematische
Übungen
- ▶ 20 Tests
- ▶ 100 Minuten Audio-
training

Hier erhältlich:
[www.adesso-online.de/
italianoconstile](http://www.adesso-online.de/italianoconstile)

ERRATA CORRIGE

In ADESSO 12/2025, a pag. 10,
nel box “Gli aggettivi con due
forme di comparativo e superla-
tivo”, il superlativo assoluto di
alto è altissimo e non più alto; quel-
lo di basso è bassissimo e non più
basso. Ci scusiamo con i lettori.

Wir wünschen
uns ein Italien, in
dem Nachrichten
– auch die
wichtigen – nicht
zu einer nervigen
Dauerschleife
werden.

L'ITALIA CHE VORREMMO...



la notizia	• Meldung, Nachricht
il tormentone	• ständig wiederholter Ausspruch, Qual
il vezzo	• Marotte
il quotidiano	• Tageszeitung
il fatto di cronaca	• Neuigkeit, Tagesereignis
a un tratto	• auf einmal
addirittura	• sogar
è come se	• Es ist, als ob
la preoccupazione	• Sorge
di proposito	• absichtlich
leggero	• hier: banal
la vittoria	• Sieg
le tv a reti unificate	• TV-Simultanübertragung auf allen Kanälen
il servizio	• Bericht
acceso	• hitzig
l'italianità	• italienische Identität
registrare	• verzeichnen
il calo	• Rückgang
medio	• durchschnittlich

è quella in cui le notizie, anche quelle importanti, non venissero trasformate in tormentoni. È un vezzo di questi ultimi anni e riguarda quasi tutti i quotidiani. Può trattarsi di un fatto di cronaca, di politica estera o interna, della vita o della morte di un personaggio famoso: a un tratto diventa la notizia del momento e se ne parla per giorni, in casi eccezionali addirittura per settimane. È come se, nel mondo, non fosse successo nient'altro e la gente non avesse altre preoccupazioni. Fra tanti esempi, ne scelgo di proposito uno leggero: la vittoria di Jannik Sinner a Wimbledon. Per giorni se n'è parlato sui giornali e nelle tv a reti unificate, con servizi di ogni tipo e perfino accesi dibattiti sull'italianità del tennista che, come tutti sanno, è sudtirolese. Se questo modo di fare informazione aiutasse a vendere più giornali, si potrebbe anche capire, ma non è così. Nel 2024 si è registrato un calo medio di vendite del 9% rispetto all'anno precedente e i dati provvisori del 2025 non lasciano sperare in un miglioramento.

DI SALVATORE VIOLA

MEDIO AUDIO

AUF S. 62
VERSION
A2




**Diesen Text hier
kostenlos anhören!**
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/14](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/14)



La città collinare di Trevi al
tramonto, circondata dagli uliveti.
Nell'altra pagina: La Scarzuola.

UMBRIA

SULLE VIE DEL GUSTO



DREI ENTDECKUNGSTOUREN ZU KULTURREICHEN STÄDTEN UND GEMÜTLICHEN ORTEN IM GRÜNEN HERZEN ITALIENS: VORBEI AN OLIVENHAINEN, WEINBERGEN UND STIMMUNGSVOLLEN GASTHÖFEN, IN DENEN LOCALE SPEZIALITÄTEN WIE TRÜFFEL ODER WILD SERVIERT WERDEN – DENN KULTUR GEHT DURCH DEN MAGEN!

TESTO **SARA MILETTI**

MEDIO **AUDIO ÜBUNGSHEFT**

Ha un cuore che molti identificano con il verde della sua lussureggiante vegetazione. Io invece associo l'Umbria al tufo, alle ceramiche, alla cultura, al vino, al tartufo, all'olio extravergine di oliva e al relax. Poliedrica e ricca di storia e buon cibo, la mia regione è la meta ideale per un weekend all'insegna della buona tavola e di tante altre sorprendenti meraviglie. Morbide colline coperte di vigneti e uliveti si alternano a monti, vallate e pianure. Città di medie dimensioni, con un glorioso passato, si avvicinano a paesini che fanno parte dell'associazione dei "Borghi più belli d'Italia" e accolgono visitatori in tutte le stagioni. Ho pensato di proporvi tre itinerari per raccontare l'Umbria in tutte le sue sfumature: da quella più conosciuta alla più autentica, con i paesaggi che cambiano colore a ogni stagione. Un invito a scoprire anche angoli meno battuti, dove il tempo sembra scorrere più lentamente e la tradizione è ancora protagonista, soprattutto a tavola. Perché un itinerario che porta alla scoperta di luoghi non può prescindere da prodotti tipici e ricette regionali, due elementi che rendono unico il viaggio.



1° ITINERARIO

ORVIETO - MONTEGABBIONE - CITTÀ DELLA PIEVE

Dalla maestosità del Duomo di Orvieto alle visioni oniriche della Scarzuola, fino ai vicoli suggestivi di Città della Pieve, ogni tappa offre spunti culturali e panorami che restano impressi nella memoria.

Orvieto sorge su una rupe di tufo ed è una delle cittadine più suggestive del Centro Italia. A farla da padrone è il maestoso Duomo, simbolo della città antica e del suo labirintico centro storico, noto in tutto il mondo. Gotico e romanico si alternano nella bellissima facciata, che presenta mosaici a sfondo dorato, sculture e bassorilievi. Meritano una visita anche il Pozzo di San Patrizio, profondo 62 metri

e scavato interamente nel tufo, e la Città sotterranea, formata da oltre 1.200 grotte, cunicoli, pozzi e cisterne. Un evento degno di nota che anima la città di Orvieto, rendendola meta ideale anche per festeggiare il Capodanno, è l'edizione invernale della kermesse Umbria Jazz, dal 30 dicembre 2025 al 3 gennaio 2026.

Da qui in un'oretta di macchina si arriva a **Montegabbione**, ma la destinazione da cercare su Google maps è **La Scarzuola**. Prenotate la visita con anticipo sul sito ufficiale (www.lascarzuola.com) e preparatevi a quello che si rivelerà uno spettacolo di teatro quasi surreale, in uno dei posti più sorprendenti che abbiate mai visitato. La

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
14/2025 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](http://adesso-online.de/einzelausgaben)

lussureggiante	➤ üppig
associare	➤ verbinden
il tufo	➤ Tuffstein
il tartufo	➤ Trüffel
poliedrico	➤ vielseitig
la meta	➤ Ziel
all'insegna di	➤ im Zeichen von
la buona tavola	➤ gutes Essen
morbido	➤ sanft

la collina	➤ Hügel
il vigneto	➤ Weinberg
l'uliveto	➤ Olivenhain
la vallata	➤ Tal
la pianura	➤ Ebene
avvicinarsi	➤ sich abwechseln
l'itinerario	➤ Tour
la sfumatura	➤ Nuance
battuto	➤ besucht

prescindere da qc.	➤ auf etw. verzichten
la maestosità	➤ Erhabenheit
onirico	➤ traumhaft
il vicolo	➤ Gasse
la rupe	➤ Fels
farla da padrone	➤ alles überragen
il gotico	➤ Gotik
il romanico	➤ Romanik

la facciata	➤ Fassade
la scultura	➤ Skulptur
il bassorilievo	➤ Flachrelief
il pozzo	➤ Brunnen
scavare	➤ graben
sotterraneo	➤ unterirdisch
la grotta	➤ Höhle
il cunicolo	➤ Stollen
animare	➤ beleben



Il Duomo di Orvieto; umbriachelli al ragù del ristorante *La Bettola del Cocciaio*, a Ficulie.

DOVE MANGIARE

TRATTORIA LA MEZZA LUNA Orvieto

In questa trattoria molto informale si viene per mangiare la leggendaria carbonara di Averino, di cui ha parlato persino il *New York Times*. Ottimi tutti i primi piatti e, se avete voglia di un dolce, non perdetevi la classica zuppa inglese.
+39 0763341234

RADICI - Castel Giorgio

È il raffinato ristorante del Resort *Borgo La Chiaraccia*, a pochi chilometri da Orvieto. A capo della brigata di cucina c'è il giovane chef Gabriel Collazzo, che porta avanti l'idea di una gastronomia incentrata su sostenibilità, territorio, radici e creatività, dove nulla si spreca e tutto si trasforma. Protagonisti dei piatti sono legumi, erbe spontanee e ortaggi locali.
www.borgolachiaraccia.it

TRATTORIA BRUNO COPPETTA Città della Pieve

Il locale sorge nel centro storico. Le porzioni sono generose e il menu è umbro. Provatì (e approvati) gli antipasti, i primi di pasta fresca (squisiti i maltagliati con ragù di fagiano), i secondi e le chips di patatine fritte fatte in casa.
www.trattoriabrunocoppetta.com

strada per raggiungere La Scarzuola è impervia e la "città" sorge in mezzo al nulla. Dopo aver varcato la soglia che introduce a questo luogo mistico e fitto di mistero, cercate di estraniarvi da tutto e respirate quello che la città ideale, progettata e costruita dall'architetto milanese Tomaso Buzzi tra il 1958 e il 1978, cerca di dirvi. Poco lontano dalla Scarzuola, vi sembrerà di essere stati catapultati in Toscana: immersa in una campagna incontaminata, scorgerete una cittadina medievale dai vicoli stretti, con piazze suggestive e antiche costruzioni in pietra. In realtà vi trovate nella provincia di Perugia, precisamente a **Città della Pieve**. Finita la visita,

ricorderete questo borgo come un piccolo gioiello caratterizzato dai mattoni rossi in cotto che ricoprono la superficie esterna di tutto il centro storico.

💎 KÖSTLICH! Lungo questo itinerario, potrete assaggiare alcuni dei prodotti più iconici dell'Umbria, come i leggendari umbricelli, spesso conditi con la salsa al tartufo; il piccione alla leccarda, i piatti a base di cacciagione e, naturalmente, il vino Orvieto Doc, soprattutto nella versione dolce da uva botritizzata, ovvero attaccata dalla "muffa nobile", che causando deidratazione fa aumentare gli zuccheri e gli aromi.

impervio ➔ unwegsam

sorgere ➔ auftauchen

in mezzo al nulla ➔ mitten im Nichts

incontaminato ➔ unberührt

il mattone in cotto ➔ Backsteinziegel

gli umbricelli: breite spaghettiähnliche Nudeln

il piccione alla leccarda: am Drehspieß über einer Pfanne gebratene Taube

la cacciagione ➔ Wild

botritizzato ➔ von Edelfäule befallen

la muffa nobile ➔ Edelfäule

DOVE MANGIARE

la carbonara: Nudelgericht mit Speck, Ei und Pecorino

la zuppa inglese: Biskuitdessert aus Pudding und in Likör getränkten Löffelbiskuits

la sostenibilità ➔ Nachhaltigkeit

sprecare ➔ verschwenden

i legumi pl. ➔ Hülsenfrüchte

l'erba spontanea ➔ Wildkraut

i maltagliati: ungleich geschnittene Nudeln aus Resteteig

il ragù di fagiano ➔ Fasanenragout

2° ITINERARIO

SPELLO - RASIGLIA - TREVI - BEVAGNA - MONTEFALCO

Tra borghi pittoreschi e paesaggi da cartolina, dove colori e tradizione si fondono. Dalle infiorate di Spello alle acque limpide di Rasiglia, dai campi di papaveri di Trevi ai vigneti di Montefalco, questo itinerario unisce bellezza, storia ed eccellenze enogastronomiche.

Spello è famosa per le infiorate, una manifestazione che si svolge ogni anno a giugno, quando le strade del borgo si ricoprono di coloratissimi disegni realizzati con petali di fiori (www.infioratespello.it). Spello non delude però neanche durante il resto dell'anno: passeggiate per le vie del centro, passate sotto le sue porte d'accesso e sostate vicino alle mura fortificate romane, fra le meglio conservate d'Italia.

Il nostro secondo itinerario prosegue con la visita di **Rasiglia**, una minuscola e sorprendente frazione del comune di Foligno, nota come "la Venezia dell'Umbria". La sua peculiarità è di essere stata costruita su tre sorgenti, da cui sgorgano torrenti e corsi d'acqua che scorrono proprio in mezzo alle abitazioni in pietra. Un posto suggestivo, da visitare in lungo e in largo camminando tra mulini, lavatoi, ruderi e torrenti. Meglio evitare le giornate festive a causa dell'elevato numero di visitatori.

La strada che porta a **Trevi**, la nostra terza

tappa, è pura magia. Il borgo è circondato da ulivi secolari e da una campagna che regala un silenzio quasi surreale. Il centro storico sembra fatto apposta per perdersi nei vicoli in pietra. Visitate i palazzi storici e poi fate una sosta in piazza Mazzini, il cuore del borgo. Se capitate a Trevi in primavera, la prima cosa che noterete sono i campi quasi totalmente rossi, tempestati di papaveri. Una sosta per una foto è d'obbligo, prima di iniziare la salita verso il paesino.

Si entra a **Bevagna** attraverso una delle tante porte medievali ancora perfettamente conservate. Camminate sotto la cinta muraria che corre intorno a quasi tutto il borgo, visitate i resti del teatro o delle terme romane. Caratteristica è anche la tenuta Castelbuono (www.tenutelunelli.it/it/tenute_umbria_carapace.php), che ospita la sorprendente cantina progettata dal Maestro Arnaldo Pomodoro, un posto unico nel suo genere, una struttura a forma di carapace e con il tetto di rame, perfettamente inserita nell'ambiente circostante. Il rame è uno dei materiali più utilizzati in architettura, perché mutevole e in grado di cambiare più volte colore. Per capire appieno il significato di quest'opera, progettata per diventare il tempio del vino Sagrantino e degustare i vini nel territorio in cui

nascono, è possibile prendere parte a visite guidate. Se capitate in estate, avrete occasione di partecipare alla Festa "Mercato delle gaites" (www.ilmercato dellegaites.it), che ogni anno raggiunge il suo apice nel mese di giugno. Si tratta di una rievocazione medievale con un programma fittissimo di eventi e la possibilità di mangiare presso taverne e locande disseminate nelle vie del paese.

Poco distante da Bevagna c'è **Montefalco**, noto anche come "ringhiera dell'Umbria" per la sua posizione geografica. Dai suoi belvedere, infatti, si possono scorgere borghi e città umbre, tra cui Perugia. A Montefalco si va per visitare il grazioso borgo, per mangiare bene e bere ancora meglio. È proprio qui che, ogni anno, si tengono le manifestazioni legate al mondo del vino. Per esempio "Terre del Sagrantino", nel mese di aprile, e "A Montefalco", nel mese di giugno.

 **KÖSTLICH!** Questo itinerario permette di assaporare i piatti protagonisti delle tavole umbre. Da non perdere i salumi e i legumi di Norcia; i formaggi, come il pecorino umbro, e le specialità da forno come la **crescia**. Da bere vini bianchi come il Grechetto di Todi o rossi corposi, come il Sagrantino di Montefalco Docg.

pittresco	➤ malerisch
da cartolina	➤ Ansichtskarten-
l'infiorata	➤ Blumenteppeich
il papavero	➤ Mohnblume
le mura (pl.) fortificate	➤ Festungsmauern
la sorgente	➤ Quelle
sgorgare	➤ sprudeln
il torrente	➤ Wildbach

il mulino	➤ Mühle
il lavatoio	➤ Waschhaus
il rudere	➤ Ruine
tempestato	➤ übersät
la tenuta	➤ Landgut
la cantina	➤ Weinkeller
il carapace	➤ hier: Kuppel
il tetto di rame	➤ Kupferdach
mutevole	➤ wandelbar

il mercato delle gaites m.	➤ Stadtviertelmarkt
l'apice	➤ Höhepunkt
la ringhiera	➤ hier: Balkon
la crescia:	Teigfladen aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz
DOVE MANGIARE	
l'olio evo	➤ extra natives Olivenöl

leccarsi i baffi	➤ sich die Finger nach etw. lecken
la bottega	➤ Geschäft
il tessuto	➤ Stoff
il tozzetto all'anice:	Aniskeks
inzuppare	➤ eintauchen
il frantoio	➤ Ölmühle
a lume di candela	➤ bei Kerzenschein

In senso orario: il produttore Manlio Diosi fra tartufi e prodotti tipici; la processione del Corpus Domini durante l'Infiorata di Spello; Massimo del ristorante Olevm, a Montefalco; i vigneti nei pressi di Montefalco; piazza Silvestri a Bevagna.



DOVE MANGIARE

RISTORANTE IL CANEVARO Villamagna

Per chi vuole fare un'esperienza gourmet, a 15 km da Rasiglia. Il locale è accogliente e i piatti tradizionali sono proposti in chiave moderna, con accostamenti insoliti. I prezzi sono leggermente superiori alla media della zona, ma ne vale la pena.
www.ilcanevaro.com

OLEVM - Montefalco

Ristorante con oleoteca dei proprietari, che sono anche produttori di olio evo. Il locale è accogliente e i piatti davvero squisiti. I primi sono da non perdere. E il resto è da leccarsi i baffi!
www.olevm.it

CASA DE' TRINCI - Trevi

Deliziosa locanda con bottega. Ideale per una pausa pranzo con shopping di tessuti umbri e oggetti realizzati a mano. Il cibo è di ottima qualità. I vini sono molto buoni e i prezzi competitivi.
www.casadettrinci.com

OSTERIA DE DADÀ - Spello

Tipica osteria con menu fisso a pranzo. La cucina è regionale. Vi consiglio di terminare il pasto con i tozzetti all'anice da inzuppare in un bicchiere di vino Sagrantino.
+39 0742301327

SERPILLO

Torre del Colle - Bevagna

Un antico frantoio è la struttura rustica e affascinante che ospita il ristorante. In autunno e in inverno si cena a lume di candela. Alcuni piatti con ingredienti tradizionali vengono proposti in chiave moderna e creativa. Ottimo il rapporto qualità-prezzo; interessante la carta dei vini.
www.serpillo.it



Da sinistra: panino con la porchetta dell'Antica Salumeria e Porchetteria Amato Granieri a Perugia; una veduta di Bettona; il portale del palazzo dei Priori a Perugia.



3° ITINERARIO:

PERUGIA - BETTONA - DERUTA

Città d'arte, borghi e campagne ricche di sapori autentici: dalla vivacità di Perugia ai panorami di Bettona e Deruta, fino alle tradizioni gastronomiche di Cannara. Il percorso include esperienze culturali, artigianali e gastronomiche da vivere in un solo weekend.

Molto fredda in inverno, soprattutto quando soffia il vento gelido di tramontana, e molto calda in estate, **Perugia** è tutta un saliscendi. Scarpe comode, mappa a portata di mano, preparatevi a innamorarvi di ogni suo angolo, che spesso regala panorami indimenticabili, per esempio dal belvedere Carducci, dalla terrazza del Mercato coperto e dalla Porta Sole. Cosa vedere a Perugia? Sicuramente piazza IV Novembre con l'antichissima Fontana Maggiore; la Rocca Paolina e i sotterranei misteriosi che ospitano negozi, boutique,

bookshop e fungono spesso da location per manifestazioni culturali. Imperdibile il suggestivo Acquedotto medievale. La parte più caratteristica inizia da Porta Sant'Angelo, dove sorge un ponte sorretto da una decina di campate con grandi archi a tutto sesto e case basse colorate ai lati. Il pozzo etrusco, eccezionale opera di ingegneria idraulica, si può percorrere a piedi da cima a fondo tramite un sistema di scale interne. Infine c'è l'antico Palazzo dei Priori, uno dei più bei palazzi medievali d'Italia, di cui è possibile visitare numerose sale, alcune interamente affrescate. Una gita a Perugia è una buona idea tutto l'anno, ma se vi piace il jazz, non perdetevi l'edizione estiva di Umbria Jazz nel mese di luglio (per il 2026 dal 3 al 12 luglio). Per la seconda tappa di questo itinerario ci spostiamo nell'incantevole borgo medievale di **Bettona**, a mezz'ora di macchina

da Perugia, verso sud. È un paese piccolo, raccolto, molto curato e dai balconi la vista spazia su tutta la valle umbra. Per visitarlo occorrono un paio d'ore, salvo decidere di fare una sosta presso uno dei tanti locali, dove la cucina è ottima e ci si rilassa sorseggiando un calice di vino rosso. Se decidete di andare a Bettona, controllate se durante la vostra visita si tiene una delle numerose sagre gastronomiche, tra cui la celebre Sagra dell'oca, che si svolge di solito tra la fine del mese di luglio e l'inizio di agosto.

A un quarto d'ora di auto da Bettona c'è un luogo molto particolare, che merita una visita in qualsiasi periodo dell'anno. Si tratta di **Deruta**, patria indiscussa di ceramiche e maioliche artigianali. Da visitare assolutamente il Santuario della Madonna del Bagno, una chiesetta con centinaia di formelle in ceramica decorate appese alle pareti, e

il vento di tramontana ➤ Nordwind

il saliscendi ➤ Auf und Ab

la mappa ➤ Stadtplan

il sotterraneo ➤ unterirdische Anlage

la campata ➤ Spannweite

l'arco a tutto sesto ➤ Rundbogen

affrescato ➤ mit Freskenmalerei

la sagra ➤ Volksfest

la maiolica ➤ Fayence

la formella ➤ Fliese



Novella Nicolini mostra i suoi lavori in ceramica, a Deruta; tagliatelle al tartufo dell'Osteria di vin porcello, a Bettona.

DOVE MANGIARE

LOCANDA DEL MORLACCHI Perugia

Nel cuore del centro storico, dotato di terrazza con vista. Il menu comprende piatti di carne e di pesce che rispettano la tradizione strizzando l'occhio all'innovazione.
<https://la-locanda-del-morlacchi.eatbu.com>

OSTERIA A PRIORI - Perugia

Un locale in pieno centro, giovane e informale, dove la cura e la scelta delle materie prime fa la differenza. Molte pietanze sono preparate con prodotti di aziende agricole locali e non mancano presidi *Slow Food*, come la fagiolina del Trasimeno, il mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere e il sedano nero di Trevi.
www.osteriaapriori.it

RISTORANTE IL GIURISTA Perugia

Ristorante curato, che propone piatti della tradizione umbra realizzati con tecniche moderne. Eccellenti i primi fatti in casa con condimenti a base di tartufo e cacciagione. Buonissimi i secondi, golosi i dolci e interessante la carta dei vini.
www.ristoranteilgiurista.it

LOCANDA DEL BRACCONIERE Deruta

Tartufo, cacciagione, carne e ottimi vini sono gli ingredienti vincenti di questa locanda che si trova nel centro storico della cittadina della ceramica.
www.locandadelbracconiere.it

OSTERIA DI VIN PORCELLO Bettona

Fa parte del complesso "Il Poggio degli Olivi", che comprende un'azienda agraria e un relais. La posizione è panoramica e la cucina regionale. Da assaggiare l'arvultolo, la pizza frita umbra, i salumi di produzione propria, l'olio evo e il vino dell'azienda.
www.poggiodegliolivi.com/ristorante-osteria-bettona

il Museo della ceramica, che racconta l'arte della ceramica dal Medioevo ai giorni nostri attraverso preziose e particolari maioliche. Nel periodo natalizio è bellissimo e molto suggestivo l'albero di Natale in ceramica, il più grande del mondo del suo genere, eretto nella piazza principale.

Cannara, al centro della Valle Umbra, è un tranquillo paesino che attira due categorie di turisti: gli amanti dei siti archeologici e quelli della buona tavola. Per i primi, a pochi metri dalla cinta muraria, si estende l'area archeologica di Urvinum Hortense, l'antico vicus umbro/etrusco, un sito di grande importanza che conserva i resti di un municipio romano del I secolo a.C., di un tempio e dell'impianto termale. Per i secondi,

l'appuntamento imperdibile è durante le prime due settimane di settembre, quando si svolge la Festa della cipolla, un evento gastronomico storico che attira migliaia di visitatori da ogni parte d'Italia. Primi piatti, secondi e persino il dessert a base del rinomato prodotto tipico locale, disponibile nelle varietà rossa, dorata e boretana.

💎 **KÖSTLICH!** Tra Perugia, Bettona, Deruta e Cannara potrete gustare tante eccellenze umbre. Da non perdere la torta al testo perugina (chiamata crescia nel resto della Regione), il cioccolato e la roccia. Infine, in uno dei tanti frantoi locali, potrete degustare e acquistare olio extravergine di oliva di alta qualità.

il sito ➔ Stätte

il municipio ➔ Kommune

a.C. ➔ v. Chr.

il tempio ➔ Tempel

l'impianto termale ➔ Thermalanlage

(la cipolla) boretana: kleine flache Zwiebel

la roccia: Strudelkuchen mit Obst, Nüssen und Anislikör

DOVE MANGIARE

strizzare l'occhio ➔ zuzwinkern, hier: sich zuwenden

la fagiolina: Slow Food Bohne

il mazzafegato: würzige Schweineleberwurst

il sedano nero ➔ schwarzer Sellerie

l'arvultolo: flacher, runder Pfannkuchen



GIUSTIZIA

Governo e magistratura allo scontro

Die Regierung Meloni fordert die Trennung der Laufbahnen von Richtern und Staatsanwälten. Eine Reform zur Steigerung der Effizienz der Justiz – oder nur ein Vorwand, um ihre Unabhängigkeit zu gefährden?

DIFFICILE

Le cause civili, se passano per tutti e tre i gradi di giudizio, impiegano in media circa otto anni; i processi penali durano quasi quattro anni fino alla sentenza definitiva della Corte di Cassazione; gli imputati che la fanno franca grazie all'eccessiva durata dei processi e alla prescrizione dei loro reati, sono decine di migliaia. Non c'è da stupirsi se moltissimi italiani ritengono necessaria una riforma della giustizia. Quindi tutti, o quasi – i cittadini, i politici e gli stessi giudici – dovrebbero essere d'accordo con il governo di Giorgia Meloni, che porta avanti con decisione una legge costituzionale per introdurre modifiche profonde. Una riforma che, dopo l'approvazione in parlamento nell'ottobre 2025, dovrebbe essere sottoposta a un referendum da tenersi nella primavera del 2026. Un referendum che, con ogni probabilità, farà molto discutere. La riforma del governo Meloni divide l'opinione pubblica e ha acceso lo scontro fra magistrati e partiti di governo. Più che una riforma della giustizia, infatti, il governo porta avanti una riforma della

magistratura, sotto il titolo a prima vista innocuo di “separazione delle carriere”. Attualmente la carriera del magistrato è una sola. Viene assunto dopo un concorso, poi si decide se lavorerà come magistrato giudicante (giudice) o come magistrato inquirente (pubblico ministero, spesso detto semplicemente pm, colui che conduce le indagini e nei processi rappresenta l'accusa). Insomma, una carriera sola, due funzioni. Uno schema che prevede la completa autonomia della magistratura dall'esecutivo. In Italia la magistratura si autogoverna attraverso il Csm, il Consiglio superiore della magistratura, i cui membri sono eletti per due terzi da giudici e pm, per un terzo dal parlamento. Soltanto il Csm decide di avanzamenti di carriera, cambi di sede, procedimenti disciplinari di giudici e pm. Il ministero della Giustizia non ha voce in capitolo. Il governo Meloni vuole invece separare il ruolo di giudice da quello di pm: non più uno, ma due concorsi, e nessuna possibilità di cambiare ruolo. Dunque non più uno, ma due

la magistratura ➤ Gerichtswesen	il reato ➤ Straftat	innocuo ➤ harmlos	rappresentare ➤ Uvertreten
allo scontro ➤ auf Konfrontation	il giudice ➤ Richter	venire assunto ➤ bestellt werden	l'accusa ➤ Anklage
la causa civile ➤ Zivilverfahren	portare avanti ➤ vorantreiben	il concorso ➤ Ausschreibungsverfahren	la carriera ➤ Laufbahn
passare ➤ durchlaufen	la legge costituzionale ➤ Verfassungsgesetz	il magistrato giudicante ➤ urteilender Richter	il Consiglio superiore della magistratura ➤ Oberster Rat für das Gerichtswesen
il grado di giudizio ➤ Instanz	la modifica ➤ Änderung	il magistrato inquirente ➤ Untersuchungsrichter	l'avanzamento ➤ Beförderung
il processo penale ➤ Strafprozess	il varo ➤ Verabschiedung	il pubblico ministero ➤ Staatsanwalt	il cambio di sede ➤ Versetzung
la sentenza ➤ Urteil	il referendum ➤ Volksabstimmung	l'indagine f. ➤ Untersuchung	non avere voce in capitolo ➤ kein Mitspracherecht haben
l'imputato ➤ Angeklagter	il partito di governo ➤ Regierungspartei		
farla franca ➤ ungestraft davonkommen			
la prescrizione ➤ Verjährung			



Durante l'inaugurazione dell'anno giudiziario del distretto di Napoli, che si è svolta il 25 gennaio 2025, i magistrati hanno mostrato la Costituzione italiana in segno di protesta.



L'AUTORE

MICHAEL BRAUN

Journalist und Italien-Korrespondent der Berliner Tageszeitung (TAZ). Kolumnist für verschiedene journalistische Zeitschriften wie die Neue Presse und, in Italien, das Wochenmagazin Internazionale. Lebt und arbeitet in Rom.

Csm, uno per i giudici e uno per i pm. E non più l'elezione dei membri dei Csm, ma la loro estrazione a sorte. Questa riforma sarebbe necessaria per evitare l'eccessiva complicità fra giudici e pm, incoraggiata ulteriormente dalla possibilità di cambiare ruolo, dunque di diventare da giudice pm e viceversa. Ma è davvero così? Secondo gli ultimi dati, i magistrati che chiedono il cambio di funzione sono meno dell'1%. Secondo l'Anm, l'Associazione nazionale dei magistrati, il governo mira a ben altro. La vera preoccupazione di molti magistrati e dei partiti di opposizione è che il governo, con la separazione delle carriere, intenda creare le premesse per assoggettare le procure al controllo del ministero della Giustizia. Potremmo obiettare che in tanti paesi europei la separazione delle carriere e il controllo del ministero della Giustizia sulle procure esistono già. In Germania, dove la giustizia è affare dei Länder, la separazione dei ruoli permette pur sempre il cambio di ruolo fra giudici e

pm, mentre il controllo dei ministeri della Giustizia viene attuato con molta cautela.

Funzionerebbe così anche in Italia? Il dubbio è lecito. Non a caso, con la riforma terminerebbe una "guerra dei Trent'anni" fra giustizia e politica iniziata con le indagini anticorruzione avviate nel 1992 dalla procura di Milano e con la fine ingloriosa dei partiti della Prima Repubblica: la Democrazia cristiana e il Partito socialista. Lo scontro è proseguito dopo la discesa in campo e la vittoria alle elezioni, nel 1994, di Silvio Berlusconi che, indagato in decine di procedimenti e condannato nel 2013 a quattro anni per frode fiscale, perse il suo seggio in senato. Memorabili le sue invettive contro "le toghe rosse", "i giudici antropologicamente diversi dalla razza umana" e quindi "un cancro per la democrazia da estirpare".

La guerra fra i partiti di destra e la giustizia continua sotto il governo Meloni, in carica dal 2022. Vari membri del governo sono indagati, imputati o condannati. La ministra del Turismo Daniela Santanchè, per le sue attività di imprenditrice, è imputata per falso in bilancio e indagata per bancarotta fraudolenta e truffa. Il vicepremier e capo della Lega, Matteo Salvini, è stato assolto in primo grado per sequestro di persona in quanto nel 2019 aveva negato, come ministro degli Interni, lo sbarco a 147 migranti. Ci sono poi il ministro della Giustizia Carlo Nordio e quello degli Interni Matteo Piantedosi, per i quali la camera dei deputati ha negato l'autorizzazione a procedere. Dovevano essere processati per aver liberato, nel gennaio 2025, il generale e torturatore libico Osama Almasri, arrestato a Torino in ottemperanza a un mandato di cattura della Corte penale internazionale, ma poi portato in Libia con un volo di stato italiano. Eppure la premier Giorgia Meloni vede soprattutto "invasioni di campo di una minoranza di giudici politicizzati" e Salvini parla senza mezzi termini di "giudici comunisti". Non stupisce, quindi, che molti magistrati siano seriamente preoccupati.

l'elezione (f.) dei membri ➤ Mitgliederwahl

l'estrazione (f.) a sorte ➤ Losverfahren

l'Associazione nazionale dei magistrati ➤ Nationaler Verband des Gerichtswesens

mirare ➤ zielen

assoggettare ➤ unterwerfen

la procura ➤ Staatsanwaltschaft

obiettare ➤ einwenden

attuare ➤ umsetzen

inglorioso ➤ unrühmlich

lo scontro ➤ Auseinandersetzung

la discesa in campo ➤ Einstieg

la frode fiscale ➤ Steuerbetrug

il seggio ➤ Sitz

l'invettiva ➤ Tirade

le toghe rosse: rote Roben („rot“ als Anspielung an vermeintlich kommunistische Richter(innen))

la bancarotta fraudolenta ➤ betrügerischer Konkurs

la truffa ➤ Betrug

il sequestro di persona ➤ Freiheitsberaubung

negare ➤ verweigern

la camera dei deputati ➤ Abgeordnetenkammer

negare ➤ verweigern

il torturatore ➤ Folterer

l'ottemperanza ➤ Erfüllung

il mandato di cattura ➤ Haftbefehl

la Corte penale internazionale ➤ Internationaler Strafgerichtshof

l'invasione (f.) di campo ➤ hier: Einmischung

Sulla scena del crimine

Sie ist Kriminologin und Gerichtspsychologin – und eine der bekanntesten Ermittlerinnen Italiens: Roberta Bruzzone deckt entschlossen die Geheimnisse schwerer Verbrechen auf. Ihre TV-Sendungen begeistern ein großes Publikum, denn auch in Italien wächst die Faszination für True Crime.

TESTO MARINA COLLACI

DIFFICILE

Criminologa e psicologa forense, Roberta Bruzzone è una di quelle persone che non passano inosservate. Bella, spavalda e con la battuta sempre pronta, ha una sicurezza che sorprende, tanto più che il suo lavoro la obbliga a confrontarsi ogni giorno con i casi criminali più crudeli. A chi la critica, risponde secca: “Purtroppo non tutti hanno buon gusto”. Dietro il suo carattere forte c'è anche un papà poliziotto, affettuoso e sempre presente, che forse le ha trasmesso qualcosa in più. Volto noto della TV, Roberta racconta il crimine come pochi sanno fare, portando la sua grinta in diverse trasmissioni Rai e ispirando molti giovani a intraprendere gli studi di criminologia all'Università. Oltre alla criminologia e alla TV, Roberta ha alcune passioni che la rendono

ancora più originale: ama le moto di grossa cilindrata, è fan di musica rock e non solo la ascolta, ma canta in una band, i RockRiders. In questa chiacchierata scopriamo una donna vera, ironica e per nulla banale.

Come mai gli italiani vanno pazzi per la cronaca nera?

Non solo gli italiani. Sicuramente la cronaca nera rappresenta in qualche modo una parte che riflette ciascuno di noi, quindi questo tipo di casi un po' ci assomigliano, perché siamo propensi a immedesimarci con la vittima o persino con i carnefici. Sono casi di identificazione collettiva molto potenti. I protagonisti potremmo essere noi, o persone a noi vicine, e questo avviene da tantissimo tempo, da secoli; probabilmente continueremo a farlo fino alla fine dell'umanità.

la criminologa ➤ Kriminologin

la psicologa forense ➤ Gerichtspsychologin

spavaldo ➤ furchtlos

la battuta ➤ schlagfertige Antwort

confrontarsi ➤ sich auseinandersetzen

crudelo ➤ grauenvoll

affettuoso ➤ liebevoll

il volto ➤ Gesicht

il crimine ➤ Verbrechen

la grinta ➤ Entschlossenheit

la criminologia ➤ Kriminalistik

la passione ➤ Leidenschaft

la moto ➤ Motorrad

la chiacchierata ➤ Gespräch

la cronaca nera ➤ Verbrechens- und Unfallberichte

riflettere ➤ reflektieren

assomigliare ➤ ähneln

essere propenso ➤ geneigt sein

immedesimarsi ➤ sich hineinversetzen

la vittima ➤ Opfer

il carnefice ➤ Täter, Mörder

il protagonista ➤ Hauptfigur



“Perché la cronaca nera piace così tanto? Perché riflette qualcosa di noi. Siamo propensi a immedesimarci con la vittima o persino con i carnefici.”

Roberta Bruzzone (52)

MI PIACE

- mio marito
- gli animali
- stare con gli amici

NON MI PIACE

- l'imbecillità [Dummheit]
- l'arroganza
- la malafede [Böswilligkeit]

Il caso che le sta più a cuore e perché?

Faccio questo lavoro da 30 anni, ho gestito centinaia di casi e faccio fatica a fare una classifica; sono stati tutti importanti.

Il più efferato?

Mah, anche lì c'è l'imbarazzo della scelta, perché i casi di cui mi occupo io sono tutti efferati! Recentemente mi sono occupata della piccola Diana Pifferi, una bambina di un anno che la madre ha lasciato da sola in casa a Milano per sei giorni e che è morta di fame e di stenti. E poi c'è stato il caso terribile della strage di Altavilla Milicia. Un padre con un disturbo delirante, che insieme alla figlia maggiore e ad altre due persone

ha sterminato parte della famiglia: la madre e due figli maschi, di cui uno molto piccolo. L'uomo aveva un disturbo di matrice religiosa, era fermamente convinto che i demoni si fossero impossessati di alcuni membri della sua famiglia e questi due personaggi gli avevano fatto credere che così avrebbe esorcizzato la sua famiglia.

È vero che molti assassini hanno una componente narcisistica molto forte?

Sì, io mi occupo prevalentemente di casi dove c'è una componente narcisistica. Uno dei più emblematici è stato il doppio omicidio di Lecce, avvenuto nel 2021: un ragazzo e una ragazza hanno perso la vita per mano di Antonio De Marco, che nutriva nei loro confronti un'invidia patologica, e lui è un soggetto con un disturbo narcisistico.

Sempre più persone soffrono di narcisismo patologico?

Freud se n'è occupato moltissimo ai suoi tempi, nell'Ottocento, ma indubbiamente la nostra epoca ha visto una accelerazione nella produzione di personalità narcisistiche. Quindi sì!

Come mai?

C'è una grande inconsistenza genitoriale: quando i genitori sono fragili e incapaci di gestire il processo formativo in maniera adeguata, la personalità narcisista è la prima che si forma.

Non sono più attenti, oggi, i genitori rispetto al passato?

No, tendono a delegare al figlio il bisogno di riconoscimento e quindi, anziché occuparsi del figlio e insegnargli a stare al mondo, spesso lo usano per avere conferma di sé e questo li rende straordinariamente ricattabili e quindi inconsistenti a livello educativo.

Cosa chiede ai genitori e ai ragazzi?

Io do spesso consigli, indicazioni concrete che possano aiutare le persone a diventare consapevoli delle problematiche che sono in campo, perché noi troppo spesso assistiamo all'epilogo finale, tragico, violento, ma non sappiamo tracciare la traiettoria che invece era in essere da parecchio tempo.

È giusto ciò che dicono le femministe alle donne: uscite di casa e non rinchiudetevi?

Sì, la scena del crimine sono quasi sempre le mura di casa propria.

Sono aumentati i femminicidi?

Tantissimi sono i casi di maltrattamento, abuso psicologico e fisico, relazioni malevole. L'omicidio non è che l'espressione massima della gravità di questi scenari. La cifra è stabile da almeno 30 anni e questo è allarmante, non accenna a diminuire. Sono sempre più di 120 l'anno le donne uccise, ma il dramma è la problematica culturale ed educativa che c'è dietro.

fare fatica ➤ Mühe haben

la classifica ➤ Rangliste

efferato ➤ abscheulich

l'imbarazzo della scelta ➤ Qual der Wahl

morire di fame ➤ verhungern

morire di stenti ➤ wegen Vernachlässigung sterben

la strage ➤ Blutbad

il disturbo delirante ➤ Wahnstörung

sterminare ➤ auslöschen

la matrice religiosa ➤ religiöser Ursprung

essere convinto ➤ überzeugt sein

il demone ➤ Dämon

impossessarsi ➤ Besitz ergreifen

esorcizzare ➤ austreiben

narcisistico ➤ narzistisch

nutrire ➤ hegen

l'invidia ➤ Neid

patologico ➤ krankhaft

l'accelerazione f. ➤ Beschleunigung

l'inconsistenza ➤ Unbeständigkeit

gestire ➤ managen

il processo formativo ➤ Heranwachsen

attento ➤ wachsam

delegare ➤ übertragen

il bisogno di riconoscimento ➤ Anerkennungsbedürfnis

occuparsi ➤ sich kümmern

la conferma di sé ➤ Selbstbestätigung

ricattabile ➤ erpressbar

il consiglio ➤ Rat

essere in campo ➤ aktuell sein

l'epilogo ➤ hier: Ende

violento ➤ gewaltsam

la traiettoria ➤ Verlauf

in essere ➤ im Gange sein

rinchiudersi ➤ sich einsperren

le mura (pl.) di casa propria ➤ die eigenen vier Wände

il femminicidio ➤ Frauenmord

il maltrattamento ➤ Misshandlung

l'abuso ➤ Missbrauch

malevolo ➤ böseartig

accennare a ➤ auf etw. hindeuten

Quali sono le problematiche culturali ed educative che secondo lei stanno alla base della violenza di genere?

Oltre a quelle già citate, penso, per esempio, al fatto che ancora oggi insegniamo alle ragazze che stare con qualcuno vuol dire essere qualcuno. Si tratta di un messaggio terribile, perché vuol dire che da quella relazione faranno un'enorme fatica a separarsi, perché da questa dipenderà la loro identità sociale. Assumo no importanza in quanto sono in relazione con un uomo, essere in relazione con un uomo è ciò che dà un'importanza alla donna.

Quindi c'è una società che giudica e guarda?

Sì, c'è una società che guarda e giudica le donne in un certo modo, che le vuole passive, subalterne, dipendenti, controllabili e assoggettabili.

Quanto è "ingiusta" la giustizia italiana?

Bella domanda. Tenzialmente molto. Poi ci sono alcune eccezioni.

In che misura i programmi televisivi contribuiscono alla riapertura e alla risoluzione dei casi?

Non è certo questo il compito della TV. I programmi fanno solo il loro mestiere.

Non crede che una certa spettacolarizzazione della cronaca, invece che aiutare le indagini le possa inquinare?

Il problema non è l'eccesso di spettacolarizzazione, c'è chi lo fa bene e racconta le storie in TV e c'è chi lo fa manipolando. Alcune TV propongono una narrazione imprecisa e poco obiettiva, altre si affidano agli esperti.

Quanto è alto il rischio che l'eccesso di spettacolarizzazione della cronaca produca l'effetto "sbatti il mostro in prima pagina"?

È alto quando a essere intervistate sono le persone sbagliate. Quando mi chiedono un'intervista su un caso di cui non mi sono occupata personalmente rispondo di no. Ma altri danno le interviste pur non essendo informati e lì cominciano i guai.

CHI È

Roberta Bruzzone (1973) è una criminologa e psicologa forense [Gerichtspsychologin], docente universitaria e opinionista [Kolumnistin] televisiva. Laureata in Psicologia clinica a Torino, si è specializzata in Psicopatologia forense a Genova e ha svolto formazione negli Stati Uniti sotto il patrocinio [Schirmherrschaft] dell'Fbi. È esperta in profilazione [Profiling] criminale, analisi della scena del crimine, analisi delle tracce ematiche [Blutspuren] e valutazione dell'abuso [Missbrauch] su minori. Collabora come consulente tecnico in procedimenti penali e civili [Straf- und Zivilverfahren] e con Telefono Rosa onlus per casi di violenza domestica e stalking. È autrice e conduttrice [Moderatorin] di format come *Donne mortali* (Real Time) e *Nella mente di Narciso* (RaiPlay e Rai 2).

stare con qualcuno ➤ mit jemandem zusammensein

la fatica ➤ Mühe

separarsi ➤ sich trennen

l'identità sociale ➤ gesellschaftliche Stellung

assumere importanza ➤ an Bedeutung gewinnen

giudicare ➤ urteilen

guardare ➤ zuschauen

subalterno ➤ untergeordnet

assoggettabile ➤ anpassungsfähig

l'eccezione f. ➤ Ausnahme

contribuire ➤ beitragen

la riapertura ➤ Wiederaufnahme

la risoluzione ➤ Lösung

il compito ➤ Aufgabe

la spettacolarizzazione ➤ Verwandlung zum Spektakel

l'indagine f. ➤ Ermittlung

inquinare ➤ hier: beeinträchtigen

affidarsi ➤ sich stützen auf

produrre l'effetto ➤ bewirken

sbatti il mostro in prima pagina:

Ausdruck, der für unseriösen Boulevard-Journalismus steht: jemanden schon vor Abschluss der Ermittlungen an den Pranger stellen

essere intervistato ➤ interviewt werden

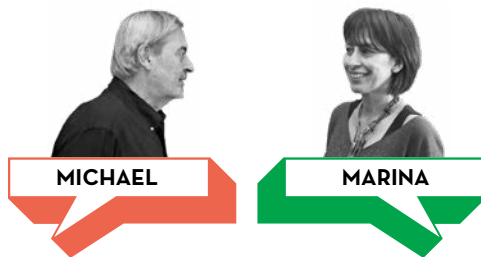
il guaio ➤ Problem

I GIOVANI, LA FORZA DI UNA NUOVA ERA?

Die Jugendlichen gehen wieder auf die Straße und beziehen zu aktuellen Themen Stellung - sind sie aus ihrer Lethargie erwacht und der Social-Media-Blase entkommen?

TESTO MARINA COLLACI E MICHAEL BRAUN

MEDIO



Er: Deutscher
66 Jahre, Journalist,
lebt und arbeitet
in Rom.
Zwei Nationalitäten und zwei Sichtweisen auf
verschiedene Aspekte des Alltags in Italien:
Manchmal kracht es, manchmal nicht.

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

Marina: Hai visto cosa sta succedendo?

Michael: Ma certo, mica vivo sulla luna! Un milione di persone per le strade e sciopero generale di tutti i mezzi di trasporto per solidarietà con la Palestina e per evitare che l'Italia continui a vendere armi a Israele.

Marina: Non mi aspettavo un impegno politico così forte da parte dei ragazzi; erano tutti giovanissimi!

Michael: L'ho visto in TV e mi sembrava di essere tornato agli anni Settanta, quando scendevo in piazza a gridare slogan contro la guerra in Vietnam.

Marina: Però allora c'erano organizzazioni strutturate che coordinavano le manifestazioni, invece questa volta la partecipazione era fortissima ma spontanea, non c'era un palco, né un comizio.

Michael: Ricordo di essere capitato in una manifestazione oceanica di questo tipo in Germania, quattro o cinque anni fa...

Marina: Con i Fridays for Future!

Michael: Sono stati una forza politica non indifferente.

Marina: Però è stato un fuoco di paglia, quell'entusiasmo si è un po' spento.

Michael: No Marina, non si è spento! In questi ultimi anni è successo di tutto: il Covid, le guerre, l'arrivo in Germania di un milione di ucraini...

Marina: ... e la vittoria della Afd...

Michael: Sì, in Germania c'è stata una polarizzazione della politica; soprattutto fra i giovanissimi la Linke ha conquistato più consensi e molti ragazzi si sono schierati o a destra o a sinistra.

Marina: Un trend che in Italia esiste già da un po', con gli adolescenti schierati con CasaPound e queste migliaia di ragazzi che ora, un po' orfani di partiti a sinistra, scendono per manifestare contro ogni guerra. "Quei ragazzi fra i 15 e i 25 anni che finora si interessavano solo di cambiamento climatico e di gender, ora improvvisamente sono usciti dal letargo (...)", scrive Alessandro Baricco, che in loro vede la forza di una nuova era. I giovani sono usciti dalla bolla dei social e si interessano alla vita vera.

Michael: Baricco è enfatico e un po' frettoloso. Non sappiamo cosa succederà.

l'era ➤ Ära	gli anni (pl.) ➤ siebziger Jahre	non indifferente ➤ nicht unerheblich	Casa Pound: rechtsextreme Organisation mit eigenen Treffpunkten und Kulturzentren
vivere sulla luna ➤ hinter dem Mond leben	scendere in piazza ➤ auf die Straße gehen	il fuoco di paglia ➤ Strohfeuer	l'orfano ➤ Waise
lo sciopero generale ➤ Generalstreik	la manifestazione ➤ Demonstration	spegnersi ➤ erlöschen	il cambiamento climatico ➤ Klimawandel
il mezzo di trasporto ➤ Transportmittel	la partecipazione ➤ Beteiligung	la vittoria ➤ hier: Erfolg	il letargo ➤ Lethargie
evitare ➤ verhindern	il palco ➤ Tribüne	conquistare ➤ erlangen	sventolare ➤ schwingen
l'arma ➤ Waffe	il comizio ➤ Kundgebung	il consenso ➤ Zuspruch	frettoloso ➤ voreilig
l'impegno ➤ Engagement	oceanico ➤ hier: ungeheuer groß	schierarsi ➤ Partei ergreifen, sich positionieren	
		l'adolescente m. ➤ jugendlicher	

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



Auch Online-Unterricht!

scuola toscana

Italienisch in Florenz

-BILDUNGSURLAUB KURSE

ab € 284 / Woche

- ITALIENISCHKURS 50+

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

Ein guter Vorsatz
für's neue Jahr –
Italienisch lernen!

6 Nächte im gemütlichen Appartement mit reichhaltigem Frühstück, 5 x leckerem Mittagslunch und 20 Einheiten (45 Minuten) individueller Sprachunterricht

+ eine zusätzliche Übernachtung mit Frühstück
+ einen Ausflug im bequemen Minibus
+ eine Weindegustation beim Winzer
+ ein Museumsticket für alle Museen in Asti
Und das alles zum Wintersonderpreis von € 1.400,00 bei Aufenthalt im Januar, Februar und März 2026.

www.la-cascina-dei-banditi.com

Studitalia

Sardinien

Italienisch lernen
Sprachferien in Olbia
www.studitalia.com

(0039) 333 2133760

infotiscali@studitalia.com

italianme

scuola di lingua e cultura italiana

Die neue Art Italienisch in Florenz zu lernen.
Befreie den Italiener in dir!

Piazza degli Strozzi 2 - Florenz - +39 55 213274
info@italianme.it - www.italianme.it

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

Learn English in Cornwall

ONLINE COURSES
NOW AVAILABLE

www.learnenglishincornwall.co.uk

Julie Tamblin MA - 0044 (0) 1208 871 184

Käskessä! Sprachschule
in der Bretagne

Sprachkurse lebendig für jung und alt,
5 Min. vom Meer, Abvorbereitung,
Auslandsaufenthaltvorb., auch Eltern-Kinderkurse,
gute franz. Küche, Tel: +33 (0)760191898
www.ecolekaessae.com/de

Nächste
Anzeigentermine:

Ausgabe Anzeigenschluss

02/2026 05.12.2025

03/2026 09.01.2026

04/2026 30.01.2026

Aktiv- und Kultururlaub

L'ITALIANO NON SI STUDIA. SI VIVE
DECIDI TU DOVE ANDARE: NOI COSTRUIAMO IL TUO VIAGGIO, PASSO DOPO PASSO
ITALIENISCH LERNT MAN NICHT IM UNTERRICHT. MAN ERLEBT ES!
DU ENTSCHEIDEST DAS ZIEL - WIR PLANEN DEINE REISE BIS INS DETAIL.

NIENTE LIBRI, SOLO ESPERIENZE.
PARLA, ASCOLTA, ASSAGGIA: OGNI MOMENTO DELLA VACANZA È UNA LEZIONE.

VIAGGIO + HOTEL + ESPERIENZE
POCKETGUIDE / TRAVELMAP IT-DE
ASSISTENZA 24H SU 24

SEMPRE TUTTO INCLUSO!
HYPEINVIAGGIO
EXPERIENCE ITALY, NATURALLY.

HYPEINVIAGGIO / VIA DELL'ASILO 3, CHIVASSO (TO) ☎ 011 188 385 91 🌐 WWW.HYPEINVIAGGIO.COM

Learn Active English

**SPRACHREISEN
nach ENGLAND**

Tauchen Sie ein in die
englische Sprache
mit muttersprachlicher
Englischlehrerin, Lisa

+49 15122781990
learnactiveenglish.com


Jetzt
spenden!

Nothilfe
weltweit

Helfen Sie uns Leben zu
retten – mit Ihrer Spende.
Aktion-Deutschland-Hilft.de

**Aktion
Deutschland Hilft**
Bündnis der Hilfsorganisationen

Kontakt für Anzeigenkunden
+49-89/85681-131

ZEIT SPRACHEN GmbH – Ihr Ansprechpartner
für Beratung und Verkauf

sales@zeit-sprachen.de

ZEIT SPRACHEN

Ferienhäuser,
-wohnungen

Italien/Marken: Raus aus dem
Alltag! Stilvoll renoviertes Natur-
steinhaus, gepflegter Garten u. Pool
exkl. für Sie, max. 6 Pers.,
www.villatartaruga.de,
E-Mail: ferien@villatartaruga.de

NATALE ALL' ITALIANA

TESTO SALVATORE VIOLA

FOTO DAGLI ALBUM DI FAMIGLIA DELLA REDAZIONE

[MEDIA](#) [AUDIO](#)



WIE ÜBERLEBT MAN
DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE
MIT DER ITALIENISCHEN FAMILIE?
UNSER AUTOR VERRÄT
SEINE MAGISCHE FORMEL:
KOMPROMISSBEREITSCHAFT,
SELBSTIRONIE UND VIEL,
VIEL HUNGER!

Le feste di Natale, croce o delizia?
C'è chi non vede l'ora di tirare fuo-
ri gli scatoloni con gli addobbi o di
lanciarsi nella forsennata caccia ai
regali e chi, invece, si addormenta
la sera del 23 dicembre sperando di
risvegliarsi il 7 gennaio.

Un altro Natale si avvicina; anzi, incombe. Per me il primo segnale è la chiusura di una gelateria nel mio quartiere, qui a Monaco, e l'apertura, negli stessi locali, di un negozio di Lebkuchen che chiuderà solo dopo le feste. Il secondo segnale è l'odore di cannella e chiodi di garofano – l'effetto su di me è quello della kryptonite per Superman – che si comincia a sentire passeggiando per le strade del centro. Insomma, lo avete capito, io non faccio parte di quelli per cui le feste di Natale sono “una delizia”. Non appena nei miei delicati timpani si insinuano le note di qualche motivetto natalizio, un pensiero solidale e affettuoso va a personaggi come il signor Ebenezer Scrooge o il Grinch.

Questa mia idiosincrasia nei confronti di quello che, l'altro giorno, una signora intervistata alla radio ha definito "il periodo più bello dell'anno", ha una ragione ben precisa, una causa che va ricercata nei Natali del passato (e, per certi versi, in quelli del presente), oltre che in quel modo tutto italiano di prepararsi alle feste e di affrontarle come una competizione, una gara: non una qualunque, bensì una di quelle lunghe, stancanti, devastanti, tipo un'ultramaratona. Ma anche nel fatto che l'Italia, persino a Natale, si divide su tutto, e, come in politica, tra destra e sinistra, sceglie il centro ed è pronta al compromesso.



croce o delizia ➤ Segen oder Fluch	addormentarsi ➤ einschlafen	far parte ➤ dazugehören	la gara ➤ Wettlauf
non vedere l'ora ➤ es kaum erwarten können	risvegliarsi ➤ wieder aufwachen	il timpano ➤ Trommelfell	qualunque ➤ irgendein
lo scatolone ➤ Karton	incombere ➤ drohen	insinuarsi ➤ sich einschleichen	devastante ➤ hier: anstrengend
l'addobbo ➤ Dekoration	il segnale ➤ Anzeichen	l'idiosincrasia ➤ heftiger Widerwille	dividersi ➤ hier: sich uneinig sein
forsennato ➤ besessen	la cannella ➤ Zimt	la causa ➤ Grund	il centro ➤ Mitte
la caccia ➤ Jagd	il chiodo di garofano ➤ Gewürznelke	affrontare ➤ angehen	essere pronto al compromesso ➤ kompromissbereit sein
il regalo ➤ Geschenk	la kryptonite ➤ Kryptonit	la competizione ➤ Wettstreit	



Presepe o albero di Natale?

Tra la fine di novembre e i primi di dicembre, i componenti adulti del 99% delle famiglie italiane vengono assaliti e assillati dalla domanda: quest'anno, presepe o albero? Un quesito decisamente amletico, che in molti casi si risolve nella decisione di farli tutti e due, il che implica un surplus di scatoloni – quelli del presepe e quelli dell'albero – e di lavoro.

Tra i molti -ismi che hanno appestato l'Italia, il luogocomunismo è stato ed è il più diffuso. È un luogo comune che al Nord si faccia l'albero di Natale e che da Roma in

giù, per non dire al Sud e nelle isole, la tradizione imponga il presepe. A rinforzare quest'idea non supportata dai fatti, ci ha pensato negli anni Ottanta del Novecento Luciano De Crescenzo, ingegnere, letterato, filosofo e, soprattutto, napoletano, che nel suo Così parlò Bellavista distingue due tipi umani, e due tipi di italiani: gli uomini di libertà, attivi, pratici, concreti, che popolano soprattutto il Nord, e gli uomini d'amore, amanti del piacere, della lentezza e della tradizione, che si trovano soprattutto al Sud. I primi fanno l'albero, i secondi il presepe. Affermazione smentita dai fatti. Per esempio, i miei suoceri settentrionali, lui veneto e lei lombarda, sono maniaci del presepe. Ogni Natale ne addobbano almeno tre, in tre stanze diverse: due piccoli e uno grande, con tantissime figure e un paesaggio curato nei minimi dettagli. Un presepe che farebbe invidia al Luca Cupiello della famosa tragicommedia di Eduardo de Filippo. Invece, nel salone di ognuna delle case della mia numerosa famiglia siciliana, a partire dal giorno



il presepe	▶ Weihnachtskrippe
venire assalito	▶ überfallen werden
venire assillato	▶ geplagt werden
il quesito	▶ Fragestellung
amletico	▶ hier: existenziell
implicare	▶ bedeuten
appestare	▶ verpesten

il luogocomunismo	▶ Verbreitung von Klischees
fare l'albero	▶ Weihnachtsbaum schmücken
imporre	▶ vorschreiben
supportare	▶ stützen, belegen
il Novecento	▶ 20. Jahrhundert

il letterato	▶ Schriftsteller
Così parlò Bellavista	▶ dt. Titel: Also sprach Bellavista
distinguere	▶ unterscheiden
l'amante (m.) del piacere	▶ Genießer

l'affermazione f.	▶ Behauptung
smentire	▶ widerlegen
i suoceri pl.	▶ Schwiegereltern
il maniaco	▶ Fanatiker
fare invidia	▶ vor Neid erblassen lassen
il salone	▶ Wohnzimmer



Le zie e la madre di Salvatore Viola, autore dell'articolo.

dell'Immacolata, l'8 dicembre, ha sempre troneggiato un enorme albero di Natale riccamente decorato, tanto che da bambino mi chiedevo come facesse quella specie di opera barocca a non implodere sotto il peso degli addobbi. Insomma, la scelta tra albero e presepe non dipende dalla latitudine a cui uno festeggia. A pesare, secondo me, è un altro fattore: i regali. Se faccio il presepe, i regali sotto cosa li metto?

Cena, pranzo o... tutti e due?

Gli italiani, riguardo al pranzo di Natale, si dividono in due categorie. Ci sono quelli che per tradizione concentrano ogni sforzo culinario la sera della Vigilia e quelli che, invece, pensano che il momento della grande abbuffata sia il pranzo del giorno di Natale. Entrambe le categorie sono accomunate dal denaro speso per imbandire la tavola: tre miliardi e mezzo di euro. È tanto? Sì. Ma se penso ai miei Natali siciliani, chissà perché, a me sembra

poco. Io, infatti, ho sempre creduto che tre miliardi di euro li spendesse da sola la mia famiglia per quel tour de force gastronomico che cominciava il 23 dicembre e finiva il 6 gennaio. Un tour de force che raggiungeva il suo culmine il 24 e 25 dicembre.

Oggi, da uomo sposato, mi godo il tranquillo Natale di una famiglia lombardo-veneta che, la sera della Vigilia, organizza una sobria cenetta di magro a base di pesce, mentre, per il pasto importante, quello del giorno di Natale, che oltre ai parenti coinvolge gli amici, si va al ristorante. È impegnativo, certo, ma mai quanto i miei Natali di bambino e poi di ragazzo, quando "scendevo" in Sicilia con i miei per le feste e a Palermo, di sobrio, non c'era nemmeno la prima colazione. Nella mia famiglia siciliana, tra cenone della Vigilia e pranzo di Natale si è sempre scelto di non scegliere e di fare entrambi. Anzi, di più. A quella della Vigilia, si aggiungeva la cena dell'antivigilia, una specie di allenamento, nella quale mia madre e le sue sorelle si mettevano d'accordo su cosa preparare per



l'Immacolata (Concezione)

► Unbefleckte Empfängnis

implodere ► zusammensinken

la latitudine ► Breitengrad

la cena ► Abendessen

il pranzo ► Mittagessen

lo sforzo ► Anstrengung

la Vigilia ► Heilig Abend

l'abbuffata ► Völlerei

essere

accomunato ► gemeinsam haben

il denaro ► Geld

imbandire ► festlich schmücken

il culmine ► Höhepunkt

sobrio ► einfach, gediegen

di magro ► fleischlos

impegnativo ► anstrengend

i miei ► meine Eltern

il cenone ► Festessen

l'antivigilia ► Tag vor Heiligabend

l'allenamento ► Training



i giorni successivi. Il 24 sera e il 25 a pranzo finalmente ci si sedeva intorno alla tavola imbandita sfarzosamente e si dava il via a un pasto che durava molte, molte... molte ore. I coraggiosi, come mia nonna e sua sorella, che riuscivano a trascinarsi in Cattedrale per la messa di mezzanotte, spesso avevano visioni mistiche dovute a un livello di glicemia alto quanto l'Everest.

A Natale segue Santo Stefano, quando si consumava un pranzo a buffet in cui, oltre a manicaretti preparati all'alba dalle sapienti mani delle zie, venivano riproposti alcuni dei piatti avanzati dal pranzo di Natale. Insomma,

funzionava come per una sessione di allenamento alla maratona. Si partiva piano per scaldarsi il 23, si trovava il ritmo di corsa il 24 e il 25, e poi c'era la fase di defaticamento il 26. Ah, ancora una cosa. Ho fatto cenno alla messa di mezzanotte. In quel di Venezia e, che io sappia, in molte altre piccole e grandi città del Nord, dalla mezzanotte del 24 si svolge una messa alternativa, diciamo laica: la cosiddetta messa alcolica a base di prosecco, vin brulé, grappa e quant'altro.

Panettone o pandoro? Focaccia veneziana!

Altro tema divisivo, a Natale, è il dolce. Certo, ogni regione, ogni provincia ha il suo, ma a Natale, sulle tavole di tutti gli italiani si trovano il panettone o il pandoro, che da prodotti locali (il panettone è milanese, il pandoro è veronese) sono diventati dolci nazionali. Pertanto, quella tra "panettonisti" e "pandoristi" è una divisione basata esclusivamente sul gusto. Mio padre detestava il pandoro, per cui noi figli facevamo scempio di ogni fetta di panettone per eliminare i due ingredienti che non ci piacevano proprio: l'uvetta e i canditi. Così piano piano, per far contenti i bambini, il pandoro ha cominciato a prendere piede nelle case degli italiani, da Nord a Sud; soprattutto a Sud, dove i dolci locali, molto elaborati e graditissimi agli adulti, non sono troppo amati dai bambini. Per la serie "tra i due litiganti il terzo gode", io personalmente, tra panettone e pandoro, scelgo la focaccia veneziana, buona così com'è, ma straordinaria servita con la crema di mascarpone. Ma c'è chi sceglie di non scegliere. A Palermo, in fatto di dolci,



sfarzosamente ➤ üppig

trascinarsi ➤ sich schleppen

la messa di mezzanotte ➤ Christmette

la visione ➤ Erscheinung

il livello di glicemia ➤ Blutzuckerspiegel

Santo Stefano ➤ Stephanstag (26. Dezember)

il manicaretto ➤ Leckerbissen

all'alba ➤ im Morgengrauen

sapiente ➤ erfahren

la sessione ➤ hier: Trainingseinheit

scaldarsi ➤ sich aufwärmen

il ritmo di corsa ➤ Lauftempo

la fase di defaticamento ➤ Abkühlungsphase

laico ➤ weltlich

il vin brulé ➤ Glühwein

detestare ➤ verabscheuen

fare scempio ➤ zerfleddern

eliminare ➤ entfernen

l'ingrediente m. ➤ Zutat

l'uvetta ➤ Rosinen

i canditi pl. ➤ kandierte Früchte

elaborato ➤ raffiniert

graditissimo ➤ sehr geschätzt

tra i due litiganti il terzo gode ➤ wenn zwei sich streiten, freut sich der Dritte

la focaccia veneziana: süßes venezianisches Hefebrot

regnava e regna l'inclusività. Sulla tavola ci sono sempre il panettone, il pandoro, la cassata, la cubaita (una specie di croccante di mandorle o semi di sesamo di origine araba) e i mitici cuddureddi (in italiano, buccellati) che, quando eravamo ragazzi, erano quelli che faceva mia nonna. Per me il cuddureddu, un biscottone di pasta frolla ripieno di fichi secchi, è sempre stato come la madelaine di proustiana memoria, ogni morso un ricordo...

L'Epifania tutte le feste si porta via

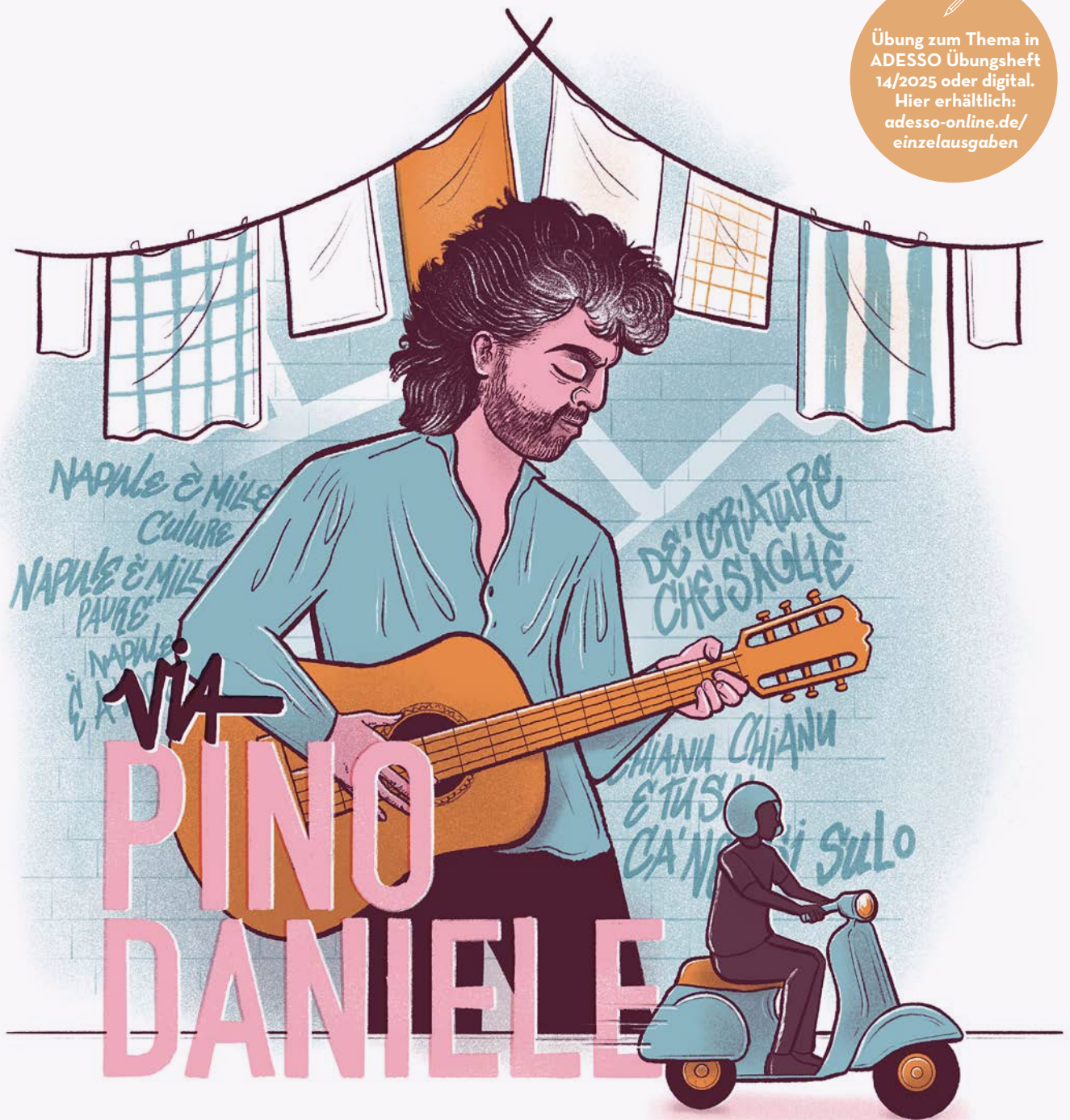
A proposito di ricordi. Da bambino ero tra i pochi a detestare il giorno dell'Epifania. Una delle sorelle di mia madre, il 6 gennaio, usava organizzare una grande festa per noi bambini che culminava con l'arrivo della Befana e la distribuzione di regali e carbone dolce. I miei cuginetti gridavano di gioia e prendevano d'assalto la Befana nel tentativo di strapparle di mano il sacco con i regali. Io

invece, piangevo in un angolo. La Befana, con quel suo aspetto di vecchia megera, di strega, mi faceva paura. Allora il parente che, per quell'anno, aveva avuto l'onere di portarci i regali, si spogliava del travestimento da Befana, mi prendeva in braccio e mi diceva: "Non piangere, lo vedi che sono io? Guarda, qui c'è il tuo regalo...". Ma io, a quel punto, ero inconsolabile e continuavo a frignare, finché mia madre, disperata, mi portava via. Così, da piccolo, si concludevano le mie feste, con un pianto disperato. E così si concludono ancora oggi, con il pianto sconsolato che mi faccio ogni 7 gennaio, dopo essere salito sulla bilancia.



																									
la cassata: sizil. Dessert aus Biskuitteig, Ricotta und kandierten Früchten										culminare ➤ gipfeln										strappare di mano ➤ aus den Händen reißen, wegnehmen					
la cubaita: knuspriges Dessert mit Mandeln und Sesam										la Befana: alte Frau, die Kinder in der Dreikönigsnacht beschenkt										l'aspetto ➤ Aussehen					
il cuddureddu (dial.): mit Trockenfeigen gefülltes Mürbeteiggebäck										il carbone ➤ Kohle										la megera ➤ alte Fuchtel					
il morso ➤ Bissen										il cuginetto ➤ kleiner Cousin										l'onere ➤ Bürde					
l'Epifania f. ➤ 6. Januar Dreikönigsfest										prendere d'assalto ➤ belagern										spogliarsi ➤ sich ausziehen					
																				inconsolabile ➤ untröstlich					
																				frignare ➤ jammern					
																				il pianto ➤ Weinen					
																				disperato ➤ verzweifelt					
																				sconsolato ➤ untröstlich					
																				salire sulla bilancia ➤ auf die Waage steigen					

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
14/2025 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)



Eine kleine Straße im Herzen Neapels erzählt vom großen Sohn der Stadt
- Pino Daniele, dessen Musik hier noch immer mitschwingt. Blues und Jazz
prägten seinen Stil, der neapolitanische Dialekt seine Texte.

TESTO ALESSANDRO MARCHIELLO ILLUSTRAZIONE CAROLINA ESPINOSA

MEDIO AUDIO ÜBUNGSHEFT

Una voce per Napoli

Attraverso la sua musica, Pino Daniele ri-
vela al mondo l'immagine più autentica e
sincera della città. La sua voce roca, i suoi
testi, l'uso poetico del dialetto napoletano
raccontano Napoli come non era mai
stato fatto prima, evitando gli stereotipi e
i falsi miti per mostrarne i colori più veri.
D'altronde, Napoli non ha mai smesso di
riconoscersi in Pino, e oggi, a 10 anni dalla
sua scomparsa, avvenuta nel gennaio 2015,
quel legame si rinnova non solo negli spet-
tacoli di tributo, che riempiono sempre
piazze e teatri, ma soprattutto per le stra-
de e nelle case della città, dove i napoletani
continuano a cantare le sue canzoni.

Un indirizzo eterno

Chi passa di qui trova un luogo vivo, non
un museo. I più anziani raccontano gli
storici concerti in piazza del Plebiscito, i
ragazzi ascoltano le canzoni di Pino con
gli auricolari, i turisti si fermano davanti
alla targa per fotografarla. Murales, scritte
e fotografie hanno trasformato questa
strada in un piccolo santuario popolare.
Napoli ha dato a Pino i natali, lui le ha re-
stituito una colonna sonora che l'ha rac-
contata al mondo con una sincerità mai
vista prima. Anche per questo si è fatta
un'eccezione alla norma che impone di
attendere 10 anni dalla scomparsa di una
persona prima di intitolarle una strada:
per i napoletani era necessario onorare al
più presto l'arte di Pino Daniele e fissarne
per sempre il ricordo nel cuore della città.

Passeggiando nel centro
storico di Napoli, a pochi
passi da piazza Santa Maria
la Nova, ci si imbatte in via
Pino Daniele. Conosciu-
ta come vicoletto Donnalbina, questa
strada ha cambiato nome 10 anni fa per
rendere omaggio a Pino Daniele, cantau-
tore simbolo della città di Napoli. Non è
particolarmente ampia, ma ha molto da
raccontare. A partire dalla storia di Don-
nalbina, seconda figlia del barone Toraldo,
e delle sue sorelle, Regina e Romita. Come
racconta la giornalista Matilde Serao nel
libro *Leggende napoletane* (1881), le sorelle
si innamorano dello stesso uomo e, per
non litigare, decidono di prendere i voti.
Oggi nella strada sfrecciano i motorini,
i muri sono ricoperti di graffiti e dal bar
all'angolo esce un buon odore di caffè.
Non è un caso che via Pino Daniele si
trovi proprio nel quartiere San Giuseppe,
dove Pino è cresciuto e ha avuto il suo pri-
mo contatto con la musica.

Il ragazzo dei vicoli

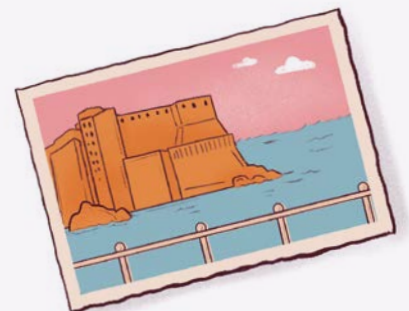
Nato nel 1955, figlio di un portuale e di
una sarta, Pino ha la musica nel sangue.
Le zie Lia e Bianca, con cui cresce, gli re-
galano la prima chitarra e lui impara a suonarla
da autodidatta. L'infanzia trascorsa
nel centro storico lo mette a contatto con
i due volti della città: da un lato la bellezza
e la storia, dall'altro i pericoli e la pover-
tà. Questo contrasto costante influenza
molto il percorso musicale di Pino, che
affonda le sue radici nella musica popula-
re. Il debutto discografico arriva nel 1977
e con il brano *Napule è*, un ritratto dolce-
amaro della città che ne racconta le infinite
sfaccettature, Pino conquista il grande
pubblico. Poi arrivano *Je so' pazzo* (1979),
Quanno chiove (1980), *Yes I Know My Way*
(1981), canzoni che diventano ben presto
patrimonio collettivo.

Napule è: l'inno della città

Scritta da Pino Daniele
a 18 anni, *Napule è* apre
il suo album d'esordio
[*Debütalbum*], *Terra mia*
(1977). In poche strofe, il
brano riesce a racchiudere
[*hier: umfassen*] l'intera
città e la sua anima: colori e
paure, bellezza e degrado
[*Verfall*], speranza e
malinconia [Sehnsucht]. La
canzone è nata sul lungomare
[*Promenade*], in un punto
preciso tra via Partenope e
Castel dell'Ovo dove Pino,
imbracciando la chitarra,
ha trovato le parole giuste
per raccontare la sua città.
Parole che sono diventate
universali e permettono
a chiunque abbia visitato
Napoli almeno una volta di
riviverne le atmosfere, la
bellezza e le contraddizioni
[*Widersprüche*].



Ascolta la
playlist
Pino Daniele



imbattersi ➤ stoßen	la sarta ➤ Schneiderin	rivelare ➤ enthüllen
il vicoletto ➤ Gässchen	il volto ➤ Gesicht	sincero ➤ echt
rendere omaggio ➤ Ehre erweisen	da un lato ➤ auf der einen Seite	la voce ➤ Stimme
il cantautore ➤ Liedermacher	la povertà ➤ Armut	roco ➤ rau
ampio ➤ breit	il percorso ➤ Werdegang	evitare ➤ vermeiden
prendere i voti ➤ die Ordensgelübde ablegen	affondare le radici ➤ wurzeln	riconoscersi ➤ sich wiedererkennen
sfrecciare ➤ flitzen	discografico ➤ Schallplatten-	la scomparsa ➤ Tod
il motorino ➤ Moped	il brano ➤ Stück	l'auricolare m. ➤ Kopfhörer
il muro ➤ Hauswand	il ritratto ➤ Portrait	la targa ➤ Gedenktafel
essere ricoperto ➤ übersät sein	dolceamaro ➤ bittersüß	il santuario popolare ➤ Volksheiligtum
crescere ➤ aufwachsen	la sfaccettatura ➤ Facette	dare i natali ➤ Geburtsort sein
il portuale ➤ Hafenarbeiter	il patrimonio collettivo ➤ Gemeingut	la colonna sonora ➤ Soundtrack
		intitolare ➤ widmen

L'Italia che legge

DI LUCA VITALI



IL LIBRO DEL MOMENTO

Destinazione errata

DOMENICO STARNONE

DAL LIBRO

Pensa – fui sul punto di dirle – che il ti amo che avevo scritto a te è finito a Claudia. Ma mi trattenni la storiella del mio errore potevo benissimo mandarla avanti con leggerezza, ma poi? Come la mettevo con la risposta di Claudia? Erano in buoni rapporti, qualche volta erano uscite insieme per compere, la bambina di Claudia s'era molto affezionata a Sara, e insomma, con imbarazzo, con dispiacere, non me la sentii.

Einaudi, 150 pagine, € 17,50

PERCHÉ HA SUCCESSO

MEDIO Domenico Starnone è ben noto al pubblico più colto: i suoi romanzi piacciono al lettore introspettivo, che cerca un'avventura immersa nella realtà attuale e non la fuga in mondi fantastici. In questo suo ultimo romanzo, la narrazione, svolta in prima persona, scorre rapida e piacevole, dando vita a situazioni e dialoghi vivaci.

DI COSA PARLA

Un breve sms d'amore spedito per errore non alla moglie, ma a una collega, trascina il protagonista in una situazione imprevista e manda all'aria la sua tranquilla vita romana. Padre di tre figli, innamorato di una moglie bella e professionalmente impegnata, cerca una via di uscita ma non la trova. Come ogni persona che vuole scegliere il proprio destino senza accontentarsi di obbedire alle regole, il protagonista scopre la propria fragilità di fronte ai sentimenti.

COSA NE PENSO IO

Starnone riesce a raccontare con precisione e stile situazioni vere e quotidiane, trasformando persone normali in autentici protagonisti. Come Luigi Pirandello, Starnone ne fa gli involontari eroi di una commedia complessa e ricca di sfumature. Ironico, anche se non semplice, si legge con piacere e soddisfazione.

CHI È L'AUTORE

Napoletano, è stato insegnante di lettere e giornalista culturale. Diventato negli anni Novanta sceneggiatore per il cinema e poi scrittore, nel 2001 ha vinto il Premio Strega con il romanzo *Via Gemito*. Inizialmente interessato soprattutto a temi legati alla scuola e all'educazione, ha esplorato in seguito i rapporti tra le persone e raccontato di lavoro, famiglia, società. È praticamente certo che dietro lo pseudonimo di "Elena Ferrante" ci siano Starnone e sua moglie, Anita Raja.

PERCHÉ HA SUCCESSO

colto ➤ gebildet

introspettivo ➤ in sich hineinblickend

il mondo fantastico ➤ Phantasiewelt

la narrazione ➤ Erzählfluss

DI COSA PARLA

trascinare ➤ verwickeln

mandare all'aria ➤ vermässeln

professionalmente ➤ beruflich

la via di uscita ➤ Ausweg

il destino ➤ Schicksal

accontentarsi ➤ sich abfinden

la fragilità ➤ Schwäche

COSA NE PENSO IO

quotidiano ➤ Alltags-

il protagonista ➤ Hauptfigur

involontario ➤ unfreiwillig

l'eroe m. ➤ Held

CHI È L'AUTORE

le lettere pl. ➤ Literaturwissenschaft

lo sceneggiatore ➤ Drehbuchautor

lo scrittore ➤ Schriftsteller

il rapporto ➤ Verhältnis

lo pseudonimo ➤ Pseudonym

DAL LIBRO

essere sul punto ➤ im Begriff sein

trattenersi ➤ für sich behalten

l'imbarazzo ➤ Verlegenheit

il dispiacere ➤ Bedauern



RACCONTI GRATIS DAL WEB

Tetti, comignoli e gru

MEDIO Una donna guarda fuori dalla finestra mentre lavora. Osservando i tetti del Principato di Monaco, la città-stato in cui vive, ritorna con la mente a un recente viaggio in Sicilia, quando un'amica, durante una presentazione, le ha chiesto il favore di vendere dei libri. In quell'occasione ha incontrato uno sconosciuto, che gentilmente le ha offerto alcune monete per dare il resto a un cliente. Tra loro è scattato qualcosa e si sono rivisti, ma presto entrambi hanno dovuto lasciare la Sicilia per tornare al lavoro.

GENERE: racconto sentimentale
LINGUA: abbastanza facile

Giorgio Infantino, *Tetti, comignoli e gru*
Per leggere il racconto
scansiona il QRCode



RACCONTI GRATIS DAL WEB

il tetto ➤ Dach

il comignolo ➤ Schornstein

osservare ➤ betrachten

il principato ➤ Fürstentum

recente ➤ kürzlich

chiedere un favore ➤ um einen Gefallen bitten

lo sconosciuto ➤ Unbekannter

le monete pl. ➤ Kleingeld

scattare ➤ auslösen



DAL NOSTRO SCAFFALE

Elefanti toscani e girasoli

FACILE Due fotografi che amano molto la Toscana hanno scelto di esplorare in tutte le stagioni un angolo poco turistico, la Val di Chiana. Il risultato è questo libro, che è anche una delicata dichiarazione d'amore. Le fotografie accompagnano il racconto delle esperienze vissute: dalla vendemmia alla raccolta delle olive, dal palio di Castiglion Fiorentino alle emozionanti tradizioni della Pasqua, fino al delizioso "aglione della Val di Chiana", un porro che somiglia a un aglio molto grande e può raggiungere fino a 1 kg di peso: "l'elefante toscano".

Thomas Gutschi, Ulrike Leinemann,
Elefanti toscani e girasoli
www.ul-foto.com/toskanische-elefanten,
190 pagine, € 29,90

DAL NOSTRO SCAFFALE

il girasole ➤ Sonnenblume

esplorare ➤ erkunden

delicato ➤ feinfühlig

la vendemmia ➤ Weinlese

la raccolta delle olive ➤ Olivenernte

il palio: traditionelles Pferderennen

l'aglione m. ➤ Riesenknoblauchzehe

il porro ➤ Lauch

Schon gewusst?

1925

MEDIO 100 anni fa, esattamente il 6 settembre, è nato **Andrea Camilleri**, lo scrittore siciliano diventato famosissimo come giallista [*Autor von Kriminalromanen*]. Solo a 70 anni, dopo aver lavorato come regista teatrale e televisivo [*Theater- und Fernsehregisseur*] alla Rai di Roma con tutti i grandi attori [*Schauspieler*] e registi del momento, ha pubblicato *La forma dell'acqua* (Sellerio, 1994), un romanzo giallo ambientato [*essere ambientato: spielen*] in un paese immaginario [*fiktiv*] della Sicilia. Il linguaggio è un italiano con forti contaminazioni [*Einflüsse*] dialettali, che resterà il suo marchio di fabbrica [*Markenzeichen*]. La riduzione [*hier: Version*] televisiva della serie sul **Commissario Montalbano**, lanciata a fine millennio, è ambientata tra la cittadina di Scicli e il villaggio di pescatori [*Fischerdorf*] di Punta Secca, in provincia di Modica. Il successo [*Erfolg*] è stato così grande che in 20 anni ha generato [*generare: auslösen*] un vero e proprio flusso turistico [*Touristenstrom*] verso questa provincia della Sicilia, bella e fino a quel momento sconosciuta.



Nate per essere indossate
dagli atleti, da più di un
secolo le scarpe **Valsport**
vestono gli italiani,
sportivi e non.



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/14](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/14)



Valsport

Valsport schreibt seit über 100 Jahren Geschichte. Handwerkliche Qualität und unverwechselbares Design im Einklang mit Eleganz machen die Schuhe made in Italy zur Kultmarke.

TESTO SALVATORE VIOLA

MEDIO AUDIO

Scarpini da calcio numero 35, le mie prime Valsport. Le ho indossate per il mio debutto nella gloriosa Ortonovese (oggi Ortonovo Calcio), categoria esordienti, ruolo di ala destra. Era il lontano, anzi, lontanissimo 1976. A quell'epoca le indossavano molti campioni dello sport. Se non ricordo male, quasi tutta la squadra della Juventus, ma anche il pilota di Formula Uno Jody Scheckter. Io, quel giorno del 1976, mi sentii per un momento uno di loro. Il primo ad aver portato in auge il marchio, però, non sono stato io, ma Livio Berruti, il velocista italiano che nel 1960, con un paio di scarpe Valsport ai piedi, era volato sul traguardo dei 200 metri, vincendo la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Roma. Oggi si portano le sneaker anche con l'abito da sera e fa perciò quasi tenerezza pensare a un tempo in cui le scarpe sportive si indossavano esclusivamente per praticare sport. E lo sport era la passione di un ragazzo padovano di 18 anni, Antonio Valle, che nel 1920 si era messo in testa di produrre le migliori scarpe sportive del suo tempo. Certo, è passato più di un secolo e sono cambiate tante cose, ma la Valsport, anche se non appartiene più alla famiglia Valle, è rimasta un'azienda orgogliosamente italiana, per la precisione padovana. Dal 1976 sono cambiate tante cose anche per me, tranne una: le Valsport che ho nella scarpiera.

lo scarpino da calcio ➤ Fußballschuh

il numero ➤ Größe

la categoria esordienti ➤ Jugendmannschaft

l'ala ➤ Flügel

la squadra ➤ Mannschaft

portare in auge ➤ populär machen

il velocista ➤ Sprinter

il traguardo ➤ Ziel

fare tenerezza ➤ rührend sein

la passione ➤ Leidenschaft

mettersi in testa ➤ sich in den Kopf setzen

il secolo ➤ Jahrhundert

orgogliosamente ➤ stolz

per la precisione ➤ genauer gesagt

la scarpiera ➤ Schuhschrank



FACILE



- 1 il malato
- 2 gli occhi arrossati
- 3 il naso che cola
- 4 avere la febbre
- 5 il colpo di tosse/
lo starnuto
- 6 la mascherina
- 7 la gola arrossata/
avere mal di gola
- 8 il mal di testa/
avere mal di testa
- 9 la sciarpa
- 10 la coperta/
il piumino
- 11 la pantofola
- 12 il fazzoletto usato/
sporco
- 13 il blister
- 14 lo spray nasale
- 15 lo sciroppo
- 16 il termometro
- 17 la spremuta
d'arancia
- 18 l'acqua con la
compressa
effervescente
- 19 il pacchetto di
fazzoletti
- 20 la borsa/la boule
dell'acqua calda
- 21 le compresse
- 22 le capsule
- 23 le pillole
- 24 la tisana calda
- 25 la tazza
- 26 la bustina di tisana

Malanni di stagione

Ahi ah! L'autunno è arrivato, tra poco sarà inverno e la probabilità di prendere qualche malattia è più alta. Ci sono molti virus nell'aria. Alcune persone, dopo la pandemia, hanno ancora l'abitudine di portare una mascherina nei luoghi chiusi e affollati. Contro alcuni virus, come il covid e l'influenza, esistono vaccini. Contro altri virus no. I primi sintomi di una malattia di stagione sono sempre gli stessi. Un po' di tosse, oppure un raffreddore, con starnuti e muco. Sentiamo freddo e ci vengono i brividi. Abbiamo un po' di febbre o febbre. Allora è meglio rimanere a casa, non uscire per qualche giorno. Già, ma non è sempre facile. Dobbiamo fare la spesa, dobbiamo andare al lavoro, ci sono mille cose da fare nella vita di tutti i giorni. Allora usciamo, anche con la tosse e il raffreddore. E il risultato qual è? Contagiamo altre persone, e così i virus continuano a circolare! Per stare meglio prendiamo dei farmaci. Pastiglie contro la tosse, spray nasali, antipiretici se abbiamo un po' di febbre. O anche medicinali antinfiammatori, come l'ibuprofene, se abbiamo dolori alle ossa. Ma non ci sono solo i farmaci. A volte i rimedi della nonna sono i migliori. Un brodo di pollo, ad esempio. Una borsa dell'acqua calda per non sentire freddo nel letto. Una coperta di lana, o anche due. E poi i famosi suffumigi, o vaporizzazioni, con una pentola piena di acqua calda.

il malanno di stagione ➤ saisonale Erkrankung	il brivido ➤ Schüttelfrost	i dolori (pl.) alle ossa ➤ Gliederschmerzen
l'autunno ➤ Herbst	la febbre ➤ Fieber	il rimedio ➤ Heilmittel
l'inverno ➤ Winter	la febbre ➤ erhöhte Temperatur	il brodo di pollo ➤ Hühnersuppe
la probabilità ➤ Wahrscheinlichkeit	contagiare ➤ anstecken	la borsa dell'acqua calda ➤ Wärmflasche
l'abitudine f. ➤ Gewohnheit	il farmaco ➤ Arznei	la coperta ➤ Decke
affollato ➤ überfüllt	la pastiglia contro la tosse ➤ Husten-bonbon	i suffumigi pl., le vaporizzazioni pl. ➤ Inhalation
la tosse ➤ Husten	l'antipiretico ➤ fiebersenkendes Medikament	la pentola ➤ Topf
il raffreddore ➤ Schnupfen	antinfiammatorio ➤ entzündungshemmend	
lo starnuto ➤ Niesen		
il muco ➤ Schleim		

OCCHIO ALL'IMMAGINE!

Osserva il disegno e seleziona l'opzione corretta.



L'AUTORE

**MARCO
MONTEMARANO**

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

- | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. La persona in alto a sinistra ha gli occhi... | ☐ arrossati | ☐ rosati | ☐ rossastri |
| 2. La persona sotto... | ☐ tosse | ☐ tossisce | ☐ tossa |
| 3. La donna con i capelli rossi si tocca la... | ☐ faccia | ☐ spalla | ☐ gola |
| 4. Sul viso ha una... | ☐ maschera | ☐ mascheretta | ☐ mascherina |
| 5. Le pantofole sono a forma di... | ☐ coniglio | ☐ gatto | ☐ topo |
| 6. Quanti fazzoletti usati ci sono a terra? | ☐ due | ☐ tre | ☐ nessuno |
| 7. Il colore della borsa dell'acqua calda. | ☐ blu | ☐ arancione | ☐ bianco |
| 8. Nella tazza c'è una ... di tisana. | ☐ bustina | ☐ borsina | ☐ taschina |

Soluzioni: 1. arrossati 2. tossisce 3. la gola 4. mascherina 5. coniglio 6. tre 7. arancione 8. bustina



FACILE

DIALOGO

Alessandro, Tatiana e il raffreddore

Tatiana: Ma che cos'hai? Stai tremando.
Fammi sentire... ma sei caldissimo.

Alessandro: Sì, credo di avere la febbre.

Tatiana: Mannaggia. Deve averti contagiato mia sorella. Due giorni fa, quando è venuta a cena da noi, aveva la tosse.

Alessandro: Eh, sono malattie di stagione. Non è colpa di nessuno.

Tatiana: Devi prendere qualcosa. Guarda, nell'armadio ci sono delle aspirine.

Alessandro: Preferisco prendere il paracetamolo. Puoi passare in farmacia dopo, quando esci?

Tatiana: Certo. Vado tra poco. Intanto tu misurati la febbre. Tieni, ecco il

termometro. E naturalmente oggi non vai a lavorare.

Alessandro: Ma devo andare per forza. Ho due appuntamenti.

Tatiana: No, invece telefoni e disdici. Devi stare a letto almeno due giorni, finché non starai meglio. Dopo, all'ora di pranzo, ti faccio un bel brodo di pollo.

Alessandro: Forse hai ragione. La borsa dell'acqua calda ce l'abbiamo ancora?

Tatiana: Mannaggia, purtroppo l'ho prestata a mia sorella. Ma ti aggiungo una coperta di lana, così non hai freddo.

tremare ► zittern

mannaggia ► Mensch

intanto ► hier: schon mal

misurare ► messen

per forza ► so oder so

disdire ► absagen

prestare ► leihen

Esercizio 1

F

Completa le frasi.

1. Alessandro sta _____.
2. Secondo Tatiana, sua sorella _____ Alessandro.
3. Tatiana ha prestato la _____ dell'acqua calda a sua sorella.
4. Alessandro ha _____ appuntamenti.
5. Tatiana gli dice di telefonare e _____.

Esercizio 2

F

Rispondi alle domande.

1. Alessandro ha già misurato la febbre? _____
2. Che cosa vuole aggiungere Tatiana per non fargli sentire freddo? _____
3. Che cosa vuole cucinare Tatiana? _____
4. Tatiana andrà in farmacia? _____
5. Alessandro preferisce l'aspirina o il paracetamolo? _____

Esercizio 3

F

Metti una crocetta sulla risposta giusta.

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Quando la febbre non è molto alta si chiama...
a. febbre
b. febbre alta | 4. La febbre si misura con un...
a. centimetro
b. termometro | 7. Un farmaco contro le infiammazioni è un...
a. antifebbre
b. antinfiammatorio |
| 2. Un farmaco contro la febbre è un...
a. antipiretico
b. antifebbre | 5. Un sintomo tipico del raffreddore è...
a. lo starnuto
b. lo stornuto | 8. Con la febbre possono venire dolori alle...
a. ossa
b. osse |
| 3. Chi ha freddo ha i...
a. brividi
b. bibberli | 6. Husten in italiano è...
a. tosse
b. tosse | |

Soluzioni

Esercizio 1: 1. tremando 2. ha contagiato 3. borsa 4. due 5. disdire

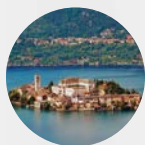
Esercizio 2: 1. no 2. una coperta 3. il brodo di pollo 4. sì 5. il paracetamolo

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



OGGI TI RACCONTO...

Tipp: Erst hören, dann lesen! Hörtext dazu in
ADESSO AUDIO 14/2025. Hier erhältlich:
adesso-online.de/einzelausgaben



ISOLA DI SAN GIULIO

C'è un'isoletta nel Lago d'Orta, in Piemonte. È in provincia di Novara e fa parte del comune di Orta San Giulio. Si chiama proprio isola di San Giulio, è l'unica isola del lago e si trova a poche centinaia di metri dalla riva. È abitata da pochissime famiglie, è piccolissima, ma ha una chiesa e anche un'abbazia, che si chiama abbazia Mater Ecclesiae. Nell'abbazia vivono circa 70 monache benedettine e una di queste è mia zia. È un personaggio interessante. Prima di diventare monaca ha studiato restauro. Ha frequentato un'accademia a Roma. Dato che da giovane era una bellissima ragazza, è stata molto corteggiata. Ma nel suo cuore, diceva sempre, c'era solo Gesù. Mia madre, che è sua sorella, mi dice che fin da bambina passava ore a pregare e a leggere i Vangeli. E così, dopo aver finito

l'accademia di restauro, è diventata monaca benedettina. Quando l'hanno mandata sull'isola di San Giulio, per lei è iniziata una nuova vita. Oggi si occupa del restauro di antichi arazzi. Una sera, durante una riunione di famiglia, le ho domandato: "Zia, hai qualche rimpianto?". Lei mi ha guardato (ha due grandissimi occhi azzurri che oggi sembrano sempre un po' stanchi). Alla fine mi ha preso una mano tra le sue mani di restauratrice, ma non mi ha risposto.

l'isoletta ➤ kleine Insel	pregare ➤ beten
fare parte di ➤ gehören zu	fin da ➤ schon seit
la riva ➤ Ufer	il Vangelo ➤ Evangelium
l'abbazia ➤ Abtei	benedettino ➤ benediktinisch
la monaca ➤ Nonne	occuparsi di ➤ sich befassen mit
la zia ➤ Tante	l'arazzo ➤ Gobelin
il restauro ➤ Restaurierung	la riunione ➤ Versammlung
dato che ➤ da	avere (un) rimpianto ➤ etw. bereuen
corteggiare ➤ umwerben	stanco ➤ müde
il cuore ➤ Herz	

Tutto chiaro?

F

Decidi se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | |
|--|--|
| 1. La zia è una monaca. | ☐ vero ☐ falso |
| 2. La zia restaura dipinti. | ☐ vero ☐ falso |
| 3. La zia vive su un'isola. | ☐ vero ☐ falso |
| 4. L'isola si trova in Piemonte. | ☐ vero ☐ falso |
| 5. Nel Lago d'Orta ci sono molte isole. | ☐ vero ☐ falso |
| 6. La provincia è quella di Novara. | ☐ vero ☐ falso |
| 7. Nell'abbazia vivono circa 70 monache. | ☐ vero ☐ falso |
| 8. La zia ha detto di non avere rimpianti. | ☐ vero ☐ falso |

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



MEDIO

L'ITALIANO PER FARE BELLA FIGURA

DI GIOVANNA IACONO

sdoganare

Il verbo *sdoganare* deriva dalla lingua del commercio e ha due significati principali. Il primo è quello letterale di “togliere la dogana, liberare dalla dogana”, come indica il prefisso *s-*. Dunque “far passare la frontiera alla merce arrivata dall'estero, dopo il pagamento dei dazi e con i permessi necessari”.

Oggi, però, nel parlato di tutti i giorni è diffuso soprattutto l'uso figurato di questo termine. Il linguaggio giornalistico sembra infatti aver “sdoganato” parecchie parole che prima venivano riservate a contesti specifici. In questo contesto *sdoganare* significa **rendere accettabile, normalizzare, legittimare qualcosa** (per esempio un modo di parlare, pensare, agire) **che prima era considerato inappropriato, inammissibile o insolito**.

- Non sembra anche a te che le parolacce e le risse in televisione siano state sdoganate?
- Non ci si indigna più, a volte ho l'impressione che ormai tutto venga sdoganato con facilità.
- Molti ristoranti gourmet hanno sdoganato la pizza come piatto di alta cucina.
- La pandemia ha sdoganato lo smart working, cambiando il modo di lavorare.
- Mica vuoi venire in ufficio con le ciabatte?! Eh no, abbiamo sdoganato le scarpe da ginnastica, ma ciabatte e infradito, proprio no!

sdoganare ➤ zollamtlich abfertigen, zulassen

la lingua del commercio ➤ Handelssprache

la frontiera ➤ Grenze

il dazio ➤ Zoll

il permesso ➤ Genehmigung

l'uso figurato ➤ übertragenen Sinn

inappropriato ➤ unangebracht

inammissibile ➤ unzulässig

la parolaccia ➤ Schimpfwort

la rissa ➤ Schlägerei

indignarsi ➤ sich entrüsten

le ciabatte pl. ➤ Schlappen

le infradito pl. ➤ Flip-Flops

L'ANGOLO DELL'ETIMOLOGIA

DI DANIELA MANGIONE

MEDIO La parola *magò* deriva dall'antico persiano *magush*, il sacerdote che interpreta i sogni. Il termine passa poi al greco e in seguito al latino dove indica colui che è capace di compiere prodigi e incantesimi. La parola *magò* assume nel tempo altri significati, come quello di guaritore. Infine è usata anche per descrivere l'artista che esegue trucchi e giochi di destrezza: l'illusionista.

In senso figurato si dice che è un *magò* chi è molto bravo a fare qualcosa: per esempio, Luca è un *magò* del computer. L'aggettivo *magico*, derivato da *magò*, significa dal 1600 “fascinoso, capace di incantare”.



il sacerdote ➤ Priester

interpretare ➤ deuten

il sogno ➤ Traum

compiere ➤ vollbringen, ausführen

il prodigio ➤ Wunder

l'incantesimo ➤ Zauber

il guaritore ➤ (Wunder)Heiler

il trucco ➤ Trick

il gioco di destrezza ➤ Geschicklichkeitsspiel, Kunststück

l'illusionista m. ➤ Zauberkünstler



...

Ich bin gelaufen, bis es dunkel wurde.

HO CAMMINATO FINCHÉ NON SI È FATTO BUIO.

⋮

⋮

FINCHÉ NON

Congiunzione

Nella frase temporale, quando *finché* significa "fino al momento che/in cui" si può usare il cosiddetto **non pleonastico**: si tratta di un **non facoltativo**, dunque non obbligatorio ma possibile, che non ha valore di negazione.

- Resto qui *finché non/finché* mi spieghi cosa è successo.
- Andava tutto bene *finché non/finché* è arrivata quella telefonata.

Attenzione: Si può usare il **non pleonastico** anche

- prima di *appena* [*sobald*]
- Non appena/Appena arrivo a casa, ti chiamo.
- dopo espressioni temporali che introducono un evento non accaduto, come *a momenti* [*fast, beinahe*], *per poco*
- Per poco non cadevo dalle scale.

SI È FATTO

Verbo *farsi* = *werden*

A seconda del contesto, *werden* può essere tradotto con

- *farsi/fare*
 - Si è fatto tardi [*Es ist spät geworden*], devo andare!
 - Comincia a fare freddo [... *kalt zu werden*].
- *diventare* (cambio di stato)
 - Paolo è diventato [*ist ... geworden*] presidente del comitato internazionale.
- *compiere* (gli anni)
 - Anna ha compiuto 30 anni [... *ist 30 geworden*].

Attenzione:

- *krank werden* = ammalarsi
- *gesund werden* = guarire
- *kürzer werden* = accorciarsi
- *länger werden* = allungarsi

Esercizio 1



Metti nell'ordine giusto gli elementi della frase.

1. finché/pronto/**Aspetterò**/sei /non/pazientemente

2. poco/in/**Ero**/non/per/così/aereo/che/ritardo/
perso/l'/ho

3. non/scrivo/appena/più/ho/**Ti**/precise/notizie

Esercizio 2



Traduci in italiano.

1. Die Tage sind kürzer geworden.

2. Mein Sohn ist 15 Jahre geworden

3. Zu viel Arbeit, und ich bin krank geworden.

4. Wasser ist zu Eis geworden.

Soluzioni

Esercizio 1: 1. Aspetterò pazientemente finché non sei pronto.
2. Ero così in ritardo che per poco non ho perso l'aereo. 3. Ti scrivo non appena ho notizie più precise.

Esercizio 2:

1. Le giornate si sono accorciate. 2. Mio figlio ha compiuto 15 anni.
3. Troppo lavoro e mi sono ammalato/a. 4. L'acqua è diventata ghiaccio.



DIFFICILE

I VOSTRI DUBBI

PAROLE FORMALI E FAMILIARI

...

Ho sentito dire e ho letto sia la parola “uguale” sia la parola “eguale” – cioè “gleich”, in tedesco. C'è una differenza fra i due termini?

E. Thomas, via e-mail

Entrambe le parole derivano dal latino *aequalis*. Successivamente si sono generate due forme: *eguale*, che mantiene un legame più stretto con la forma latina, e *uguale*. Il loro significato è identico. La prima si utilizza prevalentemente in contesti formali e nel linguaggio giuridico o filosofico; la seconda nella lingua quotidiana e nel parlato.

formale ➤ formell

entrambi ➤ beide

derivare da ➤ stammen aus

successivamente ➤ danach

il legame ➤ Verbindung

il significato ➤ Bedeutung

prevalentemente ➤ vorwiegend

il linguaggio giuridico ➤ Rechtssprache

la lingua quotidiana ➤ Alltagssprache

il parlato ➤ gesprochene Sprache

Esercizio 1

D

Collega la parola formale nella colonna di sinistra con quella familiare nella colonna di destra.

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. gli arti | a. della madre |
| 2. non vedente | b. purtroppo |
| 3. materno | c. le braccia e le gambe |
| 4. la terza età | d. cieco |
| 5. malauguratamente | e. l'ospizio |
| 6. oculare | f. dell'occhio |
| 7. desistere | g. la vecchiaia |
| 8. la casa di riposo | h. di legno |
| 9. ligneo | i. piantarla |
| 10. tuttavia | l. fare |
| 11. mi dispiace, mi rincresce | m. perché |
| 12. poiché | n. aiutare |
| 13. assistere | o. difficile |
| 14. complesso | p. scusa |
| 15. svolgere | q. ma |

LINGUAGGIO FORMALE E INFORMALE

La regola

Per rivolgersi a una persona

- in modo **formale** si usa il **Lei** + il **verbo** alla **terza persona singolare**
 - ▶ Buongiorno signora Mandelli, (Lei) come sta?
- in modo **informale** si usa il **“tu”**
 - ▶ Ciao Anna, (tu) come stai?
- per la forma di cortesia **plurale** si usa prevalentemente il **voi**
 - ▶ Buongiorno signori Mandelli, (voi) come state?

Interessante: l'intelligenza artificiale usa spesso il **tu**.



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.

D

l.deputato [Abgeordneter]

[illegible]

47

GIOCHIAMO?

Chiara e Matteo, dopo una cena tra amici, decidono di sfidarsi a un gioco da tavolo.

- Chiara:** Ecco, il tabellone è sistemato. Io prendo la pedina verde, va bene?
- Matteo:** Io quella gialla, la metto sulla casella di partenza... Pronti? Ho mescolato bene le carte. Una a te, una ad Anna...
- Paolo:** Aspetta! Prima di distribuirle vogliamo leggere un attimo le istruzioni? Dov'è il foglietto?
- Anna:** Ma se ci abbiamo giocato già tante volte! Il regolamento lo conosci a memoria.
- Paolo:** Questa però è la nuova edizione... Vabbè, cominciamo allora! Tiriamo il dado, chi fa il numero più alto inizia. ... Anna... sei, non male. Cominci tu, allora.
- Anna:** Lancio di nuovo, cinque! Ehm, devo scegliere una carta dal mazzo. Oh, guarda, ho pescato una carta bonus.
- Paolo:** Leggila ad alta voce.
- Anna:** "Avanza di quattro caselle e guadagna 10 punti". ...Fantastico!
- Matteo:** Fortunata stasera, eh?!
- Anna:** Ehm, finora mi è andata bene... Devo prendere un'altra carta, giusto?
- Chiara:** No, tocca a me... Domanda quiz, dunque: "In quale città italiana si trova la più antica università d'Europa?"
- Anna:** Forza, il tempo sta per scadere. Qual è?
- Chiara:** Ehm, Firenze?
- Matteo:** Nooo, sbagliato. È Bologna! Devi rimettere la carta nel mazzo e saltare un turno.
- Chiara:** Cominciamo bene...
- Matteo:** Sfortunata al gioco, fortunata in amore.
- Chiara:** Spiritoso!
- (...)
- Paolo:** È il mio turno... Aiuto! Carta imprevisto: "Torna indietro al punto di partenza". Eh, no, ma così non vale! Uffa, che iella!
- Anna:** Dai, adesso, non ti mettere a piagnucolare. Non sai perdere!
- Paolo:** Io? Sei tu che bari ogni volta!
- Chiara:** Ragazzi, calma, è solo un gioco!
- Matteo:** Fammi controllare il punteggio. Dunque, al momento è in vantaggio Anna. No, no, scusate, pareggio tra me e Anna.
- Chiara:** Aspettate a cantare vittoria! La partita non è finita, quanto manca al traguardo?

sfidarsi ➔ gegeneinander antreten

il gioco da tavolo ➔ Brettspiel

il tabellone ➔ Spielbrett

la pedina ➔ Spielfigur

la casella di partenza ➔ Startposition

mescolare ➔ mischen

distribuire ➔ austeilen

le istruzioni pl. ➔ Spielanleitung

il regolamento ➔ Regeln

conoscere a memoria ➔ auswendig können

tirare il dado ➔ würfeln

il numero più alto ➔ höchste Zahl

il mazzo ➔ Stapel

pescare ➔ hier: ziehen

avanzare ➔ vorrücken

la casella ➔ Feld

toccare a ➔ dran sein

scadere ➔ ablaufen

saltare un turno ➔ eine Runde aussetzen

sfortunato al gioco, fortunato in amore ➔ Pech im Spiel, Glück in der Liebe

tornare indietro ➔ zurückkehren

che iella! ➔ So ein Pech!

piagnucolare ➔ quengeln

barare ➔ mogeln

il pareggio ➔ Gleichstand

il traguardo ➔ Ziel



L'AUTRICE

GIOVANNA IACONO

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

1 Cosa dici?

M

Trova nel testo le parole o espressioni giuste.

1. Conoscere esattamente, nei dettagli: *conoscere*...
2. Esclamazione che esprime grande soddisfazione.
3. Un sinonimo più colloquiale di *sfortuna*.
4. L'espressione che equivale a "non esultate troppo presto".

2 Verbi in gioco

M

Scegli l'opzione corretta.

1. **Supera/Vince** chi *arriva/viene* per primo o chi *fa/dà* più punti.
2. Forza, **tiene/tocca** a te, *tira/torna* il dado!
3. "**Fai/Vai** avanti di due caselle" ... Oh, no, devi *correre/saltare* un turno!
4. – Non vale, hai **barato/bastato**!
– Eh, no, solo perché ti è andata male e hai *perso/preso* due volte di seguito. **Prendiamo/Facciamo** un'altra partita?

3 Utili per giocare

M

Fai gli abbinamenti giusti.



1



2



3



4

- a. la pedina
- b. la tessera
- c. il dado
- d. il tabellone

--	--	--	--

Soluzioni

Esercizio 1: 1. a memoria 2. Fantastico! 3. iella 4. Aspettate a cantare vittoria.**Esercizio 2:** 1. Vince, arriva, fa 2. tocca, tira (lancia) 3. Vai, saltare 4. barato, perso, Facciamo**Esercizio 3:** 1. d; 2. c; 3. a; 4. bIL GLOSSARIO
DEI GIOCHI DA TAVOLO

l'avversario	➤ Gegner
la carta	➤ Karte
la carta bonus	➤ Bonuskarte
la carta imprevisto	➤ Überraschungskarte
la casella	➤ Feld
la casella di partenza/di arrivo	➤ Start/Zielposition
il dado	➤ Würfel
la fortuna	➤ Glück
il giocatore	➤ Spieler
il gioco da tavolo	➤ Brettspiel
le istruzioni pl.	➤ Anleitung
il mazzo di carte	➤ Kartenstapel
la mossa	➤ Zug
il pareggio	➤ Gleichstand
la pedina/il segnaposto	➤ Figur
il percorso	➤ Verlauf
il punteggio	➤ Punktezah
il regolamento	➤ Regeln
la sconfitta	➤ Niederlage
la squadra	➤ Team
la strategia/la tattica	➤ Strategie
il tabellone	➤ Spielbrett
la tessera	➤ Spielstein, Dominostein
il timer/la clessidra	➤ Timer/Sanduhr
il turno	➤ Runde
la vittoria	➤ Sieg
VERBI	
mescolare/ distribuire le carte	➤ die Karten mischen/ austeilen
prendere/pescare/ scegliere una carta	➤ eine Karte ziehen/wählen
lanciare/tirare il dado	➤ würfeln
toccare a	➤ an der Reihe sein
fare una mossa	➤ einen Zug machen
saltare un turno	➤ eine Runde überspringen
vincere/perdere	➤ gewinnen/verlieren
pareggiare	➤ auf Gleichstand sein, unentschieden spielen
avanzare (di una casella)	➤ (ein Feld) vorrücken
retrocedere	➤ zurückgehen
completare il percorso	➤ die Runde beenden
indovinare	➤ raten
sfidare	➤ herausfordern
barare	➤ mogeln

ITALIANO D'INCANTO

Mit Wortzauber und Sprachtricks werden auch Grammatik und Wortschatz zum Abenteuer. Lassen Sie sich verzaubern und entdecken Sie, wie glamourös Italienisch sein kann!

TESTO DANIELA MANGIONE

Gli insegnanti capaci di dare un tocco di magia alla propria materia sono come il profumo del caffè appena svegli, la pasta perfettamente al dente, un bel tiramisù a fine pasto... Scherzi a parte, entrare nell'italiano dalla porta principale, guidati dalla voce esperta di un bravo docente, può rendere la "lingua del sì" ancora più incantevole. Proprio in quest'ottica, il celebre linguista Giuseppe Antonelli ha scelto di raccontare nel suo nuovo libro, intitolato Il mago delle parole, la storia di un insegnante di italiano.

Si tratta di un insegnante che crea parole nuove per far toccare con mano il potere della lingua. Se "a ogni parola in più che impariamo il nostro mondo diventa un po' più grande", sfogliare un vocabolario per ampliare il proprio lessico è un'avventura senza pari. "Le parole sono un fondamentale pezzo di mondo": il protagonista Marc, "il mago delle parole", si diverte a mostrare che le parole possono cambiare le cose. Dice di essere un proletario, vale a dire un "proletario delle parole". Marc invita anche a osservare che alcune locuzioni nascondono la realtà, invece di portarla alla luce: per esempio cambiamento climatico camuffa il riscaldamento climatico, mentre dietro il sovranoismo si nasconde in verità il nazionalismo.

Il professor Antonelli, che nel libro è allievo del professor Marc e racconta tutto quello che ha visto accadere in classe, ama le parole cura e rispetto e definisce la grammatica glamour. Ma come, un professore di



linguistica italiana che usa un termine inglese? Già, ma la parola glamour, ha rivelato il professore al settimanale L'Espresso, "ha fatto un viaggio lunghissimo. È partita dal latino grammatica, è arrivata nella lingua francese, diventando grimoire, parola usata per riferirsi ai libri di stregoneria. Di lì è passata allo scozzese glamer, che significava incantesimo e poi, eccoci qua, all'inglese glamour. Che allude a un incanto misterioso, a un irresistibile fascino".

Viaggi magici delle parole e viaggi delle parole magiche: ma quali? Per esempio abracadabra. La formula magica per eccellenza viene dagli esametri latini di Quinto Sereno Sammonico, che nel suo Liber medicinalis (II-III secolo d.C.), la considera una parola capace di conservare la salute. Consiglia infatti all'imperatore Caracalla di portare sempre con sé un amuleto con questa formula magica scritta a triangolo discendente. Molto diffusa anche la formula bibidi-bobidi-bù (nella versione italiana), pronunciata dalla Fata Smermorina, personaggio della Cenerentola Disney. In Italia è molto diffusa anche la formula sim sala bim, che veniva usata da un famoso mago televisivo, il mago Silvan, e che lui faceva derivare da un'antica canzone danese.

Sarebbe fantastico se tutti quelli che vogliono apprendere la lingua italiana potessero incontrare il loro mago delle parole: imparare congiuntivi e condizionali diventerebbe facilissimo!

Per approfondire*

- ◆ G. Antonelli, Il mago delle parole, Einaudi, € 15,50.
- ◆ Un'intervista a Giuseppe Antonelli dal programma Kilimangiaro: www.youtube.com/watch?v=ItiRUhsqkuc

- ◆ www.meganerd.it/speciale-magia-tutte-le-formule-di-maghette-e-streghe: le formule magiche dell'immaginario recente

d'incanto ➤ zauberhaft	toccare con mano ➤ direkt erfahren	camuffare ➤ vertuschen	alludere ➤ anspielen
il tocco ➤ Hauch	sfogliare ➤ blättern	il riscaldamento climatico ➤ Klimaerwärmung	per eccellenza ➤ schlechthin
la materia ➤ Unterrichtsfach	il vocabolario ➤ Wörterbuch	il sovranoismo ➤ Souveränismus	l'esametro ➤ Hexameter
a fine pasto ➤ zum Nachsch	ampliare ➤ erweitern	il nazionalismo ➤ Nationalismus	l'amuleto ➤ Amulett
scherzi a parte ➤ Spaß beiseite	il lessico ➤ Wortschatz	l'allievo ➤ Schüler	il triangolo discendente ➤ absteigendes Dreieck
la porta principale ➤ Haupteingang	il proletario delle parole ➤ Wörterproletarier	la cura ➤ Sorgfalt	Fata Smermorina ➤ die gute Fee
la lingua del sì : Bezeichnung Dantes für das Italienische	la locuzione ➤ Ausdruck	il termine ➤ Begriff	Cenerentola ➤ Aschenputtel
il mago ➤ Zauberer	il cambiamento climatico ➤ Klimawandel	la stregoneria ➤ Hexerei	danese ➤ dänisch



DILLO MEGLIO!

Welches Verb passt noch besser?

fare musica**comporre musica/suonare**
[musizieren]

TRADUZIONE

Ein deutsches Wort hat im Italienischen mehrere Bedeutungen.

Kann ich dir eine **Frage** stellen?
 Du musst zehn **Fragen** beantworten,
 um den Test zu bestehen.
 Das ist nur eine **Frage** des Geldes.



Posso farti una **domanda**?
 Devi rispondere a dieci **quesiti** per superare il test.
 È solo una **questione** di soldi.

AGGETTIVI CON PREPOSIZIONE

Welche Präposition folgt?

Il suo sorriso [Lächeln] è **uguale**
 quello di suo padre.



uguale a
 Il suo sorriso è **uguale a** quello di suo padre.

L'ORDINE DELLA FRASE

Sortieren Sie die Wörter und bilden Sie einen Satz.

avessi / le / ombrello / avrei / , / portato
 se / guardato / previsioni / l'



Se avessi guardato le previsioni,
 avrei portato l'ombrello.
 [Wenn ich die Wettervorhersage angeschaut hätte,
 hätte ich den Schirm mitgenommen.]

FRASI DI TUTTI I GIORNI

Sie erinnern sich nicht wo Sie das Handy gelassen haben.
 Fragen Sie einen Freund ob er Ihnen behilflich sein kann.
 „Ich finde mein Handy nicht. Ich muss es
 irgendwo abgelegt haben, aber ich erinnere mich
 nicht wo. Kannst du mich kurz anrufen,
 dann höre ich, wo es klingelt.“



“Non trovo il mio cellulare. Devo averlo appog-
 giato da qualche parte, ma non ricordo dove. Mi
 chiami un attimo, così sento dove squilla?”

NARCISI BABY BOOMER

Von einer wunderschönen Blume und einer Generation, die von den eigenen Eltern oft zu fragilen Erwachsenen erzogen wird

MEDIO AUDIO

Autunno inoltrato, è il momento di piantare i bulbi. Prima di vedere spuntare i primi germogli bisognerà attendere la primavera, per poi osservarli finché non diventano fiori coloratissimi. Stavo cercando online un sito per ordinare dei tulipani e mi sono imbattuta in una varietà di narciso che si chiama Baby Boomer. Non mi è chiarissimo se si tratti di una variazione del narciso nano o se sia solo una versione politicamente più corretta del suo nome. Stavo per sorvolare, quando la mia attenzione di nonna Boomer è rimasta colpita dal sito successivo, pollicinoeraungrande.it e da un articolo dal titolo Il baby narcisista. L'autore si chiedeva come mai molti bambini pensino di essere i migliori, faticino a relazionarsi con gli altri in maniera sana e non competitiva e non sappiano accettare alcun tipo di sconfitta. Ma è proprio vero che tutti noi (chi più chi meno) stiamo allevando figli e nipoti con personalità egocentriche e fragili perché li facciamo sentire troppo speciali? I piccoli Narciso diventeranno davvero adulti stressati, incapaci di gestire un rapporto di coppia,

aggressivi e poco empatici? È vero che viviamo con il cellulare in mano, li fotografiamo da quando sono nel pancione, documentiamo e condividiamo tutti i passaggi della loro vita senza chiedere il loro permesso. Ed è anche vero che a due anni si mettono in posa e a quattro ti chiedono "Come sono venuto?" e vogliono rivedersi. Si comportano da piccoli attori e imparano a essere sempre sul palcoscenico. Gli psicologi ci mettono in guardia contro lo *sharenting*, ovvero la condivisione online di contenuti sui propri figli motivata dal desiderio dei genitori di ottenere approvazione sociale. Il Narciso della mitologia cade nell'acqua mentre si specchia, il baby Narciso del terzo millennio sta male se non ha un palcoscenico e se non riceve applausi di conferma. Per non parlare del modello che noi adulti offriamo, scrollando continuamente le foto di fronte ai bambini e poi vietando loro l'uso del cellulare.

Forse un ritorno al tempo dei veri baby Boomers (chi si ricorda le Polaroid?) potrebbe essere utile per fare tesoro dei ricordi preziosi e trarne spunti educativi. Guardare insieme vecchie foto, ricostruire la storia della famiglia, ripensare ad avvenimenti e a persone importanti. Sentire i bambini che dicono "Guarda come ero piccolo!" e non "Come sono venuto male".



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

narciso: Wortspiel: Mythos des Narziss und Narzissenblume

l'autunno ➔ Herbst

inoltrato ➔ fortgeschritten

piantare ➔ pflanzen

il bulbo ➔ Blumenzwiebel

spuntare ➔ sprießen

il germoglio ➔ Knospe

osservare ➔ beobachten

il tulipano ➔ Tulpe

imbattersi ➔ stoßen

la varietà ➔ Sorte

il narciso ➔ Narzisse

nano ➔ Zwerg-

sorvolare ➔ überfliegen

rimanere colpito ➔ beeindruckt sein

come mai ➔ warum

faticare ➔ sich schwer tun

relazionarsi ➔ interagieren

la sconfitta ➔ Niederlage

allevare ➔ erziehen

il nipote ➔ Enkel, Neffe

fragile ➔ zerbrechlich

Narciso ➔ Narziss

incapace ➔ unfähig

gestire ➔ führen

il rapporto di coppia ➔ Beziehung

il pancione ➔ Babybauch

condividere ➔ teilen

il passaggio ➔ Schritt

il permesso ➔ Erlaubnis

mettersi in posa ➔ posieren

essere venuto ➔ hier: getroffen sein

comportarsi ➔ sich verhalten

il palcoscenico ➔ Bühne

ovvero ➔ nämlich

motivato ➔ (an)getrieben

ottenere ➔ bekommen

l'approvazione ➔ Anerkennung

specchiarsi ➔ sich spiegeln

vietare ➔ verbieten

fare tesoro ➔ beherzigen

trarre spunto ➔ angeregt werden

l'avvenimento ➔ Erlebnis

Uno scorcio di Torino,
con il palazzo della
sede centrale della
Lavazza, sulla destra, e
la Mole Antonelliana,
sede del Museo
Nazionale del Cinema,
sullo sfondo.

WARUM TORINO?



- è una città con tanti caffè storici
- qui si è fatta la storia d'Italia e dell'auto
- le ex aree industriali sono nuovi luoghi di cultura



Torino

Il fascino del design industriale

Die einstige Hauptstadt Italiens im Königreich Savoyen und ehemalige Industriemetropole erfindet sich neu – mit spektakulären Initiativen im Zeichen von Design, Kunst und urbaner Umgestaltung.

TESTO ISABELLA BERNARDIN

MEDIO

TORINO REGALE

“La caratteristica più sorprendente dei torinesi e di Torino è la capacità di rinnovarsi continuamente”, mi racconta Lina, la guida che mi accompagna alla scoperta del capoluogo piemontese. Lina è un'esperta della Torino “classica”, legata ai fasti di Casa Savoia. Una storia affascinante che ha segnato l'Italia intera. È il 1563, quando Emanuele Filiberto decide di trasferire la capitale del Ducato di Savoia da Chambéry a Torino. I **Musei Reali**, dove passeggiare con il naso all'insù ammirando i dettagli dell'opulenza sabauda, sono il luogo ideale per capire il legame di Casa Savoia con la città. “In circa 200 anni, – mi dice Lina, – i Savoia lasciano a Torino e dintorni un patrimonio di ville, castelli, residenze e luoghi di potere dal valore artistico eccezionale”, dal 1997 Patrimonio Unesco. Lina tiene molto a mostrarmi un edificio in particolare, proprio nel cuore della città: **Palazzo Carignano**, a due passi dal celebre **Museo Egizio**. È considerato uno degli edifici barocchi più importanti d'Italia e ha ospitato il primo Parlamento italiano, riunitosi nella camera dei deputati del precedente Parlamento subalpino. Quella sala, perfettamente conservata, è ancora visibile all'interno del percorso di visita del **Museo nazionale del Rinascimento**, che racconta il processo di unità nazionale e la proclamazione di Torino a prima capitale dell'Italia unita.

LA CITTÀ CHE CAMBIA

Nel 1865 la capitale viene spostata a Firenze e poi a Roma. “Ed ecco che entra in gioco la capacità dei torinesi di rinnovarsi”, riprende Lina. “È la fine del sistema economico che gravitava intorno ai Savoia, ma di lì a poco inizia un nuovo importante capitolo



Qui: Palazzo Madama, in Piazza Castello, nel centro di Torino; il Parco Dora.

della storia cittadina: la produzione automobilistica, che trasforma Torino in capitale dell'auto italiana”. Nascono marchi destinati a diventare simboli del made in Italy – Fiat, Lancia – e i loro grandi stabilimenti attraggono lavoratori da tutto il paese, in particolare dal Sud. “Oggi, dopo la grande crisi del settore, la città sta affrontando uno straordinario processo di riqualificazione, tanto che Torino è stata nominata città Unesco per il Design nel 2014”. A parlare è Lorella, una guida specializzata in itinerari alla scoperta della rigenerazione urbana di Torino. Il luogo-simbolo di questo processo è il **Lingotto**, l'ex fabbrica Fiat oggi piena di negozi e sede di fiere. Una struttura sospesa sul tetto, chiamata “lo Scrigno” da Renzo Piano, l'architetto che l'ha creata, ospita la **Pinacoteca Agnelli**.

A PIEDI NELLE EX AREE INDUSTRIALI

Con Lorella cammino nella zona di **Barriera di Milano**, nell'area nord della città. Tra case popolari e grandi capannoni dismessi, spiccano i primi segni del quartiere che rinasce: il **Museo Ettore Fico**, fondato nel 2014 per promuovere l'arte contemporanea, insieme al suo elegante ristorante **Muro**; **Edit**, grande spazio di coworking con caffetteria, ristorante, loft e spazi per eventi, ricavato in un'ex fabbrica della Pirelli e aperto nel 2017; i **Docks Dora**, i magazzini delle merci alimentari legati allo scalo ferroviario, che ospitano negozi, atelier, laboratori creativi e locali.



regale ➔ königlich

sorprendente ➔ überraschend

il/la torinese ➔ Turiner/-in

rinnovarsi ➔ sich erneuern

il capoluogo ➔ Hauptstadt

i fasti pl. ➔ Prunk

Casa Savoia ➔ Haus Savoyen

segnare ➔ prägen

trasferire ➔ verlegen

il ducato ➔ Herzogtum

i Musei Reali ➔ Königliche Museen

l'opulenza ➔ Üppigkeit

sabauda ➔ savoyisch

i dintorni pl. ➔ Umgebung

il patrimonio ➔ Schatz

il luogo di potere ➔ Machtzentrum

ospitare ➔ aufnehmen

riunirsi ➔ zusammenkommen

la camera dei deputati ➔ Abgeordnetenhaus

precedente ➔ vorherig

subalpino ➔ hier: piemontesisch

l'unità nazionale ➔ nationale Einheit

la capitale ➔ Hauptstadt

spostare ➔ verlegen

gravitare intorno a ➔ sich drehen um

il marchio ➔ Marke

lo stabilimento ➔ Fabrik

attrarre ➔ anziehen

affrontare ➔ bewältigen

la riqualificazione ➔ Erneuerung

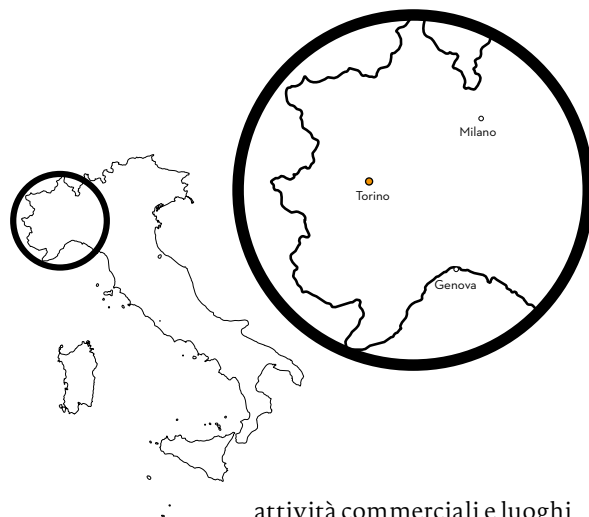
l'itinerario ➔ Route

Anche il quartiere **Regio Parco**, nel nord-est della città, ha conosciuto un importante processo di riqualificazione grazie soprattutto al **Museo Lavazza**, detto “la Nuvola”, nato nel 2018 in un’area un tempo dedicata alla produzione di energia elettrica per raccontare la storia dell’azienda torinese che, fondata nel 1895, ha fatto la storia del rito per eccellenza degli italiani.

DALL'ACCIAIO AL VERDE

Sempre nella zona nord della città, dove sor-gevano gli stabilimenti della Fiat e della Michelin, oggi si estende il **Parco Dora**, dove i resti architettonici del passato industriale si amalgamano perfettamente con aree verdi e di gioco, passerelle e ponti sospesi, creando una suggestiva atmosfera post-industriale. Realizzato a partire dal 2011 da un team interdisciplinare italo-tedesco, tra cui il paesaggista Peter Latz, il progetto ha riqualificato anche gli edifici un tempo destinati agli operai e inserito nell’area

Qui: la crew di street art torinese Truly Design; il tetto del Lingotto.



attività commerciali e luoghi di incontro. Tra questi, la **chiesa del Santo Volto**, costruita fra il 2004 e il 2006, così chiamata in onore alla Sacra Sindone, conservata nel Duomo di Torino. L’architetto svizzero Mario Botta, che l’ha progettata, ha scelto di preservare la torre evaporativa alta 30 metri che faceva parte dello stabilimento Michelin, trasformandola in una moderna torre campanaria.



L'APERITIVO TORINESE

Creato alla fine del 1700 a Torino e apprezzato già dai Savoia, il **vermouth** è un vino aromatizzato da bere in purezza o come cocktail. In Piemonte esistono ben 50 aziende storiche che si dedicano alla sua produzione, tra cui la celebre **Carpano**. In città, vari tipi di locali aderiscono all’iniziativa **Extra Vermouth**, un aperitivo-degustazione [Aperitifverkostung] al prezzo fisso di 18 euro, che permette di assaporare diversi tipi di vermouth, accompagnati da specialità piemontesi. Tra questi, il locale storico **Caffè Platti** (www.platti1875.com) e il più moderno **Affini** (www.affinitorino.it).

la sede di fiere ▶ Veranstaltungsort für Messen

sospeso ▶ schwebend

la casa popolare ▶ Sozialwohnung

il capannone ▶ Fabrikhalle

il quartiere ▶ Stadtviertel

l'arte contemporanea ▶ zeitgenössische Kunst

ricavato ▶ hier: entstanden aus

il magazzino ▶ Lager

le merci (pl.) alimentari ▶ Nahrungsmittel

lo scalo ferroviario ▶ Umschlagbahnhof

il nord-est ▶ Nordosten

amalgamarsi ▶ sich vermischen

la passerella ▶ Steg

il ponte sospeso ▶ Hängebrücke

il paesaggista ▶ Landschaftsarchitekt

l'attività commerciale ▶ Geschäftstätigkeit

il luogo di incontro ▶ Begegnungsort

la chiesa del Santo Volto ▶ Kirche des Heiligen Antlitzes

la Sacra Sindone ▶ Heiliges Grabtuch

preservare ▶ beibehalten

la torre evaporativa ▶ Kühlturm

la torre campanaria ▶ Glockenturm

Leo Dell'Orco

Mailand, 1976. Zwei Hunde, ein Park, ein Zufall – und der Beginn einer legendären Partnerschaft. Giorgio Armani trifft Leo Dell'Orco, den Mann, der sein treuer Begleiter und später Erbe eines Modeimperiums werden sollte.

MEDIO



Pantaleo Dell'Orco è il nuovo presidente della Fondazione Giorgio Armani

Forbes Italia, 14 ottobre 2025

Dal fortuito incontro ai giardinetti pubblici di Porta Romana alla guida dell'impero Armani: Leo Dell'Orco, compagno e confidente di una vita di Re Giorgio, eredita il marchio simbolo della moda italiana dopo la morte dello stilista.

”

BIOGRAFIA



LUOGO E

DATA DI NASCITA

Bisceglie (Puglia),
2 novembre 1952.

STATO CIVILE

Leo non è sposato,
ma ha ottimi
rapporti con la
famiglia di Giorgio
Armani.

SEGNALI PARTICOLARI

Milanese di
adozione, Leo vive
anche a Parigi,
su una chiatta
[Hausboot] nella
Senna.

S

iamo a Milano, nel 1976, ai giardinetti pubblici di via Tiraboschi, nel quartiere Porta Romana. Due cagnolini si annusano, poi iniziano a giocare fra loro. Nessuno può immaginare che segneranno i destini della grande moda Made in Italy. Uno è il cagnolino di un signore di 42 anni, dagli occhi pungenti color ghiaccio. Si chiama Giorgio Armani e solo da un anno ha fondato la sua casa di moda,

“Me l’ha regalato Leo, lo dovevo salvare”, spiegò Armani dopo essersi precipitato nella villa in fiamme di Pantelleria per mettere in salvo un anello, simbolo del legame di una vita.

che ha sede in un appartamento. L’altro è il cagnolino dell’amico di un ragazzo di 24 anni che ha appena iniziato a lavorare come designer e ogni tanto sfila come modello: si chiama Pantaleo Dell’Orco, per tutti Leo. Dopo quel primo, casuale incontro, Giorgio e Leo rimarranno legati per tutta la vita. Sempre elegante, silenzioso, devotissimo al brand che conosce alla perfezione, Dell’Orco è cresciuto nel gruppo sino a diventare direttore delle linee uomo di Giorgio Armani, Emporio Armani e Armani Exchange; dal 2019 è fra l’altro presidente della Olimpia Milano, il team di basket della Armani. Per capire il rapporto tra Leo e Giorgio basta la frase scritta da Armani nella sua autobiografia, *Per amore* (Rizzoli, 2022): è lui, scrive Armani riferendosi a Leo, “la persona a cui ho affidato i miei pensieri più privati, personali, di lavoro e non”. Armani è morto il 4 settembre scorso, a 91 anni, affidando proprio a Dell’Orco le redini di uno dei brand più iconici della moda mondiale. Il Gruppo Armani è infatti un’impresa con un patrimonio che si aggira intorno ai 12 miliardi di euro, con 8.700 dipendenti e 623 negozi sparsi in mezzo mondo, senza contare le ville, gli alberghi e i ristoranti. Nel testamento di Armani si legge che a Leo Dell’Orco spetta ora il 40% dei diritti di voto dell’azienda; il 30% va alla Fondazione Armani, mentre ai nipoti Silvana Armani e Andrea Camerana è riservato il 15% ciascuno. Anche la residenza storica dello stilista, il palazzo in via Borgonuovo a Milano,

va al suo compagno di una vita, “finché Leo desidera abitarvi”, precisa il testamento. E persino il leggendario ritratto di Re Giorgio realizzato da Andy Warhol va a Leo. Un signore che oggi, a 73 anni, è il nuovo re di un impero globale, ma che è nato in una piccola cittadina della Puglia, Bisceglie, ultimo di cinque fratelli, ed è sbarcato a Milano in cerca di fortuna. Sarà stato il carattere sobrio e riservato di Leo ad affascinare Re Giorgio, oltre che un’altra sua grande qualità, l’immensa pazienza. Basti pensare che solo di recente, nel giugno 2021, alla fine di una sfilata svoltasi a Milano, Armani lo ha voluto accanto a sé in passerella, presentandolo al mondo come il suo compagno ed erede ideale. “Non ho mai sgomitato, non sono mai stato il tipo da *Lei non sa chi sono io*”, ha confessato Leo in una delle sue rarissime interviste. Quanto Re Giorgio tenesse a lui, emerge da un episodio avvenuto a Pantelleria, dove lo stilista aveva l’abitudine di rifugiarsi durante l’estate. Scoppia un incendio e Armani si precipita nella villa in fiamme per salvare un anello: “Me l’ha regalato Leo, lo dovevo salvare”. Ora anche questo prezioso diamante, come la responsabilità di una delle più prestigiose case di moda del mondo, è nelle mani del suo fedele compagno di vita e successore.



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

fortuito ➤ zufällig	casuale ➤ zufällig	spettare ➤ zustehen	la pazienza ➤ Geduld
i giardinetti (pl.) pubblici ➤ Stadtpark	devoto ➤ voller Hingabe	il diritto di voto ➤ Stimmrecht	la sfilata ➤ Modenschau
confidente ➤ Vertraute	la linea uomo ➤ Herrenkollektion	la fondazione ➤ Stiftung	la passerella ➤ Laufsteg
il cagnolino ➤ kleiner Hund	il presidente ➤ Verwaltungsratsvorsitzender	i nipoti pl. ➤ hier: Nichte und Neffe	sgomitare ➤ sich vordrängeln
annusarsi ➤ sich beschnuppern	riferirsi ➤ sich beziehen	finché ➤ solange	emergere ➤ deutlich werden
segnare il destino ➤ das Schicksal besiegeln	affidare ➤ anvertrauen	il ritratto ➤ Portrait	rifugiarsi ➤ sich zurückziehen
pungente ➤ stechend	le redini pl. ➤ Leitung	i fratelli pl. ➤ Geschwister	l'incendio ➤ Brand
fondare ➤ gründen	iconico ➤ legendär	sbarcare ➤ landen	precipitarsi ➤ sich stürzen
la sede ➤ Sitz	il patrimonio ➤ Vermögen	in cerca di fortuna ➤ auf der Suche nach Glück	la responsabilità ➤ Verantwortung
sfilare ➤ über den Laufsteg gehen	aggirarsi ➤ betragen	sobrio ➤ genügsam	il successore ➤ Nachfolger
	il dipendente ➤ Mitarbeiter		

NATALE 2025 REGALI GOLOSI

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
14/2025 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

In einer Welt mit immer gleichen Geschenken ragt Selbstgemachtes ganz besonders hervor. Mandelkekse, Liköre, Pralinen, cremige Aufstriche und kleine bunte Döschen – ein kleines Geschenk aus der eigenen Küche duftet nach Zuneigung, Kreativität und geschenkter Zeit. Eine Geste, die in Erinnerung bleibt und Herzen erwärmt. Denn man weiß ja, dass beim Kochen die Liebe den Unterschied macht!

TESTO **ELIANA GIURATRABOCCHETTI**
FOTO E STYLING **ROSSELLA DIMOLA, ISADORA MANCUSI**

MEDIO **ÜBUNGSHEFT**

GIARDINIERA

Volete stupire con un regalo italianissimo? Arma-
tevi di pazienza e preparate la giardiniera. Ci vorrà
un po' di tempo, ma con pochi ingredienti farete
un regalo bello anche da vedere. Prendete diverse
verdure, tra cui peperoni gialli, rossi e verdi, finoc-
chi, cipollotti, sedano, carote, cimette di cavolfiore e
fagiolini. Tagliate i peperoni a striscioline, le carote
a rondelle, le cimette di cavolfiore a metà, il sedano,
i fagiolini e i finocchi a tocchetti. In una pentola ver-
sate mezzo litro di acqua, 100 grammi di zucchero,
un litro di aceto bianco, 750 millilitri di vino bianco

secco, 20 grammi di sale e un pochino di pepe.
Quando l'acqua inizia a bollire, unite le carote,
il sedano e i fagiolini. Dopo due minuti, unite
anche il cavolfiore, il finocchio e i peperoni. Dopo
altri due minuti, il resto delle verdure. Fate bollire
ancora per un paio di minuti, scolate le verdure
e tenete da parte il liquido di cottura. Dispone-
te le verdure a strati in un vasetto sterilizzato,
alternandone i tipi; coprite a filo con il liquido
di cottura ormai freddo. Fate riposare un mese
prima di assaggiare.



GIARDINIERA

stupire ➤ überraschen

armarsi di pazienza ➤ sich in Geduld üben

l'ingrediente m. ➤ Zutat

il peperone ➤ Paprika

il finocchio ➤ Fenchel

il cipollotto ➤ Frühlingszwiebel

il sedano ➤ Sellerie

la cimetta di cavolfiore ➤ Blumenkohl-röschen

il fagiolino ➤ grüne Bohne

tagliare ➤ schneiden

a striscioline ➤ in feine Streifen

a rondelle ➤ in Scheibchen

a tocchetti ➤ in Stückchen

la pentola ➤ Topf

l'aceto bianco ➤ Weißweinessig

bollire ➤ kochen

unire ➤ hinzugeben

scolare ➤ abgießen

tenere da parte ➤ beiseitestellen

il liquido di cottura ➤ Kochflüssigkeit

disporre a strati ➤ schichten, schichtweise füllen

il vasetto ➤ (Schraub)Glas

coprire a filo ➤ vollständig bedecken

fare riposare ➤ ziehen lassen

TARALLINI

il tarallino ➤ Knusperkringel

la fontana (di farina) ➤ angehäufltes Mehl

tiepido ➤ lauwarm

il mezzo cucchiaino ➤ halber Esslöffel

la manciata ➤ Handvoll

il seme di finocchio ➤ Fenchelsamen

il pezzetto di pasta ➤ Teigstückchen

il rotolino ➤ Röllchen

sottile ➤ dünn

unire ➤ verbinden, hier: übereinanderlegen

TARALLINI

I tarallini saranno sicuramente un regalo originale e apprezzatissimo. Con 500 grammi di farina fate una fontana e al centro versate 300 millilitri di olio e altrettanti di acqua tiepida, mezzo cucchiaino di sale e una manciata di semi di finocchio. Lavorate tutti gli ingredienti, poi lasciate riposare l'impasto coperto per circa 30 minuti. Tagliate dei pezzetti di pasta e lavorateli fino a ottenere rotolini lunghi e sottili; tagliateli a pezzetti e date a ognuno una forma ad anello, unendo le due estremità. Fate bollire 2 litri di acqua in una pentola e versatevi i tarallini. Quando vengono a galla, con una schiumarola trasferiteli su una teglia rivestita di carta da forno. Fate cuocere in forno già caldo a 200° C per circa 30 minuti, finché i tarallini non si dorano.



BISCOTTI ALLE MANDORLE

Ecco un regalo che profuma di Sicilia e risveglia i ricordi dell'estate. Preparare i biscotti alle mandorle è più semplice di quanto si possa pensare, per un risultato di grande effetto. Avete bisogno di un chilo di mandorle (da tritare) o, soluzione più pratica, di farina di mandorle, 800 grammi di zucchero, 300 grammi di albume, 200 grammi di scorze di arancia candita (o di limone, se preferite) e 50 grammi di miele. Preparate l'impasto la sera prima. Con il mixer, riducete in crema le scorze d'arancia (se risultano dure, potete aggiungere un filo d'acqua o di succo d'arancia). Versate tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamate bene. Trasferite l'impasto in una tasca per dolci e, in una teglia rivestita con la carta da forno, create i biscotti spremendo poco alla volta la tasca, poi decorateli a piacere con una mandorla intera o ciliegie candite. Fate riposare una notte e il giorno dopo cuocete a 180-200° C fino a quando i biscotti non diventano dorati in superficie.



venire a galla ➤ an die Oberfläche kommen

la schiumarola ➤ Schaumlöffel

già caldo ➤ vorgeheizt

BISCOTTI ALLE MANDORLE

profumare ➤ duften

tritare ➤ hacken, mahlen

la farina di mandorle ➤ Mandelmehl

l'albume m. ➤ Eiweiß

la scorza di arancia ➤ Orangenschale

candito ➤ kandiert

ridurre in crema ➤ cremig schlagen

il filo d'acqua ➤ etwas Wasser

l'impasto ➤ Teig

la tasca per dolci ➤ Spritzbeutel

la teglia ➤ Kuchenblech

la carta da forno ➤ Backpapier

a piacere ➤ nach Belieben

dorato ➤ goldfarben



LIQUORE DI MELAGRANA

A fine pasto è gradevole gustarsi un buon liquore; se poi lo avete preparato voi per donarlo ai vostri amici, ancora meglio. Per un regalo di Natale, ricordatevi di partire con la preparazione circa un mese prima. Non esistono solo il limoncello e il nocino, un liquore fatto in casa può essere preparato con tantissimi ingredienti, meglio se di stagione. Ecco perché vi proponiamo la ricetta del liquore di melagrana. Pronti? Anzitutto fate macerare i semi di due melagrane in 500 millilitri di alcol per circa 10 giorni, al buio e al riparo da fonti di calore. A questo punto filtrate il liquido e mettetelo da parte. Preparate uno sciroppo facendo sciogliere 350 grammi di zucchero in 500 millilitri di acqua bollente. Fate lo raffreddare e aggiungetelo al liquido filtrato. Versate in una bottiglia, chiudete ermeticamente e fate macerare per altri 15 giorni. Filtrate ancora e imbottigliate. Aspettate almeno una settimana prima di berlo.

SCORZETTE AL CIOCCOLATO

Profumatissime e originali, le scorzette d'arancia, limone o pompelmo ricoperte di cioccolato hanno solo una controindicazione... una tira l'altra. Per prepararle tagliate la buccia del vostro agrumo preferito a bastoncini, che poi verserete in una caseruola. Coprite con l'acqua e portate a ebollizione. Fate cuocere per un paio di minuti, poi togliete le scorzette, buttate via l'acqua e ripetete l'operazione per almeno tre volte. In questo modo le scorzette si ammorbidiscono e perdono l'amaro. Preparate

lo sciroppo versando lo zucchero e l'acqua in una pentola insieme alle scorzette. Considerate che, per due arance, servono circa 200 grammi di zucchero e 100 millilitri di acqua. Fate sobbollire finché il liquido non si sarà assorbito. Posate le scorzette su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciate asciugare per una notte intera. Fondete il cioccolato a bagnomaria, immergetevi le scorzette per metà. Fatele asciugare per bene prima di chiuderle in un vasetto o in una scatolina.



LIQUORE DI MELAGRANA			
la melagrana ➤ Granatapfel	al riparo da fonti di calore ➤ vor Wärme geschützt	la contro-indicazione ➤ Nebenwirkung	l'amaro ➤ bitterer Geschmack
partire ➤ loslegen	filtrare ➤ filtern	uno tira l'altro ➤ süchtig machen	lo sciroppo ➤ Sirup
il limoncello ➤ Zitronenlikör	far sciogliere ➤ auflösen	la buccia ➤ Schale	sobbollire ➤ köcheln
il nocino ➤ Walnusslikör	bollente ➤ kochend (heiß)	l'agrumo m. ➤ Zitrusfrucht	il liquido ➤ Flüssigkeit
di stagione ➤ aus der Jahreszeit	ermeticamente ➤ luftdicht	il bastoncino ➤ Stückchen	assorbire ➤ aufsaugen
macerare ➤ einweichen	SCORZETTE AL...	portare a ebollizione ➤ aufkochen	fondere ➤ schmelzen
il seme ➤ Kern	la scorzetta ➤ Zitrusfruchtschale	togliere ➤ herausnehmen	a bagnomaria ➤ im Wasserbad
al buio ➤ im Dunkeln	il pompelmo ➤ Grapefruit	ammorbidirsi ➤ weich werden	immergere ➤ eintauchen
			la scatolina ➤ kleine Dose

CREMA DI NOCCIOLE

Per un successo assicurato, che farà felice grandi e piccoli, indispensabile è scegliere olio di semi e nocciole, l'ingrediente base della ricetta, di ottima qualità. Scaldare 200 grammi di nocciole già tostate e fatele raffreddare. In un mixer, tritate finemente 25 grammi di zucchero con le nocciole tritate, 10 grammi di cacao in polvere fino a ottenere una crema. Sciogliete a bagnomaria 50 grammi di cioccolato. Quando sarà sciolto toglietelo dal fuoco, aggiungete le nocciole tritate precedentemente e 10 millilitri di olio di semi. Mescolate bene. La scelta del cioccolato dipende dal risultato che vorrete ottenere, più è fondente e più intenso sarà il sapore.



TARTUFINI ALL'AMARETTO

Un grande classico dei regali “fai da te” e del Natale è il cioccolato. Per renderlo originale, provate a fare questi tartufi all'amaretto. Bastano 250 grammi di cioccolato fondente al 70%, 300 milligrammi di panna, 40 grammi di amaretti, 60 milligrammi di liquore Amaretto, 2 cucchiaini di caffè in polvere e di zucchero. Anzitutto scaldare in un pentolino la panna con l'Amaretto. Tagliate grossolanamente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Aggiungete la panna e l'Amaretto, mescolate bene fino a ottenere una pasta omogenea. Togliete dal fuoco. Sbriciolate gli amaretti, uniteli alla pasta e mescolate. Coprite con la pellicola e fate riposare in frigorifero per circa tre ore, perché la pasta deve solidificarsi. Una volta pronta, formate i tartufi cercando di farli tutti della stessa dimensione. Versate un po' di zucchero in un piatto piano e rotolateci sopra i tartufi, infine posizionate in pirottini singoli. Preparateli il giorno prima di regalarli: una volta pronti, vanno consumati in pochi giorni.



CREMA DI NOCCIOLE

la crema di nocciole ➤ Haselnusscreme

l'olio di semi ➤ Sonnenblumenöl

scaldare ➤ erhitzen

tostato ➤ geröstet

il cacao in polvere ➤ Kakaoapulver

togliere dal fuoco ➤ vom Herd nehmen

fondente ➤ bitter

TARTUFINI

il tartufino ➤ (Schokoladen) Trüffel

fai da te ➤ selbst gemacht

la panna ➤ Sahne

scaldare ➤ erhitzen

la pasta ➤ hier: Masse

sbriciolare ➤ zerbröseln

la pellicola ➤ Folie

solidificarsi ➤ fest werden

rotolare ➤ wälzen

il pirottino ➤ Papierförmchen

In poche parole

Ausgewählte Artikel für Sprachniveau A2

DI ISABELLA BERNARDIN

DA PAGINA
52

PASSAPAROLA NARCISI BABY BOOMER

FACILE L'autrice della rubrica, Roberta Beltrami, voleva comprare online dei bulbi di narciso [*Narzissenzwiebeln*]. Così ha scoperto che esiste una varietà di narciso che si chiama *Baby Boomer*. Subito dopo, l'ha incuriosita [*incuriosire: neugierig machen*] il titolo di un articolo: *Il baby narcisista*. Ha letto che oggi i bambini credono spesso di essere i migliori, fanno fatica [*fare fatica: jdm. schwerfallen*] ad avere relazioni sane e ad accettare le sconfitte [*Niederlagen*]. Beltrami si chiede allora quale modello offriamo noi genitori. Facciamo continuamente video dei nostri bambini e li condividiamo [*condividere: teilen*] sui social, allora perché ci stupiamo [*stupirsi: sich wundern*] se i bambini si mettono sempre in posa? Molto meglio guardare le foto insieme, ricostruire la storia della famiglia e ricostruire le esperienze importanti.



La città di Trevi al tramonto.

DA PAGINA
12

Umbria. Sulle vie del gusto

FACILE L'Umbria è famosa per la sua vegetazione. Tuttavia, quando pensa alla sua regione, le prime cose che vengono in mente all'autrice dell'articolo sono il vino, l'olio, il tartufo, la cultura, le ceramiche e il tufo. Per farci conoscere la sua Umbria ci propone così tre itinerari e non solo parla delle bellezze storico-artistiche del luogo, ma segnala i piatti tipici più interessanti della zona e gli indirizzi dei ristoranti da provare. Il primo itinerario ci porta nella

bellissima città di Orvieto, che si trova su una rupe di tufo. Andiamo poi a Montegabbione, dove si trova La Scarzuola, un posto creato dall'architetto Buzzi a partire dal 1958. Infine, arriviamo a Città della Pieve, un borgo medievale, caratterizzato dai mattoni rossi in cotto, che ricorda la Toscana. Da assaggiare gli umbricelli, una pasta tipica condita con il tartufo; oppure il piccione alla leccarda. Da bere, il vino Orvieto Doc, anche nella versione dolce.

il tartufo ➤ Trüffel	medievale ➤ mittelalterlich
la ceramica ➤ Keramik	il mattone in cotto ➤ Backsteinziegel
il tufo ➤ Tuffstein	gli umbricelli pl.: breite spaghettiähnliche Nudeln
l'itinerario ➤ Route	condito ➤ serviert mit
il piatto ➤ Gericht	il piccione alla leccarda: am Drehspieß über einer Pfanne gebratene Taube
la rupe ➤ Fels	

L'Italia in diretta

Giustizia. Governo e magistratura...

FACILE In Italia i problemi della giustizia sono evidenti: i processi sono troppo lunghi e molti reati vanno in prescrizione. Tanti italiani vogliono una riforma e il governo di Giorgia Meloni vuole introdurre grandi modifiche. Al centro della riforma del governo Meloni c'è la cosiddetta "separazione delle carriere" tra giudice e pubblico ministero. Questo tema fa discutere gli italiani da molti anni. In Italia per diventare magistrati bisogna fare un concorso: solo dopo averlo superato si decide se lavorare come magistrato giudicante



(giudice) o come magistrato inquirente (pubblico ministero). La riforma inserisce due concorsi diversi e toglie la possibilità di cambiare ruolo. Inoltre, oggi esiste il Consiglio superiore della magistratura, formato da membri eletti per due terzi da giudici e pm, per un terzo dal parlamento. La riforma introduce l'estrazione a sorte. Secondo Meloni la riforma risolverà un grande problema: la complicità fra giudici e pm e l'ingerenza della giustizia nella politica. Per molti, però, si tratta di un falso problema. Il 31 ottobre 2025 il Senato ha approvato la riforma della giustizia. Ora la parola passa agli italiani, che si esprimeranno al riguardo con un referendum.

il reato ➤ Verbrechen

andare in
prescrizione ➤ verjähren

la modifica ➤ Änderung

il giudice ➤ Richter

il pubblico
ministero ➤ Staatsanwaltil concorso ➤ Ausschreibungs-
verfahrenil magistrato
giudicante ➤ urteilender Richteril magistrato
inquirente ➤ Untersuchungs-
richteril Consiglio
superiore della
magistratura ➤ Oberster Rat
für das Gerichts-
wesen

il membro ➤ Mitglied

l'estrazione
a sorte ➤ Auslosung

l'ingerenza f. ➤ Einflussnahme

esprimersi
al riguardo di qc. ➤ sich zu etw. äußernL'INTERVISTA
SULLA SCENA DEL CRIMINE

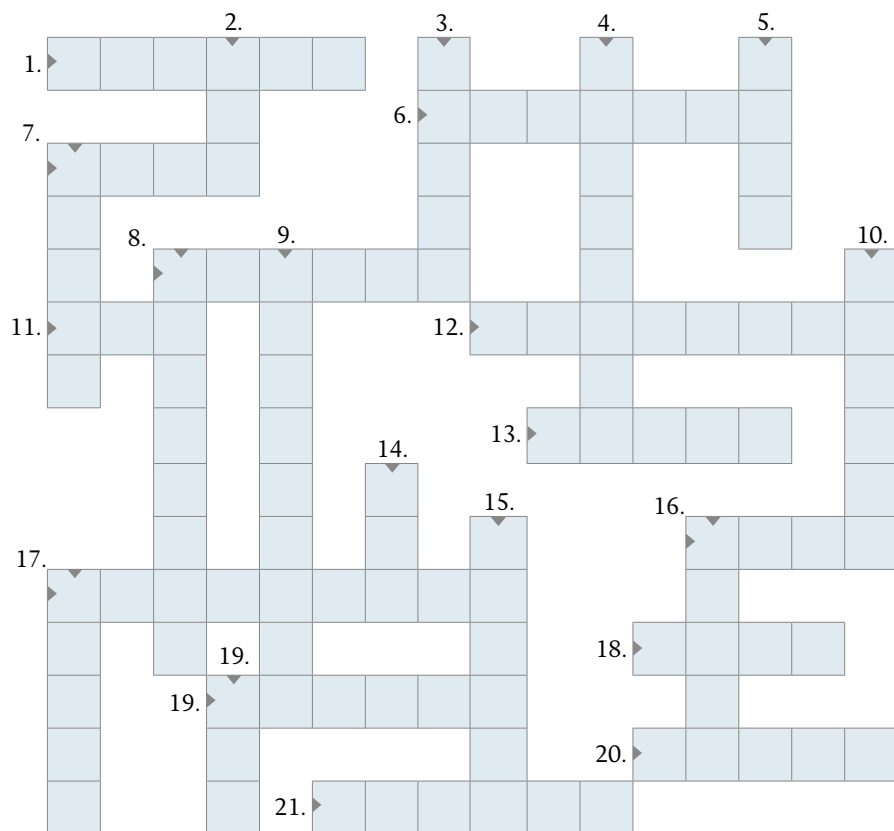
FACILE Roberta Bruzzone è una criminologa e psicologa forense [Gerichtspsychologin]. In Italia è molto conosciuta perché è anche la conduttrice [Moderatorin] di programmi televisivi su famosi casi di cronaca nera [Verbrechens- und Unfallberichte]. In questa intervista ci racconta alcuni aspetti del suo lavoro. Molti assassini [Mörder] sono narcisisti [narzistisch]. Secondo Bruzzone, oggi le persone che soffrono di narcisismo sono numerose perché i genitori sempre più spesso sono fragili e non educano bene i figli. A proposito dei femminicidi [Frauenmorde],

Bruzzone è preoccupata, perché da 30 anni il numero dei casi non scende. Bisogna educare la società a vedere la donna in un altro modo. Le ragazze devono capire che il loro valore non dipende dalla relazione [Verhältnis] con un uomo. Infine, Bruzzone parla della "spettacolarizzazione [Sensation-smache] della cronaca" nei mezzi di informazione. In televisione o sui giornali intervengono spesso persone poco preparate. Per quanto riguarda lei, se non si è occupata [occuparsi: sich beschäftigen] personalmente di un caso, non accetta mai interviste.



La criminologa e presentatrice Roberta Bruzzone (52).

CRUCIVERBA



Verticali:

2. Il plurale di ala.
3. Lavoro ogni giorno ... nove all'una.
4. Io compro, tu compravi, lei ...
5. Il singolare di ossa.
7. Il femminile di cotto.
8. Noi ..., voi mettete, loro mettono.
10. La capitale del Regno Unito.
14. Ci sta come il cacio ... maccheroni!
15. Noi saremo, voi ..., loro saranno.
16. Dopo il numero novantanove.
19. Io sono suo fratello e quindi lei è ... sorella.



Orizzontali:

1. Giorno - giornata, sera - ...
11. Uno, due, ...
13. La gamba di un animale.
16. ..., dolce casa!
18. ...Magnani è stata una delle più grandi attrici italiane.
19. Una donna sposata è la ... di suo marito.
20. Da qui arrivano e partono le navi.



Soluzioni 13/2025



INDOVINELLO

RATEN SIE MAL!

Chi è il fratello di mia sorella,
che non è anche mio fratello?

Soluzione: me stesso [ich selbst]

LEGGI E VINCI

DOPO AVER LETTO **ADESSO**, RISPONDI ALLE DOMANDE E PROVA A VINCERE IL RICETTARIO **UNO. IN CUCINA CON 1 SOLO INGREDIENTE.**

1 Il 25 novembre è la Giornata internazionale per l'eliminazione...

- a. della violenza delle donne
- b. della violenza con le donne
- c. della violenza sulle donne

→ vedi **ADESSO dall'Italia**, pag. 6

2 La Scarzuola, in Umbria, è:

- a. una località
- b. una trattoria
- c. una specialità gastronomica

→ vedi **Viaggi**, pag. 12

3 Via Pino Daniele, a Napoli, si trova...

- a. nel quartiere San Giuseppe
- b. accanto a Piazza del Plebiscito
- c. non lontano da piazza Santa Maria la Nova

→ vedi **Una strada, una storia**, pag. 34

4 Non è un tipico sintomo delle malattie di stagione:

- a. la tosse
- b. il muco
- c. la borsa dell'acqua calda

→ vedi **Pagine facili**, pag. 40

5 Non è tipico del Natale:

- a. il presepe
- b. l'albero
- c. il ramoscello d'ulivo

→ vedi **Stile libero**, pag. 28

6 La giardiniera è:

- a. un vasetto pieno di verdure sottaceto
- b. un cesto in cui si raccoglie la verdura
- c. una studiosa di botanica

→ vedi **L'Italia a tavola**, pag. 58

Soluzioni del test ADESSO 13/2025:

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

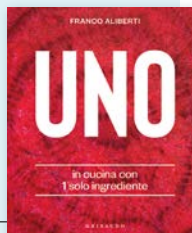
Rispondi correttamente alle domande del test e partecipa all'estrazione del libro in palio.

Vai alla pagina www.adesso-online.de/gewinnspiele o spedisce una cartolina, entro il 2 dicembre, a:

ZEIT SPRACHEN,

ADESSO - TEST 14/2025,

Kistlerhofstr. 172, D-81379 München.



IMPRESSUM

Chefredakteurin

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

Leitender Redakteur

Salvatore Viola

Redaktion

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

Bildredaktion

Isadora Mancusi

Gestaltung

Velvet Firenze

Leitung Crossmedia

Elke Maria Latinović

Redaktionelle Mitarbeit

Monica Guerra (frei), Hildegard Schulte-Umberg (frei), Dorothea Schmuck (frei)

Autoren

Renata Beltrami, Anna Bordoni, Michael Braun, Marina Collaci, Anna Mandelli, Daniela Mangione, Alessandro Marchiello, Sara Miletto, Marco Montemarano, Stefano Vastano, Luca Vitali, Silvia Ziche

Unternehmen

ZEIT SPRACHEN GmbH
Kistlerhofstr. 172
81379 München

Herausgeberin ZEIT SPRACHEN

Marie-Luise Lewicki

Geschäftsführer

Ulrich Sommer

Leiter Herstellung und Digitales Publishing:

Thorsten Mansch

Vertriebsleiter

Sarah Reinbacher/DIE ZEIT

Anzeigenverkauf und Disposition:

Eva-Maria Markus
Tel. +49 (0)89/8 56 81-131
eva-maria.markus@zeit-sprachen.de
Es gilt die jeweils gültige Preisliste.
Informationen: unternehmen.zeit-sprachen.de/
fuer-werbekunden

Werbevermarktung

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

Litho

Mohn Media Mohndruck GmbH,
33311 Gütersloh

Druck

Vogel Druck und Medienservice GmbH,
97204 Höchberg

Vertrieb Einzelverkauf

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

Vertrieb Abonnement

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
www.dpv.de

Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung: produktsicherheit@zeit-sprachen.de

© 2025 ZEIT SPRACHEN,
auch für alle genannten Autoren,
Fotografen und Mitarbeiter.

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

ISSN 0947-2096
CPPAP-NR. 0220 U 92667

Leserservice

Fragen zum Abonnement und zu Einzelbestellungen

Unser Serviceportal erreichen Sie 24 Stunden unter: kundenportal.zeit-sprachen.de. Dort finden Sie auch Kontaktmöglichkeiten zu unserem Kundenservice.

Bestellungen

Abonnements und Einzelausgaben können Sie über shop.zeit-sprachen.de oder die Telefonnummer +49(0)89/12140710 bestellen.

KONDITIONEN

Abonnementpreis pro Ausgabe

Deutschland: 9,99 €, Österreich: 9,99 €, Schweiz: 13,99 CHF (jeweils inkl. MwSt. und Versandkosten). Grund für die Preiserhöhung ab Ausgabe 14/2025: Steigerung von Beschaffungs-, Produktions-, Vertriebs-, Liefer-, Personal- und Verwaltungskosten. Wenn Sie mit der Preiserhöhung nicht einverstanden sind, können Sie Ihr Abonnement jederzeit kündigen.

Schüler, Auszubildende und Studierende erhalten gegen Nachweis 30% Rabatt auf den Abo-Preis.

Alle anderen Länder: 9,99 € (zzgl. Versandkosten). Details dazu finden Sie auf shop.zeit-sprachen.de.

Preis Digital Upgrade

Das Digital-Upgrade enthält eMagazine, Audiotrainer und Übungsheft. Abonnenten der Print-Ausgabe können es unter adesso-online.de/upgrade-digital bestellen und erhalten 50% Preisvorteil. Deutschland: 5,00 € Österreich 5,00 €, Schweiz 5,00 CHF

Preis Audiotrainer und Übungsheft

ADESSO-Abonnenten können den Audiotrainer und das Übungsheft zum Vorzugspreis bestellen unter adesso-online.de/plus. Der Audiotrainer im CD-Format kostet für Abonnenten 9,99 € statt 14,50 €, das Übungsheft 4,99 € statt 5,50 €.

Mitarbeiter-Abos, Lizenzen, Kooperationen

Möchten Sie Ihren Mitarbeitenden unsere Medien vergünstigt zur Verfügung stellen? Möchten Sie Inhalte lizenzieren oder haben Sie Interesse an einer Kooperation? Sie erreichen uns per Mail unter b2b@zeit-sprachen.de.

Service für Lehrende

www.zeit-sprachen.de/unterricht

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

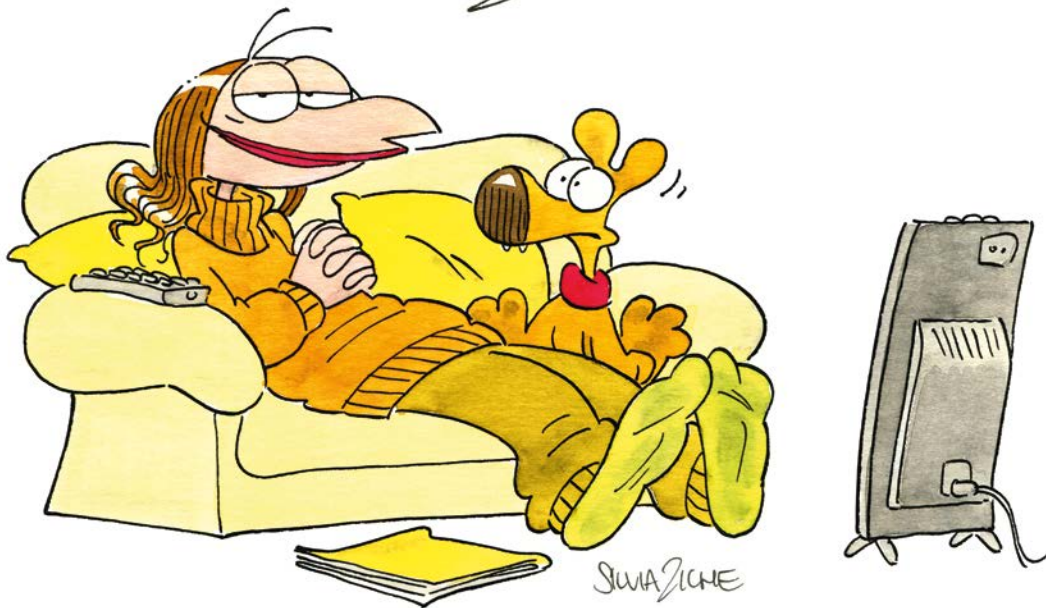
DI SILVIA ZICHE

MEDIO

DO PER SCONTATO CHE, SE PERDO
UN'OCCASIONE, POI NE ARRIVERA'
UNA MIGLIORE.

NE HO GIA' LASCIATE
PASSARE DODICI.

MI PIACE PENSARE
DI ESSERE OTTIMISTA,
PIU' CHE PIGRA ...



dare per scontato ➤ als gegeben hinnehmen

perdere un'occasione ➤ eine Gelegenheit verpassen

essere ottimista ➤ optimistisch sein

pigro ➤ faul

Neue
Rubrik!

I film
per capire
l'Italia



L'ITALIA A TAVOLA
Stoccafisso und Baccalà:
oder wie ein arktischer
Fisch zu einer der
beliebtesten Speisen
der Venezianer wurde

COSE
Busiate,
die sizilianische
Pasta, die sogar
das italienische
Wörterbuch
erobert hat



DAS FINDEN SIE
IN DER AUSGABE



IM HANDEL
AB 12. DEZEMBER

VIAGGI

Gute Vorsätze für 2026!
Die **Toscana** entdecken,
auch im Winter:
überraschende
Landschaften und
verborgene Dörfer

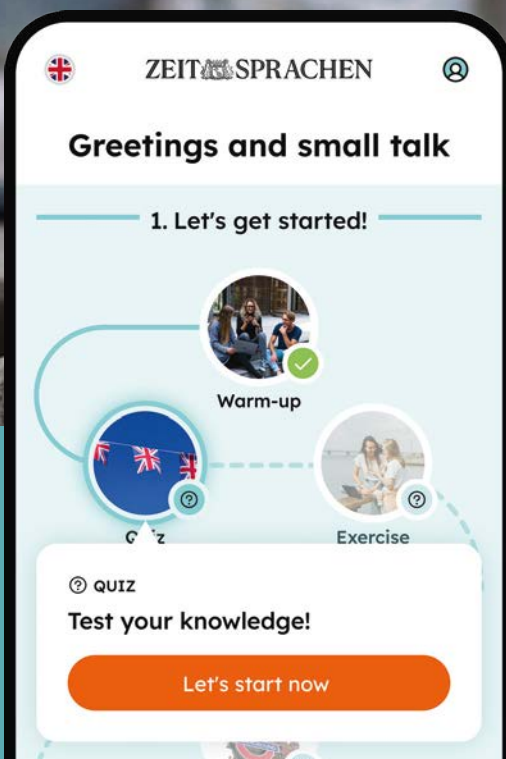
L'INTERVISTA

Wie sieht Deutschland
aus italienischer
Perspektive aus? Ein
Gespräch mit **Constanze**
Reuscher über ihr Buch
„Maledetti tedeschi“

Become a bit more Brit



Credit: Getty Images



Sprachen lernen und die Welt verstehen.
Teste jetzt die ZEIT SPRACHEN App kostenlos.



Verfügbar für iOS und Android.
Überall, wo es Apps gibt.



Scannen und
installieren