

Всероссийская олимпиада школьников по итальянскому языку 2019–2020 уч. г.
Школьный этап 8–9 классы

БЛАНК ОТВЕТОВ

Аудирование

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
В	В	А	В	В	А	В	В	С	А	С	В	В	А	В

Лексико-грамматический тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	С	А	В	С	С	А	А	В	В
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	С	В	А	С	В	А	А	В	С

Лингвострановедение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	С	С	А	А	В	В	В	А	С

Чтение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
С	В	В	А	С	А	А	В	А	В

ТРАНСКРИПЦИЯ

Il pane è un cibo sano e genuino, fatto con la farina, l'acqua e il lievito. In commercio i tipi di pane sono infiniti e diversi per ogni regione. Ci sono: trecce, michette, rosette, filoni, francesini, piadine. Tutti nati dalla fantasia dell'uomo che ha mescolato solo farina, acqua, lievito e che qualche volta ha aggiunto un ingrediente in più. Il pane è nato con la civiltà ed è diventato ormai un segno culturale di tutto il mondo.

Sono molte le usanze tradizionali legate al pane. In Calabria c'è la tradizione dei "panepati" che sono pani modellati a mano con cui si fanno oggetti, oppure si fanno figure per il presepe con la mollica colorata. A Rimini c'è un salone internazionale dedicato al pane che richiama centinaia di espositori e migliaia di visitatori. In provincia di Lodi, inoltre, c'è il museo del pane che ospita una raccolta di pane proveniente da tutto il mondo. Il museo mostra i cereali, che sono la base del pane, e le varie fasi del ciclo della loro lavorazione: dal grano, alla farina, al pane. Si possono vedere anche le attrezzature per la produzione del pane. Inoltre, ci sono circa cinquecento forme di pani perfettamente conservati, mentre un'altra sala ospita le creazioni artistiche dei fornai: oggetti di pasta di pane che ricordano frutta e cesti di verdura. Infine è possibile fare un po' di pratica: ogni martedì e giovedì il museo ospita un fornaio che mostra la lavorazione di questo antico e sano alimento.