

ADESSO

EINFACH BESSER ITALIENISCH

ADESSO

**GRATIS
DOWNLOAD
ESSEN IN ROM
UNSERE
♥
ADRESSEN**

Kennen Sie schon
das kleine Kolosseum?

ROMA

16 erstaunliche Fakten: neue Einblicke in die Ewige Stadt

SICILIA

Gibellina, la rinascita di
una città attraverso l'arte

IL BAR

Un luogo speciale
per un rito unico

LINGUA

Sbagliare
come gli italiani

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

ISBN: 978-3-68987-682-1
2 600 3
4 191345 109902

Jetzt die letzten Ausgaben sichern!

Sie bekommen nicht genug von ADESSO? Vervollständigen Sie jetzt Ihre Sammlung mit unseren limitierten Jahrgängen von Magazin, Audiotrainer und Übungsheft!



*Nur solange der Vorrat reicht.



Jetzt Jahrgänge sichern!
adesso-online.de/jahrgaenge

Holen Sie sich die letzten Exemplare aus
den vergangenen Jahren – jetzt exklusiv
im ZEIT SPRACHEN Shop.

mortificare

**L'ITALIANO PER
FARE BELLA FIGURA**
Parole per stupire chi
ascolta.

Care lettrici, cari lettori,

*il rito si ripeteva quasi tutti i sabati di primavera.
Il babbo portava me e i miei fratelli a pattinare in un centro sportivo
di fronte alla Manifattura Tabacchi di Firenze, poi attraversava
la strada e andava a leggere il giornale al BAR di fronte.*

*Prendeva sempre il solito caffè lungo e
scambiava quattro chiacchiere con chi capitava lì, più o meno per caso.
Qualche volta improvvisavano anche una partita a briscola o a scopa.
Una volta stanchi di pattinare, eravamo d'accordo che saremmo
andati a chiamarlo al bar (non esistevano ancora i cellulari!).*

*Appena ci vedeva, pronunciava sempre la stessa frase:
"Prendete qualcosa?". I nostri occhi si illuminavano e la risposta
era sempre la stessa: "Una spuma al cedro!". Ricordo ancora il bicchiere
alto e stretto, il colore esageratamente verde (erano gli anni '70!),
il liquido trasparente e il sapore dolcissimo e rinfrescante.
Una storia come tante altre, perché tutti gli italiani hanno un ricordo
legato al bar sempre pronto ad accogliere la quotidianità della gente.
A pagina 30 vi raccontiamo questo luogo davvero speciale.*

*Altre storie speciali e sorprendenti riguardano Roma e i suoi monumenti meno
conosciuti. Un modo nuovo per scoprire la Città eterna, che decidiate di partire
o di leggere queste curiosità stando comodamente seduti sul divano.
Per chi si mette in viaggio, abbiamo preparato una raccolta dei nostri indirizzi
preferiti PER MANGIARE BENE A ROMA. Scansionando il Qr-code a pagina 17
potrete accedere gratis all'elenco diviso per specialità... A proposito, sapete dove si
mangiano i migliori maritozzi di Roma? E i migliori supplì? E se siete dei veri
buongustai, questo è il numero perfetto per voi, perché a pagina 61
troverete i ristoranti dove assaggiare la vera cotoletta alla milanese,
che non è il Wiener Schnitzel, o forse sì?*

Rossella Dimola

ROSSELLA DIMOLA
DIRETTRICE



**GRATIS
DOWNLOAD
ESSEN IN ROM
UNSERE
ADRESSEN**



VIAGGI

Scopri 16 motivi per
tornare a Roma:
curiosità, monumenti
fuori dalle solite rotte
e consigli culinari.
In più la guida da
scaricare con gli
indirizzi top. **Il QrCode
è a pagina 17.**

GUIDE

Gibellina, in
Sicilia, Capitale
italiana dell'arte
contemporanea per il
2026, è un bellissimo
borgo ed un museo a
cielo aperto.

il babbo ➤ Vater, Papa

pattinare ➤ schlittschuh-
laufen

**scambiare
quattro
chiacchiere** ➤ ein paar Worte
wechseln

la briscola: ital. Kartenspiel

la scopa: ital. Kartenspiel

**prendere
qualcosa** ➤ hier: etwas
trinken

la spuma al cedro ➤ Zitronatzitronenli-
monade

il sapore ➤ Geschmack

il ricordo ➤ Erinnerung

la quotidianità ➤ tägliches Leben

sorprendente ➤ überraschend

decidere ➤ beschließen

partire ➤ abreisen

la curiosità ➤ Besonderheit

il divano ➤ Sofa

il maritozzo: Milchbrötchen mit
Cremefüllung

il supplì: gefüllte Reiskroketten

**la cotoletta
alla milanese** ➤ Mailänder
Kotelett



ADESSO mit maximalem Lerneffekt

Lesen, hören, üben – mit der Kombination aus Magazin, Audiotrainer und Übungsheft trainieren Sie wichtige Sprachfertigkeiten für nachhaltigen Lernerfolg.

Ihr Digital-Upgrade

Als Print-Abonnent erhalten Sie **Audiotrainer und Übungsheft** zum Vorzugspreis von **nur 5 € pro Ausgabe**.



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



IN COPERTINA
Teatro di Marcello,
Roma
© marina.cleo

FACILE
A2-B1

MEDIO
B1-B2

DIFFICILE
C1-C2

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

28

**UNA STRADA,
UNA STORIA**
Piazzetta Marco Biagi,
Bologna



DOLCE VITA

12 **VIAGGI ROMA**
16 erstaunliche Fakten: neue
Einblicke in die Ewige Stadt

51 **LE GUIDE DI ADESSO**
GIBELLINA, SICILIA
Vom zerstörten Dorf zur
Hauptstadt zeitgenössischer
Kunst

30



51



58 **L'ITALIA A TAVOLA**
LA COTOLETTA MILANESE
Geschichte einer kulinarischen
Glanzeistung

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:
mehr Augenmerk auf die redlichen
Menschen

21 **SCALA B, INTERNO 5**
Jugendliche, zwischen Regeln und
Verantwortung

22 **L'ITALIA IN DIRETTA**
Die italienische Küche ist
Weltkulturerbe,
von Stefano Vastano

30 **STILE LIBERO**
IL BAR
Ein besonderer Ort für ein
besonders italienisches Ritual

50 **PASSAPAROLA**
Cloud Dancer - der Farbton
des Jahres,
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:
l'uso di infatti e davvero
- 46 **DIALOGANDO**
Italienisch für knifflige Situationen:
esprimere gratitudine e ringraziare
- 48 **LINGUA VIVA**
Selbst Italiener machen Fehler!
- 49 **SCHEDE DI LINGUA** **NEU**
Extra Grammatik- und
Wortschatztraining
- 63 **IN POCHE PAROLE**
Ausgewählte Artikel leicht
verständlich (A2)
- 64 **TEST**
ADESSO lesen und gewinnen!



36

COSE
La Fiat Panda:
ein kleines,
großes Auto

PERSONAGGI

- 10 **EDDA GUARESCHI**
Ötzis Gerichtsmedizinerin
- 24 **L'INTERVISTA**
PAOLO VIRZÌ
Bewegende Einblicke in das Leben
eines Filmemachers

TEMPO LIBERO

- 09 **PIACE A...**
Top-Tipp aus der Redaktion:
Madonnas neuer Werbespot
- 54 **ADESSO IN LIBRERIA**
Unsere Büchertipps
- 55 **ADESSO AL CINEMA** **NEU**
Der Überlebenskampf eines
Bergdorfs: *Un mondo a parte*
- 65 **DOPPIO GIOCO**
Eine Seite Rätselspaß.
Machen Sie mit!

musica GUARDIAMO SANREMO?

Ogni anno, a febbraio, milioni di italiani seguono il **Festival della canzone italiana**, conosciuto come Festival di Sanremo dal nome della città ligure che lo ospita. Quella del 2026 è la 76ª edizione. Ogni anno il festival cambia un po', a seconda della direzione artistica, ma la formula di base è sempre la stessa: gli artisti in gara presentano una canzone nuova, mentre la giuria e il pubblico – in sala e da casa – votano la loro canzone preferita. Durante l'ultima serata viene proclamato il vincitore. Nel 2025 ha vinto Olli, con *Balorda nostalgia*; secondo Lucio Corsi con *Volevo essere un duro*, terzo Brunori Sas con *L'albero delle noci*. I risultati fanno spesso discutere. L'anno scorso, per esempio, per molti la vera vincitrice è stata Giorgia con *La cura per me*. Anche se non ha vinto il Festival, Giorgia ha avuto grandi soddisfazioni: l'unica canzone italiana che è entrata nella *Chart Global* di Spotify, la classifica dei brani e degli album più riprodotti a livello mondiale, è la sua. Inoltre Giorgia ha vinto il *Woman of the Year 2025* di *Billboard Women in Music*. Quest'anno il Festival di Sanremo si svolge dal 24 al 28 febbraio 2026. Conducono il presentatore Carlo Conti e la cantante Laura Pausini.

Per vederlo gratuitamente anche dall'estero:
www.rai.it/programmi/sanremo



A destra: i cantanti Giorgia e Olly, vincitore del Festival di Sanremo 2025.



seguire	➤ besuchen	il pubblico	➤ Publikum
ospitare	➤ hier: ausrichten	proclamare	➤ bekanntgeben
la direzione artistica	➤ künstlerische Leitung	il vincitore	➤ Gewinner
l'artista m./f.	➤ hier: Sänger	vero	➤ hier: eigentlicher
in gara	➤ im Wettbewerb	la soddisfazione	➤ Genugtuung
la giuria	➤ Jury	a livello mondiale	➤ weltweit
		condurre	➤ hier: moderieren
		il presentatore	➤ Moderator



costume

L'AUTO CON LA DIVISA

Piccola, agile, a emissioni zero e, da oggi, anche in versione "Carabinieri". Parliamo della **Fiat Topolino**, la microcar elettrica di Stellantis che, da quest'anno, l'Arma dei **Carabinieri** ha adottato come mezzo ufficiale. È possibile incontrarla nel centro storico di Roma, dove si sposta agevolmente anche nelle vie più strette. L'auto è lunga solo 2,53 metri e larga 1,40, senza considerare gli specchietti. Già l'estate scorsa la Topolino Carabinieri era sbarcata sulle isole di Ischia e di Capri, famose per le loro pittoresche stradine pedonali.

go green

ITALIA, PAESE DI BOSCHI

Buone notizie: l'**Italia è seconda in Europa per superficie boschiva**, superata solo dalla Spagna. I boschi italiani coprono il 37% del territorio e il patrimonio verde cresce. Nel 2024 sono stati piantati oltre 3 milioni di alberi, per un totale di circa 4.000 ettari. Lo segnala lo studio *Atlante delle Foreste* di Legambiente, che ha analizzato 294 interventi "verdi" e tradotto i loro benefici in valore economico. In base alle stime, mitigare eventi climatici estremi e regolare la qualità dell'aria e del suolo "vale" 2.202,9 euro per ettaro all'anno. Gli effetti positivi sul turismo e sulle attività ricreative "valgono" 639,2 euro per ettaro all'anno. Due ottimi motivi per aumentare i "polmoni verdi" in Italia.

L'AUTO CON LA DIVISA

la divisa ➤ Uniform

agile ➤ wendig

adottare ➤ einsetzen

stretto ➤ eng

senza considerare ➤ ohne (Berücksichtigung)

lo specchietto ➤ Seitenspiegel

sbarcare ➤ landen

pittoresco ➤ malerisch

ITALIA, PAESE DI BOSCHI

la superficie boschiva ➤ Waldfläche

il patrimonio ➤ Bestand

tradurre ➤ hier: umrechnen

il beneficio ➤ Nutzen

mitigare ➤ reduzieren

il suolo ➤ Boden

l'attività ricreativa ➤ Freizeitaktivität



economia

1°



L'Italia è il **primo esportatore di mele al mondo**, oltre 1 milione di tonnellate nel 2025, pari al 16% del mercato globale. Circa la metà della produzione nazionale proviene dal Trentino - Alto Adige. Le varietà più richieste all'estero sono Golden Delicious e Gala, ma in Italia esistono oltre 2.000 varietà di mele. Tra le più apprezzate ci sono la Melannurca Campana Igp, raccolta gialla e lasciata "arrossire" al sole; la Campanina dell'Emilia-Romagna, perfetta cotta, grazie alla buccia molto spessa; e la Cola dell'Etna, che ha la buccia bianca e lenticginosa ed è presidio Slow Food.

il mercato globale ➤ Weltmarkt

la varietà ➤ Sorte

Igp (Indicazione geografica protetta):
geschützte geografische Angabe

raccogliere ➤ ernten

arrossire ➤ rot werden

cotto ➤ gekocht

la buccia ➤ Schale

spesso ➤ dick

lenticginoso ➤ sommersprossenartig



parola del mese

OCCHI SPACCANTI

È stata una delle **espressioni virali del 2025**. La troviamo anche nel Libro dell'Anno Treccani, che raccoglie i neologismi più significativi in Italia. Nell'estate del 2025 l'attore **Raoul Bova** è vittima di un tentativo di estorsione. Alcuni messaggi audio che ha inviato alla sua amante diventano pubblici. Uno di questi audio contiene un complimento: "Buongiorno essere speciale ... dagli occhi spaccanti". In realtà l'aggettivo spaccante non esiste. Bova intende dire che gli occhi della ragazza sono magnetici, capaci di spaccare le cose. Per settimane l'attore è al centro di una tempesta mediatica e oggetto di meme. Poi decide di difendersi e, per bloccare la diffusione illecita degli audio, registra il marchio "occhi spaccanti".

il perché

PERCHÉ SI DICE "IDEM CON PATATE"?

LUKAS KALTENBRUNNEN

Risponde Anna Bordoni, collaboratrice dell'Enciclopedia Italiana.

Questa espressione colloquiale è usata per dire "lo stesso" o "ugualmente", ma con una sfumatura ironica. È difficile sapere come è nata, ma sembra recente. Alcuni la collegano ai menu delle trattorie, che per indicare i contorni delle varie pietanze usavano spesso il pronome latino idem ("lo stesso", "come sopra") e aggiungevano solo l'alimento in più. Spesso erano le patate, uno di contorni più tradizionali, almeno dalla seconda metà dell'Ottocento in poi.

storia

1° MARZO 1968

AUDIO



Il 1° marzo 1968 è una data chiave per il movimento del Sessantotto in Italia. È il giorno della cosiddetta battaglia di Valle Giulia. Siamo nel centro di Roma, tra il lussuoso quartiere dei Parioli e Villa Borghese. La polizia e gli studenti, circa 4.000, "combattono" da ore. Le forze dell'ordine hanno sgomberato la facoltà di Architettura e gli studenti vogliono rioccuparla. Gli studenti lanciano sassi e bruciano i mezzi della polizia, che risponde con cariche e lacrimogeni. Alla fine i feriti sono 600, tra studenti e poliziotti, e la facoltà è devastata. Inizia così una rivoluzione culturale che cambierà la storia e la società italiana.

OCCHI SPACCANTI

significativo ➔ bedeutend

la vittima ➔ Opfer

il tentativo di estorsione ➔ Erpressungsversuch

il messaggio ➔ hier: Handy-Nachricht

l'amante m./f. ➔ Geliebte

spaccare ➔ zertrümmern

la tempesta

mediatica ➔ Mediensturm

difendersi ➔ sich verteidigen

illecito ➔ unerlaubt

registrare ➔ eintragen

il marchio ➔ Marke

IL PERCHÉ

colloquiale ➔ umgangssprachlich

la sfumatura ➔ Nuance

la trattoria ➔ Gasthaus

il contorno ➔ Beilage

l'alimento ➔ Speise

l'Ottocento ➔ 19. Jahrhundert

1° MARZO 1968

il movimento del Sessantotto ➔ 68-er Bewegung

le forze (pl.) dell'ordine ➔ Ordnungskräfte

sgomberare ➔ räumen

rioccupare ➔ wieder besetzen

lanciare sassi ➔ Steine werfen

bruciare ➔ anzünden

il mezzo ➔ Fahrzeug

la carica ➔ Angriff

il lacrimogeno ➔ Tränengas

il ferito ➔ Verletzter

devastato ➔ verwüstet



società

LA CITTÀ DELLE DONNE

Siena e la sua provincia sono prime per la qualità di vita delle donne nella classifica del quotidiano economico Il Sole 24 ore. La classifica considera 14 parametri, come il numero di donne che lavorano, la differenza di stipendio fra donne e uomini, la presenza di donne in ruoli decisionali. A Siena e provincia le donne nelle amministrazioni locali sono molte, circa la metà dei dipendenti comunali. Dal 2023 Siena ha una sindaca, Nicoletta Fabio; inoltre la provincia è guidata da Agnese Carletti e il ruolo di magistrato delle contrade [del Palio di Siena, n.d.r.], una funzione molto importante in città, è affidato a Benedetta Mocenni. Una provincia da prendere a esempio!

piace a...

LA BAMBOLA

Tu mi fai girar, tu mi fai girar, come fossi una bambola... È l'attacco di una famosissima canzone italiana incisa da **Patty Pravo** nel 1968. *La bambola* parla di una donna che si lamenta del partner perché la tratta come una "bambola" da mettere in un angolo quando vuole. Il brano esce in un momento di grandi trasformazioni sociali e diventa subito un inno all'emancipazione femminile. *La bambola* è ancora molto amata e, da quest'anno, diventerà ancora più famosa. **Madonna** canta questa canzone per la nuova campagna pubblicitaria di Dolce & Gabbana e lo fa completamente in italiano.



ISADORA MANCUSI
Bildredakteurin
bei ADESSO



Per ascoltare la canzone originale di Patti Pravo e la versione di Madonna, scansiona il QRCode.

LA CITTÀ DELLE DONNE

la classifica ► Rangliste

il quotidiano economico ► Wirtschafts-tageszeitung

considerare ► berücksichtigen

lo stipendio ► Gehalt

il ruolo decisionale ► entscheidende Position

l'amministrazione f. ► Verwaltung

il dipendente

comunale ► städtischer Angestellter

la sindaca ► Bürgermeisterin

il magistrato delle contrade ► Stadtteil-magistrat

affidare a qcn. ► jdm. übertragen

LA BAMBOLA

la bambola ► Puppe

far girare ► hier: behandeln

l'attacco ► Anfang

incidere ► aufnehmen

lamentarsi ► sich beschweren

trattare ► behandeln

mettere in un angolo ► in die Ecke stellen

uscire ► hier: erscheinen

la trasformazione sociale ► sozialer Wandel

l'inno ► Hymne

la campagna pubblicitaria ► Werbekampagne

il personaggio

IL MEDICO DI ÖTZI

AUDIO Cosa ci fa un medico legale in un museo archeologico? Edda Guareschi non ci crede ancora, ma da circa un anno è responsabile di Ötzi, la mummia dell'età del Rame ritrovata nel 1991 nel ghiacciaio del Similaun, al confine fra Italia e Austria. Ötzi è oggi il reperto più famoso del Museo archeologico dell'Alto Adige, a Bolzano, e uno tra i più preziosi del mondo. Per molti anni si sono presi cura di lui gli archeologi, ma la direttrice del museo, Elisabeth Vallazza, ha capito che “trattare un corpo di questo tipo, non una mummia fasciata o uno scheletro, andava oltre la preparazione e la sensibilità degli archeologi”, spiega Guareschi. Per questo Vallazza ha deciso di affidarlo a una persona esperta di corpo umano. Guareschi lavora come medico legale da 19 anni e ha il distacco emotivo necessario per fare bene il suo lavoro. “Ogni due mesi spruzzo Ötzi con una miscela particolare, per fargli mantenere l'umidità che aveva nell'ambiente dove si è conservato per oltre 5.000 anni”, racconta. “L'operazione dura più di due ore. Ogni volta fotografiamo di nuovo tutto, per controllare se c'è qualche alterazione”. Sembra un intervento in sala operatoria, bisogna indossare tuta e mascherina. “Sotto le tute siamo ben coperti, perché lavoriamo a 7 gradi sottozero. Questa temperatura è necessaria per proteggere Ötzi e mantenerlo anche in futuro a disposizione di tutti”. O meglio, di chi vuole vederlo. Ötzi si trova infatti in una zona del museo un po' isolata. “Chi lo vuole vedere, deve cercarlo. Inoltre non è illuminato bene. Questo per non danneggiarlo, ma anche perché questo luogo è la sua tomba. Chi si avvicina, deve farlo con rispetto”.



Ötzi: ein Superstar aus der Vergangenheit in ADESSO AUDIO 3/2026. Hier erhältlich: adesso-online.de/einzelausgaben

A sinistra: la mummia Ötzi, conservata nel Museo archeologico di Bolzano. **Sopra:** Edda Guareschi, medico legale e responsabile della manutenzione e della gestione della mummia, davanti alla ricostruzione tridimensionale di Ötzi.

il medico legale	► Gerichtsmediziner
essere responsabile	► zuständig sein
la mummia	► Mumie
l'età del Rame	► Kupfersteinzeit
il ghiacciaio	► Gletscher
il reperto	► Exponat
l'Alto Adige	► Südtirol

prezioso	► wertvoll
prendersi cura di qc./qcn.	► sich kümmern um
fasciato	► bandagiert
lo scheletro	► Skelett
la preparazione	► Qualifikation
affidare	► anvertrauen

il distacco	► Distanz
spruzzare	► besprühen
la miscela	► Mischung
l'umidità	► Feuchtigkeit
l'operazione f.	► hier: Behandlung
l'alterazione f.	► Veränderung
la tuta	► Schutzanzug

la mascherina	► Schutzmaske
sottozero	► unter Null
proteggere	► schützen
a disposizione di	► zugänglich
essere illuminato	► beleuchtet sein
danneggiare	► beschädigen
la tomba	► Grab

Wir wünschen uns
ein Italien, in dem
seriöse, höfliche,
normale Menschen
mit Höhen
und Tiefen nicht
im Verborgenen
blieben.

L'ITALIA CHE VORREMMO...



il trucco	
da prestigiatore	➤ Zaubertrick
nascosto	➤ verborgen
fare notizia	➤ Aufsehen erregen
fare fatica	➤ sich anstrengen
lamentarsi	➤ jammern
dolce	➤ hier: angenehm
il/la discendente	➤ Nachkomme
l'eccezione f.	➤ Ausnahme
serio	➤ seriös
educato	➤ höflich, korrekt
seguire la ricetta	➤ nach Rezept kochen
come le pare	➤ nach ihrem Geschmack
stirato	➤ gebügelt
la discrezione	➤ Zurückhaltung
al contrario	➤ im Gegenteil
rappresentare	➤ vertreten
ad alta voce	➤ laut
parlare chiaro	➤ sich klar und deutlich ausdrücken

...è come un trucco da prestigiatore: c'è, ma non si vede.

È l'Italia nascosta, che non fa notizia. È l'Italia delle persone normali, della gente che si alza la mattina, fa colazione, si veste e va a scuola o al lavoro. L'Italia che a volte fa fatica, sì, ma non si lamenta. L'Italia con una vita non sempre dolce, né sempre bella. L'Italia lontana da tragedie e drammi, che non abita nelle città d'arte e non si sente diretta discendente di Dante e Leonardo. L'Italia di chi non si sente un'eccezione, ma la regola. L'Italia seria, puntuale ed educata. L'Italia che non segue la ricetta e prepara "la carbonara" come le pare. L'Italia che non segue la moda e considera eleganti una giacca e una camicia ben stirata indossate con discrezione. L'Italia che vede nella creatività una bella cosa, sì, ma sa che fare bene il proprio lavoro è molto più importante. L'Italia che vorremmo, al contrario di chi la rappresenta, non parla ad alta voce: parla chiaro!

DI SALVATORE VIOLA

MEDIO

ROMA

16 erstaunliche Fakten:
neue Einblicke in die
Ewige Stadt



Diesen Text hier
kostenlos anhören!
[www.adesso-online.de/
audio-gratis/3](http://www.adesso-online.de/audio-gratis/3)



Einen Sternenhimmel mitten am helllichten Tag sehen? Zu Abend essen, wo eines der berühmtesten Verbrechen der Geschichte begangen wurde? Oder sogar ein „heiliges“ Bier trinken? Wir verraten Ihnen 16 unglaubliche Orte und Besonderheiten abseits der klassischen Touristenrouten – mit erstaunlichen Hintergrundgeschichten!

MEDIO AUDIO ÜBUNGSHEFT

TESTO ISABELLA BERNARDIN
UND ELIANA GIURATRABOCCHETTI



La chiesa di Santa Maria di Loreto (sulla destra), la colonna Traiana e la chiesa del Santissimo Nome di Maria al Foro Traiano, viste da piazza Venezia.

I - PERCHÉ QUEL DRAPPO?

La nudità è sempre stata bandita dai luoghi sacri. Se poi è Cristo a essere ritratto nudo, non importa se l'opera è di un genio come Michelangelo, va coperta e basta! È questa, in breve, la storia del **Cristo della Minerva**, o Cristo vestito, come è stato soprannominato dai romani, opera di Michelangelo collocata all'interno della basilica di Santa Maria sopra Minerva, che si può visitare gratis a due passi dal Pantheon. Michelangelo ritrae Cristo che risorge, appoggiato a una croce, completamente nudo per esaltarne la bellezza e la perfezione fisica. Una scelta che fa storcere il naso a molti, tanto che si decide di coprirlo con un drappo in bronzo dorato. Qualche anno dopo, anche il piede destro viene coperto con un calzare di metallo. Il drappo si spiega con ragioni di decoro, ma la scarpa? Serviva probabilmente per impedire alla gente di baciare il piede in segno di devozione. Oggi il drappo resiste, ma la scarpa è stata tolta.

► **Zona Pantheon**



Qui: la cupola della chiesa di San Gioacchino, in cui sono incastonate 160 sfere di cristallo.
Sotto: il Cristo della Minerva di Michelangelo, nella basilica di Santa Maria sopra Minerva.

II - SOTTO UN CIELO STELLATO

AUDIO Ci sono notti in cui il cielo è così luminoso e pieno di stelle da lasciare senza fiato. E se fosse possibile vedere un cielo così anche in pieno giorno? Provate a entrare nella **chiesa di San Gioacchino**, nel quartiere Prati. Nella sua cupola ottagonale, in alluminio traforato, sono incastonate 160 sfere di cristallo che, quando vengono colpite dalla luce del sole, creano l'effetto del cielo illuminato anche in pieno giorno. Un'altra particolarità di questa chiesa è che la sua costruzione, alla fine del XIX secolo, è stata possibile grazie alle donazioni provenienti da vari paesi

cattolici sparsi per il mondo. Come ringraziamento, nelle navate laterali sono state realizzate in stili diversi 14 piccole cappelle, ciascuna delle quali rappresenta una nazione. Inoltre, durante l'occupazione nazista di Roma (settembre 1943 - giugno 1944), parecchi ebrei, soldati e antifascisti perseguitati hanno trovato rifugio in un'intercapedine segreta che si apriva sotto la cupola.

► **Quartiere Prati**

III - NON PER I BUGIARDI

Mettereste mai la mano in un tombino? Probabilmente no, ma forse l'avete già fatto, se avete visitato la Bocca

PERCHÉ QUEL DRAPPO?

il drappo	► Tuch
la nudità	► Nacktheit
bandire	► verbannen
sacro	► heilig
ritratto	► dargestellt
risorgere	► auferstehen
esaltare	► hervorheben
fisico	► körperlich
storcere il naso	► die Nase rümpfen

il calzare ► Schuh

il decoro ► Anstand

la devozione ► Verehrung

SOTTO UN CIELO STELLATO

luminoso ► leuchtend

in pieno giorno ► tagsüber

la cupola ► Kuppel

ottagonale ► achteckig

traforato ► perforiert

incastonato ► eingefasst

la sfera di cristallo

► Kristallkugel

la donazione ► Spende

la navata laterale

► Seitenschiff

l'occupazione f. ► Besatzung

l'ebreo ► Jude

perseguitato ► verfolgt

il rifugio ► Unterschlupf

l'intercapedine f. ► Hohlraum



Da sinistra: piazza Navona vista dall'alto; il mascherone della Bocca della Verità.

della Verità. Questo strano mascherone di marmo, infatti, probabilmente era un tombino fognario che faceva fluire le acque piovane attraverso i fori della bocca, degli occhi e del naso. Scolpito nel I secolo d.C., ritrae il volto di una divinità fluviale, forse Giove Ammone. Per tradizione, mangia la mano dei bugiardi. In una famosa scena del film *Vacanze romane*, Joe Bradley (Gregory Peck) infila la mano nella Bocca della Verità per spaventare la principessa Anna (Audrey Hepburn) e, quando la tira fuori, fa finta di non averla più. Da allora milioni di turisti infilano la mano nella bocca di questo strano mascherone, che si trova nel pronaio della chiesa di Santa Maria in Cosmedin.

► Zona Circo Massimo

IV - CHI PARLA MALE... PERDE LA TESTA

Se vi trovate in piazza Navona, attenzione a non parlare male del papa o correrete il rischio di... perdere la testa. Al civico 34 di piazza Navona troverete una testa in marmo bianco incastonata nel muro di Palazzo Tuccimei. I romani la chiamano "la testa dell'oste chiacchierone" e non si tratta di una decorazione qualunque, ma di un vero e proprio monito rivolto ai cittadini. Durante il Rinascimento, papa Sisto V – si racconta – amava passeggiare in incognito e mescolarsi al popolo per capire cosa pensasse del suo operato. Un giorno entra in un'osteria e l'oste, ignaro di trovarsi davanti al papa, inizia a criticarlo. Il mattino dopo, davanti

all'osteria, viene montato un patibolo e l'oste, dopo un processo sommario, è condannato a morte e decapitato. Dopo l'esecuzione, amici e i familiari decidono di realizzare una testa in marmo e di posizionarla in piazza Navona, per onorare il malcapitato oste e avvertire i romani del rischio che si corre quando si parla troppo.

► Piazza Navona

V - SUL LUOGO DEL DELITTO

Avete mai mangiato in un luogo in cui si è fatta la storia? A due passi da Campo de' Fiori, fra le rovine del Teatro di Pompeo, vi attendono i ristoranti *Pancrazio* e *Hostaria Costanza*, con cucina tipica romana e tavoli posizionati fra

ATTENTI ALLA MANO

il bugiardo ► Lügner

il tombino ► Gully

il mascherone di marmo ► Marmormaske

fognario ► Abwasser-

fluire ► abfließen

il foro ► Öffnung

la divinità fluviale ► Flussgott

fare finta ► so tun, als ob

il pronao ► Vorhalle

NON PER I BUGIARDI

correre il rischio ► riskieren

il civico ► Hausnummer

incastonato ► eingefasst

l'oste m. ► Wirt

chiacchierone ► geschwätzig

il monito ► Ermahnung

il Rinascimento ► Renaissance

il papa Sisto V ► Papst Sixtus V.

l'operato ► Wirken

ignaro ► ahnungslos

il patibolo ► Schafott

il processo sommario ► Schnellverfahren

decapitare ► enthaupten

SUL LUOGO DEL DELITTO

fare la storia ► Geschichte schreiben

la rovina ► Ruine

colonne antiche e opus reticolatum, una tecnica usata dagli antichi Romani per rivestire i muri. Questo edificio, costruito nel 55 a. C., è il primo teatro stabile in muratura di Roma, che prima conosceva solo teatri provvisori in legno. In origine c'erano anche un grande portico e la Curia di Pompeo, il luogo dove, nel 44 a. C., Giulio Cesare viene colpito a morte da Bruto.

► **Zona Campo de' Fiori**

VI - MESSA CON VISTA

Scommetto che avete visitato il Colosseo, magari anche più di una volta, ma non vi siete mai accorti che al suo interno c'è una chiesa. Si tratta della **chiesa di Santa Maria della Pietà al Colosseo** e, per scoprirla, basta arrivare all'arcata numero 24 del monumento più famoso di Roma. Nata come edicola sacra ai tempi di Paolo IV, è diventata poi un oratorio della confraternita del Gonfalone e l'abitazione di un monaco eremita. Oggi la chiesa è gestita dal Circolo San Pietro, che celebra la messa il sabato e la domenica.

► **Colosseo**

VII - L'ACQUA MIRACOLOSA

Chissà quante cose straordinarie sono frutto di un errore! Certo, il servo protagonista di questa storia non immagina che una sua svista avrebbe prodotto

un miracolo, eppure... Nel 1256 si allagano le scuderie di un cardinale e il suo servo, spostando in gran fretta un'immagine della Madonna, la fa cadere in un pozzo. Poco dopo, dal pozzo comincia a sgorgare acqua, l'immagine della Madonna galleggia e viene recuperata praticamente intatta. Si urla al miracolo e il cardinale decide di costruire una cappella proprio sopra il pozzo, per custodire l'immagine sacra. La cappella diventa poi meta di pellegrinaggio e intorno le viene costruita la chiesa di **Santa Maria in Via**. Il pozzo c'è ancora oggi ed è possibile attingere l'acqua dal rubinetto e portarla a casa per offrirla alle persone malate.

► **Zona Fontana di Trevi**

VIII - MARITOTZO SUPERSTAR!

Soffice e ripieno di abbondante panna montata, è il dolce più tipico e amato della Capitale e, grazie ai recenti trend sui social, conosciuto e preparato ormai in tutto il mondo. Ma dove mangiare il **maritozzo** migliore di Roma? Lo abbiamo chiesto alla nostra collega Isadora, romana doc. Ecco i suoi consigli: Il Maritozzaro, dal 1960 un'istituzione a Roma (via Ettore Rolli 50), Pasticceria Regoli, storico locale e maritozzi stracolmi di panna (www.pasticceriaeregoli.com) e Il Maritozzo Rosso, due sedi - una a Trastevere e una nel quartiere Prati - in

cui assaggiare il maritozzo in versione salata (www.ilmaritozzorosso.com). In attesa di provarlo di persona, vi sveliamo l'interessante origine del maritozzo. Il primo venerdì di marzo, i futuri mariti (da qui il nome) donavano alla promessa sposa panini dolci con un anello d'oro nascosto all'interno.

► **Zona basilica di Santa Maria Maggiore**

IX - LA CASA NELLA CASA

A Roma, nel corso dei secoli gli edifici si sono sommati, sostituiti e integrati a quelli già esistenti. Un esempio si trova in piazza del Gesù. Sulla facciata di **Palazzo Altieri** potrete notare, sulla destra, due piccole aperture sopra le due finestre del piano terra. Sembrano aggiunte successive, pensate per far entrare più luce nelle stanze, ma in realtà sono le finestre di una casa più antica. La storia è curiosa: alla fine del 1600, il cardinale Giovanni Battista Altieri vuole costruire qui il proprio palazzo e acquista gli edifici affacciati sulla piazza. Tutti tranne uno perché una vecchietta, vedova di un calzolaio, vuole rimanere nella sua casa a ogni costo e si rifiuta di vendere. La costruzione del palazzo rispetta allora **la casetta della vecchia**, com'è chiamata ancora oggi, che viene inglobata nel progetto.

► **Zona Piazza Venezia**

la colonna ➤ Säule	la confraternita ➤ Orden	galleggiare ➤ schwimmen	LA CASA NELLA CASA
il muro ➤ Mauer	gestire ➤ verwalten	la meta di pellegrinaggio ➤ Pilgerstätte	l'edificio ➤ Gebäude
a. C. ➤ v. Chr.	ACQUA MIRACOLOSA	MARITOTZO SUPERSTAR!	sommarsi ➤ sich anhäufen
il teatro stabile ➤ permanentes Theater	il frutto ➤ Ergebnis	ripieno ➤ gefüllt	il piano terra ➤ Erdgeschoss
il portico ➤ Bogengang	il servo ➤ Diener	la panna montata ➤ Schlagsahne	successivo ➤ nachträglich
MESSA CON VISTA	la svista ➤ Versehen	svelare ➤ verraten	affacciato ➤ anliegend
scommettere ➤ wetten	il miracolo ➤ Wunder	l'origine f. ➤ Ursprung	la vedova ➤ Witwe
accorgersi ➤ bemerken	allagarsi ➤ überschwemmen	futuro ➤ zukünftig	il calzolaio ➤ Schuster
scoprire ➤ entdecken	la scuderia ➤ Pferdestall	il marito ➤ Ehemann	rifiutarsi ➤ sich weigern
l'arcata ➤ Bogen	in gran fretta ➤ überstürzt	la sposa ➤ Braut	la costruzione ➤ Bau
l'edicola sacra ➤ Tabernakel	il pozzo ➤ Brunnen	l'anello d'oro ➤ Goldring	rispettare ➤ berücksichtigen
l'oratorio ➤ Gebetsstätte	sgorgare ➤ sprudeln	nascosto ➤ versteckt	inglobare ➤ eingliedern



In senso orario: la Pasticceria Regoli, dove gustare il maritozzo;
il Colosseo visto dal Parco del colle Oppio; una sala del ristorante
Pancrazio, all'interno delle rovine del Teatro di Pompeo; l'immagine della
Madonna del Pozzo, nella chiesa di Santa Maria in Via.



X - UNA VIA MUSEO

Ecco una via che vale da sola una visita a Roma! **Via Giulia** corre parallela al Tevere, non lontano da Campo de' Fiori, è lunga quasi un chilometro e ha il primato di essere la prima strada di Roma concepita come rettilineo, per agevolare lo spostamento dei pellegrini verso il Vaticano. Il progetto è di Bramante, ma le attrazioni non si limitano a questo. Da Ponte Sisto, in un paio di minuti si raggiunge piazza d'Oro, dove ammirare uno degli ultimi capolavori di Borromini, la **Fontana del Mascherone**, voluta dalla famiglia Farnese per mettere in mostra il proprio potere. In occasione di feste speciali, dalla fontana non scorreva l'acqua, ma il vino! Poco più avanti, alzate gli occhi per ammirare l'**Arco dei Farnese**, l'unica parte che rimane di un passaggio sopraelevato, progettato da Michelangelo per collegare **Palazzo Farnese** alla sponda opposta del Tevere. Poco più avanti, ecco **Palazzo Falconieri**, ampliato da Borromini. Osservate la facciata: ai lati noterete due figure per metà donna e per metà falco, forse un riferimento alla bellezza delle donne della famiglia Falconieri. Arrivati alla fine della via, visitate la **basilica di San Giovanni Battista dei Fiorentini**, con la sua suggestiva cripta, una delle ultime opere realizzate da Borromini. Il grande artista è sepolto all'interno.

► **Zona Campo de' Fiori**

XI - LA VISTA PIÙ BELLA SUL FORO ROMANO

C'è chi l'ammira dall'alto, dalla terrazza di via Monte Tarpeo; chi preferisce scoprirlo dal basso, passeggiando lungo via dei Fori Imperiali; chi invece ama osservarlo dal colle Palatino, all'interno del



In questa pagina: l'arco Farnese in via Giulia; una panoramica sui Fori.
Nell'altra pagina: i Fori visti dalla chiesa di San Lorenzo in Miranda; la Salita dei Borgia; la birra prodotta presso l'abbazia delle Tre Fontane.

UNA VIA MUSEO

il rettilineo ➤ gerade Strecke

agevolare ➤ erleichtern

il capolavoro ➤ Meisterwerk

mettere in mostra ➤ zur Schau stellen

il passaggio sopraelevato ➤ Überführung

la sponda ➤ Ufer

opposto ➤ gegenüberliegend

la facciata ➤ Fassade

il falco ➤ Falke

il riferimento ➤ Hinweis



**Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
3/2026 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)**

sito archeologico del Colosseo. Quanti conoscono la vista sul Foro romano dal **Tempio di Antonino e Faustina**? Il Tempio, oggi chiesa di San Lorenzo in Miranda, si affaccia proprio sul Foro e si può visitare anche all'interno. Ospita varie opere d'arte e il Museo di Arte farmaceutica e di Storia della farmacia, perché nel 1429 papa Martino V ha donato l'edificio alla corporazione degli speciali.

► Foro Romano

XII - ATTENTI AL VICOLO!

Avete mai percorso una via maledetta? A Roma è possibile anche questo. Nel rione Monti, la scalinata che collega via Cavour alla basilica di San Pietro in Vincoli è famosa per essere uno dei luoghi più "oscuri" della capitale. È conosciuta come Salita dei Borgia perché nel palazzo che sovrasta la scalinata abitava Giovanna Cattanei, famosa per essere stata l'amante del cardinale

Rodrigo Borgia, futuro papa Alessandro VI, e madre di quattro dei suoi figli, tra cui Lucrezia, accusata di intrighi e avvelenamenti. Prima dei Borgia, la scalinata era già famosa come vicus scleratus, a causa di una vicenda che Tito Livio racconta nella sua opera *Ab urbe condita*. L'ambiziosa Tullia Minore, moglie di Lucio Tarquinio, complotta con lui per rovesciare il padre, il re Servio Tullio. Nel 534 a.C., Tarquinio fa quindi assassinare Servio Tullio e si proclama re di Roma. Secondo la tradizione, il corpo del re defunto viene gettato proprio in questa strada e Tullia passa con il carro sul cadavere del padre senza fermarsi. Da sapere: nella basilica di San Pietro in Vincoli è custodito il **Mosè di Michelangelo**. Ma questa è un'altra storia...

► Quartiere Monti

XIII - LA BIRRA SANTA

L'acqua è uno degli ingredienti principali per produrre la birra. Se poi

l'ingrediente è acqua "santa", la birra sarà davvero... divina. Scherzi a parte, per bere l'unica **birra trappista** prodotta in Italia – e fra le poche (solo 12) in tutto il mondo – visitate l'**abbazia delle Tre fontane**, famosa per la leggenda del martirio di San Paolo. È il 67 d.C. e, narra la leggenda, la testa del santo, dopo la decapitazione, rimbalza tre volte e dà origine a tre sorgenti d'acqua, oggi chiuse in edicole votive. L'abbazia fa parte di un complesso che sorge sulla via Laurentina e comprende anche le chiese di Santa Maria Scala Coeli e di San Paolo Apostolo. I monaci vivono ancora seguendo la regola benedettina dell'ora et labora, dedicandosi all'agricoltura e all'allevamento. Le loro birre, che si possono acquistare in abbazia, sono molto particolari e vengono preparate con i prodotti dell'orto, come ad esempio eucalipto e arance. Oltre alla birra, i monaci producono anche olio e cioccolato.

► Parco delle Tre Fontane



LA VISTA PIÙ BELLA...

la vista ► Ausblick

il tempio ► Tempel

il papa Martino V ► Papst Martin V.

la corporazione degli speciali ► Apothekerzunft

ATTENTI AL VICOLO!

il vicolo ► Gasse

maledetto ► verflucht

il rione ► Stadtteil

la scalinata ► Treppenaufgang

oscuro ► finster

l'amante ► Geliebte

accusato ► beschuldigt

l'avvelenamento ► Giftmord

ambizioso ► ehrgeizig

rovesciare ► umstürzen

proclamarsi ► sich ernennen

LA BIRRA SANTA

l'acqua santa ► Weihwasser

trappista ► Trappisten-

l'abbazia ► Abtei

il martirio ► Martyrium

rimbalzare ► aufprallen

la decapitazione ► Enthauptung

la sorgente ► Quelle

l'allevamento ► Viehzucht

l'orto ► Gemüsegarten



Da sinistra: il Teatro di Marcello e le colonne del Tempio di Apollo; la linea bianca in piazza San Pietro che segna il confine con lo stato della Città del Vaticano e il simbolo del Libeccio; la Porta Alchemica con la formula per trasformare il metallo in oro.

XIV - IL MINICOLOSSEO

Sapevate che a Roma ci sono due colossei? Oltre al famoso Anfiteatro Flavio, simbolo della città, c'è un "piccolo colosseo", incastonato tra le case. È il **Teatro di Marcello**, costruito per volere di Giulio Cesare e portato a termine dall'imperatore Augusto. Inaugurato nel 13 a.C., rimane attivo fino al IV secolo. Viene poi trasformato in fortezza e, nel 1500, ampliato con la costruzione del palazzo privato della famiglia Savelli, che si può vedere ancora oggi.

► **Zona Ghetto Ebraico**

XV - LA PORTA MAGICA

AUDIO Se volete trovare la formula magica per trasformare il metallo in oro, basta recarsi in piazza Vittorio, al ninfeo di Alessandro Severo, conosciuto come "Trofei di Mario". Si trova qui la

Porta Alchemica, simbolo dell'alchimia occidentale, costruita nella seconda metà del Seicento. La porta è l'unica testimonianza rimasta di Villa Palombara, residenza del marchese Massimiliano Savelli Palombara, appassionato di alchimia ed esoterismo. Secondo una leggenda, nel 1680 soggiorna nella villa il **medico alchimista Giuseppe Francesco Borri**, che una sera esce in giardino per cercare un'erba in grado di produrre oro, ma non rientra più in casa. Al mattino vengono trovate tracce di **oro purissimo** e alcuni manoscritti con vari simboli e una formula alchemica. Il marchese, convinto che lì si nasconda il segreto della pietra filosofale, fa incidere sulla Porta Alchemica la formula, che non è mai stata decifrata ma è ancora ben visibile, a disposizione di chiunque voglia cimentarsi nell'impresa.

► **Piazza Vittorio**

XVI - BENVENUTI IN VATICANO

Forse lo avete già notato: sul selciato di piazza San Pietro ci sono alcune linee bianche. Una scelta architettonica? Non solo! La prima linea curva in travertino che incontrate traccia il confine tra l'Italia e la Città del Vaticano. A proposito di San Pietro... le pietre che compongono la tipica pavimentazione romana si chiamano sanpietrini (o sampietrini) perché sono state usate per la prima volta proprio per pavimentare piazza San Pietro. Arrivati nella famosa piazza, provate a fare una piccola caccia al tesoro. La missione è trovare il "sanpietrino più romantico di Roma", quello con inciso sopra un cuore. Un suggerimento: cercate in prossimità del simbolo del vento di Libeccio.

► **Vaticano**

IL MINICOLOSSEO

l'Anfiteatro Flavio ► Kolosseum

incastonato ► eingezwängt

il Teatro di Marcello ► Marcellustheater

portare a termine ► vollenden

il IV secolo ► 4. Jahrhundert

la fortezza ► Festung

ampliato ► erweitert

LA PORTA MAGICA

la porta magica ► magische Pforte

trasformare ► verwandeln

il ninfeo ► Zierbrunnen, Nymphäum

l'alchimia ► Alchemie

il Seicento ► 17. Jahrhundert

l'esoterismo ► Esoterik

l'erba ► Kraut

la traccia ► Spur

il manoscritto ► Handschrift

il segreto ► Geheimnis

la pietra filosofale ► Stein der Weisen

cimentarsi in qc. ► sich in etw. versuche

BENVENUTI IN VATICANO

il confine ► Grenze

il selciato ► Straßenpflaster

la linea curva ► Bogenlinie

incontrare ► auf etw. stoßen

tracciare ► ziehen

la pavimentazione ► Straßenbelag

il sanpietrino: kleiner Pflastersteinwürfel

la caccia al tesoro ► Schatzsuche

inciso ► eingemeißelt

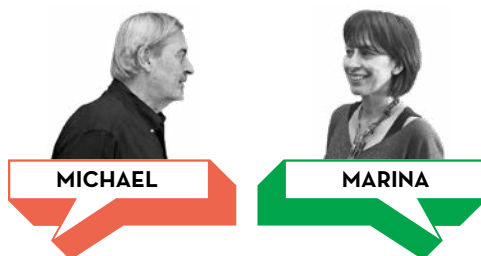
il vento di Libeccio ► Südwestwind

GIOVANI, TRA REGOLE E RESPONSABILITÀ

Jugendliche Gewalt: Soll die Gesetzgebung auf Bestrafung oder Erziehung setzen? Ein neues Dekret rückt in Italien nun die elterliche Verantwortung in den Fokus.

TESTO **MARINA COLLACI** E **MICHAEL BRAUN**

MEDIO



MICHAEL

MARINA

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

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

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

Marina: Per fortuna nostra figlia è maggiorenne! Con il nuovo Decreto sicurezza ci saranno multe salate per i genitori, se i figli minorenni commettono atti di violenza.

Michael: Se Celine avesse 16 anni e non 18, basterebbe una rissa e io finirei in tribunale?

Marina: Già... Invece per la legge italiana, prima di questa modifica, lo stato doveva offrire al giovane che commetteva un reato percorsi educativi, riabilitativi. I genitori erano coinvolti solo se complici o in casi estremi. Questo nuovo Decreto sicurezza mi sembra più punitivo che educativo.

Michael: In Germania è ancora così, responsabilità graduata, interventi mirati; e poi c'è lo Jugendschutzgesetz, una legge nazionale che mira alla prevenzione e che regola sia il consumo di alcol sia l'accesso dei ragazzi nei locali.

Marina: Ecco, noi abbiamo sempre considerato la Germania un posto dove i ragazzi hanno più libertà e si divertono di più.

Michael: Ti ricordi la delusione di Celine quando eravamo in vacanza in Germania? Alle 23 i suoi coetanei erano già a letto.

Marina: Invece in Calabria, al mare, a 16 anni ballavano nei locali fino alle sette del mattino!

Michael: Ti ricordi quella notte? L'ho chiamata almeno mille volte. Se lo Jugendschutzgesetz fosse stato in vigore anche in Italia, avrei dormito tranquillo.

Marina: Celine si è presa una bella strigliata, quella volta. Però non si può dire nulla al proprietario del locale. In Italia non c'è una legge che stabilisce un "coprifuoco" per i minori nei luoghi pubblici.

Michael: Per fortuna era un tipo come si deve, faceva rispettare il divieto di consumo di alcol per i minorenni. Da altre parti, i proprietari se ne fregano e, per il guadagno, non guardano in faccia nessuno. E dire che la legge in Italia è abbastanza severa: chi vende alcol a un minore di 16 anni rischia il carcere.

Marina: Tanto i controlli, si sa, sono scarsi...

maggiorenne ➤ volljährig	finire ➤ hier: landen	punitivo ➤ bestrafend	un tipo come si deve ➤ ein anständiger Typ
il Decreto sicurezza ➤ Sicherheitsverordnung	il tribunale ➤ Gericht	graduato ➤ schrittweise	fregarsene ➤ auf etwas pfeifen
la multa ➤ Strafe	il percorso educativo ➤ Erziehungsprogramm	mirato ➤ gezielt	il guadagno ➤ Einnahme
salato ➤ hier: saftig	riabilitativo ➤ zur Wiedereingliederung	il coetaneo ➤ Gleichaltriger	non guardare in faccia nessuno ➤ auf niemanden Rücksicht nehmen
minorenne ➤ minderjährig	coinvolgere ➤ miteinbeziehen	essere in vigore ➤ in Kraft sein	scarso ➤ gering
l'atto di violenza ➤ Gewalttat	il complice ➤ Mittäter	prendersi una strigliata ➤ einen Rüffel abholen	
la rissa ➤ Prügelei		il coprifuoco ➤ Ausgangssperre	

CULTURA

La cucina italiana, un patrimonio di tutti

Zum ersten Mal wurde die Küche eines Landes von der UNESCO in das immaterielle Weltkulturerbe der Menschheit aufgenommen. Gewürdigt werden die Traditionen, die respektvolle Verbundenheit und die gemeinsamen Momente beim Essen.

MEDIO

Dal 10 dicembre scorso è ufficiale: il nostro modo di fare la spesa, di cucinare e di stare a tavola è Patrimonio culturale immateriale dell'umanità. L'Unesco ha premiato secoli di tradizione alimentare e gastronomica made in Italy. Attenzione, il riconoscimento non va a un piatto o a una ricetta fra le mille del nostro patrimonio culinario. L'Unesco non premia la pizza, la carbonara o il risotto, né uno dei prelibati vini italiani, ma l'intera realtà della cucina italiana perché "enfattizza l'intimità con il cibo, il rispetto per gli ingredienti e i momenti condivisi attorno alla tavola". Questa la motivazione del comitato Unesco. Quando l'ho letta, la prima immagine che mi è venuta in mente è il ricordo di mia madre, calabrese di origine, che preparava il sugo di carne mentre la casa si riempiva di irresistibili profumi. È immerso in quelle nuvole di odori che

sono nato, cresciuto e ho studiato. Mio padre era di Napoli e, quando preparava la zuppa di pesce (la sua era a base di cozze e scorfano, scampi e un filetto di cernia) esprimeva a tavola la sua soddisfazione dicendo: "Che bella questa zuppa!". Che bella, non che buona... Sì, "cucina italiana" significa enfattizzare ogni singolo piatto, sapere da dove vengono gli ingredienti e poi godersi insieme un momento essenziale della vita come il pranzo.

È tutto un mondo di sapori e saperi che rimanda all'incredibile ricchezza del territorio italiano, alla sua immensa biodiversità. Sembra complicato, ma non lo è: semplicemente, la nostra cucina è la somma di infinite specialità agroalimentari regionali. Per me, ad esempio, che sono romano, i ricordi dei ristoranti locali sono pieni di animelle, cioè cervello fritto, carciofi, trippa...

il patrimonio ➤ Erbe	il piatto ➤ Gericht	il ricordo ➤ Erinnerung	godersi ➤ genießen
il modo ➤ Art und Weise	prelibato ➤ vorzüglich	il sugo di carne ➤ Fleischsoße	il sapore ➤ Geschmack
fare la spesa ➤ einkaufen	enfattizzare ➤ nachdrücklich betonen	immergere ➤ umhüllen	rimandare ➤ verweisen
stare a tavola ➤ am Esstisch versammelt sein	l'intimità ➤ Vertraulichkeit	la nuvola di odori ➤ Duftwolke	agroalimentare ➤ Agrar- und Nahrungs-
premiare ➤ auszeichnen	il cibo ➤ Speise	la zuppa di pesce ➤ Fischsuppe	le animelle pl. ➤ Bries
il secolo ➤ Jahrhundert	l'ingrediente m. ➤ Zutat	la cozza ➤ Miesmuschel	il cervello fritto ➤ frittiertes (Kalbs) Hirn
la tradizione alimentare ➤ Ernährungs-tradition	il momento condiviso ➤ gemeinsame Zeit	lo scorfano ➤ Drachenkopf	il carciofo ➤ Artischocke
il riconoscimento ➤ Auszeichnung	venire in mente ➤ einfallen	il filetto di cernia ➤ Zackenbarschfilet	la trippa ➤ Kutteln
		la soddisfazione ➤ Zufriedenheit	



L'Unesco ha riconosciuto la cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'umanità per la sua capacità di favorire la convivialità e trasmettere saperi e identità culturale.



L'AUTORE

STEFANO VASTANO

Journalist, Essayist
und Übersetzer.

Er lebt in Berlin
und schreibt unter
anderem für die
Wochenzeitung
L'Espresso über
deutsche Politik
und Kultur.

Ma a casa dei miei genitori, i piatti della tradizione meridionale – la pasta e fagioli, la torta di alici o le seppie farcite – non mancavano mai. In realtà, non c'è città o regione italiana che non abbia le sue squisite ricette. Così come non c'è famiglia, in Italia, che non abbia fuso tra loro i piatti tradizionali. È incredibile vedere come lo stesso pesce, per esempio il baccalà, sia diverso se ti viene servito a Vicenza o a Napoli. Mia madre lo preparava ogni venerdì seguendo la tradizione romana, con la salsa di pomodoro e i ceci, per cui quel giorno, nei mercati, si vendevano ceci freschi a volontà. Giovedì, invece, era il giorno degli gnocchi. Grande amore per le tradizioni e un mix fantasioso di mille ricette: è forse questo il segreto della cucina italiana?

La polemica del quotidiano *Dolomiten* sugli Knödel ("Knödel sind nicht italienisch") non coglie l'aspetto principale: l'importanza delle contaminazioni. In

ogni famiglia e in qualunque ristorante del Trentino-Alto Adige puoi mangiare un piatto di buonissimi e popolarissimi canederli, gli Knödel, appunto. E se a Napoli si prepara un gattò di patate, in omaggio alle tradizioni francesi, in Sicilia non può mancare, in tutte le salse, un couscous di origini africane.

Il "primato" della nostra cucina non risiede solo nel suo essere un mosaico di ricette e sapori diversi. Queste tradizioni vanno trasmesse con cura a figli e nipoti. In fondo, i lunghi riti quotidiani in cucina delle nostre mamme e nonne ci facevano capire che la cucina italiana "è un modo per prendersi cura di se stessi e degli altri, esprimere amore e riscoprire le proprie radici culturali", come si legge nel documento Unesco. Per questo le polemiche sui giornali lasciano il tempo che trovano. Sul *Times*, il critico gastronomico Giles Coren ha criticato la decisione dell'Unesco perché la cucina italiana è "un mito, un miraggio, una bugia". E quello che gli italiani servono a tavola, "un cibo pessimo, i ristoranti cari, il personale scortese". Non so che ristoranti o quali amici Mr Coren frequenti, ma certo è che le sue critiche odiose sono infondate. Anche se, oggi più che mai, dovremmo fare attenzione all'*italian sounding*, quei prodotti made in Italy solo di nome – il gorgonzola fasullo, l'aceto balsamico fake – che girano nei mercati globali travestiti da prodotti italiani. No, non è facile preparare una buona cucina italiana. E ora che è Patrimonio dell'umanità, proviamo a rispettarla di più, per tramandarla intatta a chi ama mangiare bene.

la pasta e fagioli: Nudeln mit Bohnen

la torta di alici ➤ Sardellentarte

la seppia farcita ➤ gefüllter Tintenfisch

fondere tra loro ➤ (miteinander) vermischen

il baccalà ➤ Stockfisch

la salsa di pomodoro ➤ Tomatensauce

i ceci pl. ➤ Kichererbsen

gli gnocchi pl. ➤ Nocken

la polemica ➤ Kontroverse

cogliere ➤ erfassen

la contaminazione ➤ Verschmelzung

appunto ➤ eben, nämlich

il gattò di patate: typ. Kartoffelauflauf aus Kampanien mit Salami und Mozzarella

in omaggio ➤ als Verneigung

il primato ➤ Rekord, hier: Spitzenleistung

risiedere ➤ bestehen

trasmettere ➤ weitergeben

con cura ➤ mit Sorgfalt

il nipote ➤ Enkelkind

il rito ➤ Ritual

prendersi cura ➤ sich kümmern

le radici pl. ➤ Wurzeln

lasciare il tempo che trova ➤ alles beim Alten lassen

il mito ➤ Märchen

il miraggio ➤ Fata Morgana

la bugia ➤ Lüge

pessimo ➤ miserabel

scortese ➤ unhöflich

frequentare ➤ haben, besuchen

odioso ➤ abscheulich

infondato ➤ grundlos

fasullo ➤ gefälscht

girare ➤ im Umlauf sein

travestito da ➤ getarnt als

tramandare ➤ weitergeben

Una storia intima

Der Regisseur, der Interviews eigentlich nicht mag, spricht freundlich über sich und seinen neuesten Film: ein Drama über Schmerz und Wiedergeburt - erzählt mit einem Hauch Ironie. Denn das Leben verlangt nach einer guten Portion Leichtigkeit.

TESTO **MARINA COLLACI**

DIFFICILE

Paolo Virzì è uno dei registi più amati del cinema italiano contemporaneo, capace di narrare con leggerezza e straordinaria umanità anche i drammi sociali più intensi. Dopo l'esordio con *La bella vita* (1994), mostra già in *Ovosodo* (1997) grande talento nel trasformare storie personali e quotidiane in racconti universali: il film, ambientato nei cortili popolari di Livorno, narra l'adolescenza con ironia e delicatezza, fra piccole sfide, amicizie e scoperte. In *Caterina va in città* (2003), Virzì sfodera invece la sua ironia sferzante, osservando con occhio critico e divertito l'ipocrisia della borghesia romana. Con *La prima cosa bella* (2010) ci presenta una madre indimenticabile, dolce, fragile e piena di vitalità, che influenza profondamente la vita dei figli con le sue decisioni. Il capitale umano (2013) mostra con grande maestria come scelte, desideri e paure dei personaggi si riflettono sulle loro esistenze e su quelle degli altri, in una rete di tensioni e intrecci complessi. *La pazza gioia* (2016) mette al centro il disagio mentale, raccontato

attraverso la fuga tragicomica delle due protagoniste. L'ultimo film, *Cinque secondi* (2025), narra la storia di un uomo che attraversa un trauma profondo e rinasce grazie all'incontro con un gruppo di ragazzi apparentemente hippy, visionari, ma concreti, proiettati verso un futuro sostenibile, invisibili forse alla TV, ma reali. Spontaneo, affabile e sorridente, Virzì trasmette subito, anche di persona, la sua inesauribile curiosità per il mondo.

Cinque secondi è un film sul dolore, sull'elaborazione del lutto e sulla rinascita. Come ha affrontato questi temi?

Mi sono sempre avvicinato a temi dolorosi cercando di farlo con respiro, malinconia e, talvolta, divertimento. In questo caso alcune informazioni emergono poco alla volta, quasi in forma di thriller. È la storia di un incontro-scontro segnato da un segreto che alimenta la curiosità dello spettatore.

È un film sulla paternità?

La paternità è un tema centrale. Nei miei film ho



La locandina di *Cinque secondi* (2025), l'ultimo film del regista Virzì.

il regista ➤ Regisseur	il cortile ➤ Hinterhof	la maestria ➤ Können	sostenibile ➤ nachhaltig
contemporaneo ➤ zeitgenössisch	l'adolescenza ➤ Heranwachsen	la scelta ➤ Entscheidung	affabile ➤ lebenswürdig
narrare ➤ erzählen	la delicatezza ➤ Behutsamkeit	l'intreccio ➤ Verwicklung	doloroso ➤ schmerzhaft
l'umanità ➤ Menschlichkeit	la sfida ➤ Herausforderung	il disagio mentale ➤ psychische Erkrankung	il respiro ➤ hier: Ruhe
l'esordio ➤ Debüt	sfoderare ➤ zur Schau stellen	la fuga ➤ Flucht, Ausbruch	il segreto ➤ Geheimnis
quotidiano ➤ alltäglich	sferzante ➤ spöttisch	apparentemente ➤ scheinbar	alimentare ➤ hier: wecken
	l'ipocrisia ➤ Scheinheiligkeit		la paternità ➤ Vaterschaft



“I giovani sono portatori di energia e trasformazione. Dietro l'apparente arroganza c'è un modo di vivere attento al clima, ai conflitti, al futuro.”

Paolo Virzi (62)

MI PIACE

- il mare
- il cinema
- viaggiare

NON MI PIACE

- la montagna
- le feste
- le interviste

spesso raccontato padri respingenti, imbarazzanti, manipolatori; qui invece c'è un padre che si interroga dolorosamente sulla sua funzione, interpretato da Valerio Mastandrea, che 15 anni fa incarnava la quintessenza del dolore di essere figlio [in "La prima cosa bella", n.d.r.].

L'energia dei giovani sostiene il protagonista nel suo percorso di rinascita, perché?

Ho sempre cercato di abbeverarmi all'energia dei giovani, portatori di trasformazione. Ho voluto mettere

vicini due destini opposti: chi cerca silenzio e solitudine e ragazzi che portano rumore, vita e comunità. Dietro il loro modo di vivere c'è attenzione al clima, ai conflitti del mondo e al desiderio di cambiare le cose. Dietro l'apparente arroganza c'è una voglia autentica di vivere diversamente, a partire da come ci si relaziona e si immagina il futuro.

Da giovane si è trasferito a Roma da Livorno. Ci racconta il suo primo impatto?

Ero enormemente eccitato, strabiliato, come Pinocchio nel Paese dei balocchi. Roma mi appariva una città eccessiva: del potere, della storia millenaria, del grande caos. Quello sguardo a occhi spalancati me lo porto ancora dietro, anche se vivo qui ormai da quasi 40 anni. Mi sono innamorato di Roma appena arrivato, perché per un ragazzo di provincia sembrava finalmente aprirsi il mondo delle possibilità.

Roma era così diversa dalla sua Livorno?

Livorno è una città di provincia in cui la principale attività è il porto: c'è chi lavora con le gru, con i container, con le spedizioni. Ma, soprattutto, è una città di mare, e come tutte le città di mare ha una vocazione molto precisa: lavorare il meno possibile. È un posto un po' brasiliano, un po' cubano. L'estate comincia a primavera e finisce quasi a Natale. D'estate vedi gente andare al lavoro in infradito e boxer; nella pausa pranzo scappano a fare un tuffo. D'inverno, invece,

diventa più lugubre: le gelaterie chiudono – un poeta livornese le ha chiamate "gelaterie sconsacrate", come cattedrali dove non si celebra più la messa – e prende il sopravvento il profilo di città operaia, con le cininiere. Per un ragazzo che sognava il cinema, la letteratura, il teatro, le possibilità erano pochissime. **Ovosodo è ambientato a Livorno. Una Toscana che non ti aspetti...**

Ovosodo è ambientato in cortili e nei giardinetti spelacchiati che ho frequentato da ragazzo, nei quartieri popolari. Livorno è una città toscana, certo, ma quando uno straniero pensa alla Toscana immagina cipressi, torri medievali, Giotto, Brunelleschi. Livorno invece è una città moderna, costruita tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento, voluta dai Medici, popolata da minoranze etniche e religiose di tutto il Mediterraneo, ebrei sefarditi, armeni, greci, olandesi, spagnoli perseguitati dall'Inquisizione. Ne è nato un melting pot antropologico unico, con un gusto molto popolare per la burla, l'ironia, lo sfottò.

Quando si è accorto di essere diventato davvero un regista?

Un film dopo l'altro, le cose sono semplicemente successe, senza che me ne rendessi conto. Per i primi tre o quattro film non sapevo nemmeno quanto avessero incassato. A un certo punto mi sono accorto che qualcosa era cambiato: avevo iniziato a essere riconosciuto. Non era un mio obiettivo, anzi, un autore lavora meglio nell'anonimato, perché non c'è niente di più prezioso che osservare le persone senza essere notati.

Alla fine è rimasto a Roma... oggi non le piace proprio?

Roma non mi appare più come allora... Mi sembra che stia cambiando moltissimo e, francamente, oggi mi piace meno. La Roma del 1985 era una città scorticata, con i palazzi ingrigiti dallo smog e un'illuminazione pubblica fioca. Sul Lungotevere spesso i lampioni erano rotti, non c'erano piste ciclabili, ma proprio per questo mi affascinava: era intima, persino licenziosa. Le trattorie popolari, quelle che a Roma chiamano buiaccari, erano rozze ma schiette, poche e autentiche, lontane dall'omologazione di oggi.

respingente ➔ abweisend

imbarazzante ➔ peinlich

manipolatore ➔ heuchlerisch

incarnare ➔ darstellen

abbeverarsi ➔ sich laben

il destino ➔ Schicksal

relazionarsi ➔ Kontakte knüpfen

strabiliato ➔ gebannt

il Paese dei balocchi ➔ Spielzeugland

il potere ➔ Macht

a occhi spalancati ➔ mit aufgerissenen Augen

il porto ➔ Hafen

la gru ➔ Kran

la vocazione ➔ Neigung

l'infradito ➔ Flip-Flops

fare un tuffo ➔ ins Meer springen

lugubre ➔ düster

sconsacrato ➔ entweiht

la ciminiera ➔ Schornstein

spelacchiato ➔ kahl

medievale ➔ mittelalterlich

il Cinquecento ➔ 16. Jahrhundert

l'ebreo sefardita ➔ sephardischer Jude

l'armeno ➔ Armenier

la burla ➔ Scherz

lo sfottò ➔ Fopperei

rendersi conto ➔ wahrnehmen

essere riconosciuto ➔ erkannt werden

l'illuminazione pubblica ➔ Straßenbeleuchtung

il lampione ➔ Straßenlaterne

licenzioso ➔ zügellos

schietto ➔ unverblümt

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

FRANZÖSISCH LERNEN IN BÉZIERS

- Unterricht von deutschem Muttersprachler
- Frühstück + Abendessen + Unterricht 80€/ Tag
- contact@sprachgasthaus.de
- Tel. 0049-173-3788019
- www.sprachgasthaus.de

scuola toscana

Italienisch in Florenz

-BILDUNGSURLAUB KURSE

ab € 284 / Woche

- ITALIENISCHKURS 50+

ab € 490 / Woche

-ITALIENISCH,WEIN & KÜCHE

ab € 470 / Woche

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

ZEIT SPRACHEN

Ihre Zeit für Sprachen!



Mit ZEIT SPRACHEN mehr als nur eine Sprache lernen

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

Jetzt ihr Wunschmagazin gratis sichern:

zeit-sprachen.de/
marktplatz



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

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.ecolekaessessae.com/de

HELFEN SIE MÄDCHEN, SICH ZU ENTFALTEN.

Mit einer Patenschaft Mädchenbildung fördern.

Werden Sie Patin!
plan.de



Studitalia Sardinien

Italienisch lernen
Sprachferien in Olbia
www.studitalia.com

(0039) 333 2133760 infotiscali@studitalia.com

Italienisch lernen in Bergamo

www.italianoabergamo.it



Auch Online-Unterricht !



Italianische Sprach- und Kulturschule in Florenz

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

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

Learn English in Cornwall

ONLINE COURSES NOW AVAILABLE

www.learnenglishincornwall.co.uk

Julie Tamblin MA - 0044 (0) 1208 871 184

Ferienhäuser, -wohnungen

Ligurien/Blumenriviera

Idyllisch gelegenes Ferienhaus in malerischem Bergdorf. Großes Grundstück mit mehreren Terrassen auf verschiedenen Ebenen mit Meerblick. Ideal zum Wandern, Radfahren, Baden und Genießen.
www.casa-ciappa-ligurien.de,
T. 0163-2714330

Nächste Anzeigentermine:

Ausgabe	Anzeigenschluss
05/2026	20.02.2026
06/2026	20.03.2026
07/2026	17.04.2026

Kontakt für Anzeigenkunden

+49-89/85681-131

ZEIT SPRACHEN GmbH – Ihr Ansprechpartner für Beratung und Verkauf

sales@zeit-sprachen.de

ZEIT SPRACHEN



Ein kleiner Platz im mittelalterlichen Zentrum von Bologna ist dem Universitätsprofessor und Arbeitsrechtler gewidmet. Er setzte sich intensiv für Reformen im italienischen Arbeitsrecht ein, bevor er von den Neuen Roten Brigaden ermordet wurde.

TESTO **ISABELLA BERNARDIN** ILLUSTRAZIONE **CAROLINA ESPINOSA**

DIFFICILE

Nel centro medievale di Bologna, distante meno di 10 minuti a piedi da piazza Maggiore, c'è una piazzetta intitolata al giuslavorista Marco Biagi. Il luogo non è scelto a caso: qui, la sera del 19 marzo 2002, Marco Biagi è stato ucciso in quello che viene considerato l'ultimo agguato armato delle Brigate Rosse.

Chi era Marco Biagi?

Laureatosi in Giurisprudenza nel 1972 a Bologna, la città in cui era nato nel 1950, Biagi aveva intrapreso la carriera accademica ed era professore ordinario di Diritto del lavoro presso la facoltà di Economia dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Negli anni, aveva svolto importanti collaborazioni a livello nazionale ed europeo ed era stato consulente di diversi ministri del Lavoro. Proprio a causa di questa sua attività, viene preso di mira dalle cosiddette Nuove Brigate Rosse, una ramificazione recente dell'organizzazione terroristica di sinistra nata negli anni Settanta. Consulente del governo Berlusconi II (2001-2006), Biagi ha coordinato la stesura del Libro bianco sul lavoro e promosso una serie di riforme, tra cui l'introduzione di contratti di lavoro più flessibili che, secondo i critici, contribuiscono a diffondere il fenomeno del precariato.

In bicicletta verso casa

Il 19 marzo 2002, come di consueto, Biagi torna in treno da Modena, dove insegna. Scende alla stazione di Bologna, prende la sua bicicletta e si avvia verso casa. Giunto davanti al portone, in via Valdonica 5, scatta l'agguato, gli attentatori esplodono cinque colpi di pistola e lo uccidono. La sera stessa le Nuove Brigate Rosse rivendicano l'assassinio con un comunicato di quasi 30 pagine che chiarisce i motivi dell'esecuzione: l'economista è accusato di essere "ideatore e promotore (...) di un progetto

di rimodellazione della regolazione dello sfruttamento del lavoro salariato". Nel 2005 la Corte d'Assise di Bologna condanna all'ergastolo cinque componenti delle Nuove Br. Ogni anno, in occasione dell'anniversario dell'assassinio, un corteo in bicicletta guidato dai figli di Biagi, Lorenzo e Francesco, percorre la strada fatta dal professore quella sera, per ricordare la sua figura e "tutti i servitori dello Stato", in difesa delle istituzioni democratiche.

Il ghetto ebraico di Bologna

L'area compresa tra via Oberdan, via Zamboni e via del Carro è oggi una delle zone più graziose del centro storico, ideale per passeggiare senza fretta, sbirciare nelle botteghe artistiche e concedersi una pausa in uno dei tanti localini, tutti molto curati. Questa era un tempo la zona del ghetto ebraico, istituito nel 1555 in un'area all'epoca poco prestigiosa, perché priva di palazzi eleganti e di luoghi del potere. Gli ebrei vi abitano, con alterne vicende, fino al 1593, anno in cui la bolla *Caeca et obdura* ("Cieca e inflessibile") di papa Clemente VIII sancisce la loro definitiva cacciata. Da quel momento, gli ebrei non possono più risiedere in città, ma solo transitarvi. Per questo fino all'Ottocento, quando rinasce una comunità ebraica locale, agli ebrei è consentito alloggiare a Bologna, ma solo nell'albergo-osteria del Cappello Rosso, considerato il più antico luogo di accoglienza della città e presente ancora oggi in via de' Fusari.

Una via "infernale"

Una delle vie principali del ghetto di Bologna è via dell'Inferno. Si trovava qui l'antica sinagoga della città, poi trasferita non molto distante, in via Finzi. A lungo gli storici si sono interrogati sull'origine del nome di questa via. Qualcuno l'ha attribuita alla presenza del ghetto ebraico, ma i documenti segnalano che il toponimo [Ortsname] esisteva già prima della sua istituzione. Secondo la tesi oggi più accreditata [zuverlässig], il nome si deve agli odori "infernali" [höllisch] che si respiravano nella zona durante il Medioevo. Qui, infatti, era concentrata l'attività dei conciatori [Kürschner], che scaricavano gli scarti [Abfälle] delle lavorazioni nel torrente [Bach] Aposa, causando un forte e persistente fetore [Gestank].



il giuslavorista ➤ Experte für Arbeitsrecht	il contratto di lavoro ➤ Arbeitsvertrag	il servitore dello stato ➤ Staatsdiener
a caso ➤ zufällig	il precariato ➤ unsicheres, befristetes Arbeitsverhältnis	ebraico ➤ jüdisches
l'agguato armato ➤ bewaffneter Anschlag	rivendicare ➤ sich bekennen	sbirciare ➤ einen Blick werfen
le Brigate Rosse ➤ Rote Brigaden	l'assassinio ➤ Mord	prestigioso ➤ begehrt
laurearsi ➤ Studium abschliessen	l'ideatore m. ➤ Initiator	privo di ➤ ohne
il Diritto del lavoro ➤ Arbeitsrecht	il promotore ➤ Förderer	con alterne vicende ➤ wechselvoll
il consulente ➤ Berater	la rimodellazione ➤ Umstrukturierung	la bolla ➤ Bulle
prendere di mira ➤ ins Visier nehmen	lo sfruttamento ➤ Ausbeutung	sancire ➤ verordnen
la ramificazione ➤ Ableger	il lavoro salariato ➤ Lohnarbeit	la cacciata ➤ Vertreibung
la stesura ➤ Ausarbeitung	la Corte d'Assise ➤ Schwurgericht	risiedere ➤ wohnen
promuovere ➤ vorantreiben	l'ergastolo ➤ lebenslange Haft	transitare ➤ durchreisen
		alloggiare ➤ sich einquartieren

BAR

OB IN GROSSEN STÄDTEN ODER KLEINEN DÖRFERN — DIE BAR IST EINE INSTITUTION MIT GESCHICHTE! VOM FRÜHSTÜCK BIS ZUM SNACK UND APERITIF — VOR ALLEM ZUM INFORMATIONSAUSTAUSCH UND KLATSCH MIT NACHBARN, PASSANTEN ODER ZUM LAUTSTARKEN DISKUTIEREN MIT SPORTSFREUNDEN . . .

TESTO ELIANA GIURATRABOCCHETTI

MEDIO AUDIO ÜBUNGSHFT

E poi ci troveremo come le star a bere del whisky al Roxy Bar... cantava Vasco Rossi in Vita spericolata. Certe notti sei sveglio, o non sarai sveglio mai, ci vediamo da Mario, prima o poi..., gli faceva eco Luciano Ligabue, citando il barista e proprietario del Bar Mario. In entrambi i casi, si tratta di bar che i due cantanti frequentavano davvero: il primo a Bologna, il secondo nel paese di San Martino in Rio, in provincia di Reggio Emilia. Fra le due canzoni, lo ammetto, ho una preferenza per quella di Ligabue, forse perché un "Mario barista" lo conoscevo anch'io. Un caffè al banco e due chiacchiere con Mario e altri habitués sui temi più disparati erano il modo perfetto per iniziare la giornata, prima di recarmi in redazione. Le mattine in cui avevo fretta e non riuscivo a passare da Mario, sentivo che quel momento di svago e socialità mi mancava. Sì, perché in Italia il bar non è solo un posto dove consumare qualcosa. È un rito quotidiano, una specie di seconda casa in cui ai soliti avventori si aggiungono persone di passaggio; uno spazio, come diceva lo scrittore napoletano Luciano de Crescenzo, "dove un caffè dura trenta secondi, ma il saluto può allungarsi all'infinito".



Inquadra il Qr Code e ascolta la playlist di canzoni italiane legate al bar.

fare eco ➤ zustimmen

il barista ➤ Barkeeper

il proprietario ➤ Eigentümer

ammettere ➤ gestehen

il banco
(o bancone) ➤ Theke

due chiacchiere ➤ Schwätzchen

l'habitué ➤ Stammgast

recarsi ➤ gehen, sich begeben

avere fretta ➤ es eilig haben

lo svago ➤ Zerstreuung

la socialità ➤ Geselligkeit

il rito ➤ Ritual

l'avventore m. ➤ Kunde

le persone di passaggio: Kunden, die zufällig vorbeikommen

il saluto ➤ Begrüßung

allungarsi ➤ dauern, sich hinziehen

all'infinito ➤ ewig

Was die Italiener zum Thema sagen in ADESSO AUDIO 3/2026. Hier erhältlich: adesso-online.de/einzelausgaben



Qui: Uomini in un bar a Santa Sofia, paesino in provincia di Forlì, nel 1954. **Sotto:** il caffè al bancone è un rito per gli italiani.

SOCIALITÀ

Il bar italiano è un microcosmo. Si va per bere o mangiare un boccone, ma si rimane per parlare. Si entra per prendere un caffè al volo e si esce con un pettegolezzo piccante, uno scambio di opinioni, un problema risolto, una risata inaspettata e, perfino, la sensazione di essere diventato per cinque minuti l'allenatore della Nazionale! Il bello del bar è che è il luogo più democratico del mondo. Lo status sociale rimane fuori dalla porta e, per il tempo di un caffè, tutti sono uguali. Al bancone si accostano manager e operai che ordinano un espresso, il dottore che ha appena finito il turno e vuole fare colazione, il pensionato che legge il giornale e commenta ad alta voce, l'universitario ancora assonnato e le mamme che, dopo aver accompagnato i figli a scuola, si ritrovano per il secondo caffè o un cappuccino. Si condivide lo



mangiare un boccone ➤ eine Kleinigkeit essen
al volo ➤ schnell
il pettegolezzo ➤ Klatsch
piccante ➤ pikant, brisant

lo scambio ➤ Austausch
risolto ➤ gelöst
la risata ➤ Lachen
la sensazione ➤ Gefühl
l'allenatore m. ➤ Trainer

la Nazionale ➤ Nationalmannschaft
rimanere fuori dalla porta ➤ vor der Tür bleiben
accostarsi ➤ nebeneinander stehen

il turno ➤ Schicht
il pensionato ➤ Rentner
l'universitario ➤ Student
assonnato ➤ verschlafen
ritrovarsi ➤ sich wieder treffen

stesso bancone, la stessa macchina del caffè, lo stesso giornale. Una scena che si ripete identica anche all'ora dell'aperitivo. Con un cocktail in una mano e un piatto di stuzzichini nell'altra, si cerca un appoggio qualunque, nel migliore dei casi un tavolino, facendo attenzione a non occupare quello dove, per diritto acquisito, si siedono i clienti abituali che giocano a carte. C'è chi sceglie fra i classici come Martini bianco o Spritz e analcolici come Crodino o San Bitter e chi si rimette alla fantasia del barman. E poi c'è chi si ritrova davanti il suo aperitivo preferito dopo aver pronunciato solo due fatidiche parole: "Il solito". A volte non serve neanche chiedere, perché il Mario di turno sa già cosa preparare.

L'ORIGINE DEL NOME

La parola *bar* deriva dall'inglese *barred*, che significa "**sbarra**, **halaustra**" [*Schranke*, *Balustrade*].

Nell'Inghilterra del XIX secolo, durante il proibizionismo, sulle porte dei locali venivano inchiodate alcune assi [*Bretter*] con la scritta *barred*. Durante il fascismo, nell'intento di eliminare ogni anglicismo, la parola *bar* viene bandita e sostituita con **mescita** [*Ausschank*], un termine già usato soprattutto in Toscana e presente ancora oggi con il significato di "vendita di vino", e con **quisibeve**, un neologismo usato solo durante il fascismo.



Il Caffè Gilli a Firenze è uno dei bar storici della città.

Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
3/2026 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

SOLO IN ITALIA

Insomma, non c'è un orario stabilito per godersi il bar. Va bene a tutte le ore, così come, in fondo in fondo, non c'è un vero motivo per andarci. Vince la spontaneità, la voglia di incontrare qualcuno e scambiare due parole. Non serve un appuntamento ed è qui che sta la sua unicità. Mio zio, assiduo frequentatore dell'unico bar del piccolo paese della Basilicata in cui viveva, mi disse una volta: "Elia, il bar è un osservatorio dell'Italia. Fra queste quattro mura si sente il polso della nazione, quello che pensa l'intero paese quando succedono certi eventi importanti, come finiranno le elezioni politiche e se l'allenatore di una certa squadra di calcio mangerà o meno il panettone. Basta fare attenzione ai discorsi e conoscerli già tutte le risposte". Come dargli torto? Cambia tutto, le abitudini, le mode, ma il bar resta sempre al suo posto, pronto ad ascoltare e a farsi raccontare le storie di tutti noi.

lo stuzzichino	➤ Snack
l'appoggio	➤ Ablage
il diritto acquisito	➤ Gewohnheitsrecht
rimettersi	➤ hier: etw. überlassen

fatidico	➤ schicksalhaft
il solito	➤ das Übliche
in fondo in fondo	➤ letzten Endes
scambiare due parole	➤ ein paar Worte wechseln

l'unicità	➤ Einzigartigkeit
l'osservatorio	➤ Monitor
il polso	➤ Puls
finire	➤ ausgehen

le elezioni pl.	➤ Wahlen
mangiare o meno il panettone:	vorzeitig von (s) einem Amt entbunden werden
dare torto	➤ widersprechen



UN PO' DI STORIA

E a proposito di storie... come nasce il bar? Molti lo collegano alla *taberna* romana, un luogo dove i viandanti potevano rifocillarsi con vino e piatti caldi o freddi. Per avere un'idea del bar moderno, però, bisogna aspettare l'arrivo del caffè, che fa la sua comparsa grazie ai Turchi. In Medio Oriente esistevano già nel 1500 locali per consumare tè e caffè, ma ci vorranno quasi due secoli perché i primi caffè (intesi come luoghi) si diffondano in Europa, con Vienna e Venezia in prima fila. Nel 1720 apre nella *Serenissima* il *Caffè Florian*, il primo locale di questo tipo in Italia, seguito poi, tra i più famosi, dal *Caffè Pedrocchi* a Padova e dal *Gilli* a Firenze. Sono luoghi di ritrovo per le élite, artisti, letterati, uomini di stato e d'affari, che si incontrano per scambiarsi opinioni e discutere di cultura e politica. Il vero boom si registra fra l'Ottocento e il Novecento e coinvolge tutta l'Italia. A Napoli il *Caffè Gambrinus* diventa il centro nevralgico della città, a Palermo accade lo stesso con l'*Antico Caffè Spinnato*, mentre a Firenze *Le Giubbe Rosse* diventa il luogo di ritrovo di scrittori e artisti, fra cui Gabriele D'Annunzio. Col passare del tempo si perde il concetto di luogo elitario, ma non quello di socialità. Il caffè si trasforma in bar, le porte vengono aperte a tutti, anche a chi non può permettersi il lusso di un caffè. Gli italiani si inventano allora il “caffè sospeso”, perché il piacere di prendere un caffè al bar in compagnia non può essere negato a nessuno.

Creato a Roma nel 1980 per l'inaugurazione della discoteca Angelo Azzurro, così chiamata in omaggio al film con Marlene Dietrich, questo cocktail è il “papà” del fenomeno denominato “cocktail in blu”, che caratterizzerà tutti gli anni Novanta.



ANGELO AZZURRO

- 6 cl di gin
- 2 cl di Cointreau
- 1 cl di Blue Curaçao
- gocce di limone

Shakerate [*shakerare: schütteln*] e servite in una coppetta da cocktail [*Cocktailschale*]. Esiste anche una versione long drink, preparata con l'aggiunta di acqua tonica e servita in un tumbler [*Becher*] con ghiaccio.

IL PRIMO COCKTAIL ITALIANO

Nel 1778 viene pubblicato *Il credenziere del buon gusto* di Vincenzo Corrado, vissuto tra il Settecento e l'Ottocento, uno dei cuochi più importanti della sua epoca. In questo libro si legge la ricetta del **Poncio piacevole**, che può essere considerato il primo cocktail italiano. Volete provarlo? Mescolate [*mescolare: mischen*] 180 cl di acqua, 45 cl di rum, il succo di 6 arance e di 3 limoni, 180 cl di sciroppo di zucchero [*Zuckersirup*], scorza di arancia e limone. Filtrate, versate sul ghiaccio e servite.

il viandante ➤ Reisender

rifocillarsi ➤ sich stärken

il secolo ➤ Jahrhundert

la Serenissima ➤ Venedig

il luogo di ritrovo ➤ Treffpunkt

l'uomo di stato ➤ Staatsmann, Politiker

l'uomo d'affari ➤ Geschäftsmann

l'Ottocento ➤ 19. Jahrhundert

il Novecento ➤ 20. Jahrhundert

nevralgico ➤ neuralgisch

il caffè sospeso: Kaffee als Spende für Bedürftige

negare ➤ verweigern

TRE DOMANDE A...

Domenico Maura è *food and beverage manager* presso il *Nix Hotel Rome* (Leonardo Hotels) e autore del libro *Storia del bar in Italia* (Edizioni LSWR), che ripercorre il ruolo del bar nella cultura italiana dai primi del Novecento.

Quando nasce il bar in Italia?

I bar moderni derivano dai **bar "all'americana"** dove venivano servite le nuove bevande arrivate dall'America. In Italia arrivano soltanto alla fine dell'Ottocento e, all'inizio, si trovano tutti nei grandi alberghi di lusso e internazionali, a differenza del resto d'Europa, dove questa tipologia di bar era già affermata. Questo perché in Italia molti non volevano che le bevande straniere prendessero il sopravvento sui prodotti italiani, il **vino** su tutti. Con gli anni la situazione cambia e questo permette di inventare e sperimentare anche in Italia. Molti dei cocktail più famosi a livello internazionale, come l'**Americano**, il **Negroni** normale e sbagliato, il **Bellini** e lo **Spritz** sono nati proprio nel nostro paese.

Qual è il momento d'oro del bar in Italia?

Senza dubbio gli anni del **boom economico** e il periodo della **Dolce vita**, ovvero gli anni Sessanta. Questi sono anni in cui il bar conosce un successo incredibile. Soprattutto a Roma, in via Veneto, dove si concentrano i divi di Hollywood, la nobiltà di tutta Europa e, in generale, il jet-set internazionale. A Roma arrivano i più famosi barman da tutto il mondo. Da qui la moda si allarga anche a Milano, Firenze, Torino e altre città.

Perché ha deciso di scrivere un libro sulla storia del bar?

Rispetto agli altri paesi, mi sono reso conto che da noi manca una narrativa su questo argomento. Ho lavorato molto in questo campo e mi è sempre piaciuto conoscere storie e motivazioni alla base di un fenomeno. Trovavo documenti sui bar americani e di altri paesi, ma non sull'Italia e, con questo libro, ho voluto colmare il vuoto e rendere giustizia a tutti i **grandi barman italiani** di cui non parlava nessuno e che invece hanno rivoluzionato il mondo dei bar. Ad esempio **Victor Tombolini**, a cui è legato il periodo della Dolce vita romana. È lui il creatore del cocktail Via Veneto, a base di crema di cacao bianco, crema di latte, menta bianca e Cherry Brandy.



i primi del Novecento ➤ Anfang des 20. Jahrhunderts

la bevanda ➤ Getränk

la fine dell'Ottocento ➤ Ende des 19. Jahrhunderts

prendere il sopravvento ➤ die Oberhand gewinnen

conoscere ➤ erleben

la nobiltà ➤ Adel

allargarsi ➤ sich ausbreiten

rendersi conto ➤ bemerken

la narrativa ➤ Darstellung

la motivazione ➤ Beweggrund

colmare il vuoto ➤ eine Lücke füllen

rendere giustizia ➤ gerecht werden

la crema di cacao bianco ➤ weiße Kakaocreme

la crema di latte ➤ Milchcreme

la menta bianca ➤ weiße Minze

I BAR STORICI ITALIANI

AL BICERIN, TORINO

Aperto dal 1763, è il bar per eccellenza dove bere il bicerin a base di caffè, cioccolato e crema di latte.

<https://bicerin.it>

IL CAMPARINO, MILANO

È considerato uno dei bar migliori del mondo. Dal 1915, nella centralissima Galleria Vittorio Emanuele, serve bevande a base di Campari e ingredienti ancora oggi segreti [*geheim*].

www.camparino.com/it

CAFFÈ FLORIAN, VENEZIA

Si trova in piazza San Marco e il suo fascino [*Anziehungskraft*] è immutato [*unverändert*] dal 1720.

<https://caffeflorian.com>

GRAN CAFFÈ GAMBRINUS, NAPOLI

Dal 1860, anno della sua apertura, a oggi è stato un luogo di incontro dell'élite partenopea [*neapolitanisch*] e internazionale. Il suo punto di forza è la bontà dei prodotti della tradizione partenopea, a partire proprio dal caffè.

<https://grancaffegambrinus.com>

ANTICO CAFFÈ GRECO, ROMA

Dipinto da Guttuso in un quadro conservato al Museum Ludwig di Colonia, al suo interno sono esposte circa 300 opere d'arte, che lo rendono il caffè con la più ricca galleria d'arte [*Kunstaustellung*] al mondo.

anticocaffegreco.eu

BAR BASSO, MILANO

Punto di riferimento per l'aperitivo dei milanesi. Qui sono stati inventati il Rossini, fragole [*Erdbeeren*] e prosecco, per non parlare dell'intramontabile [*unvergänglich*] Negroni sbagliato [*falscher Negroni*], con il prosecco al posto del gin.

<http://barbasso.com>

CAFFÈ MELETTI, ASCOLI PICENO

In piazza del Popolo, considerata una delle più belle piazze d'Italia. Dal 1907 è famoso per l'anisetta [*Anislikör*] con la "mosca", un liquore a base di anice insaporito da un chicco di caffè.

caffemeletti.it

Nel 1963 Pietro Cuccoli, capo barman nel Grand Hotel Majestic di Bologna – prepara un cocktail da presentare ai Mondiali dell'IBA (International Bartenders Association). Per testarlo lo fa assaggiare [*probieren*] a una ragazza seduta al bancone [*Theke*] e dato che il cocktail non ha un nome, lei suggerisce [*suggerire: vorschlagen*]: "Chiamalo come me, Roberta!". Il cocktail Roberta partecipa ai Mondiali e stravinisce [*stravincere: auf der ganzen Linie siegen*].



ROBERTA

- 1/3 di vodka
- 1/3 di cherry
- 1/3 di vermouth
- 2 gocce di Bitter Campari
- 2 gocce di crema di banana

Amalgamate gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e servite in un bicchiere Martini. Decorate con una scorzetta d'arancia [*Orangenzeste*].

Nel 1965 i Beatles si esibiscono [*esibirsi: auftreten*] a Roma e soggiornano [*soggiornare: übernachten*] al Grand Hotel Parco dei Principi. Alfredo De Meis, il barman dell'albergo, crea per l'occasione un cocktail che unisce il gin di Londra a un tipico prodotto italiano, il Bitter Campari.



MILANO LONDRA

- 3 cl di Bitter Campari
- 3 cl di gin
- 2 cl di succo d'arancia fresco [*frisch gepresster Orangensaft*]
- 2 cl di acqua tonica
- 2 gocce [*Tropfen*] di sciroppo di zucchero

Versate tutti gli ingredienti, a eccezione [*mit Ausnahme*] dell'acqua tonica, in uno shaker pieno di ghiaccio. Shakerate e versate in un bicchiere alto e pieno di ghiaccio. Unite l'acqua tonica, mescolate e decorate con una fetta d'arancia.



Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
3/2026 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)



Nel 1980 la **Fiat**
presenta la Panda,
l'utilitaria pratica ed
economica, amata
ancora oggi dagli
italiani. Vi siete mai
chiesti perché si
chiama così?

La Fiat Panda

Seit den 1980er-Jahren ist der Panda ein echtes Kultauto:
zuverlässig, robust, erfolgreich. Und die Geschichte
seines Namens ist ziemlich ... „göttlich“!

TESTO SALVATORE VIOLA

MEDIO ÜBUNGSHEFT

“Quella nuova? Sì, forse, mah. Sarà l'età, la mia intendo, ma vuoi mettere il vecchio *pandino*?”.
Ho risposto così quando mi hanno chiesto cosa pensassi della nuova Fiat Panda, che poi,
in memoria del tempo che fu, è stata ribattezzata *pandina*. Sì, perché per noi cresciuti negli
anni Ottanta la Panda è stata come la Fiat 500 per i giovani degli anni Sessanta: non solo
un'automobile, ma qualcosa di più. Niente di nostalgico, nel mio giudizio. Quel genio di Gior-
getto Giugiaro non sembra aver messo un grande impegno nel disegnarla, alla fine degli anni
Settanta. Da fuori sembrava una scatola, ma bastava (e basta) entrarci per capire il miracolo:
a dispetto delle dimensioni, l'interno era spaziosissimo. Era (ed è) una macchina per tutte le
situazioni, soprattutto la versione 4x4 è un vero e proprio fuoristrada. Sarà per questo che,
dal momento della sua uscita, nel 1980, fino a oggi è sempre stata uno dei modelli più venduti
in Italia. Un paio di curiosità. La prima è che il nome dell'auto non ha niente a che fare con il
panda. Il nome viene dalla dea romana Empanda o Panda, una divinità minore, protettrice
delle strade e dei viaggiatori. L'altra curiosità è che nel 1990 (sì, avete letto bene) uscì sul
mercato Elettra, il modello elettrico della Panda. Aveva un'autonomia di soli 100 km, ma a
patto di non superare i 50 km orari!

intendere ➤ meinen	mettere impegno ➤ sich anstrengen	il fuoristrada ➤ Geländewagen
ma vuoi mettere...? ➤ kein Vergleich	disegnare ➤ entwerfen	il panda ➤ Pandabär
in memoria del tempo che fu ➤ in Erinnerung an vergangene Zeiten	la scatola ➤ Schachtel	la dea ➤ Göttin
ribattezzare ➤ umbenennen	a dispetto ➤ trotz	protettrice ➤ Schutzheilige
nostalgico ➤ wehmütig	spazioso ➤ geräumig	il viaggiatore ➤ Reisender
	4x4 ➤ Allrad	l'autonomia ➤ Reichweite



- 1 l'udito
- 2 l'orecchio
- 3 il lobo
- 4 il suono
- 5 il metronomo
- 6 il canto
- 7 la sirena
- 8 gli occhiali da vista
- 9 l'olfatto
- 10 il naso
- 11 la narice
- 12 i profumi/gli odori
- 13 i fiori
- 14 il non vedente
- 15 il bastone per non vedenti
- 16 il gusto
- 17 la bocca
- 18 i denti
- 19 la lingua
- 20 il gelato
- 21 il tessuto
- 22 il tatto
- 23 la mano
- 24 il pollice
- 25 l'indice
- 26 il medio
- 27 l'anulare
- 28 il mignolo
- 29 la vista
- 30 il sopracciglio
- 31 l'occhio
- 32 la pupilla

I cinque sensi

In genere una persona sana vede e sente bene. Non ha problemi a percepire gli odori e i sapori. Riconosce la forma e la consistenza di un oggetto quando lo tocca con le mani o con un'altra parte del corpo. I cinque sensi funzionano così.

Gli occhi ci mandano immagini della realtà attraverso le pupille e la retina. La capacità di vedere e distinguere gli oggetti è la vista. Chi non vede è cieco, o anche non vedente. Chi ha problemi di vista ha spesso bisogno di occhiali, che per questo motivo si chiamano occhiali da vista. Percepriamo i suoni intorno a noi con le orecchie. Le voci, i rumori e la musica ci arrivano attraverso le orecchie. Questo senso si chiama udito e se, per qualche motivo, è limitato, può essere corretto con un apparecchio acustico. Con il naso sentiamo gli odori, quelli gradevoli e anche quelli meno gradevoli, con un senso che in italiano è chiamato olfatto. La capacità di distinguere i sapori e di gustare la buona cucina è il gusto, localizzato nella bocca. Olfatto e gusto si integrano e hanno molta importanza nell'evoluzione umana: ci aiutano a riconoscere odori e sapori che possono essere velenosi o pericolosi.

Infine il tatto è la capacità di riconoscere la forma e la consistenza delle cose che tocchiamo: non solo con le mani e, in particolare, con le dita, ma anche con le altre parti del nostro corpo.

il senso	Sinn	la vista	Sehvermögen	l'apparecchio	Hörgerät
<u>sentire</u>	hören, riechen	<u>cieco</u> ,		<u>acustico</u>	
<u>percepire</u>	wahrnehmen	<u>non vedente</u>	blind	<u>gradevole</u>	angenehm
<u>l'odore m.</u>	Geruch	<u>gli occhiali (pl.)</u>		<u>l'olfatto</u>	Geruchssinn
<u>il sapore</u>	Geschmack	<u>da vista</u>	Sehbrille	<u>il gusto</u>	Geschmacks-sinn
<u>la consistenza</u>	Beschaffenheit	<u>il suono</u>	Ton	<u>la bocca</u>	Mund
<u>l'occhio</u>	Auge	<u>l'orecchio</u>	Ohr	<u>velenoso</u>	giftig
<u>la retina</u>	Netzhaut	<u>la voce</u>	Stimme	<u>pericoloso</u>	gefährlich
<u>la capacità</u>	Fähigkeit	<u>il rumore</u>	Geräusch	<u>il tatto</u>	Tastsinn
<u>distinguere</u>	unterscheiden	<u>l'udito</u>	Gehör	<u>toccare</u>	anfassen, berühren
		<u>limitato</u>	beschränkt		

OCCHIO ALL'IMMAGINE!

Osserva il disegno e seleziona l'opzione corretta.



L'AUTORE

**MARCO
MONTEMARANO**

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

- | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1. All'interno dell'occhio si trova... | ☐ la pupilla | ☐ il pupillo | ☐ la pupila |
| 2. Fra il dito medio e il mignolo si trova... | ☐ l'anello | ☐ l'annellare | ☐ l'anulare |
| 3. Nel disegno ci sono ... sirene | ☐ tre | ☐ due | ☐ una |
| 4. Il non vedente regge... | ☐ un bastone | ☐ un'asta | ☐ un bastoncino |
| 5. Con l'orecchio si... | ☐ assente | ☐ sente | ☐ dissente |
| 6. Il colore del naso è... | ☐ aranciato | ☐ arancione | ☐ arancione |
| 7. ...mano della sirena c'è un teschio [Schädel]. | ☐ Nella | ☐ Sulla | ☐ Dalla |

Soluzioni: 1. la pupilla 2. l'anulare 3. due 4. un bastone 5. sente 6. arancione 7. Sulla



FACILE

DIALOGO

Bartolomeo e Ginetta parlano di vista e udito

Bartolomeo: Ultimamente mi sembra di non vederci più molto bene.

Ginetta: Hai 56 anni e passi otto ore al giorno davanti al computer. Forse devi andare da un oculista a farti controllare la vista.

Bartolomeo: Hai ragione.

Ginetta: Come hai detto?

Bartolomeo: Ho detto che hai ragione. Ma non ci senti?

Ginetta: Devo farmi controllare l'udito.

Bartolomeo: Eh, anche tu hai più di 50 anni. Vai dall'otorino.

Ginetta: Eh?

Bartolomeo: Dall'otorino, il medico che cura l'udito.

Ginetta: Non urlare così, svegli i vicini.

Bartolomeo: Scusa, volevo farmi sentire.

Ginetta: Non ho capito. Puoi ripetere per favore?

Bartolomeo: Dio mio, sta diventando complicato. Domani prendiamo appuntamento dall'oculista e dall'otorino, va bene?

Ginetta: Tu con gli occhiali e io con l'apparecchio acustico. Pensa come saremo carini!

ultimamente ➔ in letzter Zeit

passare ➔ verbringen

l'oculista ➔ Augenarzt

l'otorino ➔ HNO-Arzt

svegliare ➔ wecken

l'apparecchio acustico ➔ Hörgerät

Esercizio 1

F

Completa le frasi.

1. Bartolomeo ha anni.
2. Anche Ginetta ne ha più di
3. Bartolomeo non ci più molto bene.
4. Ginetta non ci più molto bene.
5. Ginetta dice a Bartolomeo di non

Esercizio 2

F

Rispondi alle domande.

1. Come si chiama il medico per la vista?
2. Come si chiama il medico per l'udito?
3. Quante ore al giorno passa al computer Bartolomeo?
4. Chi vuole prendere appuntamento dai medici?
5. Ginetta e Bartolomeo vivono isolati?

Esercizio 3

F

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

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Si vede la realtà che ci circonda grazie...
a. alla vista
b. al panorama | 4. Si sentono gli odori con...
a. l'olfatto
b. il malfatto | 7. La parola udito viene dal verbo...
a. udere
b. udire |
| 2. Il senso che passa attraverso le orecchie è...
a. il dito
b. l'udito | 5. Il tatto ci fa riconoscere...
a. il colore degli oggetti
b. la forma degli oggetti | 8. Per correggere l'udito ci sono...
a. gli apparecchi acustici
b. le macchine uditive |
| 3. Si sentono i sapori grazie...
a. al gusto
b. all'udito | 6. Tatto in italiano significa anche...
a. delicatezza e diplomazia
b. coraggio e spavalderia [Dreistigkeit] | |

Soluzioni

Esercizio 1: 1. 56 (cinquantasei) 2. 50 (cinquanta) 3. vede 4. sente 5. urlare

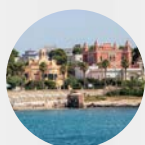
Esercizio 2: 1. oculista 2. otorino 3. otto 4. Bartolomeo 5. no

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



OGGI TI RACCONTO...

Tipp: Erst hören, dann lesen! Hörtext dazu in
ADESSO AUDIO 3/2026. Hier erhältlich:
adesso-online.de/einzelausgaben



SANTA MARIA DI LEUCA

La Puglia è lunga, lunga, lunga. Da nord a sud, circa 400 chilometri! Avete mai provato a percorrerla tutta? A me succede spesso perché lavoro come conducente di pullman. È bellissima, la Puglia. Fra l'altro in questa regione c'è la pianura più grande del Sud Italia: il Tavoliere delle Puglie. A volte lo attraverso perché, per lavoro, vado fino al Gargano con i turisti che vogliono fare le loro vacanze in spiaggia nel Nord della Puglia. Li lascio al loro hotel e poi, a fine giornata, prendo il pullman vuoto e torno verso casa. Io sono originario di Santa Maria di Leuca, anche se noi la chiamiamo semplicemente "Leuca". Così, proprio come facevano i Greci. Insomma, vado a casa. Ora voi direte: per arrivare da un punto all'altro della stessa regione non ci vuole molto tempo. Ma vi

sbagliate, perché la Puglia è lunga, lunga, lunga. E quindi per arrivare dal Gargano a Leuca ci vogliono ore, molte ore. Quando arrivo a Lecce mi sembra di essere quasi a casa. Leuca, infatti, è proprio in provincia di Lecce. E invece no. Se c'è traffico ci vogliono ancora due ore. Quando vedo in lontananza il faro, alto 49 metri, è quasi mezzanotte. Come le altre volte arriverò a casa e troverò mia moglie che dorme. Mangerò e mi laverò in silenzio, poi andrò a letto senza svegliarla. La Puglia è lunga, lunga, lunga.

percorrere ➤ durchfahren

spesso ➤ oft

il conducente di pullman ➤ Busfahrer

la pianura ➤ Ebene

essere originario di ➤ stammen aus

ci vuole molto tempo ➤ es dauert sehr lange

sbagliarsi ➤ sich täuschen

volerci ➤ dauern

in lontananza ➤ in der Ferne

il faro ➤ Leuchtturm

in silenzio ➤ ganz leise

svegliare ➤ aufwecken

Tutto chiaro?

F

Decidi se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Santa Maria di Leuca è in provincia di Bari. | ☐ vero | ☐ falso |
| 2. Il protagonista è un conducente di pullman. | ☐ vero | ☐ falso |
| 3. Non è di Leuca. | ☐ vero | ☐ falso |
| 4. È partito la mattina dal Gargano. | ☐ vero | ☐ falso |
| 5. Ha accompagnato un gruppo di suore. | ☐ vero | ☐ falso |
| 6. A Leuca c'è un faro. | ☐ vero | ☐ falso |
| 7. La moglie del protagonista dorme già quando lui arriva. | ☐ vero | ☐ falso |
| 8. La pianura si chiama "Tavoliere delle Puglie". | ☐ vero | ☐ falso |

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



MEDIO

L'ITALIANO PER FARE BELLA FIGURA

DI GIOVANNA IACONO

mortificare

MEDIO Intenzionalmente o involontariamente, *mortificare* qualcuno significa **umiliarlo con parole e atti, avvilirlo, rattristarlo in modo profondo, ferirlo nell'orgoglio**, nei sentimenti, generando un senso di vergogna e confusione. In qualche modo sopravvive il significato letterale e originale del verbo, che è “far morire, mettere a morte, privare dell'energia vitale”.

- Con le tue critiche non fai che **mortificare** tuo figlio. Sbagli, lo fai dubitare delle sue capacità.
- Ho esagerato, non volevo **mortificarti** con le mie osservazioni, scusami..
- Da quando è diventato direttore, Marco ha un **comportamento** scorretto nei confronti dei suoi ex colleghi: non fa che **mortificarli** con **vessazioni** e soprusi.
- La sconfitta è stata bruciante e disonorevole, ci ha **mortificati** tutti.
- Sì, è vero, all'inizio il **rifiuto** di Anna mi ha **mortificato**, ma ho deciso di non lasciarmi **abbattere**.

Attenzione: l'aggettivo *mortificato* è usato con il significato di “molto dispiaciuto, amareggiato, profondamente imbarazzato”

- Sono davvero **mortificata** per aver dimenticato il nostro incontro. Mi dispiace sinceramente.

mortificare ➤ demütigen

intenzionalmente ➤ absichtlich

involontariamente ➤ unfreiwillig

umiliare ➤ erniedrigen

l'atto ➤ Tat

avvilire ➤ entmutigen

rattristare ➤ betrüben

ferire ➤ verletzen

la vergogna ➤ Scham

privare ➤ berauben

esagerare ➤ übertreiben

il comportamento ➤ Verhalten

la vessazione ➤ Schikane

il sopruso ➤ Übergriff

il rifiuto ➤ Zurückweisung

abbattere ➤ herunterziehen, unterkriegen

amareggiato ➤ betrübt

imbarazzato ➤ verlegen, beschämt

L'ANGOLO DELL'ETIMOLOGIA

DI DANIELA MANGIONE

MEDIO L'ovazione è una manifestazione collettiva di entusiasmo. L'ovatio (genitivo: ovationis) era il festeggiamento della folla per i generali romani che tornavano vittoriosi. Il vocabolo latino deriva a sua volta dal greco euoi, il grido delle Menadi durante le celebrazioni per il dio Bacco. Quando accogliamo un cantante, un politico o un calciatore con un'ovazione ci colleghiamo quindi a un modo di festeggiare antichissimo.



la manifestazione ➤ Ausdrucksform

il festeggiamento ➤ Feier

la folla ➤ Menge

vittorioso ➤ siegreich

a sua volta ➤ wiederum

il grido ➤ Schrei

le Menadi ➤ Mänaden

la celebrazione ➤ Feierlichkeit

collegarsi ➤ sich verbinden

...

Vor zwei Tagen habe ich Isa besucht.

DUE GIORNI FA SONO ANDATO A TROVARE ISA.

FA

Avverbio di tempo

Per tradurre la preposizione temporale **vor**, in italiano si usa **fa**, che viene “dopo” una specificazione di tempo determinato

- ▶ *venti minuti fa, mezz'ora fa, una settimana fa, quattro mesi fa, poco fa, un attimo fa [soeben]*

Attenzione:

fa si riferisce al **passato** [Vergangenheit] e non va confuso con la preposizione **fra**, che invece indica un momento del **futuro**.

- ▶ *Ci siamo visti due giorni fa.*
Wir haben uns vor zwei Tagen gesehen.
- ▶ *Ci vediamo fra due giorni.*
Wir sehen uns in zwei Tagen.

ANDATO A TROVARE

Traduzione di *besucht*

Si usa *andare a trovare* (o *venire a trovare*) quando il tedesco **besuchen** equivale a “fare visita” a qualcuno (per esempio, parenti o amici)

- ▶ *Vado a trovare i miei genitori anziani ogni domenica.*
- ▶ *Che sorpresa! Sono venuti a trovarmi Ugo e Maria.*

Il tedesco *besuchen* in italiano si traduce anche con:

- **frequentare** per un istituto, una scuola, un corso, una lezione
▶ *Frequento un corso di italiano.*
- **visitare** [besichtigen] per un luogo turistico o culturale (città, paese, monumento, museo, mostra)
▶ *Abbiamo visitato il museo archeologico.*

Attenzione: *Ein Konzert besuchen* si traduce con *assistere a un concerto*

- ▶ *Domenica abbiamo assistito a un bellissimo concerto.*

Esercizio 1



Scegli l'opzione corretta.

1. Paolo mi ha chiamato *un'ora fa/fra un'ora*.
2. Il treno parte *10 minuti fa/fra 10 minuti*.
3. Abbiamo finito il lavoro *poco fa/fra poco*.
4. Tornerò *una settimana fa/fra una settimana*.
5. Io e Marta ci incontreremo *qualche giorno fa/fra qualche giorno*.
6. Ci siamo sposati *18 anni fa/fra 18 anni*.

Esercizio 2



Completa le frasi con:

*andiamo a trovare • venite a trovare • assistere
frequentare • visitare*

1. Ho deciso di _____ un corso di francese.
2. Nel fine settimana _____ Sonia.
3. Quando saremo a Napoli, vogliamo _____ il Museo di Capodimonte.
4. Quando ci _____?
5. Non vedo l'ora di _____ a un tuo concerto!

Soluzioni

Esercizio 1: 1. un'ora fa 2. fra 10 minuti 3. poco fa 4. fra una settimana 5. fra qualche giorno 6. 18 anni fa

Esercizio 2: 1. frequentare 2. andiamo a trovare 3. visitare 4. venite a trovare 5. assistere



MEDIO

I VOSTRI DUBBI

L'ITALIANO COLLOQUIALE

...

Nel numero 1/2026 a pagina 46
(dialogo fra Chiara e Matteo) Matteo risponde alla
domanda di Chiara “È cresciuto tantissimo!” con:
“Davvero, quasi non l’avevo riconosciuto”. Secondo me
la risposta di Matteo dovrebbe cominciare con “Infatti...”
Ho imparato che si conferma con infatti e si usa
davvero quando si hanno dubbi.

J. Hagel, via e-mail

Nell’italiano colloquiale ci sono tante paroline con molteplici sfumature di significato che spesso non hanno una traduzione unica e univoca. Il lettore ha ragione: qui l’uso di *infatti* è corretto, ma lo è anche *davvero*. La differenza è a livello espressivo. Usato per rispondere, *davvero* esprime soprattutto la sorpresa, mentre *rafforza* e conferma; *infatti* esprime soprattutto accordo, dà ragione a quanto detto.

► “A Carnevale Giulia era vestita da Uomo Ragno. Era un po’ strana, ma stava bene”.

1. “Davvero” = “non ci avevo pensato, ma hai proprio ragione!”
2. “Infatti” = “confermo”.

colloquiale ► Umgangs-

davvero ► richtig so, wirklich,
echt, im Ernst

infatti ► in der Tat, nämlich

univoco ► eindeutig

rafforzare ► bekräftigen

esprimere accordo ► Zustimmung
ausdrücken

Esercizio 1

F

Inserisci *davvero* oppure *infatti*.

1. “Lo sai che abbiamo deciso di sposarci [heiraten]?” “.....?”
2. Ieri Giulia era molto stanca, si è addormentata
[einschlafen] prestissimo.
3. La vostra nuova casa è bella!
4. “Verrai alla mia festa di compleanno?” “Mi dispiace,
ma non posso”.
5. È chiaro che non è colpevole [schuldig], se lo fosse
si comporterebbe diversamente.
6. “Sembra fratelli!” “..... lo siamo”.
7. Credimi, non volevo farti arrabbiare.
8. Dici?
9. Saranno già arrivati. ecco la loro macchina.
10. Si assomigliano [sich ähneln] molto, sono
gemelle [Zwillinge].

DAVVERO E INFATTI

Approfondimento

Come afferma il nostro lettore, **davvero** si usa soprattutto in caso di dubbio o meraviglia:

► “Ho vinto un premio”

“Davvero?”.

Sinonimi sono:

► Ma dai!, Ma pensa!, Non posso crederci!

La parola **infatti** ha una frequenza molto alta e si usa:

• per dare una prova e motivare quanto detto prima:

► Si lamentava del nuovo lavoro, infatti dopo pochi mesi si è licenziato.

• nelle risposte, come sinonimo di esattamente, proprio così, difatti:

► “Mi sembri triste: c’è qualcosa che non va?”

“Infatti!”



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

M

Scopriamo altre espressioni che si usano per comunicare uno stato d'animo con vivacità e immediatezza.

a. Fai una crocetta nella colonna giusta.

	Entusiasmo [Begeisterung]	Stupore [Staunen]	Opposizione, negazione	Delusione [Enttäuschung]
Che fregatura!				
Evviva!				
Caspita!				
Macché!				
Ci sono rimasto male!				
Anzi!				
Non vedo l'ora!				
Perbacco!				

b. Inserisci l'espressione giusta nelle frasi che seguono.

- È finita la scuola: le vacanze!
- "Secondo te Margherita ha ragione?"
"..... : ha torto marcio [völlig Unrecht]!"
- Non è affatto tirchio [geizig], è generoso [großzügig]!
- Domani partiamo per il Giappone. !
- come è cresciuta tua figlia!
- La baby-sitter ha disdetto [abgesagt], !
- Non avevo mai visto un giardino così curato [gepflegt]!
- Non mi ha invitato alla sua festa e !

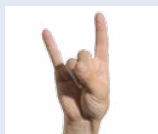
Esercizio 3

M

Ecco altre forme dell'italiano quotidiano, spesso accompagnate da un gesto. Osserva le immagini, trova la forma corrispondente in tedesco, e leggi l'approfondimento nelle soluzioni.



1. Incrociare le dita



2. Fare le corna



3. Da tagliarsi le vene



4. Venire al dunque



5. Fatto a puntino



6. Essere pappa e ciccia

- ☐ a. Dreimal aufs Holz klopfen
- ☐ b. Richtig, wie es sich gehört
- ☐ c. Ein Herz und eine Seele sein
- ☐ d. Stinklangweilig
- ☐ e. Zur Sache kommen
- ☐ f. Daumen drücken

Soluzioni

Esercizio 1: 1. davvero 2. infatti 3. davvero
4. davvero 5. infatti 6. infatti 7. davvero
8. davvero 9. infatti 10. infatti.

Esercizio 2:

a) **Entusiasmo:** Evviva!, Non vedere l'ora!

Stupore: Caspita!, Perbacco!

Opposizione, negazione: Macché!, Anzi!

Delusione: Che fregatura!, Ci sono rimasto male.

b) 1. evviva 2. Macché! 3. anzi 4. Non vedo

l'ora! 5. Caspita!/Perbacco! 6. che fregatura!
7. Caspita!/Perbacco! 8. ci sono rimasto male

Esercizio 3: 1. f - Si utilizza per fare gli scongiuri [Beschwörungsformeln aus-sprechen], per augurare il bene [Glück wünschen] a se stessi o ad altri. 2. a - È un gesto che serve a scacciare il malocchio [den bösen Blick vertreiben]. Un sinonimo meno informale è: **Tocchiamo ferro!** 3. d - Indica noia [Langeweile] nei confronti di una persona per ciò che è o dice. Sinonimi

sono: **Uffa! Che pizza!** Che barba! 4. e - Scherzosamente tra amici è un invito a essere più sintetici, a finire o accorciare [kürzen] un discorso. Si può anche dire: **Stringi! Vai al sodo!** 5. b - Si può usare anche in contesti formali e indica approvazione per qualcosa che è stato fatto bene. 6. c - Indica amicizia [Freundschaft] fra due persone, ma può significare anche una relazione con scopi loschi [krumm] e di interesse tra due persone.

ESPRIMERE GRATITUDINE E RINGRAZIARE

Chiara è al telefono con la sua amica Anna.



- Chiara:** Disturbo?
- Anna:** No, affatto. Dimmi, come stai?
- Chiara:** Decisamente meglio! Ti ho chiamato proprio per questo. Volevo ringraziarti.
- Anna:** E di che?
- Chiara:** Del tuo aiuto, del tempo che mi hai dedicato, della pazienza... Grazie davvero di cuore per tutto.
- Anna:** Ma figurati, stai tranquilla. È normale, siamo amiche. Ci mancherebbe.
- Chiara:** E no, invece non so proprio come ringraziarti. In queste ultime settimane sei sempre stata al mio fianco, mi sei stata molto vicina, te ne sono veramente grata. Grazie infinite.
- Anna:** Nessun problema, l'ho fatto volentieri e tu avresti fatto lo stesso nei miei confronti.
- Chiara:** Sì, però senza i tuoi preziosi consigli, senza la tua presenza costante non ce l'avrei fatta a superare questo momento delicato e difficile.
- Anna:** Ti capisco benissimo, è stato un periodo di alti e bassi, ma guarda che sei stata in gamba.
- Chiara:** Grazie a te! Ho apprezzato moltissimo la tua sensibilità e la tua comprensione.
- Anna:** Ma dai, adesso mi fai quasi commuovere. E vabbè, grazie, sei troppo gentile.
- Chiara:** Come mi posso sdebitare?
- Anna:** Ma ti pare? Non mi devi niente.
- Chiara:** Ti andrebbe un fine settimana in un centro benessere, oppure un biglietto per un concerto?
- Anna:** Ma no, dai, mi basta sapere che va meglio.
- Chiara:** Allora devi venire almeno a cena da noi, una di queste sere!
- Anna:** Perché no? Grazie mille dell'invito.
- Chiara:** Non c'è di che! Senti, un grande grazie anche da parte di Matteo: ero diventata piuttosto insopportabile, non dev'essere stato facile neanche per lui. Aspetta, è qui accanto a me, te lo passo subito.



L'AUTRICE

GIOVANNA IACONO

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

**esprimere
gratitudine**

→ Dankbarkeit
aussprechen

ringraziare → sich bedanken

disturbare → stören

affatto → überhaupt nicht

di che? → wofür denn?

l'aiuto → Hilfe

il tempo → Zeit

dedicare → widmen

la pazienza → Geduld

ci mancherebbe → Das ist (doch)
nicht der Rede
wert!

**essere al fianco
di qcn.** → an jemandes Seite
sein

essere grato → dankbar sein

nei confronti di qcn. → jdm. gegenüber

il consiglio → Ratschlag, Tipp

delicato → hier: heikel

essere in gamba → hier: tapfer sein,
etw. schaffen

la comprensione → Verständnis

sdebitarsi → sich erkenntlich
zeigen

**il centro
benessere** → Wellnesscenter

l'invito → Einladung

non c'è di che! → keine Ursache!

insopportabile → unerträglich

te lo passo → ich gebe ihn dir



1 Cosa dici?



Trova nel testo le parole o espressioni giuste.

1. L'avverbio, con valore rafforzativo, che equivale a "per niente".
.....
2. Significa "con me, nei miei riguardi".
.....
3. Una fase in cui si alternano momenti positivi e difficoltà.
.....
4. La frase per chiedere come ricambiare il favore, l'aiuto.
.....

2 Tanti motivi per ringraziare



Metti le seguenti parole accanto alla traduzione corrispondente.

vicinanza • segnalazione • disponibilità • ospitalità
riscontro • comprensione • impegno

Grazie...

1. ... per l'aiuto, la [Verfügbarkeit], l'
[Engagement], il tempo che mi è stato dedicato.
2. ... per i preziosi consigli, per la [Unterstützung/
Nähe], per la [Verständnis] dimostrata.
3. ... del [Rückmeldung], della
[Hinweis], del chiarimento.
4. ... dell'invito, dell' [Gastfreundschaft].

3 Un grazie formale



Separa le parole per scoprire alcune formule da usare in un contesto formale/scritto.

1. laringrazioinfinitamente
.....
2. desideroringraziarlaper...
.....
3. conimiepiùsentitiringraziamenti
.....

Soluzioni

Esercizio 1: 1. affatto 2. nei miei confronti 3. periodo di alti e bassi
4. Come mi posso sdebitare?

Esercizio 2: 1. disponibilità, impegno 2. vicinanza, comprensione
3. riscontro, segnalazione 4. ospitalità

Esercizio 3: 1. La ringrazio infinitamente 2. Desidero ringraziarla per...
3. Con i miei più sentiti ringraziamenti

IL GLOSSARIO
DEI RINGRAZIAMENTI

Grazie ➔ Danke

Grazie per... ➔ Danke für

Grazie di... ➔ Danke für

Grazie di tutto ➔ Danke für alles

Grazie mille/Mille grazie ➔ Tausend Dank

**Grazie tante/
Molte grazie** ➔ Vielen Dank

Grazie di cuore ➔ Herzlichen Dank

Grazie davvero ➔ Vielen, vielen Dank

Grazie, gentilissimo/a ➔ Danke, sehr lieb

Troppo gentile, grazie ➔ Sehr freundlich, danke

**Grazie, mi hai aiutato
tantissimo** ➔ Danke, du hast mir
sehr geholfen

Ti/La/Vi ringrazio ➔ Ich danke dir/Ihnen/euch

Ti ringrazio molto ➔ Ich danke dir sehr

**Ti ringrazio, sei molto
gentile** ➔ Danke, du bist sehr nett

**La ringrazio
infinitamente/
vivamente/
sentitamente** ➔ Ich danke Ihnen unendlich/
von Herzen

**Non so come
ringraziarti** ➔ Ich weiß nicht, wie ich dir
danken kann

Ti sono grato/a ➔ Ich bin dir dankbar

**Te ne sono veramente
grato/a** ➔ Ich bin dir wirklich
dankbar dafür

Ti devo un favore ➔ Ich bin dir einen
Gefallen schuldig

Apprezzo molto ➔ Ich schätze das sehr

**L'ho apprezzato
veramente** ➔ Ich habe das wirklich
geschätzt

RISPONDERE A UN RINGRAZIAMENTO

Prego ➔ Bitte

Figurati/Si figurì ➔ Gern geschehen!

Di niente/Di nulla ➔ Keine Ursache!/
Nichts zu danken!

Non c'è di che ➔ Keine Ursache

Nessun problema ➔ Kein Problem

Quando vuoi ➔ Immer wieder gerne

A disposizione ➔ Ich stehe zur Verfügung

Ci mancherebbe ➔ Das ist (doch) nicht
der Rede wert!

Ma di che?/E di che? ➔ Für was denn?/Und wofür?

Ma ti pare? ➔ Ach was, gern doch!

È stato un piacere ➔ Es hat mich gefreut/
Es war ein Vergnügen

SBAGLIARE COME GLI ITALIANI

Ärgern Sie sich nicht über Ihre Fehler im Italienischen! Konjunktiv, Apostroph und die Schreibweise machen auch Italienern zu schaffen. Manchmal werden dann sogar die Regeln angepasst. Sprache lebt!

TESTO DANIELA MANGIONE

Fate ancora tanti errori di italiano? Non preoccupatevi troppo, anche gli italiani non scherzano. Una recente inchiesta ha distrutto definitivamente la loro reputazione mostrando che ben 7 italiani su 10 commettono errori quando parlano o scrivono. Incredibile, vero? Tra quelli più ricorrenti troviamo il famoso qual è scritto con l'apostrofo, un errore talmente frequente in Rete che molti hanno iniziato a chiedersi se abbia senso continuare a seguire una regola tanto disattesa. Si è alzata così tanta polvere che anche la principale istituzione linguistica della nazione, l'Accademia delle Crusca, si è interrogata sulla possibilità di "adattarsi" all'uso. E ha concluso dicendo: "È vero che la grafia qual'è è diffusa e ricorrente anche nella stampa, ma per ora questo non è bastato a far cambiare la regola grafica, che pertanto è consigliabile continuare a rispettare". Dunque "per ora" la regola non cambia, ma non è detto che non accada in futuro. Se sbagliate, dunque, non siate troppo severi con voi stessi. Siete in ottima compagnia.

Un altro inciampo ricorrente è la storpiatura degli avverbi proprio e purtroppo, che capita di vedere scritti propio e pultroppo. In questo caso, però, non è prevista nessuna sanatoria. L'avverbio a volte subisce le influenze del raddoppio romanesco e ogni tanto, specie da Roma in giù, si trasforma in avvolte. Va incontro



allo stesso destino a parte, che viene scritto apparte. Nel parlato, l'errore è diffuso soprattutto fra le parole "mangerecce": si sente dire sarciccia anziché salsiccia e, incredibilmente, cortello anziché coltello. L'uso del congiuntivo con i verbi di opinione è un'altra battaglia persa: è frequente ascoltare "Credo che lei ha voglia di viaggiare" anziché la forma corretta "Credo che lei abbia voglia di viaggiare". Non dimentichiamo, però, che il congiuntivo sbagliato arriva quando meno te l'aspetti. Celentano cantava: "Ma non vorrei che tu, a mezzanotte e tre, stai già pensando a un altro uomo". E così buttava alle ortiche la forma verbale corretta, che è stessi. Ogni volta che Vasco Rossi cantava "Voglio che sei tranquilla" faceva sobbalzare grammatici e insegnanti, che sussurravano con disperazione "...sia tranquilla"!

Sembra quasi del tutto sdoganato, invece, il piuttosto che usato nel senso di oppure, che fino a qualche anno fa provocava grande scandalo e faceva rizzare i capelli ai puristi, ma oggi sembra definitivamente inarginabile, inarrestabile. Del resto è diventato accettabile anche ha piovuto accanto al più corretto piovuto, ha nevicato accanto a nevicato. Anzi, in Rete la prima forma è addirittura prevalente.

Il tempo, insomma, a volte dà ragione agli errori: è così (anche?) nella lingua.

Per approfondire*

- ◆ Langenscheidt Fehlerfrei Italienisch. Fehler erkennen und für immer vermeiden, Langenscheidt, € 12,95P. Trifone, M. Palermo,
- ◆ Grammatica italiana di base. Con esercizi di autoverifica ed esercizi online di ripasso, Zanichelli, € 30,70

- ◆ M. Roscia, Errorario. Piccolo dizionario degli errori grammaticali, dei dubbi e dei tormentoni linguistici, Rai Edizioni, € 19
- ◆ Maestra Federica, Non sbaglio più! Il libro che risolve gli errori di italiano più frequenti, una volta per tutte, Vallardi, € 18,90

* I prezzi sono indicativi

l'inchiesta	► Umfrage
commettere	► machen, begehen
ricorrente	► häufig
disatteso	► nicht beachtet
interrogarsi	► nachdenken
concludere	► abschließen
la grafia	► Schreibweise
diffuso	► verbreitet
la stampa	► Medien, Presse

rispettare	► einhalten
severo	► streng
la compagnia	► hier: Gesellschaft
l'inciampo	► Stolperstein
la storpiatura	► Verballhornung
purtroppo	► leider
la sanatoria	► Legalisierung, hier: Änderung der Regeln
l'influenza	► Einfluss

il raddoppio romanesco	► Konsonantenverdopplung im römischen Dialekt
il destino	► Schicksal
mangereccio	► hier: rund ums Essen
quando meno te l'aspetti	► wenn du es am wenigsten erwartest
buttare alle ortiche qc.	► hier: auf etw. pfeifen

sobbalzare	► zusammenzucken
sussurrare	► flüstern
sdoganato	► legitimiert, hier: salonfähig
rizzare	► zu Berge stehen
inarginabile	► unaufhaltbar
inarrestabile	► unaufhaltsam
prevalente	► vorherrschend
dare ragione	► recht geben



DILLO MEGLIO!

Welches Verb passt noch besser?

fare una denuncia**sporgere una denuncia**

[Anzeige erstatten]

TRADUZIONE

Ein deutsches Wort hat im Italienischen mehrere Bedeutungen.

Ich habe keine **Kraft** mehr.
 Das Gesetz ist **in Kraft** getreten.
 Er hat alles getan, was in seinen **Kräften** stand.



Mi mancano le **forze**.
 La legge è **entrata in vigore**.
 Ha fatto tutto ciò che era in suo **potere**.

GRAMMATICA PER PRINCIPIANTI

NEU!

Sind Sie fit auf dem Niveau A1–A2?

Ergänzen Sie mit questo o quello:
 Il mio cellulare è ____ che ho in mano,
 il tuo è ____ laggiù sul tavolo.



questo - quello
 questo: für Dinge oder Personen,
 die **nah beim Sprecher** sind;
 quello: für Dinge oder Personen,
 die **weiter vom Sprecher** entfernt sind.

FALSI AMICI

NEU!

Wie übersetzen Sie das Wort dezent?

Sie trägt immer sehr **decente** Farben.

discreto, non appariscente, sobrio
 dezent ≠ decente
 discreto, sobrio, non appariscente anständig, ordentlich, annehmbar

COMUNICARE IN ITALIANO

NEU!

Jetzt sind Sie dran!

Sie möchten **nach dem Preis** fragen.
 Wie können Sie das auf Italienisch formulieren?
 Überlegen Sie sich drei Möglichkeiten.



1. Quanto costa/costano?
2. Quanto viene/vengono?
3. Mi potrebbe dire il prezzo?

BIANCO COME LE NUVOLE

**Der Farbton des Jahres
2026 ist ein Versprechen von
Klarheit und Symbol
für beruhigende Einflüsse
auf unsere von Hektik
aufgeladene Zeit.**

DIFFICILE

Il bianco Cloud Dancer è il colore del 2026. Lo ha deciso il Pantone Color Institute e la notizia è arrivata in prima pagina sul Corriere della Sera. Pantone, l'azienda statunitense che nel 1962 ha inventato il sistema di catalogazione dei colori divenuto poi un punto di riferimento a livello mondiale, garantisce una comunicazione coerente tra designer, produttori e clienti, ispirando la creatività in tutti i settori, dalla moda al design, dall'arte all'architettura. Fra i vari servizi, fornisce previsioni sulle tendenze cromatiche. Il colore di quest'anno è un bianco etereo e silenzioso, che riflette il bisogno collettivo di tregua, semplicità e chiarezza. Non è un bianco freddo, richiama piuttosto il colore delle nuvole e ci fa pensare a purezza e virtù. Riporta alla mente papi, spose, medici, tennisti (ormai solo a Wimbledon, purtroppo), le notte bianche ideate di

recente per godere del fascino notturno delle città, le settimane bianche e la carta bianca che, quando viene data a qualcuno, gli garantisce assoluta libertà di azione. Ma ci sono anche le notte in bianco, passate senza riuscire ad addormentarsi; il panico della pagina bianca su cui non si sa cosa scrivere. E ancora ci sono la firma in bianco, apposta su un documento non ancora redatto; le dimissioni in bianco, che consentono al datore di lavoro di liberarsi del dipendente quando vuole, o la percezione ristretta della realtà di chi riesce solo a vedere tutto bianco o nero.

Il bianco scelto da Pantone è ricchezza di luce, come quella della neve, dei cirri che ricamano il cielo, dei cigni, delle ninfee e della luna. Ci invita alla calma e a una visione serena e creativa. Incoraggia la mente a vagare in cerca di ispirazione tranquilla e, nello stesso tempo, ci aiuta a riscoprire il valore della riflessione e del vero rilassamento. Come interpretarlo nell'abbigliamento? La moda ci parla di rinascita e armonia come risposta a una società frenetica, il bianco si adatta a uno stile minimale e si integra facilmente con altre tonalità. E... udite, udite, anche nel settore hair quest'anno va di moda il bianco puro e sofisticato, perfetto per sfumature delicate! Un 2026 all'insegna della pulizia visiva: Cloud Dancer è un bianco che non urla, tuona ilmagazinedelparrucchiere.it, è un concetto di vita! E no, ovviamente non significa solo smettere di tingerci i capelli!



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 prima pagina	► Titelseite
la catalogazione	► Katalogisierung
il punto di riferimento	► Leitlinie
coerente	► stimmig
il settore	► Bereich
cromatico	► farblich
etereo	► sanft
silenzioso	► hier: unaufdringlich
riflettere	► widerspiegeln
la tregua	► Verschnaufpause

richiamare	► ins Gedächtnis rufen
la virtù	► Tugend
la sposa	► Braut
la notte bianca	► Lange Nacht
la settimana bianca	► Wintersportwoche
la carta bianca	► Blankovollmacht
la notte in bianco	► schlaflose Nacht
la pagina bianca	► leeres Blatt
la firma in bianco	► Blankounterschrift

le dimissioni (pl.) in bianco	► Kündigung auf Abruf
il datore di lavoro	► Arbeitgeber
liberarsi	► hier: entlassen
la percezione	► Wahrnehmung
ristretto	► eingeschränkt
vedere tutto bianco o nero	► nur in Extremen denken
il cirro	► Federwolke
il cigno	► Schwan

la ninfea	► Seerose
incoraggiare	► ermuntern
il rilassamento	► Entspannung
la tonalità	► Farbton
sofisticato	► raffiniert
la sfumatura	► Nuance
all'insegna	► im Zeichen
la pulizia	► Reinheit
visivo	► sichtbar
il concetto di vita	► Lebensanschauung
tingere	► färben

Il Grande Cretto
Gibellina di Alberto
Burri, l'opera di arte
ambientale che
ricopre le macerie di
Gibellina vecchia.



Gibellina

Vom Erdbeben zerstört wurde die italienische Hauptstadt der zeitgenössischen Kunst 2026 zum Symbol für Mut und Schaffenskraft – ein engagierter Bürgermeister setzte sich ein, seinem Ruf folgten Bürger und bedeutende Künstler.

TESTO **MARINA COLLACI**

MEDIO

SIMBOLO DI RINASCITA

Dopo la sua distruzione, causata nel 1968 da un terremoto, la città di Gibellina, in provincia di Trapani, è stata ricostruita a 11 chilometri dal sito originario e conta oggi 3.625 abitanti che vivono in un museo a cielo aperto, fra architetture moderne e opere di artisti internazionali. Capitale dell'arte contemporanea 2026, Gibellina, insieme al territorio della Valle del Belice, ospita incontri ed eventi. www.gibellina2026.it

IL TERREMOTO

Nella notte tra il 14 e il 15 gennaio 1968, un violento terremoto colpisce la Valle del Belice. Migliaia di persone perdono la casa e la popolazione conosce la fame e la povertà. Da parte dello Stato gli aiuti tardano e i sopravvissuti si trovano a lottare da soli, tra burocrazia lenta e promesse mai mantenute.

CORAGGIO E FANTASIA

L'avvocato Ludovico Corrao, sindaco di Gibellina, lancia un appello a tutti coloro che vogliono contribuire alla rinascita di Gibellina. Rispondono artisti come Mario Schifano, Arnaldo Pomodoro, Mimmo Paladino e Leonardo Sciascia. I fondi vengono impiegati per far nascere una città nuova, avanguardistica.

In senso orario: macerie dopo il terremoto del 1968; il Grande Cretto Gibellina di Alberto Burri; Montagna di sale di Mimmo Paladino.

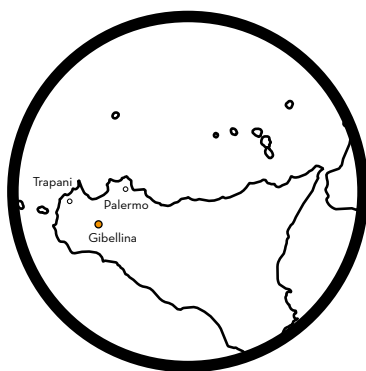


ARTE E RESILIENZA

La Fondazione Orestiadi, nata per valorizzare i contributi artistici post-terremoto, comprende il Museo delle Trame mediterranee. Istituito grazie a una

donazione di Corrao, riserva particolare attenzione all'artigianato globale e coinvolge giovani e scuole in un processo di rinascita culturale. Inoltre, la Fondazione organizza ogni anno, tra luglio

e agosto, il **Festival delle Orestiadi**, una manifestazione di teatro, musica e arti visive che fonde il mondo classico a quello contemporaneo, con la partecipazione di artisti di spicco.



la rinascita ➤ Wiedergeburt

la distruzione ➤ Zerstörung

causato ➤ (verursacht) durch

il terremoto ➤ Erdbeben

ricostruire ➤ wieder errichten

il sito ➤ Standort

originario ➤ ursprünglich

contare ➤ zählen, haben

a cielo aperto ➤ unter freiem Himmel

l'architettura ➤ Baukunst

l'opera ➤ Werk

contemporaneo ➤ zeitgenössisch

violento ➤ verheerend

lo stato ➤ Staat

tardare ➤ spät kommen

il sopravvissuto ➤ Überlebender

la promessa ➤ Versprechen

mantenuto ➤ eingehalten

il sindaco ➤ Bürgermeister



Da sinistra: La Chiesa Madre di Gibellina Nuova; la *Porta del Belice* di Pietro Consagra, posizionata all'ingresso di Gibellina Nuova.



A TAVOLA

A Gibellina si gustano i sapori più autentici della Valle del Belice. Da provare assolutamente: la **'nfigghiulata**, pane fragrante ripieno di salsiccia, patate e cipolla, i **carciofi alla gibellinese**, conditi con limone, olio e prezzemolo, i **cavatieddi**, pasta tradizionale condita con sugo di carne e ricotta. Ancora, le squisite **olive schiacciate**, la **caponata di melanzane**, dolce e acidula, le **muffulette**, panini profumati al finocchio con formaggio e pomodoro. Tra i dolci, invece, la **pignolata**, pasta fritta con miele e mandorle, e i **cuddureddi**, biscotti di mandorle e zucchero tipici delle feste.

Ristorante La Massara

Piatti tipici, come le busiate [vedi ADESSO 1/2026, pag. 36] al nero di seppia e involtini di spada
www.facebook.com/la.massara

Mood Gibellina

Cucina gourmet siciliana con gusto raffinato e design contemporaneo.
www.moodgibellina.it

IL CRETTO DI BURRI

È il nome che viene comunemente dato al **Grande Cretto Gibellina**, un'opera di Land Art realizzata da Alberto Burri a partire dal 1980. L'installazione si estende per 86.000 metri quadrati sopra le **macerie** di Gibellina Vecchia, creando un

suggestivo paesaggio artistico caratterizzato da grandi **crepe** bianche su cemento, simbolo di memoria e **desolazione**.

DA NON PERDERE

La **Chiesa Madre** è una delle tante architetture da non perdere a Gibellina Nuova. Progettata da

Ludovico Quaroni, sorge su una **collina** ed è riconoscibile per la grande **sfera** liscia di **cemento**, che rappresenta il centro ideale dell'edificio. La piazza centrale della cittadina è dominata dalla **Torre civica** di Alessandro Mendini e arricchita da opere di artisti come Mimmo Rotella.

lanciare un appello ▶ appellieren

i fondi pl. ▶ Geldmittel

impiegare ▶ verwenden

la fondazione ▶ Stiftung

la trama ▶ hier: Spur

l'artigianato ▶ Kunsthandwerk

coinvolgere ▶ miteinbeziehen

l'arte visiva ▶ darstellende Kunst

di spicco ▶ bedeutend

comunemente ▶ häufig, gemeinhin

le macerie pl. ▶ Trümmer

la crepa ▶ Riss

la desolazione ▶ Trostlosigkeit

la collina ▶ Hügel

la sfera ▶ Kugel

il cemento ▶ Beton

la 'nfigghiulata: mit Wurst, Zwiebeln und Kartoffeln gefülltes Brot

il carciofo ▶ Artischocke

i cavatieddi: kleine muschelförmige Pasta aus Hartweizengrieß und Wasser

la caponata di melanzane: süß-saures Auberginengericht

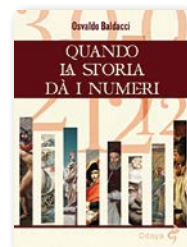
le muffulette: weiche, luftige Brötchen mit Wildfenchel

la pignolata: frittiertes Gebäck mit Honig und Mandeln

111 LUOGHI DELLE FERROVIE TURISTICHE CHE DEVI PROPRIO SCOPRIRE

MEDIO Cosa c'è di meglio che viaggiare a ritmo lento, ammirando dal finestrino di un treno il paesaggio che cambia? In questo libro, nato dalla collaborazione con la Fondazione FS Italiane, troverete ben 111 spunti per mettervi in viaggio in Italia. Le rotte sono quelle del progetto "Binari senza Tempo", quasi 1.000 chilometri di strade ferrate un tempo abbandonate, oggi recuperate e restituite al turismo sostenibile. Dalla Valle dei Templi di Agrigento alla linea del Basso Monferrato, in Piemonte, dalla Val d'Orcia, in Toscana, fino ai paesaggi dell'Appennino abruzzese.

Sara Pupillo, 111 luoghi delle ferrovie turistiche che devi proprio scoprire, Emons, 2025, € 16,95



QUANDO LA STORIA DÀ I NUMERI

FACILE Ci sono numeri che da soli raccontano una storia: i Mille che partirono con Giuseppe Garibaldi, le tre caravelle di Cristoforo Colombo, i sette Re di Roma. Ma sono numeri corretti? Baldacci fa luce sui "numeri sbagliati" della storia. Un libro perfetto in un'epoca di fake news. **Osvaldo Baldacci, Quando la storia dà i numeri, Odoja, 2025, € 20**

111 LUOGHI DELLE FERROVIE...

il finestrino ➤ Fenster

la fondazione ➤ Stiftung

FS Italiane: lt. Staatsbahnen

lo spunto ➤ Anregung

la rotta ➤ Strecke

il binario ➤ Gleis

la strada ferrata ➤ Schiene

abbandonato ➤ stillgelegt

sostenibile ➤ nachhaltig

QUANDO LA STORIA DÀ I NUMERI

partire ➤ sich auf den Weg machen

fare luce ➤ näher beleuchten

DIE PAUSE IST VORBEI

il riconoscimento ➤ Auszeichnung

il passaparola ➤ Mundpropaganda

la commistione ➤ Vermischung

il registro ➤ sprachliche Ebene

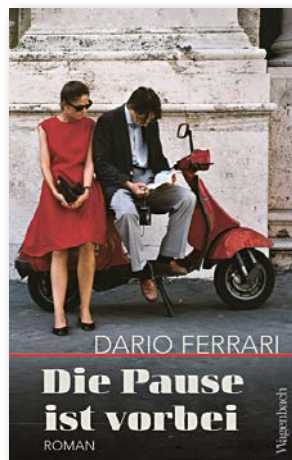
il registro saggistico ➤ Sachbuchebene

la trama ➤ Handlung

appassionante ➤ leidenschaftlich

DIE PAUSE IST VORBEI

MEDIO Dopo numerosi riconoscimenti, tra cui il Premio Flaiano 2023, il romanzo *La ricreazione è finita* ha conquistato i lettori italiani soprattutto grazie al passaparola. Il merito è l'originale commistione di registri, dall'umoristico al saggistico, unita a una trama appassionante che riporta agli anni del terrorismo rosso. Il romanzo esce ora in lingua tedesca, nella traduzione di Christiane Pöhlmann. Farà appassionare anche il pubblico tedesco? **Dario Ferrari, Die Pause ist vorbei, Klaus Wagenbach, 2026, € 26**





Auf eindrucksvolle Art zeigt Riccardo Milani in ***Un mondo a parte*** ein verlassenes Bergdorf in den Abruzzen, dessen Bewohner trotz scheinbar auswegloser Lage an ihrer Heimat festhalten.

DI SALVATORE VIOLA

--DIFFICILE



WARUM DIESER FILM?

Borghi dimenticati, comunità che si disgregano, servizi che scompaiono. Eppure, fra le pieghe di questa Italia che rischia di spegnersi, ci sono storie di resistenza silenziosa che meritano di essere raccontate. **Un mondo a parte** parla proprio di questo: di chi sceglie di restare e si batte per non lasciare che i luoghi e le persone diventino fantasmi. Questo film ci ricorda che le “periferie” – geografiche o esistenziali – non sono mondi a sé, ma parte integrante del paese. Salvare una piccola scuola di montagna significa salvare un’idea di comunità che rischia di andare perduta ovunque, anche nelle grandi città.

Titolo: *Un mondo a parte*
[Willkommen in den Bergen]

Regia: Riccardo Milani

Anno: 2024

Genere: commedia sociale

Durata: 113 minuti

Cast: Antonio Albanese, Virginia Raffaele, Alessandra Barbonetti, Sergio Saltarelli

Riccardo Milani (Roma, 1958) ha costruito la sua carriera alternando cinema e televisione, con una predilezione per la commedia popolare, capace di affrontare temi sociali senza perdere leggerezza. Dopo l'esordio con *Auguri professore* (1997), ha firmato successi quali *Come un gatto in tangenziale* (2017) e *Ma cosa ci dice il cervello* (2019).



Un piccolo borgo di montagna, una scuola elementare con pochi alunni, una comunità che rischia di sparire. Questo è *Un mondo a parte*, diretto da Riccardo Milani e interpretato dai bravissimi Antonio Albanese e Virginia Raffaele. Un film delicato, in cui commedia e malinconia si alternano e, a volte, si mescolano. Un film capace di raccontare con leggerezza e senza retorica una realtà che riguarda centinaia di comuni italiani: quella delle piccole scuole a rischio chiusura, dei territori che si svuotano, delle comunità che lottano per non scomparire.

Il mondo dei sogni

“Dopo anni di periferia romana, qui mi sento nel mondo dei sogni”, dice il maestro Michele Cortese (Antonio Albanese) ad Agnese (Virginia Raffaele), la vicepresidente della scuola elementare di Rupe, un paesino immaginario sperduto tra le montagne dell’Abruzzo. Eppure l’incontro di Michele con “la potenza della natura selvaggia” non è dei più promettenti. Lo accolgono una tormenta di neve, l’ululato del lupo e l’iniziale ostilità degli abitanti di Rupe, i pochi rimasti, che vedono nel maestro di città il solito ambientalista “da salotto”, che ama la natura selvaggia finché il bel tempo glielo permette, ma non ha idea di quanto possa essere dura la vita in un posto dove pioggia e neve rendono le strade impraticabili per metà dell’anno. Allora anche le cose più semplici diventano difficili e, su tutto, domina la “rassegnazione” che, come viene ripetuto più volte nel film, a Rupe “si mangia a morsi come la scamorza”.

La storia è semplice. Michele Cortese, originario di Lodi, in Lombardia, dopo una carriera a Roma vissuta tra illusioni e compromessi, chiede e ottiene un trasferimento nella scuola di un minuscolo borgo dell’Appennino abruzzese. La sua è una specie di fuga dalla città senz’anima verso un mondo che immagina meraviglioso, ma che gli mostra subito il suo volto più ostile. Agnese, una vicepresidente pragmatica e combattiva che conosce bene quel territorio e la sua gente, non solo aiuta Michele ad



ambientarsi, ma anche ad aprire gli occhi su una realtà semplice, ma difficile da accettare. Il paese si sta svuotando, la scuola ha pochissimi bambini ed è destinata a chiudere. Il futuro sembra già scritto, ma Agnese non ha nessuna intenzione di arrendersi all'idea che "non c'è più niente da fare".

La realtà dei numeri

Quella raccontata dal film è una realtà documentata dai numeri. I dati dell'Istat (l'Istituto italiano di statistica) parlano chiaro: il numero di abitanti nelle cosiddette "aree interne" si è ridotto di oltre 700.000 unità. A spopolarsi

sono soprattutto i piccoli borghi del Centro-sud. Le cause principali dello spopolamento sono il calo demografico e l'emigrazione, non solo all'estero, ma anche verso i grandi centri urbani. I dati forniti dal ministero dell'Istruzione e del Merito sono allarmanti: all'apertura dell'anno scolastico 2025-2026 si sono registrati quasi 200.000 scolari in meno rispetto all'anno precedente. E le previsioni per il futuro non sono rosee. Sempre secondo il ministero, entro il 2035 potrebbero mancare all'appello 1,4 milioni di studenti nella fascia compresa fra i 5 e i 14 anni, con la possibile chiusura di 5.000 scuole. Una situazione davvero drammatica, un vero e proprio circolo vizioso: meno opportunità significano meno nascite e meno abitanti, quindi meno servizi e meno scuole, dunque ancora meno opportunità... Che cosa si può fare?

Restare o andarsene?

Restare o andarsene sono due opzioni altrettanto ragionevoli, in Un mondo a parte. Tuttavia rimanere e lottare, per chi decide di farlo, non è un gesto nostalgico per conservare il fantasma di un passato morto e sepolto da un pezzo, ma una forma di resistenza, una scelta politica. Salvare una scuola significa difendere l'idea che ogni luogo, anche il più marginale, il più sperduto, abbia ancora diritto a un futuro. Il film suggerisce – senza mai dirlo esplicitamente – che lo spopolamento non è un destino naturale, ma il risultato di scelte precise, o di scelte mancate. Sì, perché ormai ci siamo abituati a considerare "periferico", dunque trascurabile, tutto ciò che non produce immediatamente valore economico, si tratti di cose, luoghi e persino di persone. È questa la dura verità che il film ci mette davanti agli occhi. E ci fa tremare, esattamente come la tormenta di neve e l'ululato del lupo fanno tremare Michele.

il borgo ➤ Dorf	promettente ➤ rosig	senz'anima ➤ seelenlos	il circolo vizioso ➤ Teufelskreis
disgregarsi ➤ auseinanderbrechen	accogliere ➤ empfangen	combattivo ➤ kämpferisch	altrettanto ➤ gleichermaßen
il servizio ➤ öffentl. Einrichtung	la tormenta di neve ➤ Schneesturm	ambientarsi ➤ sich einleben	ragionevole ➤ vernünftig
la resistenza ➤ Widerstand	l'ululato ➤ Heulen	l'intenzione f. ➤ Absicht	nostalgico ➤ wehmütig
lasciare ➤ zulassen	l'ostilità ➤ Feindseligkeit	arrendersi ➤ sich ergeben	marginale ➤ am Rand liegend
la periferia ➤ Randgebiet	l'ambientalista da salotto ➤ Salon-Umweltaktivist	documentato ➤ nachgewiesen	sperduto ➤ verlassen
la scuola elementare ➤ Grundschule	impraticabile ➤ unbefahrbar	l'area interna ➤ Hinterland	suggerire ➤ empfehlen
delicato ➤ feinfühlig	la rassegnazione ➤ Resignation	il calo demografico ➤ Bevölkerungsrückgang	esplicitamente ➤ ausdrücklich
la malinconia ➤ Schwermut	mangiare a morsi ➤ stückweise abbeißen	il ministero dell'Istruzione e del Merito: Bildungsministerium („Verdienst“ im Namen betont die Rolle von Leistung im Schulsystem)	lo spopolamento ➤ Landflucht
il maestro ➤ Grundschul-lehrer	la scamorza: birnenförmiger Brühkäse	manicare all'appello ➤ nicht erscheinen	mancato ➤ verpasst
la vicepresidente ➤ stellvertretende Schulleiterin	il trasferimento ➤ Versetzung		periferico ➤ hier: undeutend
	la fuga ➤ Flucht		trascurabile ➤ unerheblich
			tremare ➤ schauern

La COTOLETTA

Das Bravourstück hat eine lange Geschichte. Ob Mailänder Kalbskotelett oder echtes Wiener Schnitzel – die Ähnlichkeit der beiden Rezepte ist kein Zufall.

Die Mailänder schwören auf eine einzige Version und die Historiker der Kochkunst grübeln bis heute über den Ursprung.

MEDIO AUDIO
ÜBUNGSHEFT

TESTO
ELIANA
GIURATRABOCCHETTI

Risotto alla milanese, ossobuco, panettone, ma soprattutto la cotoletta (o costoletta) alla milanese... sono questi i piatti più famosi della tradizione meneghina. Una cucina con pochi ingredienti, senza troppi fronzoli, ma gustosissima. Una cucina che ha saputo farsi conoscere in tutto il mondo, suscitando anche qualche polemica.

Milanese o viennese?

La cotoletta è milanese o viennese? La questione è dibattuta da anni nelle cucine di tutto il mondo... Da milanese d'adozione, mi verrebbe da rispondere: "Ma certo che è nata a Milano!". Da giornalista, però, devo basarmi rigorosamente sui fatti e i fatti dicono che le prime ricette compaiono più o meno nello stesso periodo, dunque non si sa di preciso dove questo piatto sia nato. Certo, agli inizi dell'Ottocento, facendo riferimento a un documento del 1149, si è sostenuta la tesi dell'origine milanese, salvo poi essere smentiti

un secolo dopo. Ma vediamo come stanno le cose. Il documento in questione si trova fra gli atti di un processo del 1149 ed è riportato nella Storia di Milano di Pietro Verri, un'opera del 1783. In quel documento i religiosi della chiesa di Sant'Ambrogio si lamentano con il loro abate per la quantità delle portate di un pranzo. Quell'abate, in occasione della festa di San Satiro, aveva l'abitudine di offrire ai religiosi un banchetto di ben nove portate, ma quella volta, a quanto pare, si è rifiutato di servirne così tante. I religiosi non ci stanno e scrivono nero su bianco il menu che si aspettano di trovare: fra le varie pietanze, ne compare una chiamata lombolos cum panitio. Finché panitio viene tradotto con "pangrattato", cioè fino ai primi decenni dell'Ottocento, quel documento è considerato la prima testimonianza della cotoletta "alla milanese". Va ricordato anche il contesto storico: la Lombardia si trova in quel momento sotto il dominio austriaco e da lì a qualche decennio sarebbero iniziate le insurrezioni del 1848 e le guerre di Indipendenza. In realtà,

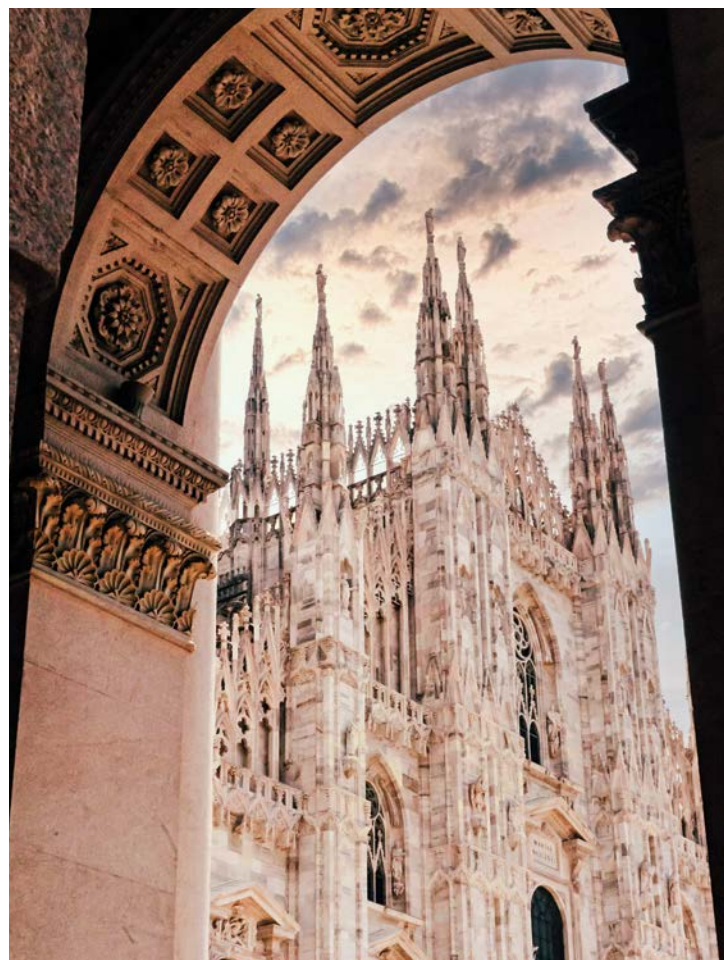
meneghino ➤ mailändisch	di preciso ➤ genau	l'abate m. ➤ Abt	il decennio ➤ Jahrzehnt
l'ingrediente m. ➤ Zutat	l'Ottocento ➤ 19. Jahrhundert	la portata ➤ Gang	il contesto ➤ Hintergrund
i fronzoli pl. ➤ Schnickschnack	la tesi ➤ Behauptung	starci ➤ einverstanden sein	il dominio ➤ Vorherrschaft
suscitare ➤ auslösen	l'origine f. ➤ Ursprung	la pietanza ➤ Gericht	l'insurrezione f. ➤ Aufstand
il/la milanese d'adozione ➤ Wahlmailänder/in	essere smentito ➤ widerlegt werden	il pangrattato ➤ Brotkrümel, Paniermehl	la guerra di Indipendenza ➤ Unabhängigkeitskrieg
il fatto ➤ Tatsache	riportato ➤ aufgeführt		



L'orecchia di elefante
è la tipica cotoletta
di Milano, sottile e grande
si serve con o senza osso.



In senso orario: la cotoletta servita alla *Trattoria del Nuovo Macello*; il ristorante *Anche* che propone la cotoletta sbagliata; la versione con sale di Maldon della *Trattoria Arlati*; il Duomo visto dalla Galleria Vittorio Emanuele II.



Übung zum Thema in
ADESSO Übungsheft
3/2026 oder digital.
Hier erhältlich:
[adesso-online.de/
einzelausgaben](https://adesso-online.de/einzelausgaben)

il panitio non è il pangrattato, ma una bevanda preparata con il panico (Setaria italica), un cereale simile al miglio. La prima vera ricetta

della Cotoletta di vitello alla milanese è stata pubblicata nel 1841 e riprende un'identica ricetta del 1794, che portava il titolo di Coste di vitello alla molinara. La prima ricetta pubblicata con il nome di Wiener Schnitzel risale invece al 1831, ma si suppone che esistesse già da qualche anno.

Cotoletta, costoletta o...

Risolta la questione dell'origine, rimangono altre domande legate alla ricetta milanese. La prima è: si chiama cotoletta o costoletta alla milanese? Il 17 marzo 2008, il Comune di Milano ha riconosciuto alla ricetta della costoletta alla milanese il titolo di Denominazione comunale (De.co.), per preservarne la tradizione. Il taglio di carne usato per prepararla è la "costoletta" di vitello ottenuta dalla lombata o dal carrè. Nella ricetta, le principali regole da seguire sono quattro: la cottura nel burro chiarificato, l'uso di carne di vitello, la presenza dell'osso (chiamato anche manico) e l'altezza della carne, più o meno pari a quella dell'osso. Anche se la ricetta parla di costoletta, il nome più comune e più usato dagli italiani è cotoletta. Quindi comunque la si chiami, non si sbaglia.

...orecchia di elefante?

Un tipo particolarissimo di cotoletta alla milanese è la cosiddetta orecchia di elefante. Gli ingredienti sono gli stessi: carne di vitello impanata e cotta nel burro. La differenza sta nello spessore. L'orecchia di elefante viene battuta fino a

Dove mangiare la cotoletta

Trattoria del Nuovo Macello
Via C. Lombroso 20
+39 02 91576587
www.trattoriadelnuovomacello.it

Osteria Brunello
Corso Garibaldi 117
+39 338.6175118
www.osteriabrunello.it

Trattoria Masuelli San Marco
Viale Umbria 80
+39 370 134 1450
masuellitrattoria.com

Antica Osteria del Progresso
Via del Progresso 22
+39 02 4548 2954
anticasteriadelpresso.com

Antica Trattoria della Pesa
Viale Pasubio 10
+39 02 6555741
anticatrattoriadellapesa.com

Trattoria Arlati
Via A. Nota 47
+39 02 6433327
<https://trattoriaarlati.it>

Al Garghet
Via Selvanesca 36
+39 02 534698
<https://algarghet.it>

Anche
Via Carmagnola 5
+39 331 8224002
www.anche.it

Antica Osteria il Ronchettino
Via Lelio Basso 9
+39 342 5643955
www.ronchettino.it

diventare sottile e larghissima, da qui il nome. A volte viene anche tolto l'osso, ma a discrezione dello chef. L'orecchia di elefante viene servita nuda o vestita: da sola o con sopra pomodorini e rucola.

Dove mangiarla?

Se tutto questo parlare di cotoletta vi ha fatto venire fame, niente paura, perché adesso vi suggeriamo anche dove andare a mangiare quella originale e più buona. Uno dei ristoranti più quotati è la Trattoria del Nuovo Macello. Qui la cotoletta è alta, rosata al centro, con o senza osso. Il segreto? La frollatura della carne, che dura 40 giorni. Anche all'Osteria Brunello la "milanese" è la punta di diamante: 230 grammi di carne con il manico, serviti con rucola e pomodorini. Alla Trattoria Masuelli San Marco, una bottega storica con arredi di design, come il bancone e i lampadari di Gio Ponti, la cotoletta è un must da tre generazioni di cuochi. Uno dei luoghi più scenografici per mangiare questo piatto, servito rigorosamente con le patate al forno, è l'Antica Osteria del Progresso, una bocciofila in perfetto stile "vecchia Milano". Si respira la stessa atmosfera all'Antica Trattoria della Pesa, dal 1902 un'istituzione a Milano. Alla Trattoria Arlati la cotoletta è super croccante e viene servita con patate al forno, con spinaci o, per i più salutisti, con una insalatina mista.

Per mangiare l'orecchia di elefante (ma qui trovate anche la classica con l'osso) provate Al Garghet, dove vi serviranno la Coteleta del Garghet, a base di lonza di maiale, servita con pomodorini a tocchetti. Stesso taglio di carne usato da Anche, dove questa preparazione prende il nome di cotoletta sbagliata. L'Antica Osteria il Ronchettino, che propone la versione imperiale: due chili di carne da condividere con qualcuno.

la bevanda ▶ Getränk

la Setaria italica ▶ Kolbenhirse

il cereale ▶ Getreide

il miglio ▶ Hirse

la Cotoletta di vitello alla milanese ▶ Mailänder Kalbs-schnitzel

la Costa di vitello alla molinara ▶ Kalbsrippe nach Müllerinart

risalire ▶ zurückgehen auf

la Denominazione comunale

▶ kommunale Herkunftsbzeichnung

preservare ▶ schützen

il taglio di carne ▶ Fleischstück

la costoletta ▶ Rippchen

la lombata ▶ Lende

il carrè ▶ Rückenstück

il burro chiarificato ▶ geklärte Butter

l'osso ▶ Knochen

l'orecchia di elefante ▶ Elefantenoher

impanato ▶ paniert

lo spessore ▶ Dicke

battere ▶ klopfen

sottile ▶ dünn

vestito ▶ hier: belegt

quotato ▶ geschätzt

la frollatura ▶ Reifung

la punta di diamante

▶ Highlight

l'arredo di design ▶ Designer-einrichtung

il bancone ▶ Theke

le patate (pl.) al forno ▶ Ofenkartoffeln

la bocciofila ▶ hier: Treffpunkt

la lonza di maiale ▶ Schweinelende

a tocchetti ▶ klein geschnitten

imperiale ▶ kaiserlich

condividere ▶ teilen



LA VOSTRA POSTA

Eine besondere Erfahrung

Sehr geehrte Damen und Herren,
ich möchte von einer sehr besonderen und netten Erfahrung berichten. Meine Frau und ich waren im Dezember 2007 in Brenzone am Gardasee im Urlaub. Bei einer unserer Wanderungen kamen wir auch in das fast verlassene Dorf Campo. Dort wohnen nur 5 Personen. In der Dorfmitte waren Cafétische aufgestellt. Wir erkundigten uns, ob wir Café und Getränke erhalten können. Olga, die dort wohnt, sagte natürlich ja. Wir bekamen Café, Lemon Soda, Nüsse und Chips. Als es ums Bezahlen ging, sagte Olga: „Jeder gibt, was er kann und mag.“ Außerdem hatten wir eine gute Unterhaltung auf Deutsch-Italienisch sowie mit Iren auf Englisch. Zum Schluss bekamen wir noch eine Postkarte in Schwarz-Weiß von Campo mit einer Widmung von Olga und einem Kuss mit Lippenstift auf der Rückseite der Karte. Für einen weiteren Abend haben wir uns zum gemeinsamen Picknick mit Tomaten, Käse, Oliven etc. verabredet. Es war ein sehr schöner Abend und ein Stück dessen, was das Leben ausmacht.
Liebe Grüße,
Karl Lorenz

Gentile signor Lorenz,
siamo d'accordo, incontri come questo restano nel cuore e lasciano ricordi indelebili.
Grazie per aver condiviso con noi un'esperienza così bella e particolare.
Cordiali saluti,
la redazione di ADESSO

Chi è lo scrittore misterioso?

Ci avete scritto in tanti per chiedere quale scrittore si cela dietro il personaggio del racconto *Fresco*, a pagina 25 di ADESSO Spezial 2/2025, *L'italiano con stile*.

Marco Montemarano, autore del racconto, risponde a tutti i lettori curiosi.
Un saluto,
la redazione di ADESSO

Care lettrici, cari lettori,
esiste veramente questo scrittore? La risposta è... purtroppo no, o forse sì? In ogni caso, per scrivere il mio breve racconto non mi sono ispirato a nessuno scrittore esistente.
Un cordiale saluto e grazie per avermi letto.
Marco Montemarano



In estate la montagna è il posto migliore per non soffrire il caldo. Se poi incontri anche il tuo scrittore preferito, la vacanza è ancora più bella...
Questa è la trama di *Fresco*, uno dei dieci racconti presenti nel numero speciale *L'italiano con stile*.
Die Spezialausgabe ist hier erhältlich www. adesso-online.de/italianoconstile

ERRATA CORRIGE

In ADESSO 2/2026 - **Speciale pronuncia** sind auf Seite 47 die Lösungen der Aufgaben 6 und 8 vertauscht. Außerdem lautet die Lösung zu Aufgabe 2, Frage 7, „grigi“ und nicht „grige“. Wir entschuldigen uns bei den Leserinnen und Lesern.

Auf Seite 57, **Leggi e Vinci**, lautet die Lösung der Frage 6 „nel secondo dopoguerra“. Diese Antwort wird für das Gewinnspiel nicht gewertet.

EINE BESONDERE....

l'incontro ➤ Begegnung

il ricordo ➤ Erinnerung

indelebile ➤ unvergesslich, bleibend

condividere ➤ teilen

CHI È LO SCRITTORE...

lo scrittore ➤ Schriftsteller

misterioso ➤ geheimnisvoll

celarsi ➤ sich verbergen

curioso ➤ neugierig

ispirarsi ➤ sich anregen lassen

In poche parole

Ausgewählte Artikel für Sprachniveau A2

DI ISABELLA BERNARDIN

DA PAGINA
22

L'ITALIA IN DIRETTA CUCINA ITALIANA, UN PATRIMONIO DI TUTTI

FACILE La cucina italiana è Patrimonio culturale immateriale dell'umanità [*immaterielles Kulturerbe der Menschheit*]. Il 10 dicembre 2025 l'Unesco non ha premiato un piatto solo, ma un'intera tradizione gastronomica: il rispetto degli ingredienti [*Zutaten*], il rapporto con il cibo, le contaminazioni [*Ver-schmelzungen*] e i momenti di condivisione [*gemeinsame Zeit*] a tavola. Alcuni giornali stranieri hanno criticato la decisione dell'Unesco. Il critico gastronomico Giles Coren ha scritto sul Times che la cucina italiana è una "bugia" [*Lüge*]. Le polemiche sono inutili. Invece il riconoscimento è molto importante, perché invita a proteggere [*schützen*] la cucina italiana e a tramandarla [*weitergeben*] alle generazioni future.



Lo storico bar Gilli di Firenze.

DA PAGINA
30

Stile libero. Il bar, un rito tutto italiano

FACILE Il bar italiano non è solo un luogo, è un rito. Al bar andiamo per prendere un caffè, un cappuccino o un aperitivo, ma soprattutto per chiacchierare con il barista e gli altri clienti, per fare una risata e scambiare qualche pettegolezza. L'antenato del bar è la taberna romana. I primi caffè si diffondono in Italia nel Settecento. Il primo è il Caffè Florian, che apre nel 1720 a Venezia. Poi aprono il Caffè Pedrocchi a Padova, il Gilli a Firenze, il Caffè Gambrinus a Napoli. All'inizio il caffè è un luogo di ritrovo

soprattutto per gli intellettuali, ma ben presto lo frequentano tutti. Domenico Maura, food and beverage manager presso il Nix Hotel Rome, racconta la storia del bar italiano dai primi del Novecento a oggi in un libro pubblicato da poco (Storia del bar in Italia. Edizioni LSWR). Molti cocktail famosi in tutto il mondo sono nati nei bar italiani, per esempio l'Americano e il Negroni. Volete provare un cocktail italiano meno famoso? Allora ordinate un Roberta o un Angelo azzurro!

il rito ➤ Ritual	il luogo di ritrovo ➤ Treffpunkt
chiacchierare ➤ plaudern	frequentare ➤ besuchen
il barista ➤ Barkeeper	i primi ➤ Anfänge
il pettegolezza ➤ Klatsch	il Novecento ➤ 20. Jahrhundert
l'antenato ➤ Urahn	essere nato ➤ hier: entstanden sein
il Settecento ➤ 18. Jahrhundert	ordinare ➤ bestellen

LEGGI E VINCI

DOPO AVER LETTO **ADESSO**, RISPONDI ALLE
DOMANDE E PROVA A VINCERE **TOSKANISCHE
ELEFANTEN UND SONNENBLUMEN**.

1 La varietà di mele italiane più venduta nel mondo:

- a. Melannurca Campana Igp
- b. Golden Delicious
- c. Cola dell'Etna

→ vedi **ADESSO** dall'Italia, pag. 7

2 Nella cupola della chiesa di San Gioacchino ci sono...

- a. 160 sfere di cristallo
- b. 14 piccole cappelle
- c. alcuni passaggi segreti

→ vedi **Viaggi**, pag. 14

3 Knödel in italiano:

- a. palle
- b. canederli
- c. gattò

→ vedi **L'Italia in diretta**, pag. 22

4 Il più antico caffè (inteso come luogo) italiano:

- a. il Caffè Pedrocchi di Padova
- b. il Caffè Gambinus di Napoli
- c. il Caffè Florian di Venezia

→ vedi **Stile libero**, pag. 30

5 L'associazione sbagliata:

- a. udito-bocca
- b. olfatto-naso
- c. vista-occhio

→ vedi **Pagine facili**, pag. 38

6 Sara mi ha telefonato...

- a. fra 10 minuti
- b. 10 minuti fa
- c. in 10 minuti

→ vedi **Un minuto di italiano**, pag. 43

Soluzioni del test ADESSO 2/2026:

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

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

Vai alla pagina www.adesso-online.de/gewinnspiele
o spedisce una cartolina, entro il 26 febbraio, a:
ZEIT SPRACHEN, ADESSO - TEST 3/26,
Kistlerhofstr. 172, D-81379 München.



IMPRESSUM

Chefredakteurin
Rossella Dimola (Vi.S.d.P.)

Leitender Redakteur
Salvatore Viola

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

Bildredaktion
Isadora Mancusi

Gestaltung
Velvet Firenze

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

Autoren
Renata Beltrami, Anna Bordoni,
Michael Braun, Marina Collaci,
Anna Mandelli, Daniela Mangione,
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
Sandra Lazzari
Tel. +49 (0)89/8 56 81-131
sandra.lazzari@zeit-sprachen.de
Es gilt die jeweils gültige Preislise.
Informationen: unternehmen.zeit-spra-
chen.de/fuer-werbekunden

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

Es gilt die jeweils gültige Preislise.
Infos hierzu unter: unternehmen.zeit-spra-
chen.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

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

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).

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 eMagi-
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

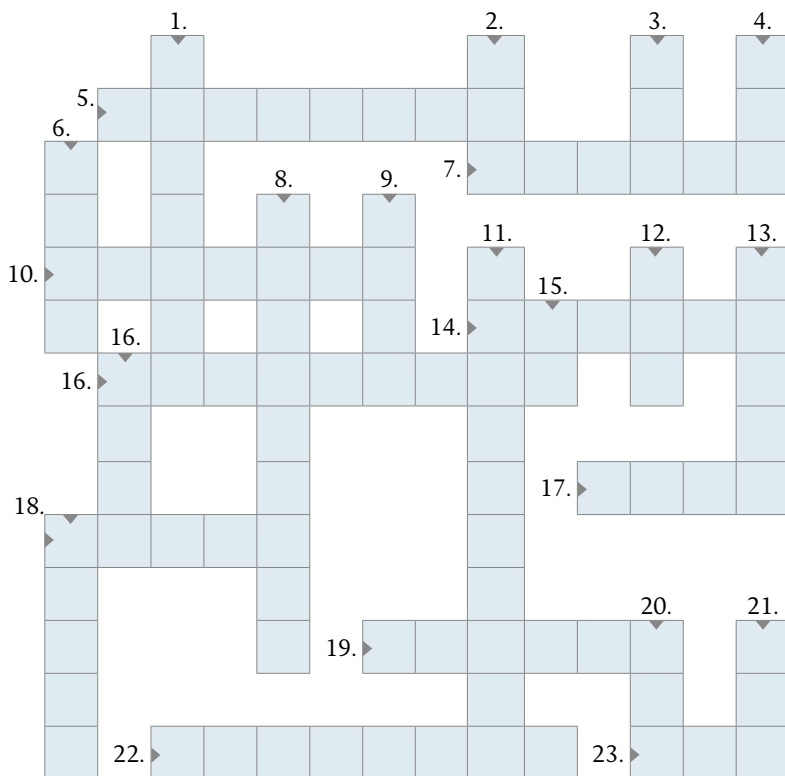
© 2026 ZEIT SPRACHEN,
auch für alle genannten Autoren,
Fotografen und Mitarbeiter.

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

Fragen zu Themen im Heft

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

CRUCIVERBA



Verticali:

1. Noi faremo, voi farete, loro...
2. Essere o ... essere.
3. Io ..., tu stai, lei sta.
4. Il contrario di *sempre*.
6. La persona che comanda è il...
8. Noi montavamo, voi montavate, loro...
12. Lei non sa ... sono io!
13. ... sport la lealtà conta più di tutto.
15. Dammi una risposta netta: sì o... !
16. Un gruppo di persone organizzato per cantare insieme è un...
20. Durante l'... glaciale faceva molto freddo!
21. La seconda persona plurale.



Orizzontali:

7. Il capoluogo della Campania.
16. Il participio passato di costringere.
17. Prima del numero uno.
22. Io fuggirò, tu ..., lui fuggirà.



INDOVINELLO

RATEN SIE MAL!

Cosa ha gli spicchi ma non è un frutto,
non ha i capelli ma può formare una treccia?

Soluzione: [Knoblauch]

Soluzioni 2/2026



DI SILVIA ZICHE

MEDIO



dove c'è scritto ➔ wo steht geschrieben

debba: congiuntivo presente del verbo dovere
[müssen, sollen]

essere innamorato ➔ verliebt sein

MARE

Das Meer Italiens –
Geschichten, Gefühle,
Entdeckungen

DAS FINDEN SIE
IN DER **AUSGABE 5**
IM HANDEL
AB **27. MÄRZ**

VIAGGI

Der Frühling ist die
perfekte Jahreszeit
für eine Reise in die
Region **Marken**, die
„andere Toskana“ mit
adriatischem Flair.

L'ITALIA IN DIRETTA

Kommt die
Wehrpflicht
in Italien zurück?
Debatten und
Spannungen

EXTRA

90 Min. Audio gratis
Sprachreiseführer
„Italienisch am Meer“
in 60 Quizfragen
Musik zur Begleitung
der Texte



SPEZIAL

Ausgewählte Urlaubstipps, Interviews, Porträts,
Themenkarten und Kurioses: Tauchen Sie ein in die
faszinierende Welt des italienischen Meeres und
lassen Sie sich von den Menschen, einzigartigen Inseln,
Düften und Geräuschen mitreißen.
Ein Magazin für die kleinen Glücksmomente – und für alle, die
das Meer im Herzen tragen, selbst wenn sie weit entfernt sind.

ERHÄLTlich AB 6. MÄRZ

Your English break

Take a break and dive into the world of English. This is more than learning – it's an experience!



Jetzt eine Ausgabe gratis testen!
spotlight-online.de/gratis-ausgabe

**Jetzt
im neuen
Look**

