

ADESSO

EINFACH BESSER ITALIENISCH

ADESSO

NEU**ITALIEN
DURCH FILME
VERSTEHEN****SAN FRANCESCO**La modernità di un uomo
rivoluzionario**LINGUA**I neologismi da usare
nel nuovo anno**6 Tipps für 2026!**

TOSCANA

Neue Wege, den Klassiker zu erleben:
Waren Sie schon mal in Monticchiello?
Und auf der „Heiligen Insel“?Deutschland € 9,90
CH sfr 15,90
A-E-F-I-L-SK € 11,20ISBN: 978-3-68987-510-7
2 600 1
4 191343 109902

Reiseauktion

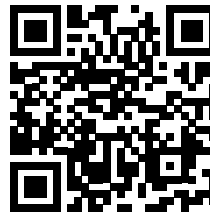
Ersteigern Sie Ihren Hotelaufenthalt!

AUKTIONSZEIT:
23.12.2025
bis 04.01.2026

Jetzt mitbieten und bis zu 40% sparen:

In der aktuellen Reiseauktion können Sie in ebenso zahlreichen wie verlockenden Hotelangeboten stöbern, z. B. in Deutschland, Österreich, Italien, aber auch in der Ferne – Mauritius, Südafrika, Indien u. v. m. Die Städte Berlin, Wien, Prag und weitere freuen sich auf Ihren Besuch! Oder möchten Sie einmal Urlaub auf einem Hausboot machen ...?

Wofür Sie sich auch immer entscheiden – die Angebote der Reiseauktion warten auf Ihr Gebot.



QR-Code scannen

Registrieren, Angebot auswählen und bieten:
zeit.de/angebote/reiseauktion



So funktioniert's:

Sie steigern bei der ZEIT-Reiseauktion für Hotelangebote, Gutscheine oder Reisen unter zeit.de/angebote/reiseauktion mit. Die Angebote starten ab 40 % unter Listenpreis, z. B. liegt der Startpreis für einen 3-tägigen Hotelaufenthalt bei 600,- € (statt 1.000,- € Listenpreis).



Care lettrici, cari lettori,

sono certa che partecipare a una **RIUNIONE DI REDAZIONE** vi piacerebbe moltissimo. Come potete immaginare, è un momento sempre molto vivace; alle idee nuove seguono osservazioni, battute, critiche e integrazioni. Le voci si sovrappongono e si aggiungono ai commenti estemporanei, agli slanci di entusiasmo che seguono a un'idea geniale, alle espressioni pensierose se non si è d'accordo o quando bisogna far decantare una decisione. Non mancano i borbottii che a volte si trasformano in un "ok, mi avete convinto" e altre invece rimangono borbottii. Quando poi, nella riunione di redazione, decidiamo di sostituire qualche rubrica e di inserire delle **NOVITÀ**, la creatività viaggia senza confini.

Ci immedesimiamo in voi lettori, cerchiamo di interpretare i vostri bisogni e di soddisfare qualche richiesta arrivata in redazione tramite mail. Trovate il risultato di una delle ultime riunioni di redazione nelle pagine a seguire.

A pagina 49 vi proponiamo tre nuove **SCHEDE DI LINGUA**. Iniziate da Comunicare in italiano ... diventerà la vostra scheda preferita! A pagina 55 vi portiamo al **CINEMA** con una nuova rubrica di Salvatore Viola che, di volta in volta, vi proporrà un film significativo per capire l'Italia. Film che grazie alla funzione "sottotitoli", disponibile sulla maggior parte delle piattaforme digitali, potrete tranquillamente vedere in italiano senza troppa fatica.

E infine, in **ADESSO AUDIO**, troverete un nuovo **PODCAST** dedicato agli eventi italiani che hanno fatto la storia del mondo e due rubriche didattiche, una sui modi di dire e una sulle parole tabù, quelle parole italiane che non si devono proprio usare. Curiosi? www. adesso-online.de/audio

Buona lettura e buon 2026 a tutti!

Rossella Dimola

ROSSELLA DIMOLA
DIRETTRICE



partecipare	➤ dabei sein, teilnehmen
la riunione	➤ Meeting
vivace	➤ lebhaft
l'osservazione f.	➤ Bemerkung
la battuta	➤ Witz
l'integrazione f.	➤ Ergänzung
sovrapporsi	➤ sich überlagern

estemporaneo	➤ spontan
lo slancio	➤ Elan
decantare	➤ sacken lassen
la decisione	➤ Entscheidung
il borbottio	➤ Gebrumme
sostituire	➤ ersetzen
il confine	➤ Grenze

immedesimarsi	➤ sich hineinversetzen
il bisogno	➤ Bedürfnis
soddisfare	➤ erfüllen
di volta in volta	➤ von Mal zu Mal
significativo	➤ bedeutend
disponibile	➤ verfügbar
la fatica	➤ Mühe

Italien lieben – italienisch lesen



Italienische Originalliteratur
in Reclams Roter Reihe,
mit Worterklärungen auf
Deutsch



B2



B1–B2



Finden Sie hier
die perfekte Lektüre
für jedes Niveau!

reclam.de/magazin/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
Monticchiello, Toscana
© Paolo Evangelista/
HUBER IMAGES

ZEICHENERKLÄRUNG UND LESER-SERVICE

FACILE	A2-B1 Grundstufe
MEDIO	B1-B2
DIFFICILE	C1-C2
lettera	Unterstreichungen 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

62 **POSTA PRIORITARIA**
Leserbriefe



DOLCE VITA

12 **VIAGGI TOSCANA**
6 ungewöhnliche Orte,
die auch Toskana-Kenner
überraschen werden

51 **LE GUIDE DI ADESSO** BORMIO
Von antiken Thermen bis hin zu
Olympischen Winterspielen ...
einfach klasse!



NEU!

Jetzt reinhören!
Svolte, der ADESSO-Podcast
über italienische Ereignisse,
die die Welt geprägt haben
www.adesso-online.de/audio



58 **L'ITALIA A TAVOLA**
CHE BACCALÀ LO STOCCAFISSO!
Kabeljau: vom Exoten zum Klassiker

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:
praxistaugliche Gesetze

20 **L'ITALIA IN DIRETTA**
Italien 2025 –
eine Momentaufnahme,
von Stefano Vastano

27 **INDICE 2025**
Die ADESSO-Themen im Überblick

34 **SCALA B**
Dies- und jenseits der Alpen:
Journalismus unter Druck

28 **STILE LIBERO**
SAN FRANCESCO
Ein revolutionärer Mann als
Leitfigur unserer Zeit

50 **PASSAPAROLA**
Aufgepasst bei der Wortwahl!
von Renata Beltrami

LINGUA

- 38 **PAGINE FACILI**  
Italienisch leicht gemacht
- 42 **UN MONDO DI PAROLE** 
Wörter, um Ihr Italienisch zu verbessern
- 43 **UN MINUTO DI ITALIANO**  
Besser sprechen:
Italienisch kurz und knapp
- 44 **I VOSTRI DUBBI** 
Sie fragen, wir antworten:
la divisione in sillabe
- 46 **DIALOGANDO** 
Italienisch für knifflige Situationen:
fare confronti e similitudini
- 48 **LINGUA VIVA** 
Aus dem Alltag ins Wörterbuch
- NEU** 49 **SCHEDE DI LINGUA**  
Extra Grammatik- und
Wortschatztraining
- 63 **IN POCHE PAROLE** 
Ausgewählte Artikel leicht
verständlich (A2)
- 64 **TEST**
ADESSO lesen und gewinnen!



36 **COSE**  
Le busiate:
die Pasta, die (sogar)
das Wörterbuch
erobert hat

PERSONAGGI

- 10 **GIULIANO CALORE** 
Der Mann „ohne Bremsen“
- 24 **L'INTERVISTA** 
MICHELA MARZANO
Die heutige Jugend – eine
Generation im Schmerz

TEMPO LIBERO

- 09 **PIACE A...** 
Top-Tipp aus der Redaktion:
ein Podcast über und mit Italiens
Tech-Avantgarde
- 54 **ADESSO IN LIBRERIA**  
Büchertipps
- NEU** 55 **ADESSO AL CINEMA** 
Ein Blick in die tiefste Seele
Italiens: *Le città di pianura*
- 65 **DOPPIO GIOCO** 
Eine Seite Rätselspaß.
Machen Sie mit!

eventi

QUANDO LA MODA INCONTRA L'ARTE

Giorgio Armani, Milano per amore è il titolo della mostra che celebra **Giorgio Armani e i suoi 50 anni di attività**. Un bel titolo, che esprime bene l'amore di Milano per Armani e quello di Armani per Milano. Non a caso, il luogo della mostra è la Pinacoteca di Brera, dove 120 creazioni dello stilista sono state collocate fra quadri e sculture. Brera era il quartiere preferito da Giorgio Armani, che qui viveva e aveva fondato la sua casa di moda. "Armani è l'espressione più tipica della cultura di Brera, un luogo unico in cui da 500 anni si fa arte, ricerca e innovazione", spiega Angelo Lorenzo Crespi, direttore della Pinacoteca di Brera. La mostra, aperta fino all'11 gennaio 2026, è un'occasione unica per visitare uno dei musei più importanti di Milano, che contiene opere straordinarie come il *Cristo morto* di Mantegna, lo *Sposalizio della Vergine* di Raffaello, *Il bacio* di Francesco Hayez, la *Madonna col Bambino e santi, angeli e Federico di Montefeltro* di Piero della Francesca e *Cena in Emmaus* di Caravaggio.

Info: <https://pinacotecabrera.org>



celebrare ➤ feiern

l'attività ➤ Schaffen, Tätigkeit

non a caso ➤ nicht zufällig

lo/la stilista ➤ Modeschöpfer, -in

collocare ➤ platzieren

il quadro ➤ Gemälde

fondare ➤ gründen

la ricerca ➤ Forschung

contenere ➤ beinhalten, hier: beherbergen

Sposalizio della Vergine ➤ dt. Titel: Vermählung Mariä



lo sapevate che...? I GIORNI DELLA MERLA

In Italia i **giorni più freddi dell'anno** sono il 29, il 30 e il 31 gennaio e si chiamano "i giorni della merla". Da dove viene questo nome? Da una leggenda che ha come protagonista una merla con le piume bianche. Per ripararsi dal freddo di quei giorni, la merla si rifugia in un comignolo. Esce dopo tre giorni, ma le sue piume bianche sono diventate nere per la fuliggine. La tradizione vuole che se il 29, 30 e 31 gennaio fa caldo, la primavera arriverà tardi; se invece fa freddo arriverà prima.

go green PIÙ ALBERI, PIÙ FUTURO

Nel 2024 sono stati piantati in Italia **3 milioni di alberi**, corrispondenti a circa 4.000 ettari di terreno. Fonte dei dati è la quinta edizione dell'Atlante delle Foreste, un rapporto annuale realizzato dall'associazione ambientalista Legambiente in collaborazione con AzzerCO2, con il supporto tecnico di Compagnia delle Foreste. Le regioni più virtuose sono il Trentino-Alto Adige (quasi 750.000 nuovi alberi) e la Basilicata (539.000). Sono molti i benefici per l'economia e il miglioramento del clima. I nuovi alberi aiuteranno infatti ad assorbire CO₂, a prevenire i dissesti idrologici e a limitare le ondate di calore.

LO SAPEVATE CHE...?

la merla	➤ Amsel (weibchen)
la piuma	➤ Feder
ripararsi	➤ sich schützen
rifugiarsi	➤ Zuflucht suchen
il comignolo	➤ Schornstein
la fuliggine	➤ Ruß
la primavera	➤ Frühling

PIÙ ALBERI, PIÙ FUTURO

piantare	➤ pflanzen
il rapporto annuale	➤ Jahresbericht
virtuoso	➤ vorbildlich
il beneficio	➤ Vorteil
assorbire	➤ aufnehmen
il dissesto idrologico	➤ hydrogeologische Instabilität
l'ondata di calore	➤ Hitzewelle



società 1°

L'Italia è il primo paese che riconosce **l'obesità come una vera e propria patologia** "cronica, progressiva e recidivante". La Legge Pella del 2 ottobre scorso ha l'obiettivo di aumentare le cure, la copertura assistenziale e la prevenzione. Il sovrappeso è spesso causa di malattie croniche come il diabete e il cancro, tra le principali cause di morte. Inoltre l'obesità genera costi economici molto alti e gli obesi sono spesso discriminati. La nuova legge interessa oltre 6 milioni di italiani.

1°

riconoscere	➤ anerkennen
l'obesità	➤ Fettleibigkeit
recidivante	➤ rezidivierend
la legge	➤ Gesetz
la cura	➤ Behandlung
il sovrappeso	➤ Übergewicht
il cancro	➤ Krebs
generare	➤ verursachen

interessare: hier: betreffen. Mehr zur Verwendung des Verbs „interessare“ auf S. 43



parola del mese

SCIOPERO GENERALE

Lo scorso venerdì 12 dicembre, i lavoratori sono scesi in piazza per protestare contro la nuova Legge di bilancio del governo. La premier Giorgia Meloni ha ironizzato sulla scelta del venerdì e ha definito lo sciopero “un weekend lungo”. In pratica chi sciopera, per la premier, lo fa solo per non lavorare tre giorni di seguito. È davvero così? Osserviamo che il giorno di sciopero è un giorno di paga perso, non di vacanza. Inoltre molte categorie di lavoratori, come gli insegnanti, lavorano anche di sabato (e i commercianti spesso anche di domenica). In realtà i sindacati hanno scelto il venerdì per scioperare perché quel giorno la copertura mediatica dell'evento è in genere più alta.

il perché

PERCHÉ SI DICE “AL FULMICOTONE”?

LUKAS SCHWAB

Risponde Anna Bordoni, collaboratrice dell'Enciclopedia Italiana.

Il sostantivo maschile fulmicotone, formato da fulmi(nante) e cotone, è il nome comune della nitrocellulosa, una sostanza esplosiva che contiene molto azoto. Si chiama così perché è ottenuta trattando il cotone con acido nitrico. Scoperta dal chimico tedesco Christian Friedrich Schönbein nel 1845, era usata per i flash delle macchine fotografiche e per le pellicole cinematografiche. Oggi questo termine si trova solo nell'espressione al fulmicotone, che significa “violento, energico, impetuoso”. Nel linguaggio sportivo, un tiro o un pugno al fulmicotone è “dotato di grande potenza”. Anche un discorso veemente, una battuta pungente e una risposta fulminante possono essere definiti al fulmicotone.



tecnologia

ITALIANA DA OSCAR

Il James Dyson Award premia ogni anno le migliori idee di ingegneria e design sviluppate da studenti e giovani ricercatori. È un premio importante e nel 2025 parla italiano. Alessandra Galli, 29 anni, una product designer di Como che si è formata nei Paesi Bassi, alla Delft University of Technology, ha vinto nella categoria medica. La sua idea? OnClue, la tastiera intelligente per chi soffre di Parkinson. La tastiera utilizza feedback tattili e suggerimenti visivi per aiutare a scrivere. In pratica vibra e si illumina. Rispetto a una tastiera normale, utilizzarla è molto più semplice. Complimenti!

SCIOPERO GENERALE

lo sciopero generale	Generalstreik
scendere in piazza	auf die Straße gehen
la legge di bilancio	Haushaltsgesetz
il governo	Regierung

osservare ➤ hier: einwenden

il/la commerciante	Händler, -in
il sindacato	Gewerkschaft
scegliere	wählen
la copertura mediatica	mediale Berichterstattung

IL PERCHÉ

il fulmicotone	Schießbaumwolle
fulminante	Zünd-
il cotone	Baumwolle
la sostanza esplosiva	Sprengstoff
l'azoto	Stickstoff
l'acido nitrico	Salpetersäure

il flash ➤ Blitz

la pellicola cinematografica	Kinofilm
violento	heftig, gewaltig
impetuoso	ungestüm
il tiro	Schuss
il pugno	Schlag
la battuta	Witz



costume

17 GENNAIO

Il 17 gennaio è la **Giornata internazionale della pizza italiana**. Questa ricorrenza è nata nel 2017, quando l'Unesco ha proclamato l'arte dei pizzaioli napoletani Patrimonio immateriale dell'umanità. Ma perché proprio questa data? Il 17 gennaio si festeggia Sant'Antonio Abate, il patrono dei pizzaioli. Una curiosità: in Italia si consumano 8 milioni di pizze al giorno, che corrispondono a circa 3 miliardi di pizze all'anno. Si parla di 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro. L'86% degli italiani mangia la pizza una volta alla settimana.

piace a...

FLY ME TO THE MOON. FUTURI IN ARRIVO

Quale contributo danno gli italiani alla trasformazione tecnologica in atto? Il giornalista Riccardo Luna ce lo racconta in otto episodi registrati all'Innovation Hub dell'aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino. In ogni puntata, in formato audio e video, Luna dialoga con un ospite che sta rivoluzionando un settore della ricerca tecnologica. Due nomi da ricordare? David Avino, "l'Elon Musk italiano", con la sua azienda aerospaziale Argotec, e la giovanissima imprenditrice sociale Chiara Schettino, che con la sua start-up vuole risolvere l'emergenza di sangue e plasma in Italia.



**ROSSELLA
DIMOLA**

Chefredakteurin
von ADESSO



Per ascoltare il podcast
scannerizza il QRCode

ITALIANA DA OSCAR

sviluppare ➤ entwickeln

il ricercatore ➤ Forscher

la tastiera ➤ Tastatur

soffrire di ➤ erkrankt sein an

tattile ➤ haptisch

il suggerimento ➤ Hinweis, Tipp

illuminarsi ➤ leuchten

17 GENNAIO

la ricorrenza ➤ Feiertag

proclamare ➤ ausrufen

il pizzaiolo ➤ Pizzabäcker

**il Patrimonio
immateriale
dell'umanità** ➤ immaterielles
Kulturerbe

festeggiare ➤ feiern

il patrono ➤ (Schutz)Patron

corrispondere ➤ entsprechen

la farina ➤ Mehl

PIACE A

il contributo ➤ Beitrag

in atto ➤ laufend

l'episodio ➤ Folge

registrare ➤ aufnehmen

dialogare ➤ sich unterhalten

l'ospite m. ➤ Gast

la ricerca ➤ Forschung

risolvere ➤ lösen, beheben

l'emergenza ➤ Notstand

il sangue ➤ Blut

il personaggio SENZA FRENI

Giuliano Calore, padovano, 88 anni, ha la passione del ciclismo estremo. Sono suoi ben 12 record del mondo, tutti certificati dal Guinness dei primati tra il 1981 e il 2001. Calore ha fatto i record sulla sua bicicletta azzurro Savoia, senza manubrio e senza freni. Ma come fa, allora, a utilizzarla? Calore sta in equilibrio sulle gambe e regola la velocità oscillando con il corpo e pre-mendo con un piede sulla ruota posteriore. Insomma, una tecnica particolare. Molti record sono stati ottenuti sul versante altoatesino del Passo dello Stelvio, che gli appassionati di ciclismo conoscono bene. Grazie ai suoi 48 tornanti su 25 chilometri di percorso, con un dislivello di circa 1.850 metri, è una famosa tappa del Giro d'Italia. Calore ha fatto il primo record il 29 luglio 1981, a 43 anni, quando ha percorso lo Stelvio in salita e in discesa suonando a rotazione quattro strumenti: fisarmonica, clavietta, pianola e chitarra. L'ultimo è del 31 luglio 2015, quando a 77 anni ha percorso in discesa, sempre sulla sua bicicletta, i 48 tornanti dello Stelvio di notte, al buio, illuminando l'asfalto con una piccola pila che teneva in mano. L'impresa è documentata nel docufilm 48 tornanti di notte, del regista Fabrizio Lussu. Calore tiene molto al record del 26 luglio 1984, quando ha percorso in salita la strada dello Stelvio in un'ora e 36 minuti, pedalando su una gamba sola. "Lo avevo promesso a un ragazzo che aveva perso una gamba in un incidente stradale", spiega. Poi aggiunge: "Il ragazzo mi aveva detto che il suo dolore più grande era quello di non poter più andare in bicicletta. Gli ho dimostrato che si sbagliava".



A sinistra: Giuliano Calore mentre stabilisce il primo record, il 29 luglio 1981. **In alto:** Calore, nel 1987, sulla neve con la sua bici senza manubrio e freni.

senza freni: Wortspiel: Bezeichnung für eine waghalsige Person und ein Fahrrad ohne Bremsen

il ciclismo ➤ Radfahren

il manubrio ➤ Lenker

il freno ➤ Bremse

stare in equilibrio ➤ balancieren

oscillare ➤ schwanken

premere ➤ drücken

la ruota posteriore ➤ Hinterrad
il versante ➤ Seite, Hang

il Passo dello Stelvio ➤ Stilfser Joch

l'appassionato ➤ Fan

il tornante ➤ Kehre

il dislivello ➤ Höhenunterschied

percorrere ➤ fahren

in salita ➤ bergauf

in discesa ➤ bergab

a rotazione ➤ abwechselnd

la clavietta ➤ Melodica

la pianola ➤ Pianola

illuminare ➤ beleuchten

la pila ➤ Taschenlampe

l'impresa ➤ Unterfangen

tenere a qcs. ➤ auf etw. Wert legen

pedalare ➤ treten

promettere ➤ versprechen

l'incidente (m.) stradale ➤ Verkehrsunfall

sbagliarsi ➤ sich irren

Wir wünschen uns
ein Italien, in
dem Politiker die
Bürger nicht mit
impraktikablen
Gesetzen
täuschen.

L'ITALIA CHE VORREMMO...



illudere	➤ täuschen
la legge	➤ Gesetz
inapplicabile	➤ undurchführbar
il provvedimento	➤ Maßnahme
di taglia medio-grande	➤ mittelgroß
la civiltà	➤ Zivilisation, Kultur
il volo dimostrativo	➤ Demonstrationsflug
l'apparecchio	➤ Gerät, hier: Flugzeug
a discrezione di	➤ im Ermessen von
il sito	➤ Website
a dispetto di	➤ trotz
il limite	➤ Beschränkung, Grenze
il trasportino	➤ Transportbox
il carnaio	➤ Menschengetümmel
il canaio	➤ Hundegetümmel
dormire sonni tranquilli	➤ ruhig schlafen können
litigare	➤ streiten
il bracciolo	➤ Armlehne
sbranare	➤ zerfleischen

...è quella in cui i politici smetterebbero di illudere i citadini con l'annuncio di leggi che poi si rivelano quasi inapplicabili. L'ultimo caso riguarda il provvedimento che consente ai cani di taglia medio-grande di viaggiare in cabina sugli aerei: "Un segno di civiltà, un esempio a livello internazionale", lo ha definito il ministro dei Trasporti Matteo Salvini dopo il volo dimostrativo, effettuato su un apparecchio Ita Airways con due labrador di circa 40 chili ciascuno. Nella realtà, le cose non sono così semplici. Tanto per cominciare, l'applicazione della legge è a discrezione delle compagnie aeree. Sul sito della stessa Ita Airways, a dispetto del volo dimostrativo, il limite di peso per gli animali domestici è ancora di 10 chili. Poi ne vanno aggiunti due per il trasportino obbligatorio e il cibo. Insomma, chi temeva che i voli di linea, oltre che in un carnai, si trasformassero in un canaio, può dormire sonni tranquilli. Certo, continuerete a litigare con il vicino di posto per il bracciolo, ma almeno sarete sicuri che non vi sbranerà.

DI SALVATORE VIOLA

MEDIO AUDIO

La strada del Brunello, nelle
Crete senesi, e sullo sfondo
Monticchiello.

TOSCANA SÌ, MA DIVERSA!

Kennen Sie Sovicille? Oder Calafuria? Es gibt sie tatsächlich noch, die versteckten Orte, die auch eingefleischte Toskana-Kenner überraschen werden. Entdecken Sie sechs Orte, von ursprünglichen Dörfern über eine beeindruckende Tropfsteinhöhle bis zu einer mittelalterlichen Einsiedelei inmitten uralter Wälder.

TESTO ELIANA GIURATRABOCCHETTI

MEDIO AUDIO ÜBUNG SHEFT





Toscana sotterranea

L'Antro del Corchia AUDIO

Da sinistra: uno scorcio dal Monte Forato sulle Alpi Apuane; l'interno dell'Antro del Corchia.

INFO

Ingresso a Levignani
(frazione di Stazzema,
Lucca)
www.corchiapark.it

MANGIARE

Albergo ristorante
Raffaello
<https://raffaellolevigliani.net>

La Toscana è bella non solo in superficie, ma anche sottoterra. Inoltre la Toscana sotterranea racchiude molte bellezze ancora tutte da scoprire: grotte, antichi acquedotti, miniere, tunnel, necropoli scavate nel tufo... un intero mondo sconosciuto sotto i nostri piedi, capace a volte di lasciare senza parole. L'**Antro del Corchia**, nelle Alpi Apuane, è una di queste meraviglie. I suoi spettacolari 53 chilometri di gallerie e pozzi lo rendono il sistema carsico più esteso d'Italia e uno dei più grandi in Europa. L'ingresso si trova a 860 metri sul livello del mare, in una

cava di marmo abbandonata. Da qui, dopo aver percorso un tunnel di circa 170 metri, inizia l'esplorazione vera e propria, ma non prima di aver salutato il **Gendarme**, una tozza concrezione stalagmitica di forma conica. L'itinerario, che si snoda per circa 2 chilometri, comprende la **Galleria Franosa**, un impressionante canyon alto 30 metri, che nel punto più stretto è largo solo 150 centimetri; la **Galleria degli Inglesi**, così chiamata in onore degli esploratori britannici che l'hanno scoperta intorno al 1960; la **Galleria del Venerdi**, dove un'imponente colata ricorda un'aquila con le ali spiegate; la **Foresta Pietrificata**, uno straordinario spettacolo naturale offerto da stalattiti e stalagmiti di colore grigio-bruno. Si arriva infine alla **Galleria delle Stalattiti**, in cui le stalattiti scendono lungo le pareti per tuffarsi in piccoli specchi d'acqua. Un vero concentrato di emozioni!

sotterraneo ➤ unterirdisch

l'antro ➤ Höhle

la superficie ➤ hier: Oberfläche

la miniera ➤ Bergwerk, Mine

scavare ➤ hauen, graben

il tufo ➤ Tuffgestein

la galleria ➤ Tunnel

il pozzo ➤ Schacht, Brunnen

carsico ➤ Karst-

esteso ➤ groß, ausgedehnt

il livello del mare ➤ Meeresspiegel

la cava di marmo ➤ Marmorsteinbruch

abbandonato ➤ stillgelegt

percorrere ➤ entlanggehen

l'esplorazione f. ➤ Erkundung

tozzo ➤ untersetzt

la concrezione ➤ Ablagerung, Konkretion

l'itinerario ➤ Route

snodarsi ➤ verlaufen

stretto ➤ eng

la colata ➤ Guss
hier: Tropfstein

spiegato ➤ ausgebreitet

tuffarsi ➤ eintauchen

Toscana spirituale

Eremo di Camaldoli e Santuario della Verna AUDIO

INFO

Eremo di Camaldoli:
www.camaldoli.it
Santuario della Verna:
www.laverna.it

DORMIRE

Sia l'Eremo di Camaldoli sia il Santuario della Verna offrono la possibilità a singoli, famiglie o gruppi, di dormire presso le loro strutture.

Chi è in cerca di silenzio e immersione nella natura può trovarli nel **Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna**, situato sull'Appennino tosko-romagnolo, al confine fra la Toscana e l'Emilia-Romagna. Esteso su una superficie di 38.000 ettari, il parco è tutto un susseguirsi di boschi, fra cui marronete e faggete di un tipo particolare, le faggete vetuste, riconosciute nel 2017 Patrimonio mondiale dell'Unesco per la loro biodiversità e la presenza di alberi molto antichi. Qua e là, fanno capolino piccoli borghi. Due luoghi molto suggestivi di questa zona sono il Sacro **Eremo di Camaldoli** e il **Santuario della Verna**. Il primo si trova a 1.100 metri

di altezza, circondato da una riserva biogenetica. Fondato nell'XI secolo da Romualdo, un monaco ravennate che predicava la Regola di San Benedetto, svolge ancora oggi le funzioni di edificio religioso ed è quindi visitabile solo in parte e con una guida. Sono comunque aperte ai visitatori la **cella di San Romualdo**, la **Sagrestia** del XVI secolo e il **Refettorio** del 1679. A 3 chilometri di distanza merita una visita il Monastero di Camaldoli, la seconda casa fondata da Romualdo, che nella sua chiesa custodisce alcune importanti tavole realizzate da Giorgio Vasari tra il 1537 e il 1540. All'interno del parco si trova anche uno dei più importanti edifici francescani, il Santuario della Verna, famoso perché sorge nel luogo in cui, il 17 settembre 1224, San Francesco ha ricevuto le stigmate. La **spiritualità** che emana è pari alla sua bellezza. Il santuario sorge infatti su una roccia circondata dalla natura, definita da Dante il "crudo sasso intra Tevere e Arno" nel Canto XI del *Paradiso*, ma che in realtà è un luogo di pura meraviglia.

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
1/2026 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](http://adesso-online.de/einzelausgaben)



Da sinistra: il bosco del Santuario della Verna; lo sperone di roccia su cui è situato il Santuario della Verna.

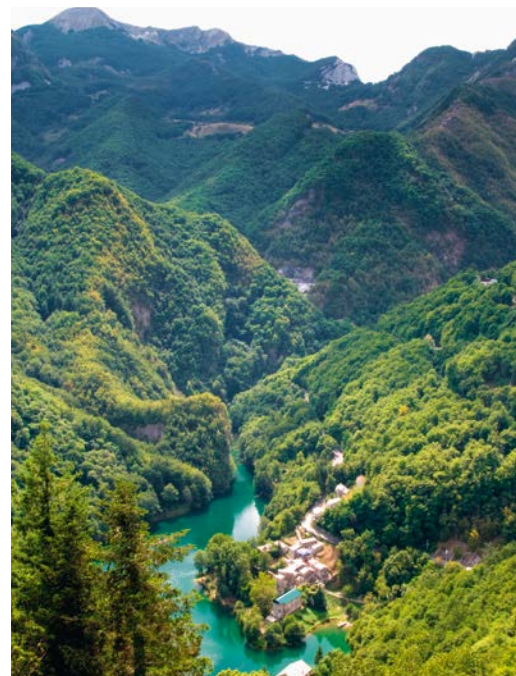
l'eremo	↳ Einsiedelei
l'immersione f.	↳ Eintauchen
il confine	↳ Grenze
la superficie	↳ hier: Fläche
estendersi	↳ sich erstrecken
il susseguirsi	↳ Abfolge
la marroneta	↳ Edelkastanienwald

la faggeta	↳ Buchenwald
vetusto	↳ uralt, alt
fare capolino	↳ auftauchen
l'altezza	↳ Höhe
circondare	↳ umgeben
fondare	↳ gründen
il monaco	↳ Mönch

predicare	↳ predigen
svolgere le funzioni di	↳ dienen als
l'edificio	↳ Gebäude
meritare	↳ sich lohnen
il monastero	↳ Kloster
custodire	↳ beherbergen
la tavola	↳ Gemälde

il santuario	↳ Wallfahrtsort
sorgere	↳ sich befinden
emanare	↳ ausstrahlen
la roccia	↳ Felsen
crudo	↳ rau, roh

Dall'alto: la chiesa di San Jacopo; il laghetto di Santa Isola visto dall'alto.



Toscana nascosta

Laghetto di Isola Santa

Siete stati più e più volte in Toscana e pensate di conoscerla a fondo? Beh, dovrete ricredervi. Esistono ancora tanti luoghi nascosti ai più che colpiscono per la loro bellezza e particolarità. Sulla strada che collega la Garfagnana alla Versilia, uno specchio d'acqua verde smeraldo vi attende fra i boschi e i monti delle Alpi Apuane. È il **laghetto di Isola Santa**, una scoperta che merita il viaggio. Si tratta di un lago artificiale costruito più di 70 anni fa per produrre energia idroelettrica. Tutto intorno si sviluppa il borgo di **Isola Santa**, una frazione del comune di Carregine, con la chiesetta di San Jacopo, le case in pietra e un paio di osterie. O meglio, questo è quel che resta dell'antico borgo parzialmente sommerso anche a causa della costruzione di una diga, nel 1949. Isola Santa era abitata fino al 1975, poi è seguito un lungo periodo di abbandono fino al 2000, quando è iniziato il suo recupero. Per godere della speciale atmosfera di questo luogo basta una rilassante passeggiata sul lungolago, fare trekking nei sentieri che portano dritti al cuore delle Alpi Apuane o semplicemente pranzare nelle due osterie che si affacciano sul laghetto.

INFO

www.isolasantagarfagnana.it

MANGIARE

Osteria dell'Isola
Via Provinciale di Arni 2

DORMIRE

Albergo diffuso
Isola Santa
È possibile pernottare in una delle tante casette in pietra
www.isolasanta.it

la particolarità ➤ Besonderheit

collegare ➤ verbinden

artificiale ➤ künstlich

sommerso ➤ überflutet

la costruzione ➤ Bau

la diga ➤ Staudamm

l'abbandono ➤ Aufgabe, Verlassen

il recupero ➤ Sanierung, hier: Wiederbelebung

il lungolago ➤ Seepromenade

affacciarsi su ➤ mit Blick auf



Da sinistra: una veduta di Monticchiello; un allestimento del Teatro Povero.



bellezza. Monticchiello conserva ancora oggi le sue mura e i camminamenti che permettono di guardare tutto intorno dall'alto, le strette stradine in salita e in discesa, i bei palazzi storici e le torri. Porta Sant'Agata dà accesso diretto a piazza della Commenda, dove si svolge tutta la vita del borgo e su cui si affacciano gli edifici storici più interessanti e la chiesa principale, dedicata ai Santi Leonardo e Cristoforo. Alcuni di questi edifici ospitano un progetto sociale nato intorno agli anni Sessanta: il **Teatro povero**. Fino ad allora Monticchiello sembrava condannata allo spopolamento. Per non perdere identità, cultura e tradizioni, gli abitanti rimasti hanno fondato questo teatro molto particolare, che coinvolge tutti e mette in scena le battaglie del passato, le invasioni, la resistenza, i mestieri di un tempo. Non aspettatevi di sedervi sulle gradinate o sulle poltrone di un teatro vero, perché l'intero borgo fa da palcoscenico e gli spettacoli si recitano direttamente nelle strade, fuori dalle case e nelle piazze.

Toscana classica, ma non troppo

Monticchiello

INFO

<https://teatropovero.it>

MANGIARE

Ristorante Daria

via S. Luigi 3

www.ristorantedaria.it

Osteria La Porta

Via del Piano 1

www.osterialaporta.it

Nella Val d'Orcia, in provincia di Pienza, a 500 metri di altitudine, si trova un borgo dove la storia prende letteralmente vita. Siamo su una classica strada toscana fiancheggiata da cipressi e in mezzo al verde: la **strada del Brunello** (vedi copertina). **Monticchiello** è nascosta dietro possenti mura, che la svelano ai visitatori soltanto una volta arrivati in cima. La sua è una storia davvero particolare. Sorto intorno al 750 come feudo della famiglia Lambardi, il castello, o meglio il borgo murato, viene conquistato da Siena e massicciamente fortificato intorno al XIII secolo. La sua posizione elevata, che permette di controllare l'intera valle, l'ha reso teatro di numerose battaglie, per fortuna senza intaccarne troppo la

l'altitudine f. ➤ Meereshöhe

svelare ➤ sich offenbaren

in cima ➤ oben

il feudo ➤ Lehen

conquistare ➤ erobern

fortificare ➤ befestigen

elevato ➤ erhöht

la battaglia ➤ Schlacht

intaccare ➤ beeinträchtigen

il camminamento ➤ Wehrgang

svolgarsi ➤ sich abspielen

ospitare ➤ beherbergen

il teatro povero ➤ Laientheater

condannare ➤ verurteilen

lo spopolamento ➤ Abwanderung, Entvölkerung

coinvolgere ➤ einbeziehen

mettere in scena ➤ inszenieren

il mestiere ➤ Beruf

la gradinata ➤ Stufe, Rang

il palcoscenico ➤ Bühne



La spiaggia di Calafuria e, sullo sfondo, la torre di avvistamento; pini sul Golfo di Baratti all'interno del Parco archeologico di Baratti e Populonia.



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/1](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/1)



Toscana da (a)mare

La Riserva naturale di Calafuria

INFO

Fra i tanti sentieri [Wege] della Riserva naturale di Calafuria, provate quello ad anello [Rund-] che parte dal Castello del Boccale, attraversa la Via Dorsale fino alla Torretta del Montaccio e poi torna indietro: 10 chilometri adatti a tutti.

Se pensate che passeggiare in riva al mare d'inverno significhi soltanto vedere onde increspate e patire il vento freddo, resterete sorpresi. In Toscana un trekking vista mare, anche nei mesi invernali, porta in pochissimi chilometri dal verde della macchia mediterranea all'azzurro del mare, da piccoli borghi medievali ai resti di civiltà antiche che hanno fatto la storia di questa regione. A sud di Livorno, per esempio, si trova la **Riserva naturale di Calafuria**, 115 ettari di macchia mediterranea in cui si snodano diversi percorsi che arrivano fino alla costa, in questo tratto ricca di scenografiche costiere e bellissime

insenature. La natura la fa da padrona: pini d'Aleppo, lecci, lentisco, corbezzolo, mirto, alloro... è tutto un susseguirsi di profumi e colori che stordiscono. E quando la natura si dirada e si scorge il mare, basta alzare lo sguardo verso l'orizzonte per vedere le isole dell'Arcipelgo toscano. A stupirvi saranno anche le numerose torri di avvistamento sparse per la costa livornese, come la Torre di Calafuria, alta 20 metri, voluta dai Medici nel XVI secolo per difendere il tratto di costa da Antignano a Quercianella. In passato, questo tratto era considerato il primo baluardo di difesa dagli attacchi via mare. Le torri erano posizionate in modo da vedersi l'un l'altra, permettendo la rapida propagazione del segnale d'allarme, in caso di pericolo. La Riserva naturale di Calafuria rappresenta il primo tratto della cosiddetta **Costa degli Etruschi**, che si allunga su tutta la provincia di Livorno e che comprende i territori in cui sono presenti resti della civiltà etrusca, come ad esempio il Parco archeologico di Baratti e Populonia. Dal golfo di Baratti parte la **Via dei Cavalleggeri** che arriva fino a Cala Moresca passando per splendide cale, come la Buca delle Fate o la Spiaggia Lunga.

significare ➤ bedeuten

increspato ➤ gekräuselt

patire ➤ leiden unter, ausgesetzt sein

medievale ➤ mittelalterlich

la civiltà ➤ Kultur

il tratto ➤ Abschnitt

l'insenatura ➤ Bucht

farla da padrone ➤ im Mittelpunkt stehen

il leccio ➤ Steineiche

il lentisco ➤ Mastixstrauch

il corbezzolo ➤ Erdbeerbaum

l'alloro ➤ Lorbeer

stordire ➤ überwältigen

diradarsi ➤ sich lichten

la torre di avvistamento ➤ Wachturm

alto ➤ hoch

difendere ➤ verteidigen

il baluardo di difesa ➤ Bastion

la propagazione ➤ Verbreitung

comprendere ➤ umfassen

Toscana sconosciuta

Sovicille

Siena e piazza del Campo, San Gimignano e le sue torri, la Val d'Orcia e le sue verdi colline, il Chianti e i vigneti sono tutti luoghi molto frequentati e conosciuti. Eppure nella stessa zona c'è ancora molto da scoprire e da esplorare, tanta bellezza nascosta di cui godere. **Sovicille** è un piccolo borgo a circa mezz'ora di strada da Siena. A colpirvi, arrivando, sarà il paesaggio collinare tutto intorno, che invoglia a entrare in un paesino dove tutto parla di storia. La forma ellittica ricorda che nel X secolo Sovicille era un insediamento castellano, ovvero un villaggio che si era sviluppato intorno a un castello. In centro, ogni edificio ha almeno un particolare che rimanda al passato, dall'architrave sulla porta laterale della pieve di San Lorenzo Martire, alla colonna di sostegno che si trova all'interno del bar La Piazzetta. Anche l'atmosfera che si respira è rimasta quella di una volta, con il negoziotto di alimentari, la merceria e il forno. Un'altra caratteristica di Sovicille è quella di avere un territorio comunale molto esteso, fra i più grandi della provincia di Siena, di cui fanno parte ben 36 frazioni. Una delle più interessanti è Torre, famosa per il suo borgo medievale e l'abbazia di Santa Mustiola, trasformata in villa nel XIX secolo. Si può visitare però il **chiostro dell'abbazia**, che è perfettamente conservato ed è un vero capolavoro: un quadrato perfetto con tre ordini di archi realizzati in epoche e con materiali diversi. Il primo ordine è romanico, in travertino nero e calcare rosa, con ricche decorazioni policrome sui capitelli e sul fusto delle colonne; il secondo è in cotto e risale al XIII-XIV secolo, mentre il terzo è in legno e di poco successivo. Spettacolare è anche **Villa Cetinale**, nei pressi di Ancaiano, altra frazione di Sovicille, con un giardino immenso ai cui bordi si trova la Scala Santa: 300 gradini che salgono al romitorio costruito nel 1716.

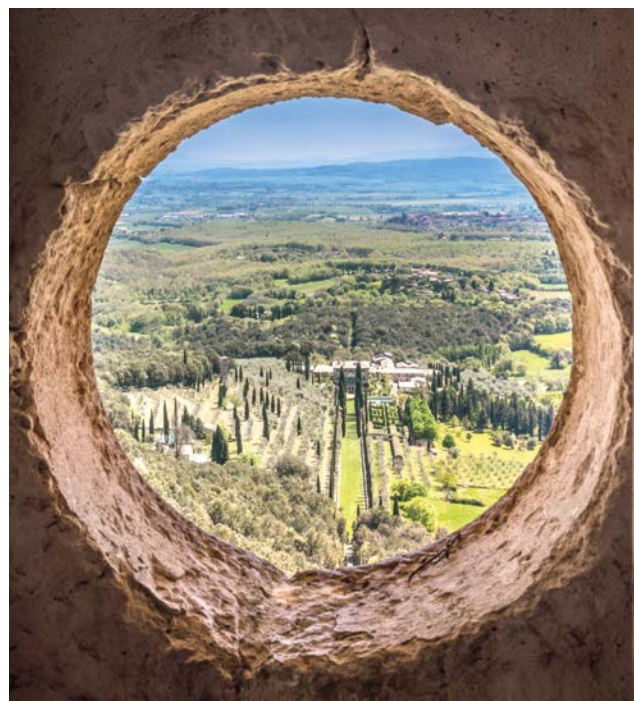
INFO

www.comune.sovicille.si.it

MANGIARE

Il Ristoro di Ponte allo Spino

S.P.37 delle Volte Basse 20, località Ponte allo Spino



Dall'alto: Villa Cetinale vista dalla finestra circolare nella sommità del romitorio; il chiostro di Torre; la Scala Santa che porta al Romitorio.

la collina ➤ Hügel

il vigneto ➤ Weinberg

esplorare ➤ erkunden

colpire ➤ beeindrucken

il paesaggio collinare ➤ Hügellandschaft

invogliare ➤ einladen

l'insediamento castellano ➤ Burgsiedlung

svilupparsi ➤ sich entwickeln

l'architrave m. ➤ Türsturz

la pieve ➤ Pfarrkirche

la colonna di sostegno ➤ Stützsäule

il negoziotto di alimentari ➤ Lebensmitteladen

la merceria ➤ Kurzwarenladen

il forno ➤ Backstube

il territorio comunale ➤ Gemeindegebiet

la frazione ➤ Ortschaft

l'abbazia ➤ Abtei

il chiostro ➤ Kreuzgang

il capolavoro ➤ Meisterwerk

l'ordine m. ➤ Reihe

l'arco ➤ Bogen

il calcare ➤ Kalkstein

il fusto ➤ Schaft

il romitorio ➤ Einsiedelei

2025

Italia: un'istantanea dai forti contrasti

Ein Jahr voller Höhen und Tiefen erlebten die Italiener 2025 durch sinkende Kaufkraft, prekäre Jobs und eine alternde Gesellschaft. Für Lichtblicke sorgten ein sympathischer Tennisstar, ein schon fast göttlicher Geldsegen und eine ungewohnt stabile Regierung.

MEDIO

L'Italia attraversa un periodo di fragilità sociale ed economica che i numeri fotografano con crudezza, eppure vive anche momenti di forte partecipazione collettiva, passioni sportive e tensioni politiche. L'anno appena trascorso ci consegna un paese che cambia, certo non sempre in meglio, ma con grande intensità. Proviamo allora a raccogliere i fatti principali, scattando una sorta di istantanea dell'Italia nel 2025.

Avete presente Non è un paese per vecchi (2007), il film dei fratelli Coen? Ecco, l'Italia del 2025 ricorda sempre più quel titolo. Se diamo retta al rapporto Istat, che fotografa i dati sociali ed economici del paese, nel 2025 noi italiani siamo diventati non solo **più vecchi**, ma anche **più poveri**. Il tasso di occupazione è fra i più bassi in Europa e i salari, negli ultimi 12 mesi, hanno perso il 10% del potere d'acquisto. È vero, come assicura la premier Giorgia Meloni, che rispetto al 2024 i posti di lavoro sono umentati, ma si tratta per lo più di occupazioni a basso reddito, con il 27% delle donne

e il 30% dei giovani impiegati in lavori precari.

Certo, nel 2025 l'**aspettativa di vita** è salita: in media oltre 81 anni per gli uomini e 85,5 per le donne. Tuttavia preoccupa che un italiano su 10 abbia rinunciato a visite mediche per motivi economici.

A risolvere – almeno in parte – gli animi degli italiani, ci ha pensato il **Giubileo**. Un evento globale che nel 2025 ha portato, non solo a Roma, circa 32 milioni di pellegrini e turisti, con ricadute economiche notevoli, stimate in almeno 20 miliardi di euro. Niente male. Ci sono stati anche due eventi inattesi, capaci di distrarre gli italiani dai loro problemi.

Jannik Sinner, il fenomeno dai capelli color rame, sta scrivendo pagine indimenticabili del tennis azzurro. Nel 2024 è diventato il primo italiano a vincere gli US Open e, nel 2025, a 24 anni, il sudtirolese ha raggiunto e vinto la finale di Wimbledon ed è diventato il numero 1 del ranking mondiale, togliendo il primato a Carlos Alcaraz. Peccato che a settembre lo spagnolo abbia

l'istantanea ➤ Momentaufnahme, Schnappschuss

la fragilità ➤ Instabilität

fotografare ➤ aufnehmen, hier: widerspiegeln

con crudezza ➤ unerbittlich

consegnare ➤ übergeben, hier: präsentieren

una sorta di ➤ eine Art von

Non è un paese per vecchi ➤ dt. Titel: No Country for Old Men

dare retta a qc./qcn ➤ etw./jdm. Glauben schenken

il rapporto ➤ Bericht

il tasso di occupazione ➤ Beschäftigungsrate

il salario ➤ Lohn

il potere d'acquisto ➤ Kaufkraft

rispetto a ➤ im Vergleich zu

umentare ➤ steigen

a basso reddito ➤ Niedriglohn-

l'aspettativa di vita ➤ Lebenserwartung

preoccupare ➤ Sorgen machen

rinunciare ➤ verzichten

risolvere gli animi ➤ wieder aufmuntern

il pellegrino ➤ Pilger

la ricaduta ➤ Auswirkung

stimare ➤ schätzen

niente male ➤ nicht schlecht

distrarre ➤ ablenken

color rame ➤ kupferfarben

il primato ➤ Führungsposition, Rekord



Alcuni fatti che hanno segnato l'Italia nel 2025: i viaggi della Global Sumud Flotilla, il Giubileo, le vittorie del tennista Jannik Sinner, le temperature estive eccezionali, la riapertura del caso Garlasco (nella foto, la vittima, Chiara Poggi). Il governo di Giorgia Meloni (in alto, al centro), ha superato i 1.000 giorni.

proteste in tutta Italia e acceso lo scontro politico in parlamento. La premier Meloni ha sostenuto che la Flotilla non aveva solo un obiettivo umanitario, ma intendeva "mettere in difficoltà il governo". Una dichiarazione che ha fatto infuriare le opposizioni.

A proposito di governo: quello guidato da Meloni, nonostante tutto, non sembra trovarsi in difficoltà. Nei sondaggi più recenti, Fratelli d'Italia è ancora al primo posto, con il 30% dei consensi. E il 20 ottobre la premier ha celebrato un record: con i suoi 1.093 giorni di durata dal giuramento è diventato il **terzo governo più longevo** della storia della Repubblica.

Il 2025 ha segnato anche un triste primato meteorologico: un'**estate di temperature altissime**, piogge anomale ed eventi estremi. Ad agosto le acque del Mediterraneo superavano i 27 gradi, con siccità e incendi soprattutto al Sud. In questo clima, gli italiani sono stati chiamati **alle urne in sette regioni**: Valle d'Aosta e Marche a settembre; Calabria e Toscana a ottobre; Campania, Puglia e Veneto a novembre. Attualmente 13 regioni su 20 sono governate dal centrodestra (solo sei dal centrosinistra).

Il dato più sconvolgente che ricaviamo dalle statistiche 2025 è un altro: negli ultimi 12 mesi, il 38 per cento degli italiani tra i 15 e i 74 anni non ha comprato **nemmeno un libro**.

Ci sarebbe tanto altro, ma ci fermiamo qui. Speriamo, nel 2026, di ringiovanire un po' e... di leggere qualche libro in più.



L'AUTORE

STEFANO VASTANOJournalist, Essayist
und Übersetzer.Er lebt in Berlin
und schreibt unter
anderem für die
Wochenzeitung
L'Espresso über
deutsche Politik
und Kultur.

nuovamente scavalcato Sinner finendo al primo posto della classifica ATP per il 2025.

Dalle stelle del tennis ai fatti di cronaca nera. Mai gli italiani sono stati catturati da una vicenda giudiziaria come da quella di Alberto Stasi, nel 2015 condannato definitivamente a 16 anni di prigione, per l'uccisione della fidanzata Chiara Poggi. A 18 anni di distanza dall'omicidio, il delitto di Garlasco, con i suoi indagati, avvocati, prove del Dna e colpi di scena, è tornato a monopolizzare media e opinione pubblica quando, a marzo, la Procura di Pavia ha riaperto il caso, mettendo al centro dell'inchiesta Andrea Sempio, un amico del fratello della vittima.

Un altro evento ha attirato l'attenzione per qualche tempo: i viaggi della **Global Sumud Flotilla**, partita ad agosto con attivisti da 67 paesi per portare aiuti nella Striscia di Gaza. Il 3 ottobre, intercettata dall'esercito israeliano, la Flotilla è stata fermata e i passeggeri arrestati. Un episodio che ha scatenato

scavalcare ➤ klettern
hier: überholen

la cronaca nera ➤ Verbrechen- und
Unfallberichte

catturare ➤ fangen, hier: fesseln

la vicenda giudiziaria ➤ Justizfall

condannare ➤ verurteilen

definitivamente ➤ endgültig

**l'uccisione f./
l'omicidio** ➤ Tötung, Mord

il delitto ➤ Verbrechen

l'indagato ➤ Verdächtiger,
Beschuldigter

l'avvocato ➤ Rechtsanwalt

la prova ➤ Beweis

il colpo di scena ➤ Knalleffekt

la procura ➤ Staatsanwaltschaft

l'inchiesta ➤ Ermittlung(en)

intercettare ➤ abfangen, abhören

l'esercito ➤ Militär, Armee

arrestare ➤ festnehmen

scatenare ➤ auslösen

lo scontro ➤ Auseinandersetzung

sostenere ➤ behaupten

intendere ➤ beabsichtigen

il governo ➤ Regierung

il sondaggio ➤ Umfrage

il consenso ➤ hier: Stimme

longevo ➤ hier: am längsten
im Amt

la siccità ➤ Dürre

l'incendio ➤ Brand

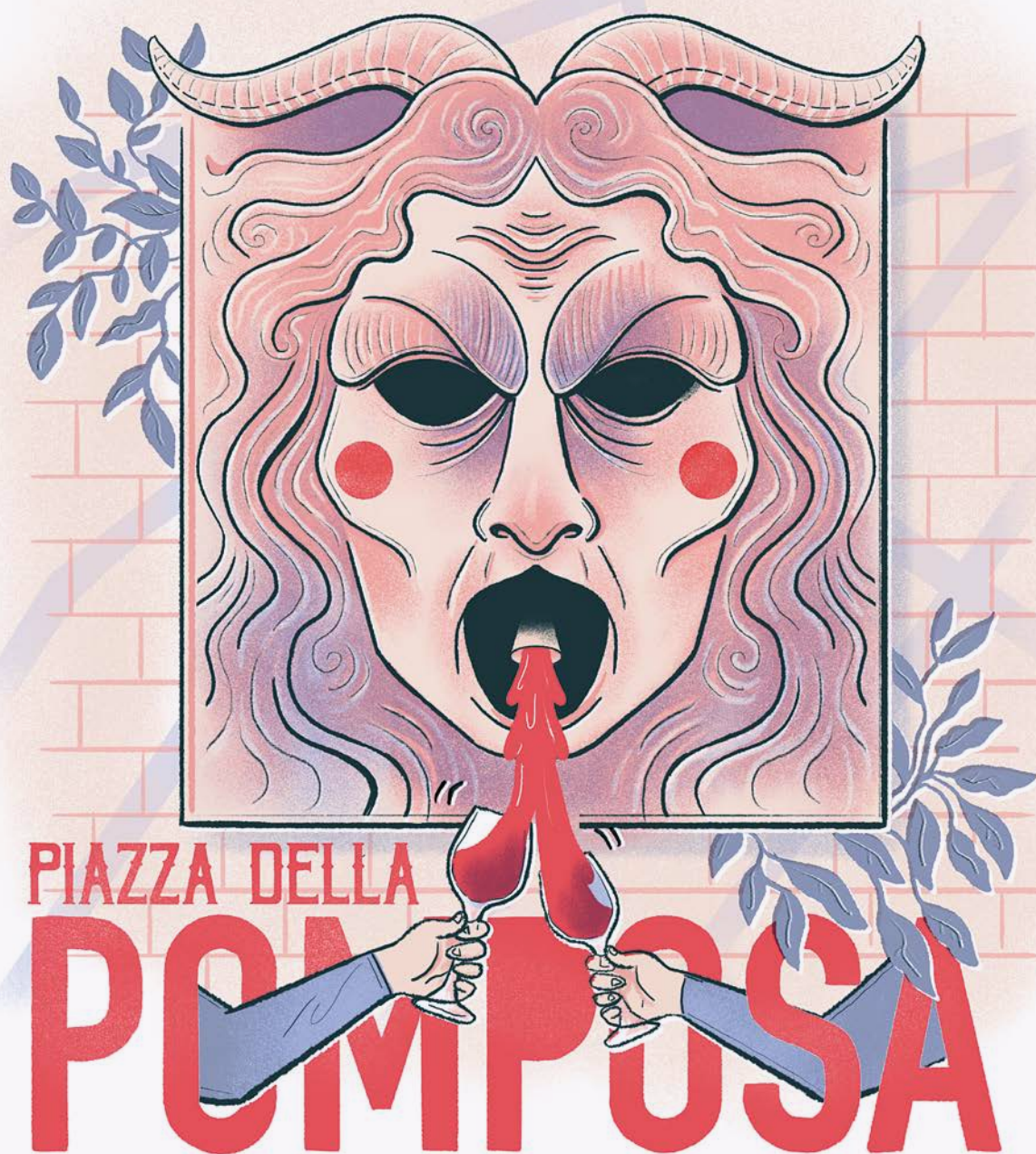
il centrodestra ➤ Mitte-Rechts-Bündnis

il centrosinistra ➤ Mitte-Links-Bündnis

sconvolgente ➤ erschreckend

ricavare ➤ entnehmen

ringiovanire ➤ jünger werden



Tagsüber verschlafen, abends pulsierend, ist die Piazza della Pomposa für Einheimische eine der malerischsten Ecken in Modena. Mit eleganten Palazzi, einer Kirche mit einer bewegten Geschichte, Spuren eines Literaten und einem einst von einem humorvollen Gastwirt gestifteten Brunnen.

TESTO **ELIANA GIURATRABOCCHETTI** ILLUSTRAZIONE **CAROLINA ESPINOSA**

MEDIO

Girando per il centro storico di Modena, vi colpiranno la Torre Ghirlandina, la Cattedrale e, di sicuro, piazza Grande... Non per niente, nel 1997, il centro della città è entrato nella lista del Patrimonio mondiale dell'umanità Unesco. Proseguendo con la vostra passeggiata, potrete imbattervi in quella che i modenesi stessi considerano uno degli angoli più suggestivi della loro città, **piazza della Pomposa**. Se di giorno sembra sonnecchiare, immersa nel silenzio, di sera si riempie di giovani che la trasformano in una delle zone più animate di Modena. In questa piazza, il sacro si unisce al profano e la letteratura si mescola alla presa in giro.

Una storia di alti e bassi

Arrivare in piazza della Pomposa è come fare un salto nel passato. La struttura è la stessa del XVIII secolo, con i bei palazzi eleganti e la pavimentazione di ciottoli. Il nome deriva dalla chiesa di **Santa Maria della Pomposa**, conosciuta anche come San Sebastiano. A sua volta, la chiesa prende il nome dall'abbazia di Santa Maria della Pomposa a Codigoro (Ferrara), vicino a Comacchio, uno dei più importanti centri monastici dell'Italia settentrionale. Dal momento della fondazione fino al 1492 è stata infatti una sua dipendenza. Quando **Ludovico Antonio Muratori**, storico, letterato e giurista del XVIII secolo, diventa prevosto della chiesa, è già andata in rovina. Muratori, intorno al 1717-1719, si occupa della sua ricostruzione e la dota di nuovi arredi. Le peripezie della chiesa, però, non sono finite qui. Sconsacrata nel 1774, viene riaperta al culto solo nel 1814 grazie alla confraternita di San Sebastiano. Ecco spiegato anche il suo secondo nome.

Aedes Muratoriana

La chiesa di Santa Maria della Pomposa fa parte del complesso denominato **Aedes Muratoriana** (lett. "Casa di Muratori") che comprende la chiesa e la casa-canonica

di Muratori, dove lo storico ha vissuto dal 1716 alla morte, avvenuta nel 1750. Oggi la casa ospita diverse istituzioni: la Confraternita di San Sebastiano, la Deputazione di storia patria per le antiche Province modenesi e il Museo Muratoriano. Quest'ultimo, aperto nel 1931, conserva alcuni cimeli di Muratori, quali documenti autografi, una selezione di ritratti e oggetti personali come il bastone, la scrivania e la sua poltrona di bibliotecario. La Deputazione di storia patria, invece, ha il compito di preservare la storia dei territori dell'antico Ducato estense, compresi il folklore, il dialetto e la tradizione storico-artistica.

La fontana che annacqua il vino

Su uno dei muri di cinta di piazza della Pomposa si trova il cosiddetto "**fonticolo dell'oste**", donato da Telesforo Fini alla città nel 1949. Originario della vicina Sorbara, Fini si trasferisce a Modena nel 1912. Apre una piccola bottega che, grazie alla bontà dei prodotti, diventa un punto di riferimento per i modenesi, tanto che decide di trasformare la bottega in ristorante. Il successo è grande e gli altri ristoratori iniziano a diffondere la voce che da Fini il vino viene allungato con l'acqua. Fini reagisce con ironia e fa costruire la fontana con accanto una targa in cui si legge: "Telesforo Fini, di gran lunga il primo oste di Modena, donò questa fontanella alla città poiché aveva allungato il vino con troppa acqua".

Murales d'artista

Nel punto in cui via Tiglio incrocia [incrociare: kreuzen] via Nazario, a pochissimi passi da piazza della Pomposa, si trova un enorme topo, alto tre piani [Geschoße]. È uno degli 11 murales realizzati a Modena da **Ericailcane**, pseudonimo di Leonardo (1980). Ericailcane, uno dei più famosi street-artist italiani, disegna grandi animali che rappresentano caricature dell'essere umano [Mensch]. In questo caso, il topo è simbolo dell'avarizia [Geiz] e dell'accaparramento [Horten] morboso [krankhaft] di denaro. Si trova sull'orlo [am Rande] di un precipizio [Abgrund], ma non rinuncia [rinunciare: verzichten] all'oro che ha attaccato al collo come un cappio [Schlinge] e rischia di farlo cadere.



colpire ➤ auffallen	dotare ➤ ausstatten	annacquare ➤ mit Wasser verdünnen
imbattersi in qc. ➤ auf etw. stoßen	gli arredi pl. ➤ Einrichtung	il muro di cinta ➤ Einfriedungsmauer
suggestivo ➤ malerisch	la peripezia ➤ Widrigkeit	il fonticolo ➤ Trinkbrunnen
sonnecchiare ➤ (vor sich hin) dösen	sconsacrare ➤ entweihen	l'oste m. ➤ Wirt
immerso ➤ versunken	la confraternita ➤ Bruderschaft	donare ➤ spenden
animato ➤ belebt	comprendere qc. ➤ umfassen	la bottega ➤ Ladengeschäft
la presa in giro ➤ Spott, Fopperei	la casa canonica ➤ Pfarrhaus	la bontà ➤ Qualität
la pavimentazione di ciottoli ➤ Straßenpflaster aus Kieselsteinen	ospitare ➤ beherbergen	il punto di riferimento ➤ Treffpunkt
l'abbazia ➤ Abtei	la Deputazione di storia patria ➤ Institut für Heimatgeschichte	diffondere ➤ verbreiten
il centro monastico ➤ Klosteranlage	il cimelio ➤ Erinnerungsstücke	la voce ➤ hier: Gerücht
il prevosto ➤ Propst	autografo ➤ handschriftlich	allungare ➤ hier: strecken
andare in rovina ➤ verfallen	il ritratto ➤ Porträt	costruire ➤ errichten
	il bastone ➤ Stock	la targa ➤ Schild
	il ducato ➤ Herzogtum	di gran lunga ➤ bei weitem

La parola ai ragazzi

In ihrem Buch lässt Michela Marzano junge Menschen von heute zu Wort kommen. Sie erzählen von ihrem Unbehagen, einer inneren Leere und ihrer Enttäuschung über die Erwachsenen. Und dennoch gibt es da ein Leuchten in jeder und jedem von ihnen.

TESTO MARINA COLLACI

MEDIO

Finalmente qualcuno prova a raccontarlo davvero, quel malessere silenzioso che abita la maggior parte dei ragazzi di oggi. Un disagio che cresce, ma che nei giornali e in TV quasi non esiste. Michela Marzano lo fa con Qualcosa che brilla (Rizzoli), un libro corale che lascia parlare loro, i giovani: delusi, con un vuoto dentro che cercano di colmare, mentre noi adulti, presi da mille cose, distratti, impazienti, spesso non abbiamo né il tempo né la voglia di ascoltare le loro fragilità. Marzano indaga l'abisso con la delicatezza di chi sa guardare senza giudicare e, allo stesso tempo, scorge in ogni ragazzo o ragazza una luce speciale, una scintilla che resiste nonostante tutto. Con il suo stile limpido e personale, intreccia pensiero e vita, filosofia e intimità; ci parla di dolore, di vergogna, del corpo e dell'amore come riconoscimento, ma sempre con parole semplici, vive, vicine. Il suo non è un libro di risposte, ma un invito a restare accanto, ad accettare che non

si guarisce mai del tutto, ma che è importante imparare a convivere con le proprie ferite e ascoltare quelle degli altri.

Oggi sembra che il dolore, soprattutto tra gli adolescenti, sia una lingua collettiva. C'è chi si taglia, chi smette di mangiare, chi sente di non avere un posto nel mondo: perché questo malessere è così diffuso?

Sì, è diventato l'unico modo che i ragazzi e le ragazze trovano per dire ciò che non riescono a raccontare. Si sentono soli e questo perché, oggi, la generazione di adulti di cui io faccio parte è sempre meno credibile, sempre più fragile. Un pensiero condiviso tra i ragazzi e le ragazze è che non si fidano degli adulti, si sentono traditi da chi dice una cosa, ma poi agisce in maniera completamente diversa. Sentono una mancanza di affidabilità, di autorevolezza, hanno paura del giudizio, hanno paura delle frasi fatte dette da noi, ma è proprio questo pseudo-buonsenso a ferirli



il malessere ➤ Unbehagen

abitare ➤ innewohnen

il disagio ➤ Unbehagen

brillare ➤ leuchten, strahlen

corale ➤ gemeinschaftlich

il vuoto ➤ Leere

colmare ➤ füllen

distratto ➤ abgelenkt

impaziente ➤ ungeduldig

la voglia ➤ Lust

la fragilità ➤ Verletzlichkeit

indagare ➤ erkunden

l'abisso ➤ Abgrund

la delicatezza ➤ Feinfühligkeit

giudicare ➤ urteilen

scorgere ➤ erkennen

la scintilla ➤ hier: Leuchten

limpido ➤ klar

intrecciare ➤ verknüpfen

la vergogna ➤ Scham

il riconoscimento ➤ Anerkennung

guarire ➤ heilen

la ferita ➤ Wunde

il dolore ➤ Schmerz

tagliarsi ➤ sich ritzen

diffuso ➤ verbreitet

credibile ➤ glaubwürdig

condiviso ➤ gemeinsamer

fidarsi ➤ vertrauen

tradire ➤ betrügen

l'affidabilità ➤ Zuverlässigkeit

l'autorevolezza ➤ Ansehen, Einfluss

il giudizio ➤ Urteil

la frase fatta ➤ Floskel

il buonsenso ➤ gesunder Menschenverstand



“Il malessere è diventato l’unico modo che i ragazzi e le ragazze trovano per dire ciò che non riescono a raccontare.”

Michela Marzano (55)

MI PIACE

- il mare
- il sole
- la pizza

NON MI PIACE

- la carne
 - la pioggia
 - l'odio
- [Hass]

ancora di più, perché è un modo per non prendere sul serio quello che loro vivono. Alla fine si rinchiudono in sintomi che talvolta sono estremamente pericolosi e devastanti.

Il corpo diventa il luogo del dolore, quando mancano le parole?

I ragazzi usano il corpo, lo feriscono, lo controllano. C'è un misto di rabbia e di dolore: c'è la rabbia che ha bisogno di sfociare in qualche modo e, nella maggior parte dei casi, sfocia in violenza contro se stessi, spesso in una maniera che non è visibile nell'immediato.

Capita che i genitori non facciano caso a una figlia che dimagrisce e perde quattro, cinque chili. Se ne accorgono quando è già grave. Nel momento in cui diventa evidente è un urlo: "Guarda come sono ridotto, o ridotta". E poi il taglio è un modo per sentire meno male dentro, perché il dolore fisico sembra più facile da sopportare del dolore interno. Quando io mi abbuffo e vomito in realtà, attraverso quel gesto, scarico dolore e rabbia e questo mi tranquillizza, anche se dentro ho un vuoto abissale e una paura fortissima.

Dove sbagliamo, noi adulti?

Uno dei rischi è quello di medicalizzare troppo velocemente. Io non ho nulla contro i farmaci, ma il farmaco non deve mettere a tacere completamente i sintomi.

Hai scritto spesso dell'importanza di mettere in parola il dolore. Parlarne può essere un passo verso la guarigione?

Secondo me è l'unico passo da fare per capire che si tratta di un sintomo; per allontanarsi dal sintomo e per tenere, nel corso della vita, il sintomo sotto

soglia. Questa cosa del sotto soglia per me è fondamentale, perché chi parla di guarigione non sa di cosa parla e lo dice una persona, cioè io, che ha sofferto per tanti anni di disturbi del comportamento alimentare, quando proprio non se ne parlava. Una persona che ha visto i genitori vergognarsi e nascondere la cosa; che ha iniziato un lunghissimo periodo di analisi per mettere a distanza il sintomo, ma che non è guarita, perché non aveva nulla da cui guarire e sa perfettamente che, se proprio vogliamo parlare di guarigione, vuol dire saper tenere il sintomo sotto soglia, con la consapevolezza del fatto che, quando si smette di ascoltare se stessi, il sintomo torna sopra soglia e non è un dramma. Tra l'altro se preso subito, cioè in una ragazza di 15 anni che frequenta un gruppo psicoterapeutico con dei genitori che a loro volta si mettono in discussione, si risolve la fase drammatica in maniera velocissima.

Una generazione perduta?

Quando incontro i ragazzi dai 14 ai 25 anni li vedo che ascoltano con una grande concentrazione. Sono bellissimi e, dopo un po', i loro occhi brillano, e brillano quando credono in una causa giusta. Allora scendono a manifestare, come è successo per Gaza. Il problema è che non ne possono più dell'ipocrisia, delle bugie, delle menzogne, dei tradimenti. Per questo noi dovremmo imparare da loro.

CHI È

Michela Marzano è nata a Roma nel 1970. È filosofa, scrittrice e docente universitaria. Dopo essersi laureata all'Università La Sapienza di Roma, ha insegnato per molti anni all'Université Paris-Descartes, dove è stata ordinaria [Professorin mit Lehrstuhl] di Filosofia morale.

rinchiudersi ➔ sich verschließen

devastante ➔ verheerend

sfociare ➔ münden

la violenza ➔ Gewalt

nell'immediato ➔ unmittelbar

dimagrire ➔ abnehmen

l'urlo ➔ Schrei

essere ridotto ➔ (schlecht) aussehen, zu etw. geworden sein

sopportare ➔ ertragen

abbuffarsi ➔ sich überessen

scaricare ➔ entladen

abissale ➔ abgrundtief

medicalizzare ➔ medikamentös behandeln

il farmaco ➔ Medikament

tacere ➔ schweigen

mettere in parola ➔ in Worte fassen

la guarigione ➔ Heilung

allontanarsi ➔ hier: sich lösen

la soglia ➔ Schwelle, Grenze

soffrire ➔ leiden

il disturbo del comportamento alimentare ➔ Essstörung

vergognarsi ➔ sich schämen

la consapevolezza ➔ Bewusstsein

mettersi in discussione ➔ sich selbst hinterfragen

risolvere ➔ lösen

scendere ➔ hier: auf die Straße gehen

l'ipocrisia ➔ Heuchelei

la bugia ➔ Lüge

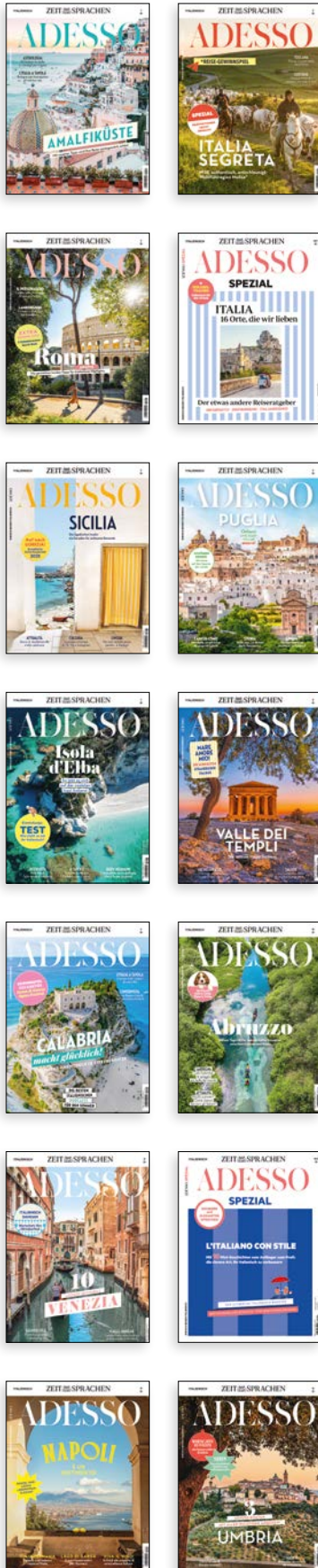
la menzogna ➔ Täuschung, Lüge

il tradimento ➔ Verrat

ADESSO 2025

SIE HABEN DAS JAHR MIT ADESSO VERPASST?

Kein Problem - Ganz einfach alle 14 Ausgaben nachbestellen und bis zu 25 % sparen! Jetzt bestellen unter www.adesso-online.de/jahrgaenge



VIAGGI

- 01 La Costiera amalfitana
- 02 Italia segreta - il Molise
- 03 Roma gratis: Tipps e indirizzi
- 05 Gorizia - Friuli-Venezia Giulia
- 06 Ostuni con Anna - Puglia
- 07 Isola d'Elba - Toscana
- 08 La Valle dei templi - Sicilia
- 09 La Calabria più autentica
- 10 Una settimana in Abruzzo
- 11 Venezia, 10 luoghi invisibili
- 13 Napoli è un sentimento!
- 14 Umbria: 3 vie del gusto

LE GUIDE DI ADESSO

- 01 Pila - Valle d'Aosta
- 02 Pienza e il sentiero dell'arte e dell'anima - Toscana
- 03 Reggia di Caserta - Campania
- 05 Isole Egadi - Sicilia
- 06 Mandello del Lario, Lago di Como - Lombardia
- 07 Clusone - Lombardia
- 08 7 stabilimenti balneari tra i più belli d'Italia
- 09 L'Arena di Verona - Veneto
- 10 Cala Goloritzé - Sardegna
- 11 Campofilone - Marche
- 13 8 nuovi motivi per visitare il Lago di Garda
- 14 Torino, il fascino delle aree post-industriali - Piemonte

L'ITALIA A TAVOLA

- 01 Bologna golosa, indirizzi top
- 02 Lucca: il ristorante *Il Giglio*
- 03 I dolci di Carnevale
- 05 I cannelloni
- 06 La cucina della Sardegna
- 07 Tutte le ricette con il pane
- 08 Gli spaghetti all'assassina
- 09 Mangiare a Livorno
- 10 La pizza rivoluzionaria di Franco Pepe
- 11 15 geniali trucchi in cucina
- 13 Un viaggio nel territorio della Doc Friuli Aquileia
- 14 Regali di Natale golosi

SOCIETÀ, CULTURA, POLITICA, ATTUALITÀ

L'ITALIA IN DIRETTA

- 01 Salute: lo stile di vita degli italiani
- 02 La nuova legge che tutela gli animali
- 03 Società: il nuovo codice della strada
- 05 Sport: l'ombra del doping
- 06 Adolescenza: gli stereotipi di genere
- 07 Vaticano: Francesco, il papa degli ultimi
- 08 Vino italiano: le nuove sfide
- 09 Clima: gli effetti del riscaldamento globale

- 10 Ricchezza: come stanno davvero gli italiani?
- 11 Società: le tasse che finanziano la solidarietà
- 13 Economia: Italia-Germania, come la crisi tedesca colpisce l'Italia
- 14 La riforma della giustizia

STILE LIBERO

- 01 L'oroscopo del 2025
- 02 Italiani primi in Europa per consumo di acqua minerale in bottiglia
- 03 La famiglia Benetton: 60 anni di storia
- 05 Storie di resistenza alla 'ndrangheta
- 06 Le donne della Resistenza
- 07 Wolfgang Rudy Neumann, il tedesco dell'Isola delle Rose
- 08 550 anni dalla nascita di Michelangelo
- 09 I podcast italiani più belli
- 10 In vacanza con il cane
- 11 I roghi dei libri italiani durante il nazismo
- 13 I 300 anni delle Quattro stagioni di Vivaldi
- 14 Natale all'italiana, un racconto ironico e personale

UNA STRADA, UNA STORIA

- 01 Via delle Sedie volanti - Palermo
- 02 Lungomare Domenico Modugno - Polignano a Mare
- 03 Campo del ghetto nuovo - Venezia
- 05 Via Antonio Ligabue - Gualtieri (Reggio Emilia)
- 06 Via Toledo - Napoli
- 07 Via Piersanti Mattarella - Palermo
- 08 Via San Sebastiano - Roma
- 09 Lungolago Gabriele d'Annunzio - Gardone Riviera
- 10 Via Fratelli Castiglioni - Milano
- 11 Corso Dogali - Genova
- 13 Largo Albicocca - Bari
- 14 Via Pino Daniele - Napoli

COSE

- 01 Le lenticchie
- 02 La brugola
- 03 La citrosodina
- 05 Topo Gigio
- 06 La Fanta
- 07 Il divano Bocca, Gufram
- 08 La Fiat 600
- 09 Il tonno in scatola
- 10 Il Mulino Bianco
- 11 Il cavallino rampante della Ferrari
- 13 Il dentifricio Marvis
- 14 Le scarpe Valsport

LINGUA

PAGINE FACILI

- 01 La befana
- 02 Lo spazio
- 03 La bicicletta
- 05 La primavera
- 06 Il gatto
- 07 Il meteo
- 08 Posate, stoviglie, bicchieri e tovaglie
- 09 Allo zoo
- 10 In gelateria
- 11 Al luna park
- 13 I mezzi di trasporto
- 14 I malanni di stagione

L'ITALIANO PER ESPRESSO

- 01 La particella *ci*
- 02 I francesismi
- 03 Diminutivi e accrescitivi
- 05 L'uso di *su* e *in*
- 06 I verbi difettivi
- 07 Accusativo e dativo
- 08 Espressioni con *lupo*
- 09 L'uso dell'articolo con gli aggettivi possessivi
- 10 La costruzione della frase
- 11 Il periodo ipotetico
- 13 La seconda persona singolare dell'imperativo
- 14 Il linguaggio formale e informale

DIALOGANDO

- 01 Una sera a teatro
- 02 Parlare di politica
- 03 Chiedere scusa
- 05 La Pasqua
- 06 Sogni e desideri
- 08 Un invito a cena
- 09 Una serata in spiaggia
- 10 Negare e rifiutare
- 11 All'Okttoberfest
- 13 L'autunno
- 14 I giochi da tavolo

SONDERAUSGABEN

- 04 **16 Orte, die wir lieben**
Der etwas andere Reiseführer: von Venedig bis Palermo - Tipps und Adressen, um Italien einmal anders zu erleben + Vokabeltrainer „Italienisch für den Urlaub“.
- 12 **L'italiano con stile**
Die clevere Art, Ihre Italienisch zu verbessern: 10 Mini-Geschichten jeweils auf 2 Sprach-Niveaus und zum Mithören + Wortschatz-Booster, Redewendungen, Übungen und 20 Tests
- 02 **Präpositionen leicht gemacht!**
- 07 **Einstufungstest**

FRANCESCO



TESTO SALVATORE VIOLA ILLUSTRAZIONI ESTHER SCHAARHÜLS

DIFFICILE ÜBUNG SHEFT

Ob Heiliger, Ikone oder Projektionsfläche: Franz von Assisi ist all das und doch keiner von ihnen. Italiens Liebling entzieht sich jedem Etikett – gerade darin liegt seine Kraft. Zum 800. Jahrestag rückt er erneut ins Rampenlicht und zeigt, wie modern er geblieben ist.




 Übung zum Thema in
 ADESSO Übungsheft
 1/2026 oder digital.
 Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
 einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

1181/1182

Nasce ad Assisi da Pietro di Bernardone, ricco mercante, e Madonna Pica.



1202

Combatte [combattere: kämpfen] nella guerra tra Assisi e Perugia e viene fatto prigioniero [gefangen genommen].

1206

Rinuncia pubblicamente ai beni paterni davanti al vescovo, abbracciando [abbracciare: hier: sich verschreiben] la povertà assoluta.



1209

Si uniscono a lui i primi compagni. Papa Innocenzo III approva [approvare: billigen] oralmente la Regola primitiva.

1212

Chiara di Assisi fonda il ramo [Zweig] femminile dell'ordine francescano (le Clarisse).



“Con questo voto abbiamo voluto affermare che San Francesco è specchio dell’identità italiana e guida per le sfedel nostro tempo”. Sono parole di Elisabetta Gardini, vicecapogruppo di Fratelli d’Italia alla camera dei deputati e relatrice della proposta di legge che reintroduce in Italia la festività di San Francesco. Così, **a partire dal 4 ottobre 2026, a 800 anni esatti dalla morte del Poverello di Assisi, gli italiani potranno celebrare il loro santo preferito con un giorno di festa**. La proposta è stata approvata con 247 voti a favore, 8 astenuti e soli 2 contrari. Significa che destra e sinistra si sono mostrate d’accordo su qualcosa, un fatto più unico che raro. Evidentemente, San Francesco ha fatto il miracolo.

Un italiano vero!

Non c’è italiano, credente o laico, che non conosca e non si riconosca (magari a modo suo) in San Francesco. A spiegare il perché è Aldo Cazzullo, giornalista del Corriere della Sera e autore di numerosi libri di successo. La sua ultima fatica, dedicata proprio a Francesco, ha un sottotitolo che è tutto un programma: Il primo italiano. Mettiamo subito in chiaro che la politica non c’entra. Per Cazzullo, Francesco è “il primo italiano” per avere fatto emergere i tratti che fanno degli italiani ciò che sono. Per esempio, è il primo a

scrivere in volgare. È l’inventore del presepe. Con le sue prediche, così straordinariamente animate, ha gettato le basi della teatralità italiana. Ma soprattutto, secondo Cazzullo, **Francesco è il vero fondatore dell’Umanesimo** e l’Umanesimo è il contributo più importante che noi italiani abbiamo dato alla civiltà. Mah, se lo dice lui, chi siamo noi per contraddirlo? Dopotutto, Cazzullo non fa che mettere per iscritto e argomentare quello che pensano di San Francesco (quasi) tutti gli italiani e non da oggi, da sempre! Di sicuro da prima del 1939, quando papa Pio XII nomina ufficialmente **San Francesco “patrono d’Italia”**. Cazzullo non è il primo né l’unico a vedere in Francesco “il più” italiano e “il migliore” tra gli italiani. Anche Mussolini aveva definito il Poverello d’Assisi “grande italiano e gloria della nuova Italia”. A proposito di Mussolini: attraverso lo storico Alessandro Barbero, informato a sua volta dal lavoro della studiosa Amanda Minervini, veniamo a sapere di un tale Paolo Ardali, un sacerdote di Santa Romana Chiesa, che nel 1926, in occasione dei 700 anni dalla morte del Santo, dà alle stampe un opuscolo dal titolo San Francesco e Mussolini. Nel libretto, la vita del Duce e quella del Santo vengono messe a confronto, per scoprire che si somigliano moltissimo. Mussolini e Francesco uniti nella storia e nel destino di essere, l’uno sulla terra e l’altro in cielo, patroni d’Italia. Un vero delirio di propaganda.

il voto ➤ Abstimmung la sfida ➤ Herausforderung Fratelli d’Italia: rechtskonservative Partei von Ministerpräsidentin Giorgia Meloni la camera dei deputati ➤ Abgeordneten-kammer la proposta di legge ➤ Gesetzesvorlage reintrodurre ➤ wieder einführen il poverello: „armer Kerl“, „kleiner Armer“, Beiname für Franz von Assisi	approvare ➤ annehmen il voto a favore/ contrario ➤ Ja-/Nein-Stimme l’astenuto: jemand, der sich der Stimme enthalten hat la fatica ➤ Mühe, hier: Werk fare emergere ➤ zum Vorschein bringen il tratto ➤ Eigenschaft, Zug il volgare ➤ Volkssprache	l’inventore m. ➤ Erfinder il presepe ➤ Krippe la predica ➤ Predigt gettare le basi ➤ den Grundstein legen il fondatore ➤ Begründer l’Umanesimo ➤ Humanismus la civiltà ➤ Zivilisation, Kultur contraddire ➤ widersprechen	argomentare ➤ begründen il patrono ➤ Schutzpatron tale ➤ gewisser il sacerdote ➤ Priester dare alle stampe ➤ in Druck geben l’opuscolo ➤ Broschüre mettere a confronto ➤ vergleichen il destino ➤ Schicksal
---	--	---	---



1219

Durante la Quinta crociata
incontra in Egitto il sultano
al-Malik al-Kamil.

1223

Papa Onorio III approva
definitivamente la Regola
dell'ordine.



1224 -

Riceve le stimmate sul
Monte della Verna.
Compone il *Cantico delle
creature*.

3 ottobre 1226

Muore alla Porziuncola,
all'età di circa 44 anni.



16 luglio 1228

Viene canonizzato da
papa Gregorio IX.



Un santo rivoluzionario!

Il tempo non ha migliorato le cose e ancora oggi ognuno tende a dipingersi il suo San Francesco nel modo che più si avvicina ai propri ideali. **C'è chi lo vuole campione di pacifismo, chi lo considera un ecologista ante litteram, chi femminista, chi (lo abbiamo visto) il più italiano degli italiani, chi un rivoluzionario mezzo comunista.** E certo, la straordinaria vita di Francesco si presta a giustificare qualunque idea ci si voglia fare di lui. Dalla predica agli uccelli, al tentativo di convertire il sultano durante la Quinta crociata, l'episodio che forse più di tutti colpisce l'immaginario collettivo è quello del rampollo di una delle più ricche famiglie di Assisi che rinuncia a tutto, si spoglia delle vesti e, nello stupore generale, fa voto di povertà assoluta. Eppure, parlando di San Francesco, gli studiosi ci ricordano sempre che le sue scelte, anche quelle più radicali, quelle più "rivoluzionarie", non sono mai state fatte in opposizione alla Chiesa ufficiale. In questo Francesco è diverso e, a suo modo, veramente rivoluzionario. Contrariamente a casi molto simili al suo e a lui quasi contemporanei, come quello del mercante lionese Valdo e dei suoi seguaci (i valdesi), Francesco non sceglie di

rompere con la Chiesa e si guarderà bene dall'ergersi a giudice supremo della moralità della curia romana. Rispetto a un certo immaginario, che ce lo mostra fermo e intransigente – e di certo lo era con se stesso e con i suoi confratelli – Francesco è, nei fatti, un uomo del compromesso. Pur di realizzare il suo disegno, è disposto a scendere a patti e persino a rimetterci. "Fu un compromesso al ribasso: slancio missionario ridimensionato, clericalizzazione del movimento, predicazione subordinata al placet del ministro generale e del vescovo", spiega lo storico Alfonso Marini. L'ordine si burocratizza e si gerarchizza. Arrivano i conventi, il ministro generale, i ministri provinciali e via dicendo. Della fraternitas originaria non rimane molto. Di fronte a tutto questo, Francesco prova a opporsi, ma non fino al punto di lasciare l'ordine, rischiando di comprometterlo. Si fa da parte, ma resta, il che la dice lunga sulla complessità del suo carattere.

Ma chi è stato veramente Francesco, come è stato costruito il suo mito, come ha fatto un uomo che ha camminato una vita intera sul filo dell'eresia ad avere un seguito così largo nella Chiesa ufficiale, tanto da essere canonizzato quasi immediatamente dopo la sua morte?

avvicinarsi ➤ nahekommen

ante litteram ➤ Vorläufer, erster

prestarsi ➤ sich eignen

la predica
agli uccelli ➤ Vogelpredigt

il tentativo ➤ Versuch

la crociata ➤ Kreuzzug

il rampollo ➤ Sprössling

rinunciare ➤ verzichten

spogliarsi
delle vesti ➤ sich entkleiden

il voto ➤ Gelübde

contemporaneo ➤ zeitgleich

il mercante ➤ Kaufmann

il seguace ➤ Anhänger

rompere ➤ brechen

ergersi ➤ sich erheben

il giudice supremo ➤ oberster Richter

intransigente ➤ unnachgiebig

il confratello ➤ Mitbruder

il disegno ➤ Zeichnung,
hier: Vorhabenscendere a patti ➤ Kompromisse
eingehen

rimetterci ➤ etw. verlieren

al ribasso ➤ nach unten,
Abwärts-

lo slancio ➤ Elan

ridimensionato ➤ hier: zurück-
gefahren

subordinato ➤ abhängig von

il ministro generale ➤ Generalminister

il vescovo ➤ Bischof

l'ordine m. ➤ Orden

gerarchizzarsi ➤ hierarchisch
geordnet werden

il convento ➤ Kloster

e via dicendo ➤ und so weiter

compromettere ➤ gefährden,
schädigen

farsi da parte ➤ sich zurückziehen

dirla lunga ➤ viel sagen

il filo ➤ Faden, hier: Grat

l'eresia ➤ Ketzerei

il seguito ➤ Anhängerschaft

canonizzare ➤ heiligsprechen

L'Eremo delle Celle,
fondato nel XIII se-
colo da France-sco,
è immerso nella
verde Val di Chiana.

CORTONA
Toscana

**CHIUSI
DELLA
VERNA**

Toscana

Santuario della Verna (vedi pag. 15) qui Francesco riceve le stimmate. Si può soggiornare per periodi di preghiera o di riposo.



RIETI

Lazio

Il Santuario di Greccio
comprende la grotta dove
Francesco, la notte di Natale
del 1233, realizza il primo
presepe.

ASSISI

Umbria

La **Basilica di San Francesco**, con gli affreschi di Giotto; la **Basilica di Santa Maria degli Angeli**, con la **Porziuncola**, dove Francesco comprende qual è la sua vocazione; l'**Eremo delle Carceri**, nel vicino bosco del Monte Subasio, luogo di meditazione di Francesco.

Dall'uomo al santo

Francesco è il classico ragazzo di buona famiglia, elegante e dedito ai piaceri della vita. L'aspirante cavaliere che partecipa alla guerra tra Assisi e Perugia e, invece del sapore dolce della gloria, assaggia l'amara sconfitta e subisce l'umiliazione della prigionia. L'uomo che attraversa una profonda crisi spirituale e, con un gesto clamoroso, si spoglia della sua "vecchia" identità terrena e piena di vizi per rinascere nel segno del Vangelo e dell'amore di Cristo. Il fondatore di un ordine destinato a diventare uno dei più potenti della Chiesa. L'uomo che si imbarca per la Quinta crociata e intraprende il folle tentativo di convertire il sultano d'Egitto, lo stesso che pochi anni dopo si farà convincere dall'imperatore Federico II a cedergli Gerusalemme. L'asceta ispirato, che

riceve le stimmate e scrive quel piccolo capolavoro che è il *Cantico delle creature*. L'uomo amareggiato costretto a lasciare la guida di un ordine che non riconosce più come suo. Francesco è tutto questo e anche di più, una figura complessa che non si lascia ridurre a un solo aspetto della sua incredibile esistenza. Tutto quello che sappiamo di lui ci viene dalle biografie scritte dopo la sua morte.

Francesco muore il 3 ottobre 1226, nella Porziuncola. Ha solo 44 anni. **La canonizzazione arriva in tempi record, appena due anni dopo. Il 16 luglio 1228, papa Gregorio IX lo proclama santo, il che testimonia l'eccezionalità del personaggio.** Ora che Francesco è santo, bisogna che qualcuno ne scriva la vita, affinché il suo esempio possa arrivare a tutti.

dedito ➤ zugetan	spogliarsi ➤ hier: ablegen	cedere ➤ überlassen	amareggiato ➤ verbittert
aspirante ➤ angehend	il vizio ➤ Laster	l'asceta m. ➤ Asket	proclamare ➤ erklären
il cavaliere ➤ Ritter	il fondatore ➤ Gründer	le stimmate pl. ➤ Wundmale	testimoniare ➤ bezeugen
la sconfitta ➤ Niederlage	imbarcarsi ➤ sich einschiffen	il Canto delle creature: Der Sonnengesang; Loblied auf die Schöpfung und Gott von Franz von Assisi	
l'umiliazione f. ➤ Demütigung	folle ➤ verrückt		
la prigionia ➤ Gefangenschaft			

LA CURIOSITÀ

Il vero nome di Francesco era Giovanni. È suo padre, il mercante Pietro, a soprannominarlo Francesco ("il francese"), in onore del paese con cui aveva intensi rapporti commerciali [*Geschäftsbeziehungen*] e da cui proveniva sua moglie, Madonna Pica, oltre che per la passione mostrata dal figlio per la lingua e la poesia provenzale. Il soprannome ha finito per soppiantare [*soppiantare: verdrängen*] completamente il nome di battesimo, diventando uno dei nomi più diffusi al mondo.

Le Vitae di Tommaso da Celano

Nello stesso 1228, papa Gregorio IX incarica Tommaso da Celano, un frate francescano che aveva conosciuto personalmente Francesco, di scrivere la prima biografia ufficiale. Tommaso la scrive, ma, con il passare del tempo, all'interno dell'ordine ci si comincia a chiedere se a questa prima opera sulla vita di San Francesco non manchi qualcosa. Tommaso è dunque costretto a rimaneggiare più volte il suo lavoro finché, nel 1244, il ministro generale Crescenzo da Jesi emana una circolare in cui chiede a chiunque abbia notizie di prima mano su Francesco, in particolare riguardo a eventuali miracoli compiuti in vita, di inviarle ad Assisi. Tommaso viene letteralmente subissato di testimonianze che, dopo attenta e accurata selezione, raccoglie in una nuova biografia, in cui emerge un Francesco più concreto, più terreno: l'uomo che rideva, giocava con i frati, dubitava e si metteva in discussione. Ma questa nuova opera fa storcere il naso a molti, a cominciare da quello che, di lì a qualche anno, diventerà il nuovo ministro generale.

La Legenda maior

Bonaventura da Bagnoregio, teologo raffinato, uomo di grande cultura e, soprattutto, di grande abilità politica, viene eletto ministro generale nel 1257. Il suo mandato è chiaro: riportare l'unità tra i Francescani, divisi tra chi vorrebbe seguire alla lettera il dettato di San Francesco e chi, invece, ha una visione dell'ordine più istituzionale. Bonaventura cerca una mediazione e lo fa scrivendo una nuova biografia di Francesco, nella quale offre un'immagine fedele allo spirito originario e al tempo stesso

compatibile con la realtà di un ordine divenuto nel frattempo ricco e potente, molto distante da quello fondato da Francesco. Per tre anni Bonaventura raccoglie testimonianze, studia i documenti disponibili, comprese le *Vitae* di Tommaso. La *Legenda maior* (Legenda maggiore), completata nel 1263, è un'opera magistrale di sintesi teologica e narrativa. Bonaventura non si limita a raccontare la vita di Francesco, ma la interpreta, l'inquadra in una visione teologica precisa. Francesco diventa il modello del perfetto seguace di Cristo, l'*alter Christus*. Ogni episodio è riletto in chiave simbolica, spirituale. La povertà di Francesco non è più solo una scelta radicale, è un mistero teologico. Nel 1266, il Capitolo generale dell'ordine, riunito a Parigi, prende una decisione drastica: la *Legenda maior* di Bonaventura è dichiarata l'unica biografia ufficiale. Tutte quelle precedenti devono essere distrutte, comprese le *Vitae* di Tommaso da Celano. Per fortuna, l'operazione di "pulizia" non riesce completamente. Alcune copie delle opere di Tommaso sopravvivono e, molti secoli dopo, vengono ritrovate. Grazie a questi ritrovamenti, gli studiosi hanno potuto ricostruire non solo la vita dell'uomo Francesco, ma anche la genesi del suo mito, e capire come l'uomo Francesco è diventato San Francesco.

Insomma, **Francesco non è stato solo un santo, ma un'operazione culturale e politica**. Con le biografie ufficiali si è tentato di canonizzare non solo l'uomo, ma anche la sua memoria. Eppure la sua figura sembra sfuggire a tutti i tentativi di normalizzazione, irriducibile com'è a qualunque etichetta. Forse è proprio questa irriducibilità a fare di lui **una figura così necessaria ancora oggi, a 800 anni dalla morte**.

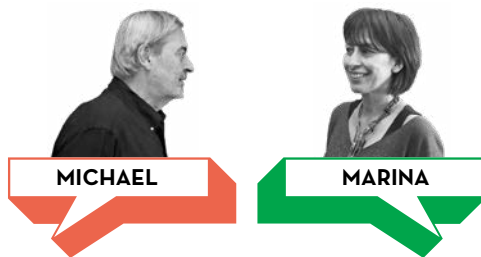
incaricare ➤ beauftragen	dubitare ➤ zweifeln	fedele ➤ treu	il ritrovamento ➤ Fund
il frate ➤ Mönch, Bruder	storcere il naso ➤ die Nase rümpfen	distante ➤ entfernt	tentare ➤ versuchen
rimaneggiare ➤ überarbeiten	l'abilità ➤ Geschick, Fähigkeit	completare ➤ fertigstellen	la memoria ➤ Erinnerung
emanare ➤ herausgeben	eleggere ➤ wählen	magistrale ➤ meisterhaft	sfuggire ➤ entfliehen, hier: sich entziehen
la circolare ➤ Rundschreiben	il mandato ➤ Auftrag	inquadrare ➤ einordnen	irriducibile ➤ hier: nicht greifbar, nicht zuzuordnen
subissare ➤ überschütten	il dettato ➤ Lehre	la decisione ➤ Entscheidung	
terreno ➤ irdisch, weltlich		la pulizia ➤ Säuberung	

GIORNALISTI TRA MULTE E AGGRESSIONI

Von Drohungen über juristische Schikanen bis zu Bomben und anderen Angriffen: In Italien, aber auch in Deutschland, sind Journalisten zunehmender Gewalt ausgesetzt.

TESTO MARINA COLLACI E MICHAEL BRAUN

MEDIO



MICHAEL

MARINA

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

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

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

Marina: Hanno messo una bomba sotto la macchina di Ranucci...

Michael: Già. Non è il primo atto violento contro Report, la più nota trasmissione di attualità politica della TV italiana. Sigfrido Ranucci [vedi ADESSO 11/2024], il suo conduttore, è sotto tutela dal 2009 e sotto scorta dal luglio 2021.

Marina: È stato minacciato di morte più volte.

Michael: Ma questa volta la bomba di fronte alla sua casa, vicino a Roma, ha rischiato di ammazzare lui e la figlia.

Marina: Tutti i politici hanno espresso disappunto e inneggiato alla libertà di stampa, però poi...

Michael: Alla trasmissione, che già era stata in parte ridotta, malgrado il grande successo di pubblico, è arrivata una multa di 150.000 euro da parte del garante della privacy!

Marina: Ah, lo so, per via dell'intercettazione del ministro Sangiuliano. Ricordi che nel 2024 hanno mandato in onda un audio dell'allora ministro della Cultura che litigava con la moglie a proposito dell'amante? Il ministro poi si è dimesso e la trasmissione è stata accusata di "interferenza nella vita privata", ma in realtà l'amante, Maria Rosaria Boccia, stava per ottenere ruoli pagati profumatamente dallo stato italiano. Era giusto far girare quell'audio.

Michael: In un'altra trasmissione, Ranucci ha dimostrato che un membro del Collegio del garante, Agostino Ghiglia, il giorno prima della decisione sulla maximulta si era recato nella sede romana di Fratelli d'Italia.

Marina: Vuoi dire che un personaggio che dovrebbe essere indipendente si è mosso su un input politico? Beata la Germania!

Michael: Non ti credere!... In Germania vige il divieto di pubblicare le intercettazioni. Penso al giornalista Carsten Janz, condannato per aver pubblicato alcuni estratti di un'ordinanza giudiziaria. E lo sai che in Germania stanno aumentando le aggressioni contro i giornalisti? Nel 2023 erano una quarantina, nel 2024 sono raddoppiate. Mi viene in mente David Janzen, agredito perché indagava sull'estrema destra.

la multa ➤ Strafe	minacciare ➤ bedrohen	mandare in onda ➤ ausstrahlen	non ti credere! ➤ hier: von wegen!
l'atto violento ➤ Gewalttat	ammazzare ➤ töten	litigare ➤ streiten	vigere ➤ gelten
la trasmissione ➤ TV-Sendung	il disappunto ➤ Missbilligung	dimettersi ➤ zurücktreten	condannare ➤ verurteilen
il conduttore ➤ Moderator	inneggiare ➤ preisen	accusare ➤ vorwerfen	l'estratto ➤ Auszug
sotto tutela ➤ unter Personenschutz	il garante della privacy ➤ Datenschutzbehörde	il ruolo ➤ Posten	l'ordinanza giudiziaria ➤ Gerichtsbeschluss
sotto scorta ➤ unter permanentem Geleitschutz	l'intercettazione f. ➤ Abhören	profumatamente ➤ hier: sehr gut	aggreire ➤ angreifen
		recarsi ➤ sich begeben	indagare ➤ recherchieren

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

Laboling
La scuola di italiano in Sicilia

ITALIENISCH LERNEN, SICILIEN GENIEßEN!

MILAZZO (Sizilien) +39 090 9283214

info@laboling.com – www.laboling.com

Italienisch lernen in Bergamo

www.italianoabergamo.it



Auch Online-Unterricht!

Learn English in Cornwall

**ONLINE COURSES
NOW AVAILABLE**

www.learnenglishincornwall.co.uk

Julie Tamblin MA - 0044 (0) 1208 871 184

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



**Italianische Sprach-
und Kulturschule
in Florenz**

Piazza degli Strozzi, 2 – Florenz - 055 213274
info@italianme.it - www.italianme.it



Lernen Sie italienisch
- vor Ort und hautnah -
auf unserem Landgut
IN DER MAREMMA!

JETZT NEU: AUCH ONLINE! Konversation
bis Grammatik mit tollen Interaktionen!
Eigene FeWo's! Tel. 0039 348 7161522
www.podere-carbone.de (mit Video!)

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

Ferienhäuser, -wohnungen

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

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

Traumferien Toskana

Genießen Sie unsere renovierten
Naturstein-Landhäuser,
eingebettet in Olivenhaine
+ Weinreben, mit Pool,
Gartenanlagen + Terrassen in
Meernähe (Scarolino + Massa
Marittima), inkl. TV, GS,
WM + Wäsche.

Mehr unter www.chss.ch
E-Mail: info@chss.ch
Tel. +41 (0)41 340 48 84



Jetzt
spenden!

Nothilfe weltweit

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



**Aktion
Deutschland Hilft**
Bündnis der Hilfsorganisationen

Studitalia

Sardinien

Italienisch lernen
Sprachferien in Olbia
www.studitalia.com

(0039) 333 2133760

infotiscali@studitalia.com

Nächste

Anzeigentermine:

Ausgabe Anzeigenschluss

03/2026 09.01.2026

04/2026 30.01.2026

05/2026 20.02.2026

**WIR
SIND
KEINE
NUGGETS.**

VERANSTALTET VON PCTA

Kontakt für Anzeigenkunden

+49-89/85681-131

ZEIT SPRACHEN GmbH – Ihr Ansprechpartner
für Beratung und Verkauf

sales@zeit-sprachen.de

ZEIT SPRACHEN



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/1](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/1)



Buonissime con il pesto
alla trapanese, ma anche
con altri sughi, le **busiate**
sono un formato di
pasta tipico della Sicilia
occidentale.



Was ist das Streetfood
eurer Stadt?
in ADESSO AUDIO 1/2026.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](http://adesso-online.de/einzelausgaben)

Le busiate

Eine sizilianische Pasta-Sorte, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Wörterbuch erobert hat.

TESTO SALVATORE VIOLA

MEDIO AUDIO

Le hanno messe nel dizionario! Le busiate, nello Zingarelli, sono descritte così: “s. f. (spec. al pl.), tipo di pasta di forma elicoidale a base di semola di grano duro, tipico della Sicilia occidentale”. E io aggiungerei: ottime con il pesto alla trapanese, a base di mandorle, anche se io le preferisco con un bel sugo di melanzane e pesce spada. Ora, trovarle nel vocabolario fa notizia per il semplice motivo che non tutti i formati di pasta vengono registrati nei dizionari di italiano. A farcela sono i pochi che, superata la dimensione locale, finiscono sulle tavole di tutta Italia; insomma, quelli che dalla cucina regionale entrano a far parte della cucina italiana, come le lasagne (emiliane), le orecchiette (pugliesi), gli strozzapreti (marchigiani), le trofie (liguri), giusto per fare qualche esempio. E questo cosa ci dice? Che per gli italiani la cucina è Cultura con la maiuscola, non un suo aspetto più o meno marginale. Tornando alle busiate, il loro nome viene da *buso*, termine dialettale che indica il fusto della pianta *Ampelodesmos* (detta anche disa), ma anche il ferro da maglia intorno al quale si avvolge una striscia di pasta per farle assumere la forma a ricciolo tipica delle busiate. Il loro successo si deve al fatto che, grazie alla loro forma, raccolgono il sugo come pochi altri formati, consegnando al palato il piacere di una piccola esplosione di sapore... A me è venuto appetito, e a voi?

di forma elicoidale ➤ spiralförmig

la semola di grano duro ➤ Hartweizengrieß

la mandorla ➤ Mandel

il pesce spada ➤ Schwertfisch

fare notizia ➤ Aufsehen erregen

farcela ➤ es schaffen

superare ➤ hinausgehen

la dimensione ➤ hier: Bedeutung

giusto per ➤ nur um

la maiuscola ➤ Großbuchstabe

marginale ➤ nebensächlich

il fusto ➤ Stängel

il ferro da maglia ➤ Stricknadel

avvolgere ➤ wickeln

la forma a ricciolo ➤ Lockenform

dovere ➤ verdanken

il palato ➤ Gaumen



FACILE



- 1 la spazzola
- 2 gli oli essenziali
- 3 i sali per sauna
- 4 le creme per i trattamenti di bellezza
- 5 la piscina all'aperto
- 6 l'accappatoio
- 7 lo spogliatoio
- 8 la sdraio
- 9 l'asciugamano
- 10 il diffusore per oli essenziali
- 11 la tisana
- 12 il massaggiatore
- 13 la candela (profumata)
- 14 il lettino per i massaggi
- 15 il mastello/il secchiello per sauna
- 16 la frusta/i ramoscelli per la sauna
- 17 il trattamento a base di fango
- 18 la maschera per il viso
- 19 il bagno turco
- 20 la sauna
- 21 l'idromassaggio
- 22 le infradito
- 23 la piscina riscaldata
- 24 il vapore
- 25 la grotta di sale

Il benessere

Non fa più freddo come una volta. Ma fa abbastanza freddo per desiderare, a volte, di entrare in una sauna. E allora, questo fine settimana, io e mia moglie andiamo alle terme. Paghiamo il biglietto e poi ci spogliamo nella cabina. Entriamo in un paradiso fatto di luci discrete, profumi vegetali e suoni rilassanti. Ma c'è l'imbarazzo della scelta. La sauna non è solo una, ma ce ne sono diverse. C'è la sauna finlandese, a 90 gradi, la biosauna, la sauna alle erbe e il bagno turco. Entriamo in quest'ultimo e dopo 10 minuti usciamo per andare a rilassarci sulle sdraio. Mia moglie fa anche una doccia fredda, io no perché sono molto freddoloso. Su un tavolo ci sono tisane di diversi tipi. Io prendo una tisana detox, mia moglie un tè verde. Tutti e due indossiamo un accappatoio bianco. Mia moglie mi dice che la mia faccia è già più rilassata. Decidiamo di andare a fare un bel massaggio. Ora siamo separati da un telo bianco. Sento mia moglie esclamare di soddisfazione. Io sono un po' teso all'inizio, poi mi addormento e alla fine il massaggiatore deve svegliarmi. Che cosa resta ancora da fare? Mia moglie dice che forse ci siamo rilassati troppo e propone di andare in piscina a nuotare un po'. Lei fa 20 vasche, io ne faccio solo due, poi resto a guardarla dal bordo della piscina. Facciamo un'altra doccia, ci rivestiamo e usciamo. Fuori fa freddo e il cielo è già scuro. Ci sono zero gradi e forse stanotte nevicherà. Ma io non ho freddo.

il benessere ➤ Wellness	la sdraio ➤ Liegestuhl	svegliare ➤ wecken
fare freddo ➤ kalt sein	freddoloso ➤ verfroren	proporre ➤ vorschlagen
desiderare ➤ wünschen	la tisana ➤ Kräutertee	la piscina ➤ Schwimmbad
spogliarsi ➤ sich ausziehen	il tè verde ➤ grüner Tee	nuotare ➤ schwimmen
vegetale ➤ pflanzlich	l'accappatoio ➤ Bademantel	la vasca ➤ hier: Bahn
l'imbarazzo della scelta ➤ die Qual der Wahl	essere separati ➤ getrennt sein	il bordo ➤ Rand
le erbe pl. ➤ Kräuter	esclamare ➤ aufschreien	rivestirsi ➤ sich wieder anziehen
il bagno turco ➤ Dampfbad	teso ➤ angespannt	nevicare ➤ schneien
	addormentarsi ➤ einschlafen	

OCCHIO ALL'IMMAGINE!

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



L'AUTORE

**MARCO
MONTEMARANO**

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

- | | | | |
|---|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. La signora a destra ha sul viso una... | ☐ masca | ☐ maschera | ☐ mascara |
| 2. Nel disegno ci sono ... donne. | ☐ tre | ☐ cinque | ☐ quattro |
| 3. In totale ci sono ... candele. | ☐ diciassette | ☐ sedici | ☐ diecisette |
| 4. I sali per sauna sono ... scaffale. | ☐ nello | ☐ sullo | ☐ allo |
| 5. L'accappatoio è... | ☐ banco | ☐ bianco | ☐ bianco |
| 6. Le persone nell'idromassaggio si ... | ☐ rilassano | ☐ rilassano | ☐ rillassano |
| 7. Accanto all'idromassaggio ci sono delle... | ☐ tradito | ☐ mezzadito | ☐ infradito |
| 8. Tre persone indossano gli occhiali... | ☐ di sole | ☐ per sole | ☐ da sole |

Soluzioni: 1. maschera 2. quattro 3. diciassette 4. sullo 5. bianco 6. rilassano 7. infradito 8. da sole



FACILE

DIALOGO

Goffredo e Chiara al centro benessere

Goffredo: Comincio a sentirmi meglio. La biosauna era fantastica.

Chiara: Quanto tempo ci sei stato?

Goffredo: 20 minuti. Ma non è molto calda. Ci sono solo 70 gradi. E tu?

Chiara: 10 minuti nel bagno turco, ma mi sono bastati. Ho sudato moltissimo. Devo bere qualcosa.

Goffredo: Guarda, sul tavolino c'è del succo di mela. Lo vuoi?

Chiara: Sì, ma prendi il bicchiere grande. Poi andiamo a fare il massaggio? La massaggiatrice starà già aspettando.

Goffredo: Ohhhhh, meno male che è una

donna. La volta scorsa, con quel massaggiatore giovane, mi sono un po' ingelosito.

Chiara: Anche la massaggiatrice è molto giovane...

Goffredo: Io vado ad aspettarti nella zona relax. Ho visto che hanno dei giornali, mi metto un po' a leggere.

Chiara: Sì, adesso si chiama leggere...

Goffredo: Perché?

Chiara: La volta scorsa ti ho trovato che russavi sulla sdraio.

Goffredo: Vuol dire che questo centro benessere mi fa molto bene.

bastare ➤ genügen

sudare ➤ schwitzen

la massaggiatrice ➤ Masseurin

starà aspettando ➤ wartet bestimmt

meno male ➤ Gott sei Dank

la volta scorsa ➤ letztes Mal

ingelosirsi ➤ eifersüchtig werden

mettersi a fare qc. ➤ etw. tun werden

russare ➤ schnarchen

Esercizio 1

F

Completa le frasi.

- Goffredo è stato nella
- Ci ha passato minuti.
- Chiara invece ha fatto un bagno
- 10 minuti le sono
- Adesso vuole bere del succo di

Esercizio 2

F

Rispondi alle domande.

- Qual è il femminile di massaggiatore?
- Chiara sarà massaggiata da un uomo o da una donna?
- I massaggiatori di cui parla sono giovani?
- Dove andrà ad aspettare Goffredo?
- Che cosa leggerà?

Esercizio 3

F

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

- | | | |
|--|--|---|
| 1. La sauna più calda è quella...
a. norvegese
b. finlandese | 4. In italiano si distingue tra tè e...
a. malsane
b. tisane | 7. Nell'aria c'è odore di...
a. oli essenziali
b. oli eterici |
| 2. Quella in cui si suda di più è il bagno...
a. turco
b. russo | 5. È bene bere del succo di...
a. frutti
b. frutta | 8. I massaggi si fanno su un...
a. divanetto
b. lettino |
| 3. Dopo la sauna si può fare una doccia...
a. fredda
b. bollente | 6. Nella zona relax troviamo delle...
a. sdraio
b. sdraie | |

Soluzioni

Esercizio 1: 1. biosauna 2. 20 (venti) 3. turco 4. bastati 5. mela

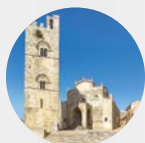
Esercizio 2: 1. massaggiatrice 2. da una donna 3. sì 4. nella zona relax 5. dei giornali

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



OGGI TI RACCONTO...

Tipp: Erst hören, dann lesen! Hörtext dazu in
ADESSO AUDIO 1/2026. Hier erhältlich:
adesso-online.de/einzelausgaben



ERICE

Sono nato a Erice e ho passato qui tutta la vita. Mia madre mi raccontava che, quando lei è nata, la nostra città si chiamava ancora Monte San Giuliano. Solo nel 1934 ha ripreso l'antico nome di Erice, dal greco Eryx, un gigante mitologico. Qui si sta sempre bene. Siamo a 750 metri di quota e in estate non sentiamo il caldo come nel resto della Sicilia. Quando dimentichiamo di trovarci sull'isola, a volte ci sembra di essere nel Centro Italia. In paese c'è il Castello di Venere, costruito sulle rovine del vecchio Tempio di Venere. Volete sapere perché ve ne parlo? Ecco la storia. Ero nella funivia che collega la pianura con il monte di Erice e stavo tornando a casa dopo una giornata di lavoro. Era un pomeriggio tranquillo, un po' nuvoloso. Nella cabina, oltre a me, c'era una donna. Bellissima. Aveva un

vestito azzurro e i capelli tra il biondo e il rosso. A metà percorso, la funivia si è bloccata. Mi sono spaventato, ma la donna mi ha guardato e ha detto: "Tranquillo, a volte succede. Non preoccuparti". Io mi sono calmato subito. Le ho chiesto: "Lei vive in paese?". "Sì, da moltissimo tempo", ha detto lei. "E dove abita? Non l'ho mai vista in giro". "Nel castello", ha risposto. "Ma prima vivevo nel tempio". "Nel tempio? Ma quindi lei è...". Mi ha reso la mano. "Piacere", si è presentata. "Mi chiamo Venere Ericina. Ma tu, se vuoi, puoi chiamarmi Venere". In quel momento la funivia è ripartita. Pochi minuti dopo ho visto la donna andare verso il Castello. Non l'ho incontrata mai più.

<u>il gigante</u>	➤ Riese	<u>a metà</u>	
<u>la quota</u>	➤ Höhe	<u>percorso</u>	➤ auf halbem Weg
<u>dimenticare</u>	➤ vergessen	<u>spaventarsi</u>	➤ erschrecken
<u>sembrare</u>	➤ scheinen	<u>non</u>	
<u>Venere</u>	➤ Venus	<u>preoccuparsi</u>	➤ sich keine Sorgen machen
<u>costruire</u>	➤ errichten	<u>tendere</u>	➤ entgegenstrecken, reichen
<u>le rovine pl.</u>	➤ Ruinen	<u>ripartire</u>	➤ weiterfahren
<u>la funivia</u>	➤ Gondel	<u>incontrare</u>	➤ treffen
<u>collegare</u>	➤ verbinden		
<u>la pianura</u>	➤ Ebene		

Tutto chiaro?

F

Decidi se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Erice è in Sicilia. | ☐ vero | ☐ falso |
| 2. Il protagonista è nato in Valle d'Aosta. | ☐ vero | ☐ falso |
| 3. La passeggera si chiama Venere. | ☐ vero | ☐ falso |
| 4. La passeggera un tempo viveva nel tempio. | ☐ vero | ☐ falso |
| 5. Il tempio oggi è un monastero. | ☐ vero | ☐ falso |
| 6. La funivia collega il paese al mare. | ☐ vero | ☐ falso |
| 7. La funivia si blocca. | ☐ vero | ☐ falso |
| 8. La protagonista probabilmente è la dea Venere. | ☐ vero | ☐ falso |

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



MEDIO

UN MONDO DI PAROLE



NEU!

Jetzt reinhören!
Tabú-Wörter und
kuriose Redewendungen.
www.adesso-online.de/audio



L'ITALIANO PER FARE BELLA FIGURA

DI GIOVANNA IACONO

di striscio

MEDIO Per comprendere il significato di questa espressione, partiamo dalla parola *striscio*, che deriva dal verbo *strisciare*, ossia “toccare o urtare una superficie sfiorandola appena”. Quindi, in senso letterale, *di striscio* descrive un contatto fisico *lieve*, non diretto.

- Mentre parcheggiavo, ho urtato *di striscio* il muro.
- Per fortuna, nell'*incidente* Anna è stata ferita solo *di striscio*, senza gravi *conseguenze*.

Invece, in senso figurato, *di striscio* è usato per riferirsi a qualcosa che avviene *in maniera marginale*, *in minima parte*; a un tema che viene solo *accennato*, trattato *in modo superficiale*, *senza entrare in profondità*.

- Che *ingenuo* Paolo! Il sospetto che sua moglie potesse *mentirgli* non lo ha neanche sfiorato *di striscio*.
- L'articolo tratta il tema dell'*astensionismo elettorale* solo *di striscio*, senza approfondire.
- La nostra *azienda* è stata toccata dalla crisi soltanto *di striscio*, anzi quest'anno abbiamo chiuso con un leggero *utile*.
- Al posto tuo non mi farei troppe illusioni: Luca non ti *considera* neanche *di striscio*!

lo striscio ➤ Streifen, Schleifen, Schleifspur

strisciare ➤ streifen, schleifen

urtare ➤ (an)stoßen

la superficie ➤ Oberfläche

sfiorare ➤ leicht berühren, streifen

lieve ➤ leicht

l'incidente m. ➤ Unfall

la conseguenza ➤ Folge

in maniera marginale ➤ am Rande

accennare ➤ andeuten

in modo superficiale ➤ oberflächlich

ingenuo ➤ naiv

mentire ➤ jdn. anlügen

l'astensionismo elettorale ➤ Wahlenthaltung

l'azienda ➤ Unternehmen

l'utile m. ➤ Gewinn

considerare ➤ beachten

turlupinare ➤ hintergehen, betrügen

l'attore m. ➤ Schauspieler

l'interpretazione f. ➤ Darstellung, Spiel

il servo ➤ Diener

imbrogliare ➤ betrügerisch

il nome d'arte ➤ Künstlername

il comportamento ➤ Verhalten

imbrogliare ➤ betrügen

ingannare ➤ täuschen

L'ANGOLO DELL'ETIMOLOGIA

DI DANIELA MANGIONE

MEDIO Dietro il verbo *turlupinare* si nasconde un personaggio realmente esistito. Henry Le Grand è infatti un attore francese del Seicento, famoso per l'*interpretazione* di un personaggio chiamato Turlupin, un *servo imbrogliatore*. A un certo punto, Turlupin diventa addirittura il suo nome d'arte. L'attore è così bravo che in francese nasce il verbo *turlupiner* per descrivere il *comportamento* di chi *imbrogliare* e *ingannare*. Il vocabolo entra in italiano direttamente dal francese, sembra a partire dal 1816. È utilizzato ancora oggi, anche se appartiene a un registro della lingua alto e a volte ironico.

turlupinare



...

Alles, was du sagst, interessiert mich. **MI INTERESSA TUTTO QUELLO CHE DICI.**

MI INTERESSA

Verbo interessare + pronome indiretto
mi (= a me)

Il verbo intransitivo *interessare* (che equivale a *importare*, *stare a cuore*) si costruisce alla terza persona (singolare o plurale) e regge il **complemento di termine** (a chi, a che cosa)

- ▶ *Purtroppo la questione dell'ambiente [Umwelt] interessa a pochi.*
- ▶ *Ti (= a te) interessano questi temi?*

Attenzione: il verbo *interessare* con il significato di *riguardare* [*betreffen*], *coinvolgere*, è transitivo e regge il **complemento oggetto diretto** (chi, che cosa)

- ▶ *La decisione interessa tutti i cittadini.*
- ▶ *I cambiamenti in azienda [Betrieb] interesseranno anche noi.*

QUELLO CHE

Pronome misto (dimostrativo + relativo)

Quando serve a collegare due frasi - ed è preceduto da *alles/nichts/etwas* - il pronome relativo *was* viene tradotto con *quello che* (o con il più formale *ciò che*)

e **non con cosa**

- ▶ *Ich verstehe alles, was du sagst.*
Capisco tutto ciò che/quello che dici.

Ma

- ▶ *Ich verstehe, was du meinst.*
Capisco quello che/cosa intendi.

Attenzione: quando *was* è un pronome relativo che sostituisce tutta la frase che precede, si traduce con *cosa che*, *il che*, *la qual cosa*

- ▶ *Sie hat die Arbeit gewechselt, was mich nicht überrascht.*
Ha cambiato lavoro, il che non mi sorprende.

Esercizio 1



In base al significato del verbo *interessare*, decidi se il pronome evidenziato è diretto o indiretto.

1. Ti interessa partecipare al progetto? _____
2. Questa decisione *mi* interessa direttamente. _____
3. La crisi economica ci interessa da vicino. _____
4. Le interessa molto la storia dell'arte. _____
5. Non vi interessano questi libri? _____

Esercizio 2



Traduci in italiano.

1. Alles, was ich weiß, ist, dass sie gestern hier war.

2. Ich glaube alles, was du sagst.

3. Er wollte nichts erklären, was sehr seltsam ist.

Soluzioni

Esercizio 1: 1. indiretto (= a te) 2. diretto (= coinvolge/riguarda me)
 3. diretto (= coinvolge/riguarda noi) 4. indiretto (= a lei)
 5. indiretto (= a voi)

Esercizio 2: Tutto *quello che* so è che ieri (lei) era qui.
 2. Credo a tutto *quello che/ciò che* dici. 3. Non ha voluto spiegare nulla/niente, *il che* è molto strano.



MEDIO

I VOSTRI DUBBI

COME SI DIVIDE IN SILLABE?

...

Per caso ho scoperto che in italiano il suono "st" non si divide: sto-ria, sta-to. Invece in tedesco, dopo la riforma ortografica del 1996, il suono "st" si separa: Fens-ter. Mi potrebbe elencare altre regole della divisione in sillabe in italiano?

Dr.S. Straube, via e-mail

Sì, i gruppi con s + consonante **non si separano** ▶ scon-to, sta-dio.

Non si separano neanche:

- br, tr, cl, ch, pl, gl, gh, gn ▶ fi-gli, gno-mo. In particolare non si separano i gruppi di consonanti che possono trovarsi all'inizio di una parola.

Si separano, invece:

- cq, mb, mp ▶ ac-qua, bam-bi-no, im-pe-ro
- le consonanti doppie ▶ tet-to, mam-ma, sas-so

dividere ▶ teilen, trennen

elencare ▶ aufzählen

separare ▶ trennen

il tetto ▶ Dach

Esercizio 1



a) Città in sillabe: ricomponi i nomi di 9 città italiane.

Le sillabe in maiuscolo sono all'inizio di ogni nome.

MI • ze • ler • gna • MAN • to • BO • ri • va • la • no • lo • PA • ren • mo • TO
no • FI • po • li • BOL • to • NA • za • TREN • no

- | | | |
|----------|----------|----------|
| 1. _____ | 4. _____ | 7. _____ |
| 2. _____ | 5. _____ | 8. _____ |
| 3. _____ | 6. _____ | 9. _____ |

b) Cantanti in sillabe: ricomponi i nomi di 9 cantanti italiani.

Le sillabe in maiuscolo sono le sillabe iniziali di ogni nome.

BA • ni • bue • CE • ni • che • ga • glio • len • LI • maz • ni • no • RA • ro • ta • ti
zot • ZUC • li • NAN • cel • BO • gia • ni • si • GIOR • PAU

- | | | |
|----------|----------|----------|
| 1. _____ | 4. _____ | 7. _____ |
| 2. _____ | 5. _____ | 8. _____ |
| 3. _____ | 6. _____ | 9. _____ |

LA DIVISIONE IN SILLABE

Approfondimento

Ecco altre regole per scrivere correttamente in italiano.

- La consonante va generalmente con la vocale successiva [folger]
 - ▶ ca-sa.
- La vocale iniziale seguita da una sola consonante fa sillaba a sé
 - ▶ a-ce-to, u-di-to.
- Due o tre vocali pronunciate con una sola emissione di voce [pronunciare con una sola emissione di voce: hier, zusammenhängend aussprechen] non si separano
 - ▶ pau-sa, a-iuo-la.
- Due vocali vicine che si pronunciano separatamente formando uno iato [Hiat] si separano
 - ▶ te-a-tro
 - ▶ pa-u-ra
- Le consonanti m, n, r, l si separano dalla consonante che segue
 - ▶ par-co.



L'AUTRICE

ANNA MANDELLI

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



Esercizio 2



Dividi in sillabe gli aggettivi e poi forma il loro contrario.

	IN SILLABE	CONTRARIO
1. infelice [unglücklich]		
2. disonesto [unehrlich]		
3. scontento		
4. sfortunato		
5. sgradevole [unangenehm]		
6. incapace [unfähig]		
7. apolitico		
8. disattento [unaufmerksam]		
9. insufficiente [ungenügend]		
10. inesperto [unerfahren]		
11. svantaggioso [unvorteilhaft]		
12. infedele [untreu]		
13. disordinato [unordentlich]		
14. insensibile		
15. disinformato		
16. amorale		
17. insoddisfatto [unzufrieden]		

Esercizio 3



Individua le 18 parole nascoste nella sequenza e scrivile dividendole in sillabe.

bananaamicopostocorpocomportamentosettecascatapiedeacquedottocampochiavemantellolibrobaulesceltaacquistopiùpaio

1.	7.	13.
2.	8.	14.
3.	9.	15.
4.	10.	16.
5.	11.	17.
6.	12.	18.

Soluzioni

Esercizio 1: a) 1. Milano 2. Mantova
3. Bologna 4. Palermo 5. Torino 6. Firenze
7. Bolzano 8. Napoli 9. Trento.

b) 1. Baglioni 2. Celentano 3. Ligabue
4. Ramazzotti 5. Zucchero 6. Nannini
7. Bocelli 8. Giorgia 9. Pausini.

Esercizio 2: 1. in-fe-li-ce ≠ felice
2. di-so-ne-sto ≠ onesto
3. scon-ten-to ≠ contento

4. sfor-tu-na-to ≠ fortunato
5. sgra-de-vo-le ≠ gradevole
6. in-ca-pa-ce ≠ capace
7. a-po-li-ti-co ≠ politico
8. di-sat-ten-to ≠ attento
9. in-suf-fi-cien-te ≠ sufficiente
10. i-ne-sper-to ≠ esperto
11. svan-tag-gio-so ≠ vantaggioso
12. in-fe-de-le ≠ fedele
13. di-sor-di-na-to ≠ ordinato
14. in-sen-si-bi-le ≠ sensibile

15. di-sin-for-ma-to ≠ informato
16. a-mo-ra-le ≠ morale
17. in-sod-di-sfat-to ≠ soddisfatto

Esercizio 3: 1. ba-na-na 2. a-mi-co 3. po-sto
4. cor-po 5. com-por-ta-men-to [Verhalten]
6. set-te 7. cas-ca-ta [Wasserfall] 8. pie-de
9. ac-que-dot-to [Wasserleitung] 10. cam-po
11. chia-ve 12. man-tel-lo 13. li-bro 14. ba-u-le
[Kofferraum] 15. scel-ta 16. ac-qui-sto 17. più
18. pa-io.



MEDIO

FARE CONFRONTI E SIMILITUDINI

Chiara e Matteo hanno trascorso la serata da amici e stanno rientrando a casa.



Chiara: Hai visto il figlio di Giulia e Riccardo? È cresciuto tantissimo!

Matteo: Davvero, quasi non l'avevo riconosciuto.

Chiara: Ma se è spiccicato a suo padre! Tale e quale: magro come un'acciuga, stesso sguardo, stesso sorriso. Quando ride sembra Riccardo da giovane, due gocce d'acqua, è impressionante.

Matteo: Hai ragione, tutto suo padre, mentre non assomiglia affatto alla madre.

Chiara: Mah, forse un po' il taglio degli occhi. Però, secondo me, il carattere l'ha preso da Giulia: mi è parso un tipo vivace, solare proprio quanto lei. Anche i modi mi ricordano più quelli della madre.

Matteo: Eh sì, lei ha l'argento vivo addosso, sprizza energia da tutti i pori... Il marito invece è una persona tranquilla, pacata, che non si scompone mai. Se ne sta quasi tutto il tempo muto come un pesce. Non c'è paragone!

Chiara: No, dai, non esagerare, non è come lo stai dipingendo tu, non è affatto una mummia.

Matteo: Non so come facciano a stare insieme, c'è un abisso tra i due, diversi come il giorno e la notte!

Chiara: Gli opposti si attraggono e loro due sono inseparabili.

Matteo: Ammettilo, però, che lui è piuttosto cambiato. In passato non era così: era molto più socievole, pieno di entusiasmo, sempre felice come una Pasqua... Ce ne passa con il Riccardo di oggi!

Chiara: Per fortuna il figlio sembra un mix ben riuscito tra i due.

Matteo: Sì, certo, ma ripeto, Riccardo ultimamente si è incupito, è chiuso nel suo mondo.

Chiara: Ancora?! Invecchiando si cambia. Succede a molti. Cosa dovrei dire allora di te?

Matteo: Niente, io sono rimasto sempre lo stesso, magari persino migliorato.

Chiara: Sì, come no! Sempre più cocciuto, testardo come un mulo. Devi averlo ereditato da tuo padre, anche lui, se si incaponisce su qualcosa, è difficile fargli cambiare idea.

Matteo: Tale padre, tale figlio.

Chiara: Quando ci siamo conosciuti non eri così, eri un angelo!

Matteo: Proprio come te, chi si somiglia, si piglia!



L'AUTRICE

GIOVANNA IACONO

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

il confronto	➤ Vergleich
la similitudine	➤ Ähnlichkeit
riconoscere	➤ erkennen
essere spiccicato a suo padre	➤ ganz der Vater sein
tale e quale (a lui)	➤ genau wie er
magro come un'acciuga	➤ dünn wie eine Bohnenstange
due gocce d'acqua	➤ zum Verwechseln ähnlich
non ... affatto	➤ ...überhaupt nicht

avere l'argento vivo addosso	➤ Hummeln im Hintern haben
pacato	➤ gelassen, ruhig
non scomporsi	➤ sich nicht aus der Ruhe bringen lassen
il paragone	➤ Vergleich
esagerare	➤ übertreiben
c'è un abisso tra	➤ da liegen Welten dazwischen
inseparabile	➤ unzertrennlich
socievole	➤ gesellig

felice come una Pasqua	➤ rundum zufrieden
ce ne passa	➤ ein großer Unterschied sein
incupirsi	➤ hier: bedrückt wirken
cocciuto	➤ dickköpfig
ereditare	➤ erben
incaponirsi su qc.	➤ sich auf etw. versteifen
chi si somiglia, si piglia	➤ Gleich und Gleich gesellt sich gern

1 Cosa dici?

M

Trova nel testo le parole o espressioni giuste.

1. L'aggettivo informale sinonimo di **identico**.

2. L'espressione che si riferisce a chi non sta mai fermo.

3. Lo sono due persone con caratteri contrastanti: **diverse come...**

4. Ostinarsi su qualcosa.

2 Le parole giuste

M

Scegli l'alternativa corretta.

1. – Il libro è di gran lunga migliore rispetto al film! – Non puoi **accompagnare/paragonare** un film a un libro, sono due cose completamente diverse!
2. Nel modo di camminare Luca mi **ricorda/risembra** tanto suo padre, è impressionante.
3. Tra promettere di cambiare e farlo davvero, ce ne **va/passa**!
4. È utile **mettere/fare** a confronto i risultati di quest'anno con quelli dell'anno scorso.
5. Lisa non **assomiglia/assimila** molto alla madre, ma ha lo stesso sorriso.

3 Similitudini allo zoo

M

Scrivi il nome dell'animale raffigurato e fai gli abbinamenti giusti.

- | | | | |
|----------------------|----|---|-------|
| 1. sano come un... | a. |  | _____ |
| 2. lento come una... | b. |  | _____ |
| 3. solo come un... | c. |  | _____ |
| 4. furbo come una... | d. |  | _____ |
-
- | | | | |
|--|--|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></div> | <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></div> | <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></div> | <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></div> |
|--|--|--|--|

Soluzioni

Esercizio 1: 1. spiccatissimo 2. avere l'argento vivo addosso 3. il giorno e la notte 4. incaponirsi

Esercizio 2: 1. paragonare 2. ricorda 3. passa 4. mettere 5. assomiglia

Esercizio 3: 1. d (pesce) 2. a (lumaca) 3. b (cane) 4. c (volpe)

IL GLOSSARIO DEI CONFRONTI

accostare	➤ nähern
assomigliare	
somigliare	➤ ähneln
somigliarsi	➤ sich ähneln
comparare	➤ vergleichen
confrontare	
mettere a confronto	➤ vergleichen
contrapporre	
contrapporsi	➤ sich widersetzen gegensätzlich sein
equiparare	➤ gleichstellen
paragonare	
fare un paragone tra	➤ vergleichen/einen Vergleich anstellen zwischen
ricordare	➤ (sich) erinnern
sembrare	
avere l'aspetto di	➤ scheinen/aussehen wie
essere più ... di	
essere meno ... di	➤ mehr/weniger ... sein als
tanto ... quanto/	
così ... come	➤ genauso ... wie
esserci una grande	
differenza	➤ ein großer Unterschied bestehen
esserci un abisso	➤ es liegen Welten dazwischen
ce ne passa	
ce ne vuole	➤ ein großer Unterschied/weiter Weg sein
non c'è paragone	➤ nicht vergleichbar sein
simile a	➤ ähnlich wie
uguale a	➤ gleich wie
identico a	➤ identisch mit
somigliante a	➤ ähnlich wie
spiccatissimo a	➤ genau wie
tale e quale	➤ genauso wie
diverso/diverso da	➤ unterschiedlich/anders als
migliore/peggiore di	➤ besser/schlechter als
buono come il pane	➤ herzensgut
bello come il sole	➤ strahlend schön
fresco come una rosa	➤ taufersch, wie neugeboren
leggero come una piuma	➤ federleicht
sordo come	
una campana	➤ stocktaub
cieco come una talpa	➤ blind wie ein Maulwurf
dormire come un ghiro	➤ wie ein Marmeltier schlafen
tremare come una foglia	➤ wie Espenlaub zittern
cantare come	
un uccello	➤ wie eine Nachtigall singen

PAESOFIA E ALTRE NOVITÀ

Viele Neologismen wie *ghostare* und *criptoarte* entspringen unserem digitalen Umfeld. Wie charmant klingt im Gegensatz dazu *paesofia*, das entschleunigt Philosophieren in ländlicher Umgebung.

TESTO DANIELA MANGIONE

Nel 2025 un nuovo vocabolo è entrato nell'enciclopedia più importante d'Italia, la Treccani. Si tratta di *paesofia*. Questa parola esprime un bellissimo concetto: l'idea che i piccoli borghi siano il luogo ideale per coltivare un pensiero calmo e profondo, che permette di esplorare l'interiorità e la tradizione filosofica. È un modo di vivere opposto alla velocità cittadina, perché i piccoli borghi offrono "una sapienza che consiste nell'invito a fermarsi e rallentare per poter riflettere e pensare". Chi non ha mai sentito il desiderio di una vita fatta di mattinate al bar della piazza, in un paese dove si conoscono tutti? La parola, in realtà non è diffusissima: ma l'Enciclopedia Treccani ha scelto di inserirla probabilmente per esortarci a non passare su tutto con la velocità che ci trascina da uno schermo all'altro e ad adottare invece la calma del passo antico, che tutto osserva e gusta. È una bella proposta, quella di iniziare l'anno con *paesofia*.

Anche i vocabolari registrano parole nuove che aiutano a descrivere meglio la nostra vita attuale. Il Nuovo Devoto Oli (Le Monnier), quest'anno con la copertina color glicine, disponibile in versione cartacea e digitale, registra neologismi come *ghostare* e *criptoarte*, rispettivamente il malcostume virtuale di sparire improvvisamente e un nuovo tipo di arte digitale.



La rubrica "Questioni di stile", che troviamo fra le sue pagine, elargisce consigli per i momenti critici: obiettivo o obbiettivo, familiare o famigliare? Nella rubrica "Parole minate" scopriamo che i dolci sono leccornie e non leccòrnies, che si dice persuadere e non persuādere e che si scrive aeroporto e non aereoporto.

Lo Zingarelli 2026, presenta alcune nuove parole come *retromania*, l'amore ossessivo per le cose del passato, e *retrogaming*, quando l'amore e l'ossessione sono rivolte a vecchi giochi informatici. Lo Zingarelli segna anche, con il verbo *turistificare*, la possibilità di dare nome a una nuova tendenza, quella di "modificare il tessuto urbano e sociale o l'assetto ambientale di una località al fine di attirare turisti"; mentre è arrivato anche qui l'usatissimo verbo *whatsappare*. È nata poi una nuova paura, detta *aporofobia*, la paura di diventare poveri. Fra le 130 parole che terminano con *fobia* questa sembra essere proprio lo specchio dei nostri tempi. Entrano nel dizionario vocaboli a molti già noti, come *cicchetto*, "in Veneto, stuzzichino servito con un bicchiere di vino nei tradizionali bacari" e la relativa *cicchetteria*; ed entrano anche le *busiate* [vedi pag. 36], un formato di pasta tipico della città di Trapani, in Sicilia. L'universo, in tutte le sue sfumature, è ancora una volta servito tra le pagine dei vocabolari.

Per approfondire*

◆ Il Nuovo Devoto-Oli, Le Monnier

Versione cartacea + digitale € 72; versione digitale € 16,92.

◆ G. Galotta, *Paesofia. Filosofia e viaggi nei piccoli paesi*,

La scuola di Pitagora, € 15.

◆ Lo Zingarelli 2026, Zanichelli

Versione cartacea € 82,90; versione digitale € 13,10.

la paesofia: Kofferwort aus „paese“ [Dorf, Land] und „filosofia“ [Philosophie]

il borgo	→ Dorf
coltivare	→ kultivieren, anbauen
esplorare	→ erforschen
l'interiorità	→ Inneres
opposto	→ im Gegensatz zu
la velocità	→ Geschwindigkeit
la sapienza	→ Weisheit
consistere in qc.	→ in etw. bestehen

rallentare → verlangsamen
hier: entschleunigen

riflettere	→ nachdenken
diffusissimo	→ sehr verbreitet
scegliere	→ beschließen
inserire	→ einfügen hier: aufnehmen
esortare	→ ermuntern
trascinare	→ treiben, schleppen
lo schermo	→ Bildschirm
adottare	→ anwenden

il glicine → Glyzine, Blauregen

cartaceo	→ Papier-
la criptoarte	→ Krypto-Kunst
il malcostume	→ Unart
sparire	→ verschwinden
elargire	→ spenden hier: geben
minato	→ vermint hier: tückisch
la leccornia	→ Leckerbissen, Schmankerl
persuadere	→ überzeugen

essere rivolto a → sich richten auf

segnalare	→ hinweisen
turistificare	→ touristifizieren
modificare	→ verändern
il tessuto	→ Gefüge
l'assetto	→ Struktur
la località	→ Ort
la paura	→ Angst
terminare	→ enden
lo stuzzichino	→ Häppchen
la sfumatura	→ Facette



DILLO MEGLIO!

Welches Verb passt noch besser?

fare una modifica**apportare una modifica**

[eine Änderung vornehmen]

TRADUZIONE

Ein deutsches Wort hat im Italienischen mehrere Bedeutungen.

Das Messer ist nicht **scharf** genug.Ich mag kein **scharfes** Essen.Das Bild ist gestochen **scharf**.Il coltello non è abbastanza **tagliente/affilato**.Non mi piace il cibo **piccante**.L'immagine è molto **nitida**.

GRAMMATICA PER PRINCIPIANTI

NEU!

Sind Sie fit auf dem Niveau A1–A2?

Ergänzen Sie mit dem richtigen Pronomen:

Ho chiamato Sara e ho detto
che stavo male.**le** [ihr]Mit dem Verb **dire** benutzt man
das indirekte Pronomen.

FALSI AMICI

NEU!

Übersetzen Sie und passen Sie auf, dass Sie nicht auf falsche Freunde hereinfallen!

Che bel maglione! E come è **morbido**!

Was für ein schöner Pullover! Und wie weich er ist!

morbido ≠ **morbid****morbido** = weich / **morbid** = macabro, patologico

COMUNICARE IN ITALIANO

NEU!

Jetzt sind Sie dran!

Sie kochen sehr gerne.
Wie können Sie das auf Italienisch formulieren?
Überlegen Sie sich drei Möglichkeiten.

1. Mi piace molto cucinare.

2. Adoro cucinare.

3. Cucinare è la mia passione.

LA CURA DELLE PAROLE

Wörter haben Gewicht, sie können beflügeln oder auch niederschmettern. Auf die richtige Wortwahl zu achten, ist nach dem bekannten Autor Gianrico Carofiglio nicht nur intellektuelle Kür, sondern vielmehr ethische Pflicht.

DIFFICILE

Le parole sono oro. La materia preziosa capace di custodire le storie. Aver cura delle parole nelle relazioni è un gesto di umanità, di responsabilità e partecipazione. Una parola non vale l'altra, i bambini e le bambine lo sanno per averlo imparato spesso sulla loro pelle. Le parole possono essere lievi e accompagnano ai voli, o pesanti taglienti schiaccianti. Possono essere luminose e misteriose, esatte o sciatte". Cristina Bellemo, autrice del libro *La cura delle parole* (Edizioni Messaggero Padova, 2023), ci invita a riflettere su quanto sia importante aver cura delle parole, sceglierle con attenzione e sentirsi responsabili del loro effetto sugli altri. *Le parole e la cura* (La nave di Teseo, 2025) di Simona Argentieri, psicoanalista e saggista, approfondisce lo stesso concetto, sottolineando che le parole possono diventare anche strumento di cura in caso di malattia. Spesso si

confonde la terapia con la cura. La terapia è l'intervento specifico su una patologia per ridurne o eliminare le cause e i sintomi; la cura è un concetto più vasto. Riguarda un bisogno universale e comporta la responsabilità di ascoltare anche quello che il paziente non dice: la sua paura, la sua diffidenza. Quando si sta male, il linguaggio richiede più attenzione e l'accoglienza è fondamentale. È provato che l'attenzione alla persona non solo rende più efficaci le cure, ma riduce i tempi e perfino i costi.

Le parole sono protagoniste anche dell'ultimo libro di Gianrico Carofiglio, *magistrato* e saggista, intitolato *Con parole precise. Manuale di autodifesa civile* (Feltrinelli, 2025). Occuparsi del linguaggio, secondo Carofiglio, non è un lusso da intellettuali, ma un dovere cruciale dell'etica pubblica, specie oggi che, con l'avvento dei populismi, la menzogna è diventata tecnica politica. Partendo da esempi concreti, come i comizi di Trump o le retoriche dell'odio a cui siamo esposti quotidianamente, l'autore insegna a riconoscere le trappole del linguaggio e a disinnescarle. Un vero e proprio manuale di autodifesa civile, un invito a esercitare il pensiero critico, a scegliere le parole giuste, a non cadere nell'ipnosi della lingua manipolata. Scrivere e parlare bene, in ogni campo, ha a che fare con la qualità del pensiero e con l'onestà di chi elabora il messaggio. Come conclude Carofiglio, dare il nome giusto alle cose può essere un gesto rivoluzionario.



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



la cura ➤ sorgfältiger Umgang, Pflege, Behandlung, Aufmerksamkeit	sciatto ➤ unbeholfen	l'accoglienza ➤ Aufnahme	il comizio ➤ Wahlkampfveranstaltung
custodire ➤ bewahren	riflettere ➤ nachdenken	provato ➤ erwiesen	l'odio ➤ Hass
avere cura di ➤ achten auf	il/la saggista ➤ Sachbuchautor, -in	il magistrato ➤ Richter	la trappola ➤ Fallstrick, Falle
la partecipazione ➤ Teilhabe	approfondire ➤ vertiefen	il manuale ➤ Handbuch	disinnescare ➤ entschärfen
valere ➤ bedeuten	confondere ➤ verwechseln	l'autodifesa ➤ Selbstverteidigung	l'invito ➤ Aufforderung
accompagnare ai voli (mettere le ali) ➤ hier: beflügeln	eliminare ➤ beseitigen	il dovere ➤ Pflicht	cadere nell'ipnosi ➤ sich hypnotisieren/beeinflussen lassen
schiacciante ➤ hier: niederschmetternd	il bisogno ➤ Bedürfnis	cruciale ➤ entscheidend	il campo ➤ Bereich, Feld
	comportare ➤ mit sich bringen	specie ➤ insbesondere	l'onestà ➤ Ehrlichkeit
	la diffidenza ➤ Misstrauen	l'avvento ➤ Aufkommen	elaborare ➤ verfassen
		la menzogna ➤ Lüge	

Relax termale
ai Bagni Vecchi
di Bormio, in
Lombardia.

WARUM BORMIO?



- per le 48 curve del Passo dello Stelvio
- è famoso per le sue acque termali
- gli appassionati di ciclismo possono affrontare salite leggendarie



Bormio

Spätestens zum Start der Olympischen Winterspiele 2026 wird das alpine Dorf Bormio in aller Munde sein. Unbedingt sehenswert: das legendäre Stilfser Joch mit seinem Nationalpark, die römischen Thermen und die spektakulären Fahrradrouten, die sich zwischen majestätischen Gipfeln schlängeln.

TESTO **ALESSANDRO MELAZZINI**

MEDIO

TUTTO IL BELLO DELLE MONTAGNE

Benvenuti a Bormio, il paese dell'Alta Valtellina dove vivo quando sono in Italia. Ne avrete sentito parlare, perché quest'anno, in occasione delle Olimpiadi invernali **Milano-Cortina 2026**, Bormio ospiterà le gare maschili di sci alpino e quelle maschili e femminili di sci alpinismo. Teatro delle competizioni sarà la celebre **Pista Stelvio** che, con i suoi 3.186 metri di lunghezza e un dislivello di 987 metri, è una delle più spettacolari e impegnative del mondo. Anche il paese in sé è splendido, perché pur essendo conosciuto ha saputo mantenere le peculiarità di un piccolo borgo alpino, con le strette vie acciottolate, i negozietti del centro, le casette in pietra e le balconate in legno. Bormio è a 1.225 metri sul livello del mare, circondata da montagne ricoperte di larici e conifere. In poco tempo si può salire al **Passo dello Stelvio**, uno dei luoghi più scenografici delle Alpi italiane, o al **Passo Gavia**, entrambi protagonisti di molti Giri d'Italia; o raggiungere vette maestose come il **Pizzo Tresero** (3.594 m).

LA PIAZZA DEL KUERC

Per assaporare la vita di paese, basta percorrere la centrale **via Roma**, piena di negozi e locali, e raggiungere **piazza Cavour**, da tutti conosciuta come **Kuerc** ("coperchio", nel dialetto locale), nome che ha preso dalla struttura in pietra che si trova nella piazza, per secoli sede delle assemblee cittadine e dell'amministrazione della giustizia. Su piazza Cavour si affacciano case affrescate, antichi portali,



la Collegiata dei Santi Gervasio e Protasio, la Torre civica. Nelle sere d'estate, nella piazza si ritrovano locali e turisti, ma il giorno più importante è la domenica di Pasqua, quando diventa il punto d'arrivo della processione dei Pasquali, imponenti sculture di legno, create e portate a mano dai giovani del posto. Ogni anno, i cinque quartieri di Bormio si sfidano per realizzare la creazione più memorabile.



LE ANTICHE TERME ROMANE

Dopo una sciata o una bella passeggiata, è d'obbligo visitare i **Bagni di Bormio**, quelli Vecchi e quelli Nuovi. Le acque termali del posto erano già apprezzate ai tempi dei Romani, come attesta la *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio. La fama arriva però soprattutto a partire dal Rinascimento. Si dice che, tra i personaggi illustri che hanno visitato i Bagni, ci sia anche Leonardo da Vinci, che li cita infatti nel suo *Codice Atlantico*. Nei dintorni c'è una vasca termale chiamata proprio "Pozza di Leonardo". Si trova in un luogo affascinante, in mezzo alle montagne, lungo il torrente Braulio e l'accesso è gratuito. Per raggiungerla bisogna imboccare la strada per Livigno e poi, lasciata la macchina, procedere con una breve camminata nel bosco.

l'Alta Valtellina	➤ oberes Veltlin
ospitare	➤ hier: Austragungs-ort sein
la gara	➤ Rennen
lo sci alpinismo	➤ Skibergsteigen
la competizione	➤ Wettbewerb
il dislivello	➤ Höhenunterschied

impegnativo	➤ fordernd
la peculiarità	➤ Besonderheit
il borgo	➤ Dorf
stretto	➤ eng
acciottolato	➤ mit Kopfstein-pflaster
il larice	➤ Lärche

il Passo dello Stelvio	➤ Stifiser Joch
la vetta	➤ Gipfel
assaporare	➤ genießen
l'assemblea	➤ Versammlung
l'amministrazione (f.) della giustizia	➤ Justizverwaltung

affacciarsi	➤ liegen
civico	➤ Stadt-
imponente	➤ imposant
sfidarsi	➤ sich herausfordern
memorabile	➤ denkwürdig
la sciata	➤ Skilaufen, Skitour

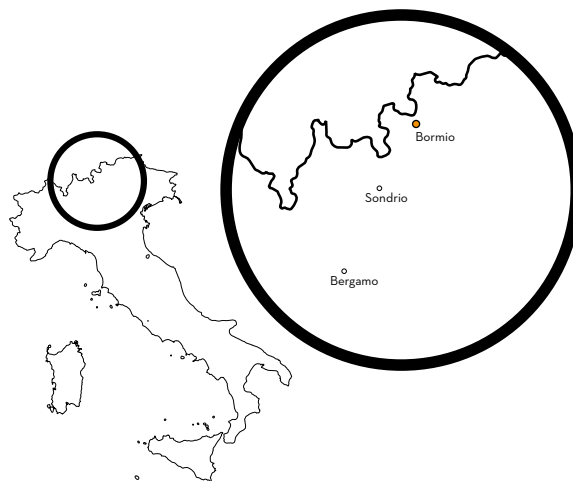
TUTTI A TAVOLA

La cucina valtellinese è forte, robusta e sincera. D'obbligo provare i **pizzoccheri**, i famosi tagliolini di **grano saraceno** conditi con **verze**, patate, formaggio Casera e burro, così come gli **sciatt**, **frittelle** tonde e croccanti, che nascondono un cuore di formaggio **fuso**. Naturalmente non va dimenticata la specialità più tipica del luogo, la **bresaola**. Se d'estate si è invitati in una **malga**, quasi di sicuro a tavola verrà servita **polenta taragna**. Ricordatevi, se avete ancora spazio libero, di provare la **bisciola**, un dolce delizioso a base di **frutta secca** e miele, che a Bormio purtroppo subisce la concorrenza delle torte delle pasticcerie locali. Il tutto va **innaffiato** dal "vino generoso" della Valtellina, come lo chiamava Thomas Mann. Probabilmente si riferiva a un classico **Sassella** o a un **Valtellina Superiore**. Ma, attenzione, il pasto non può dirsi **concluso** se a tavola non compare un bicchierino dell'**amaro Braulio**, estratto di **erbe** raccolte nell'**omonima conca**, sulla strada dello Stelvio, e invecchiato nella distilleria situata proprio sotto via Roma.

Nell'altra pagina:

una panoramica di Bormio; uno scorcio dello Stelvio.

Qui: polenta e pizzoccheri; la strada per il Passo dello Stelvio.



DA NON PERDERE

Il Parco nazionale dello Stelvio

Bormio si trova all'interno del Parco nazionale dello Stelvio. Nato nel 1935, è uno dei parchi nazionali più antichi d'Italia e vanta [vantare: *bieten, sich rühmen*] un'eccezionale varietà [Vielfalt] paesaggistica, di flora e di fauna. Tra le innumerevoli valli [Täler] da esplorare a piedi, un classico è la **Val Zebrù**, dove si possono avvistare [beobachten] animali selvatici come cervi [Hirsche] e gipeti [Bartgeier]. Splendida anche la **Val Viola**, contornata [umgeben] da cime [Gipfel] di 3.000 metri. Il **giro dei laghi di Cancano** è una meta molto apprezzata anche dagli appassionati di mountain bike.

Pedalarre sui miti

Da Bormio partono tre salite [Bergtour] leggendarie per gli appassionati di ciclismo: quella dello **Stelvio** (vedi pag. 10), con decine di tornanti che la rendono un'impresa [Unterfangen] lunga ed esaltante [aufregend]; quella del **Gavia**, un passo più selvaggio, dai paesaggi a tratti [teilweise] lunari; infine l'ascensione, breve ma intensa, al celebre e temuto **Passo del Mortirolo**, tra le tappe più impegnative del Giro d'Italia. Consigliate a chi vuole davvero sfidare [herausfordern] se stesso.

apprezzare ➤ schätzen

attestare ➤ belegen

la fama ➤ Ruf

il Rinascimento ➤ Renaissance

la vasca ➤ Becken

il torrente ➤ Fluss

imboccare ➤ einbiegen in

lasciare ➤ hier: abstellen

il grano saraceno ➤ Buchweizen

la verza ➤ Wirsing

la frittella ➤ Art von Krapfen

fuso ➤ geschmolzen

la bresaola: luftgetrockneter, gesalzener Rinderschinken

la malga ➤ Almhütte

la frutta secca ➤ Trockenfrüchte und Nüsse

subire ➤ leiden unter

la pasticceria ➤ Konditorei

innaffiare ➤ eintauchen

generoso ➤ großzügig

concludere ➤ beenden

l'estratto ➤ Extrakt, Auszug

le erbe pl. ➤ Kräuter

omonimo ➤ gleichnamig

la conca ➤ Tal(kessel)

SPAGHETTI POP

MEDIO Per la cantante Luca Vasta cucinare non è solo una passione, ma il modo migliore per esprimere la sua doppia identità. Cresciuta tra Remscheid e Ragusa, in Sicilia, nell'introduzione del libro Vasta racconta i tanti momenti trascorsi con la famiglia a cucinare e, naturalmente, ad ascoltare musica italiana. Tra le 50 ricette selezionate, che sono quelle a cui si sente più legata, molte sono di pasta, "perché fare la pasta in casa in compagnia è felicità pura". Tante sono siciliane, come quella degli arancini, "che non possono mai mancare non appena arrivo in Sicilia". Tutte hanno in comune il tocco fresco, scanzonato e pop della loro autrice. **Luca Vasta, Spaghetti pop, Südwest, 2025, € 25**

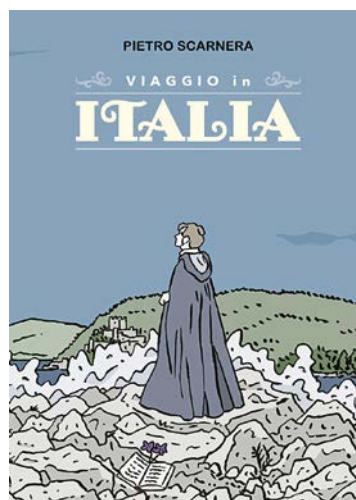


L'OROLOGIAIO DI BRES

MEDIO La giornalista Vera Coen indaga per far luce sulla morte del padre, avvenuta negli anni Ottanta in un attentato mai chiarito. Un noir che si muove tra passato e presente, raccontando gli anni di piombo in tutta la loro complessità. **Maurizio De Giovanni, L'orologio di Bres, Feltrinelli, 2025, € 19**

VIAGGIO IN ITALIA

FACILE Da Goethe a Stendhal, da Lord Byron a Mary Shelley, gli artisti che nel passato hanno attraversato l'Italia, ispirati dalla sua bellezza, sono moltissimi. Questo graphic novel racconta alcuni frammenti dei loro viaggi e solleva un interrogativo: come appare l'Italia ai viaggiatori di oggi? **Pietro Scarnera, Viaggio in Italia, Coconino Press, 2024, € 22**



SPAGHETTI POP

la passione ➤ Leidenschaft

esprimere ➤ zum Ausdruck bringen

trascorrere ➤ verbringen

selezionare ➤ auswählen

legato ➤ verbunden

l'arancino: Frittierte Reiskugel, meist mit Fleischragout und Erbsen gefüllt

manicare ➤ fehlen

scanzonato ➤ unbeschwert

L'OROLOGIAIO DI BRES

l'orologiaio ➤ Uhrmacher

indagare ➤ recherchieren

chiarire ➤ (auf)klären

gli anni (pl.) di piombo: „bleierne Jahre“, Jahre des Terrorismus

VIAGGIO IN ITALIA

l'artista m./f. ➤ Künstler, -in

sollevare ➤ heben, hier: aufwerfen

l'interrogativo ➤ Frage



ADESSO
al cinema



Mit *Le città di pianura* gelang Sossai ein unerwarteter Kinoerfolg. Ein schräges Roadmovie durch die Tristesse der venetischen Provinz, immer auf dem Weg zum letzten Absacker.

DI SALVATORE VIOLA

DIFFICILE



AUF S. 63
VERSION
A2

WARUM DIESER FILM?

Ogni luogo comune ha un fondo di verità. Si dice che la “provincia” sia il vero cuore dell’Italia e non c’è niente di più vero. Per capire davvero l’Italia bisogna osservare e comprendere quel vasto territorio che costituisce la provincia italiana. Esplorarlo anche nei suoi angoli più remoti e oscuri è un modo per gettare un’occhiata nell’anima più profonda del paese. *Le città di pianura*, di Francesco Sossai, ci fa vedere tutto questo con nostalgia e disincanto. E intanto racconta qualcosa di noi... non solo di noi italiani.

Titolo: Le città di pianura
[The Last One for the Road]

Regia: Francesco Sossai

Anno: 2025

Genere: Road movie

Durata: 98 minuti

Cast: Filippo Scotti, Sergio Romano, Pierpaolo Capovilla, Roberto Citran, Andrea Pennacchi

Francesco Sossai (Feltre, 1989) ha frequentato la *Deutsche Film- und Fernsehakademie* di Berlino. Gira alcuni cortometraggi che hanno un buon riscontro. Con il successo di *Le città di pianura*, Sossai si afferma come la nuova stella nascente del cinema italiano.



“ **U**n film su uno studente di Architettura che ama Carlo Scarpa e va in giro per il Veneto non è esattamente il tipo di film che riempirà le sale...”
Ecco la reazione di alcune personalità dell’industria cinematografica quando Francesco Sossai presenta il suo lavoro. L’ha rivelato lo stesso regista al *Corriere della Sera*, spiegando in un’intervista che lui, invece, ci ha sempre creduto. E ha fatto bene.

Un piccolo miracolo

Le città di pianura, una coproduzione italo-tedesca, ha ottenuto un successo sorprendente. Presentato al Festival di Cannes e al Filmfest di Monaco di Baviera, il film è uscito nelle sale italiane alla fine di settembre 2025 e, in meno di tre mesi, ha incassato oltre 1,5 milioni di euro. Un successo basato quasi interamente sul passaparola. Un piccolo miracolo.

Il film racconta la lunga notte – che in realtà dura giorni – di Carlobianchi (soprannome derivato dall’unione del nome e cognome, ovvero Carlo Bianchi) e Doriano, interpretati da Sergio Romano e Pierpaolo Capovilla, due cinquantenni spiantati che, con la scusa dell’ultimo bicchiere, vagano per la pianura veneta di bar in bar, di osteria in osteria. Dovrebbero andare a prendere all’aeroporto il loro amico Genio, di ritorno dall’Argentina, ma prima si concedono una deviazione a Venezia, per “il bicchiere della staffa”. Lì incontrano Giulio, interpretato da Filippo Scotti, uno studente di Architettura timido e spaesato, che si lascia trascinare dai due in una specie di Odissea sgangherata attraverso un Veneto fatto di improbabili locali western, pub, autogrill, capannoni industriali, villette con le palme in giardino. Senza volerlo, il giovane partecipa a un viaggio interiore che si rivelerà una lezione di vita.

Carlobianchi e Doriano sono legati da un sentimento che va oltre l’amicizia. La loro unione ricorda un vecchio matrimonio con il suo intreccio di solidarietà, intesa, sentimenti, ricordi, nostalgie, illusioni e speranze. Quel ménage risucchia, suo malgrado, il giovane Giulio, che alla fine si libera dei suoi pregiudizi e accetta di lasciarsi contagiare dallo spirito



“alcolico” e libertario della coppia.

E così, eccoli *on the road*. Il loro è un vagare allucinato attraverso una terra allucinante, alla ricerca di un senso dove un senso non c'è più o, forse, non c'è mai stato. I due il senso lo trovano nel rito del “bicchiere della staffa”, che ripetono in modo ossessivo. Il loro è un modo di sottrarsi allo smarrimento, per non perdere la strada, consapevoli che anche la strada è una chimera e non porta da nessuna parte, proprio come la fantomatica Lisbona-Treviso-Budapest. Per costruirla si è disposti a devastare l'antica bellezza del territorio, o quel che ne resta, come la dimora di una nobile famiglia: “Non rimarrà più nulla di questa regione”, osserva con amarezza l'ultimo discendente. “Solo un'enorme infrastruttura e modi per spostarsi, ma nessun luogo dove andare”.

La provincia cancellata

In una scena centrale del film, Giulio ammira un affresco nella villa dei conti Fadiga: “È la scuola del Veronese. Un paesaggio che non esiste, senza tutte quelle città di pianura in mezzo”. E in effetti, in molte rappresentazioni tradizionali, le montagne e la laguna vengono rappresentate senza la pianura che le separa.

C'è un Veneto “da cartolina”, in cui le Dolomiti si tingono di rosa al tramonto, i filari di viti ricamano i pendii dolci delle colline, i sontuosi palazzi veneziani si specchiano nella laguna. E c'è un altro Veneto, quello che non finisce quasi mai in fotografia. Camilla Burelli lo descrive in un articolo del quotidiano online *Il Post* usando le parole di scrittori come Vitaliano Trevisan e Francesco Maino: “Il nebbioso e malsano Nord-est (...) sempre rappresentato come una periferia della quale non val la pena di rammentare nulla...”.

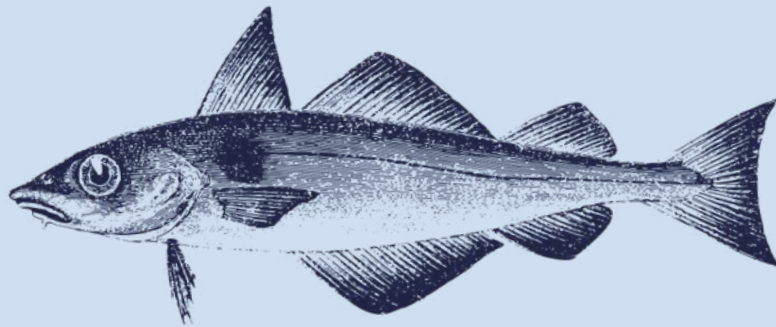
Non è solo questione di paesaggio. È così ancora oggi. Tendiamo a mostrare quello che consideriamo il nostro profilo migliore e a nascondere l'altro, perché non ci piace o non lo riteniamo all'altezza.

Le città di pianura ci parla proprio di questo: di un Veneto – ma potremmo dire di un'Italia – ormai rimossi dall'immaginario collettivo. L'Italia dei luoghi intermedi, né di città né di campagna, dove la vita scorre con una monotonia che diventa quasi ipnotica, molto simile alle sabbie mobili. Più cerchi di uscirne, più ci sprofondi dentro. Ci parla del meccanismo di rimozione e di come spezzarlo. Lo fa senza retorica, senza moralismi, con leggerezza, ironia e una delicatezza che si avvicina alla poesia.

C'è una scena in cui Giulio dice ai due che ha appena conosciuto: “Avevate scoperto il segreto del mondo e non ve lo ricordate. Ma era il segreto del mondo o del vostro mondo?”. “Che differenza c'è?”, risponde Carlobianchi. Per lui e per l'amico Dorian il mondo è uno solo. Così come una è la vita di cui non si scarta nulla, nemmeno la birra analcolica dell'autogrill. Una vita che va vissuta e bevuta fino all'ultima goccia, perché “non c'è mai un'altra volta”.

il luogo comune	↳ Klischee	spaesato	↳ entwurzelt	lo smarrimento	↳ Verlorenheit	il pendio	↳ Hang
remoto	↳ abgelegen	trascinare	↳ mitreißen	fantomatico	↳ imaginär	specchiarsi	↳ sich spiegeln
il disincanto	↳ Desillusionierung	sgangherato	↳ chaotisch	devastare	↳ zerstören	rammentare	↳ in Erinnerung rufen
riempire	↳ füllen	improbabile	↳ ungewöhnlich	la dimora	↳ Anwesen	all'altezza	↳ geeignet
rivelare	↳ erklären	il capannone	↳ Halle	il discendente	↳ Nachkomme	rimuovere	↳ verdrängen
sorprendente	↳ überraschend	l'intreccio	↳ Geflecht	cancellare	↳ auslöschen	le sabbie mobili (pl.)	↳ Treibsand
incassare	↳ einspielen	l'intesa	↳ Einverständnis	il conte	↳ Graf	sprofondare	↳ versinken
spiantato	↳ mittellos	risucchiare	↳ in seinen Bann ziehen	il paesaggio	↳ Landschaft	spezzare	↳ durchbrechen
vagare	↳ herumziehen	contagiare	↳ anstecken	separare	↳ trennen	la differenza	↳ Unterschied
concedersi	↳ sich gönnen	allucinato	↳ schräg	tingersi	↳ sich färben	scartare	↳ verschwenden
il bicchiere della staffa	↳ Absacker	allucinante	↳ erschütternd	la vite	↳ Weinrebe		
				ricamare	↳ schmücken		

Che baccalà lo stoccafisso!



Wer hätte gedacht, dass ein norwegischer Fisch seit Jahrhunderten die italienische Küche bereichert – und dabei vom Schicksal eines Schiffbrüchigen erzählt? Am bekanntesten ist wohl die venezianische Variante: Dort wird baccalà mantecato stilecht mit Polenta und einem Glas Weißwein zum Aperitif serviert.

TESTO ISABELLA BERNARDIN

MEDIO AUDIO ÜBUNGSHEFT

Si contano sulle dita di una mano, i cibi “esotici” che da centinaia d’anni svolgono un ruolo da protagonisti nella cucina italiana. Uno di questi è il merluzzo. Non quello fresco, bensì quello essiccato al vento e al sole della Norvegia, ossia lo stoccafisso, e quello sotto sale, il delizioso baccalà. Le fonti storiche documentano il loro commercio e consumo in Italia già dalla fine del 1400.

che baccalà!: in der Umgangssprache bezeichnet dieser Ausdruck eine tollpatschige, unbeholfene und etwas trottelige Person.

il baccalà ➤ Klippfisch

lo stoccafisso ➤ Stockfisch

il merluzzo ➤ Kabeljau

essicare ➤ trocknen

delizioso ➤ köstlich

la fonte ➤ Quelle

il commercio ➤ Handel

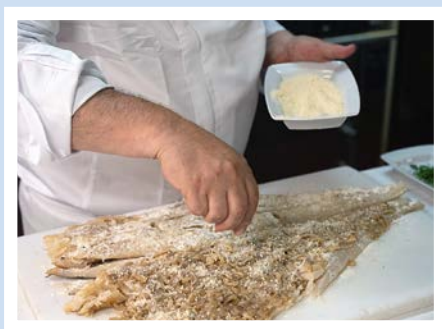
il consumo ➤ Verzehr

Lo stoccafisso, ovvero la storia di un naufragio

Poche tradizioni culinarie italiane possono vantare coordinate di origine tanto precise e avventurose quanto quelle attribuite allo stoccafisso. È l'aprile del 1431 quando il mercante veneziano Pietro Querini salpa dall'attuale Creta con un carico di merci pregiate da vendere nelle Fiandre. La sua meta è il porto di Bruges, ma Querini non vi arriverà. Nei pressi della Spagna settentrionale, il suo veliero incappa in una violenta tempesta, che condanna l'equipaggio a settimane di deriva. A dicembre, il capitano ordina di abbandonare la nave. Due scialuppe solcano il mare, ma solo quella su cui si trova Querini riesce a toccare terra; dell'altra non si saprà più nulla. Il 6 gennaio 1432 una dozzina di superstiti stremati approdano su uno scoglio disabitato e ricoperto di neve. Secondo i calcoli di Querini, sono le coste dell'Irlanda, in realtà la scialuppa è arrivata oltre il Circolo polare artico, su un isolotto dell'arcipelago delle Lofoten oggi chiamato Sandøya. In culo mundi, annota il capitano nel suo diario, dopo che alcuni pescatori della vicina Røst hanno soccorso e accolto i naufraghi con grande generosità. "Per 100 giorni, - scrive Querini, - ci troviamo nel primo cerchio del paradiso". A conquistarlo sono le "donne bellissime", gli usi e costumi della



Sopra: le isole Lofoten, in Norvegia. Da qui deriva la tradizione italiana dello stoccafisso. **In basso:** la preparazione del baccalà alla vicentina.



popolazione e, soprattutto, il metodo di conservazione del pesce. Si tratta degli stocfisi, merluzzi secchi, duri come bastoni perché essiccati al vento gelido. Una tecnica sostanzialmente invariata ancora oggi. Il 15 maggio 1432, quasi quattro mesi dopo il naufragio, Messer Querini e i suoi uomini lasciano Røst, diretti al porto di Bergen. Da lì riprenderanno il viaggio verso Venezia, dove riferiranno profusamente la loro avventura, dando così avvio all'importazione dello stoccafisso dalla Norvegia all'Italia e, indirettamente, ad alcune delle ricette più amate della Penisola.

il naufragio ▶ Schiffbruch

vantare ▶ sich rühmen

avventuroso ▶ abenteuerlich

attribuire ▶ zuschreiben

il mercante ▶ Kaufmann

salpare ▶ in See stechen

la merce ▶ Ware

pregiato ▶ wertvoll

le Fiandre pl. ▶ Flandern

Bruges ▶ Brügge

settentrionale ▶ Nord-

il veliero ▶ Segelschiff

incappare ▶ geraten

condannare ▶ verurteilen,
hier: zwingen

l'equipaggio ▶ Besatzung

la deriva ▶ Treiben

abbandonare ▶ verlassen

solcare ▶ befahren,
überqueren

il superstite ▶ Überlebender

stremato ▶ erschöpft

approdare ▶ landen

il calcolo ▶ Berechnung

soccorrere ▶ retten

il naufrago ▶ Schiffbrüchiger

la generosità ▶ Großzügigkeit

il bastone ▶ Stock

invariato ▶ unverändert

profusamente ▶ ausführlich

dare avvio a ▶ in Gang bringen

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

Ricetta della Dogale Confraternita del Baccalà

Ingredienti

300 g di stoccafisso già bagnato e sfilettato
 30 ml di olio extra vergine di oliva
alloro
 limone
 sale e pepe

Preparazione

Mettete il baccalà in una pentola, copritelo con acqua fredda leggermente salata e portate a ebollizione. Cuocete per circa 20 minuti con mezzo limone e due foglie di alloro. Versando l'olio a filo e facendo montare come se fosse maionese, "mantecate" la polpa del pesce a mano, usando un cucchiaino di legno o con una planetaria, ma evitate il frullatore. Mescolate fino a ottenere una crema compatta e omogenea. Se è troppo lucida aggiungere un po' d'acqua di cottura; fate comunque in modo che qualche pezzo rimanga intero. La quantità dell'olio dipende dalla qualità del pesce che state lavorando. Aggiustate di sale e di pepe.

Il piatto si guarnisce tradizionalmente con prezzemolo tritato e si accompagna a polenta fresca, oppure grigliata, preferibilmente quella di mais Biancoperla, una varietà di colore bianco, tipica delle colline venete presidio Slow Food.

il baccalà mantecato ➤ Stockfischcreme

sfilettato ➤ filetiert

l'alloro ➤ Lorbeer

portare a ebollizione ➤ zum Kochen bringen

versare a filo ➤ tröpfchenweise hinzugeben

montare ➤ schlagen

mantecare ➤ verrühren, vermengen

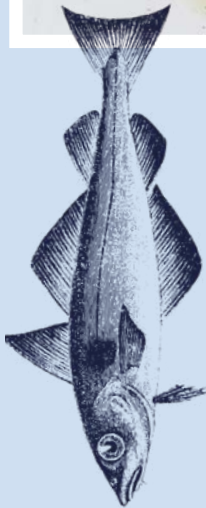
la planetaria ➤ Rührmaschine

il frullatore ➤ Mixer

aggiustare ➤ abschmecken

il prezzemolo ➤ Petersilie

il presidio Slow Food ➤ Slow-Food-Förderkreis



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/1](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/1)



Dall'alto: un piatto di baccalà mantecato dell'osteria L'Orto dei Mori a Venezia; baccalà alla vicentina con polenta.

Nell'altra pagina: stoccafisso accomodato alla ligure con patate, olive, pinoli e pomodori.



Il baccalà che non è baccalà

Se siete stati a Venezia, lo avrete assaggiato di sicuro, magari al bancone di un bacaro, accompagnandolo con un calice di vino bianco e un giro di cicheti: il baccalà mantecato servito su una fetta di polenta fumante. Ma siete proprio sicuri che fosse baccalà?

A tavola le cose spesso non sono quel che sembrano e il baccalà veneziano rappresenta un caso esemplare: nonostante il nome, si tratta infatti di stoccafisso. Non ci interessa qui approfondire i motivi che hanno portato a questo scambio di nome. Vale la pena, invece, di dare un'occhiata alla ricetta (vedi box pag. 60) che, come spiega la Dogale Confraternita del Baccalà, esige una preparazione meticolosa, per ottenere una crema perfettamente mantecata, vale a dire compatta e omogenea.

Cugino della versione veneziana è il **bacalà** (questa volta con una sola c!) **mantecato alla vicentina**, il piatto per eccellenza delle feste natalizie. Si cucina in questo modo: dopo aver messo in ammollo lo stoccafisso in acqua fredda, cambiandola ogni quattro ore per tre giorni, il pesce viene aperto a libro e diliscato. Poi lo si taglia a pezzi e, una volta infarinato, si disporre in un tegamino e lo si irrora con un soffritto di cipolle e sarde sotto sale, arricchito di prezzemolo fresco. Si aggiungono quindi latte, parmigiano grattugiato, sale e pepe e si mette a cuocere a fuoco bassissimo per almeno quattro ore. Il segreto, spiega la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, è “muovere ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare”. È vero, la preparazione è estremamente lunga, ma se avrete il piacere di assaggiarlo, magari accompagnato da una porzione di polenta morbida, capirete il motivo di tanta cura.

Un ingrediente per tutti

Compatto e leggero, lo stoccafisso è il prodotto ideale da trasportare: facile da stivare in grandi quantità, se conservato adeguatamente può mantenersi anche per anni. In cucina, poi, è estremamente versatile e la sua carne riesce a insaporire anche il piatto più semplice. Per questo è riuscito a imporsi in cucina, diventando un'ottima alternativa al pesce nostrano. Dopo aver conquistato i palati dei veneziani, è entrato nei ricettari di altre città costiere – dalla Liguria alla Campania, dalla Sicilia alla Calabria – per non uscirne più. Contemporaneamente, si è diffuso in tutta Europa. Tra il XVI e il XVIII secolo, segnala lo storico della cucina Luca Cesari, quasi il 60% del pesce consumato in Europa era merluzzo! Oggi un comitato internazionale, con l'Italia in prima linea, ha candidato lo stoccafisso a Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco. Un modo per valorizzare, attraverso il cibo, il felice incontro tra culture molto distanti tra loro.

stivare	➤ verstauen, lagern
mantenersi	➤ haltbar sein
versatile	➤ vielseitig
insaporire	➤ würzen, Geschmack verleihen
imporsi	➤ sich durchsetzen
nostrano	➤ heimisch
conquistare	➤ erobern
il ricettario	➤ Kochbuch
diffondersi	➤ sich verbreiten

il Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco	➤ immaterielles Kulturerbe der UNESCO
valorizzare	➤ würdigen
il bancone	➤ Theke
il baccalà mantecato	➤ Stockfischcreme
fumante	➤ dampfend
approfondire	➤ vertiefen

lo scambio	➤ Wechsel, hier: Änderung
la confraternita	➤ Bruderschaft
esigere	➤ erfordern
meticoloso	➤ sorgfältig
per eccellenza	➤ schlechthin
mettere in ammollo	➤ einweichen
aprire a libro	➤ aufschneiden
diliscare	➤ entgräten

infarinare	➤ mehlen
disporre	➤ verteilen
irrorare	➤ beträufeln, hier: darauf verteilen
il soffritto	➤ angebratenes kleingehacktes Gemüse
il recipiente	➤ Behälter
mescolare	➤ umrühren



LA VOSTRA POSTA

Un regalo speciale per i miei 60 anni!

Liebes ADESSO-Team, für Ende Mai hatte ich meinen Urlaub nach Apulien geplant, wo ich mit meiner ganzen Familie meinen 60. Geburtstag feiern wollte.

Ich hege schon seit über 40 Jahren eine innige Liebe für den Süden Italiens, seit ich im Alter von 21 Jahren einige Jahre in Rom leben und arbeiten durfte.

Anfang Mai fiel mir die „Puglia“ Ausgabe von ADESSO in die Hände [vedi ADESSO 6/2025] und ich verschlang den Leitartikel. Anna sprach mir aus der Seele. In diesem Artikel war dieser herrliche Landstrich so liebevoll und wunderbar beschrieben, wie ich ihn auch kenne und liebe. Also rief ich Anna an, um eine ihrer Unterkünfte zu reservieren. Sie war großartig und machte es mir möglich, wundervolle Tage in und bei Ostuni am Meer zu verbringen. Wir lernten uns kennen und haben uns auf Anhieb gut verstanden. Ich durfte sogar einen sehr fröhlichen Abend mit ihr, ihrer bewundernswerten Mama und Freunden in einem ihrer Trulli verbringen. Anna ist ein Organisationstalent und ein ausgesprochen herzlicher und freundlicher Mensch mit einer umwerfenden Energie und ansteckenden Lebensfreude. Für mich verkörpert sie ihr Land perfekt. Sie hat mitsamt ihrem Land mein Herz erobert. Vielen herzlichen Dank an Anna und ADESSO, dass mein 60. Geburtstag



La nostra lettrice Barbara Richter con Anna Capriglia, proprietaria della *Lamia dei Tramonti*, a Ostuni, in Puglia.

schöner war, als ich es mir je gedacht hatte. Ich kann jedem Apulien Liebhaber nur empfehlen, nach Ostuni zu reisen, in der Pasticceria Ciccio ein hervorragendes Eis zu essen, in der Bar Perso einen aperitivo bei traumhafter Kulisse zu genießen und die besten orecchiette in einer der gemütlichen Osterie in der malerischen Altstadt Ostunis zu probieren. Cari saluti, Barbara Richter

Liebe Frau Richter, es war uns eine große Freude, von Ihrem besonderen Erlebnis zu lesen und zu erfahren, dass unsere Arbeit zu einem schönen Geburtstagserlebnis beitragen konnte. Wir wünschen Ihnen noch viele weitere spannende Geburtstage und grüßen Sie herzlich, die Redaktion von ADESSO

LA VOCE DEI LETTORI

Il mio piccolo e meraviglioso mondo

TESTO NICOLE AUBRY HÉRITIER

MEDIO La mia è una famiglia di viaggiatori: ci piace muoverci per capire il mondo. Ci alimentiamo di nuove conoscenze ed esperienze, di montagne ripide da scalare, di intere città da attraversare a piedi, che sia l'alba, che faccia caldo o ci sia la pioggia. (...) Vorrei ringraziare tutte le meraviglie del mondo. Ecco alcuni esempi di quelle che ho incontrato in Italia: la Porta Pia di Ancona, nelle Marche; le statue "senza teste" di Osimo; la tomba di Raffaello Sanzio a Urbino; il monastero dei Cappuccini a Colmurano. Ci sono anche persone: ad esempio, Matteo, l'informatico milanese con radici siciliane che, con il suo charme disarmante, voleva rubare l'ombra del nostro ombrellone sulla spiaggia libera di Senigallia, e che, sorridente, ci ha presentato sua moglie Alessandra e la loro figlia, che faceva acrobazie sulla sabbia. Poi ancora Francesco, proprietario di un negozio di abbigliamento ad Arezzo, in una zona senza turisti, che ci ha raccontato dal suo incidente in macchina. Un oste di Palazzo del Pero, un paese in mezzo al nulla, in Toscana, ci ha descritto il menu del pranzo domenicale: le bruschette ai funghi e pomodori, la pasta, il cinghiale e il mezzofreddo [il caffè freddo con panna della Sicilia, n.d.r.]. (...) Ecco, il mio mondo è questo. Piccolissimo, certo. Ma non vorrei averne un altro. (...) Mi auguro solo una cosa ancora: la pace.

meraviglioso ➤ wundervoll

alimentarsi ➤ sich nähren

la conoscenza ➤ Bekanntschaft

l'esperienza ➤ Erfahrung

ripido ➤ steil

scalare ➤ erklimmen

l'alba ➤ Sonnenaufgang

la tomba ➤ Grab

il monastero ➤ Kloster

la radice ➤ Wurzel

disarmante ➤ entwaffnend

l'ombra ➤ Schatten

presentare ➤ vorstellen

l'acrobazia ➤ Stunt

l'oste m. ➤ Gastwirt

in mezzo al nulla ➤ irgendwo im Nirgendwo

il cinghiale ➤ Wildschwein

la pace ➤ Frieden

In poche parole

Ausgewählte Artikel für Sprachniveau A2

DI ISABELLA BERNARDIN

DA PAGINA
20

L'ITALIA IN DIRETTA 2025. UN BILANCIO

Per l'Italia, il 2025 è stato un anno di contrasti. Da un lato la fragilità [*Instabilität*] sociale ed economica, dall'altro alcuni fatti emozionanti [*spannend, hier: erfreulich*]. Gli italiani sono diventati più vecchi (l'aspettativa di vita [*Lebenserwartung*] è salita a 81 anni per gli uomini, a 85,5 per le donne) e più poveri. Il potere d'acquisto [*Kaufkraft*] degli stipendi [*Gehälter*] è sceso del 10%. I posti di lavoro sono aumentati, ma si tratta di occupazioni a basso reddito [*Niedriglohn-*] e i giovani sono sempre precari. Tra le cose belle successe quest'anno c'è anzitutto il Giubileo [*Heiliges Jahr*], che ha portato in Italia 20 miliardi di euro; poi ci sono le vittorie [*Siege*] del tennista Jannik Sinner. In politica è stato battuto un record: il 20 ottobre il governo di Giorgia Meloni, è diventato il terzo governo [*Regierung*] più longevo [*am längsten im Amt*] della storia della Repubblica.



L'immagine della locandina del film *Le città di pianura* (2025).

DA PAGINA
55

ADESSO al cinema. Le città di pianura

In questo numero vi presentiamo la nuova rubrica **ADESSO al cinema**. Il suo autore, Salvatore Viola, sceglierà ogni volta un film italiano capace di raccontare un aspetto significativo dell'Italia. Questa volta il film è *Le città di pianura*, del regista Francesco Sossai. È uscito alla fine del 2025 e ha avuto molto successo. Nei primi tre mesi ha incassato quasi 2 milioni di euro. Carlo Bianchi e Dorian sono due cinquantenni che devono andare

a prendere un amico all'aeroporto. Prima, però, decidono di andare a bere "l'ultimo bicchiere" a Venezia. Qui incontrano Giulio, un timido studente di architettura, e lo convincono ad andare in giro per il Veneto con loro, da un bar all'altro. Il film racconta il Veneto meno famoso, con la sua grande pianura, i paesaggi monotoni, capannoni e case tutte uguali. Eppure questo è un luogo reale e per capire davvero l'Italia bisogna andare lì.

la pianura ➤ Ebene

scegliere ➤ auswählen

capace di ➤ in der Lage

significativo ➤ bedeutend, aussagekräftig

uscire (al cinema) ➤ erscheinen

incassare ➤ einspielen

decidere ➤ beschließen

timido ➤ schüchtern

convincere ➤ überzeugen

andare in giro ➤ herumreisen

il paesaggio ➤ Landschaft

il capannone ➤ Halle

uguali ➤ gleich

LEGGI E VINCI

DOPO AVER LETTO **ADESSO**, RISPONDI ALLE
DOMANDE E PROVA A VINCERE IL LIBRO
ITALIENISCHE KLASSIKER.

1 Il 17 settembre 1224 al Santuario della Verna...

- a. San Francesco ha scritto *Il Cantico dei cantici*
- b. San Francesco ha ricevuto le stigmate
- c. San Francesco ha fondato il suo ordine

→ **vedi Stile libero**, pag. 31

2 La particolarità della bicicletta di Giuliano Calore:

- a. non ha il manubrio
- b. non ha la sella
- c. ha una sola ruota

→ **vedi ADESSO dall'Italia**, pag. 6

3 Telesforo Fini era stato accusato di...

- a. cucinare la carbonara con la panna
- b. allungare il vino con l'acqua
- c. condire la pizza con l'ananas

→ **vedi Una strada, una storia**, pag. 28

4 La parola bambola divisa in sillabe è...

- a. bam-bo-la
- b. ba-mbo-la
- c. ba-mb-ola

→ **vedi I vostri dubbi**, pag. 44

5 Il baccalà mantecato è una ricetta tipica di...

- a. Verbania
- b. Varese
- c. Venezia

→ **vedi L'Italia a tavola**, pag. 58

6 Morbido in tedesco si traduce con...

- a. weich
- b. morbid
- c. dekadent

→ **vedi Schede di lingua**, pag. 49

Soluzioni del test ADESSO 14/2025

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

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

Vai alla pagina www.adesso-online.de/gewinnspiele o spedisci una cartolina, entro il 9 gennaio 2026, a: ZEIT SPRACHEN, ADESSO - TEST 1/26, 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),
Elia Giuratrabocchetti, Giovanna Iacono,
Isadora Mancusi, Salvatore Viola

Bildredaktion

Isadora Mancusi

Gestaltung

Velvet Firenze

Redaktionelle Mitarbeit

Andrea Balzer (frei), Monica Guerra (frei),
Dorothea Schmuick (frei)

Autoren

Renata Beltrami, Anna Bordoni, Michael
Braun, Marina Collaci, Anna Mandelli,
Daniela Mangione, Alessandro Melazzini,
Marco Montemarano, Stefano Vastano,
Silvia Ziche

Unternehmen

ZEIT SPRACHEN GmbH
Kistlerhofstr. 172
81379 München

Herausgeberin ZEIT SPRACHEN

Marie-Luise Lewicki

Geschäftsführer

Ulrich Sommer

Head of Marketing

Andrea Claviez

Vertriebsleiterin

Sarah Reinbacher / DIE ZEIT

Head of Digital Products

Tobias Rieger

Leiter Herstellung und

Digitales Publishing

Thorsten Mansch

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 87-1302
www.iqm.de

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

Litho

Mohn Media Mohndruck GmbH,
33311 Gütersloh

Druck

Vogel Druck und Medienservice GmbH,
97204 Höchberg

Vertrieb Einzelverkauf

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG

Vertrieb Abonnement

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH

ISSN 0947-2096

CPPAP-NR. 0220 U 92667

Leserservice

Fragen zum Abonnement und zu Einzelbestellungen

Unser Serviceportal erreichen Sie
24 Stunden unter: <https://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 ab Ausgabe 14/2025 (14 Ausgaben p.a.)

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-, Ver-
triebs-, Liefer-, Personal- und
Verwaltungskosten. Wenn Sie mit der
Preiserhöhung nicht einverstanden
sind, können Sie Ihr Abonnement
jederzeit kündigen.

Schüler, Auszubildende und Studie-
rende 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 eMaga-
zine, Audiotrainer und Übungsheft.
Abonnenten der Print-Ausgabe
können es unter adesso-online.de/digital-upgrade bestellen und er-
halten 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 Audio-
trainer 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 Ver-
fügung 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, ZEIT SPRACHEN
App

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

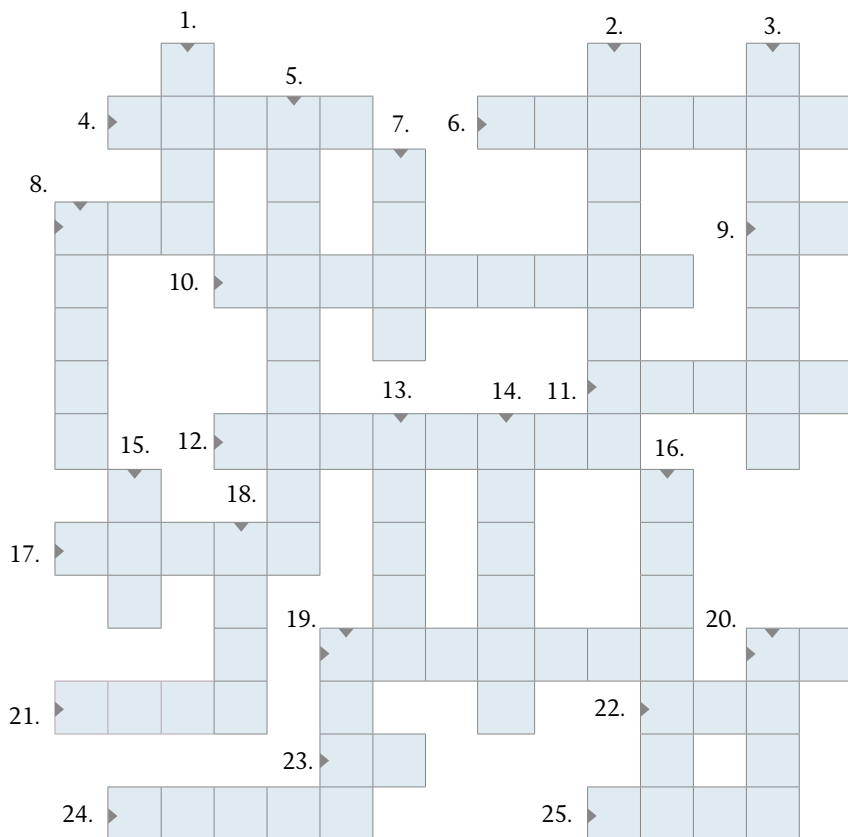
ZEIT SPRACHEN ist ein Tochter-
unternehmen der Zeitverlag Gerd
Bucnerius GmbH & Co. KG.

Fragen zu Themen im Heft

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

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

CRUCIVERBA



Verticali:

1. La capitale d'Italia.
2. San Silvestro è il ... dicembre.
7. Un saluto internazionale.
8. Il 26 dicembre è ... Stefano.
13. Noi eravamo, voi eravate, loro...
15. Non ho trovato la notizia ... giornali di oggi.
18. Il contrario di falso.
19. Il pasto serale.

Orizzontali:

4. Io rompo, tu rompi, lei...
8. Mia, tua, ...
9. La terza persona singolare di avere (indicativo presente).
10. Il plurale di strappato.
11. Sono nato ... anni Settanta.
12. Noi ..., voi dovevate, loro dovevano.
17. Io mi muovo se anche tu ti...
19. Io ..., tu correrai, lei correrà.
20. Senza se e senza...
22. La sorella di mio padre.
23. Il contrario di sì.



INDOVINELLO

RATEN SIE MAL!

Che cosa lasci dappertutto,
eppure rimane sempre con te?

Soluzione: le impronte digitali [Fingerabdrücke]

Soluzioni 14/2025



DI SILVIA ZICHE

MEDIO

E' OVVIO CHE
LA FELICITA' ESISTE.

SE NON L'HO ANCORA INCONTRATA
E' SOLO PERCHE' SE NE STA
BEN NASCOSTA DA QUALCHE PARTE
NEL MIO FUTURO ...



ovvio ➤ offensichtlich

la felicità ➤ Glück, Glückseligkeit

nascosto ➤ versteckt

il futuro ➤ Zukunft

**Spezial
Aussprache**
**Alle Regeln
für eine
bella figura**



L'ITALIA A TAVOLA
Polenta, minestrone,
polpetta und mehr:
italienische Wohlfühl-
gerichte, die Körper
und Seele erwärmen

COSE
Mit dem **Kalender**
von **Enzo Mari** wird
das Vergehen der Tage
zum Vergnügen.



DAS FINDEN SIE
IN DER AUSGABE

N.2

IM HANDEL
AB 16. JANUAR



VIAGGI

Eine Erkundungstour
von **Pavia** bis **Mortara**
über **Vigevano**. Die „klei-
nen Schwestern“ Mailands
stecken voller Charme und
gehören zu den versteckten
Schätzen Italiens.

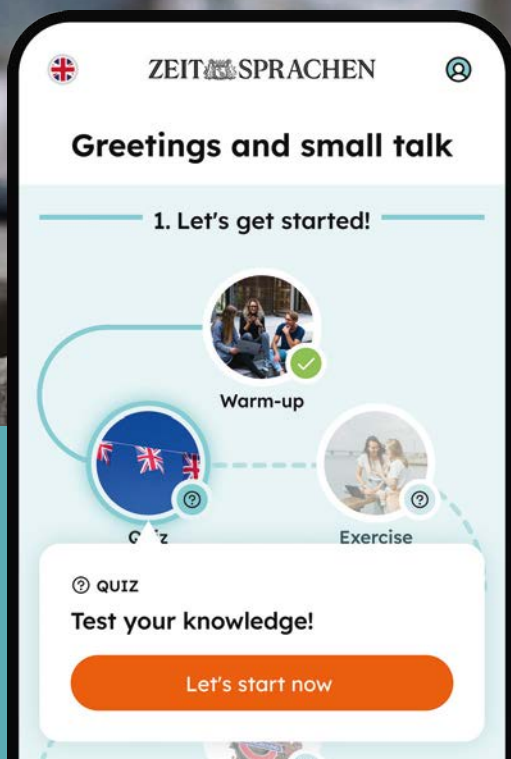
UNA STRADA, UNA STORIA

Es ist der Monat der **Liebe**
und wir entführen Sie nach
Verona zu ... Romeo und
Julia? Aber nein! So banal sind
wir nicht. Wir erzählen Ihnen
die unglaubliche Geschichte
von **Isabella** und **Corrado**.

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