

SÈRIE 2**Comprensió escrita**

Per ciascuna delle domande seguenti, scegliete la risposta giusta. Attenzione: soltanto UNA risposta è corretta.

[4 punti: 0,5 punti per ogni risposta esatta; -0,16 punti per ogni risposta sbagliata. Non rispondere, invece, non comporta alcuna diminuzione.]

- 1 Da quanto si capisce nel testo, chi ricade “negli slogan populistici”
si serve di un’immagine non esatta della realtà del mercato di lavoro italiano
- 2 Secondo le ricerche dell’Organizzazione internazionale del lavoro, in Europa
solo per il fatto di avere un cognome autoctono si è già favoreggiati nella ricerca di lavoro
- 3 In Germania
la popolazione di origine turca è molto numerosa
- 4 Riguardo alla ricerca del lavoro, nella situazione attuale succede che,
un livello di formazione più alto permette comunque di trovare più facilmente lavoro
- 5 Rispetto agli altri paesi analizzati nello studio indicato nel testo
i lavoratori italiani senza formazione percentualmente sono meno numerosi dei corrispettivi stranieri
- 6 Attualmente in Italia gli stranieri
sono il 10 % degli occupati regolari
- 7 Nei paesi sudeuropei gli immigrati che trovano lavoro “devono accontentarsi di” cioè
accettare
- 8 Il mercato di lavoro italiano “si allarga verso il basso” perché
l’offerta di posti qualificati è limitata, sia per gli italiani che per gli stranieri

Comprensió Oral

"Il cibo è prezioso. Basta sprechi". Intervista a Massimo Bottura *di Eleonora Cozzella*

Colloquio con lo chef dell'Osteria Francescana di Modena su Expo, Refettorio Ambrosiano, McDonald's, alta cucina e filosofia antispreco.

Non solo parole. Il grande chef Massimo Bottura mostra i fatti. A inizio maggio, per la cena inaugurale al padiglione Identità Expo, la sua proposta di menu a spreco zero ha convinto tutti. Fin dall'antipasto, "Tagliolini primavera in astratto", cioè un brodo ottenuto dagli scarti, **bucce e rifilature**, delle verdure di stagione poi presenti nei piatti successivi.

Perché lui considera che un grande cuoco ha il dovere professionale di soddisfare i palati, ma anche l'imperativo morale di rispettare gli ingredienti e prendersi cura del pianeta. Il dovere quindi di evitare eccessi, di fare attenzione e risparmiare il più possibile nell'uso dei prodotti.

Massimo Bottura è oggi il più famoso e più carismatico chef italiano. È sua l'idea di una grande mensa per i meno fortunati dove 30 tra i più autorevoli chef del mondo a turno cucineranno i prodotti ancora buoni di giorno in giorno **avanzati** all'Expo. Cibi che saranno recuperati e nobilitati dal talento dei cuochi migliori. La Caritas Ambrosiana li servirà a persone inserite in un percorso di recupero dell'autonomia, nel vecchio teatro del quartiere Greco di Milano strappato all'abbandono grazie ad architetti, designer e artisti che, chiamati dall' amico Massimo, hanno donato il loro lavoro.

Cosa vuol dire per Bottura "Nutrire il pianeta"?

«La interpreto come lotta contro lo spreco. Sapere che solo un quarto del cibo buttato ogni anno potrebbe sfamare tutta la popolazione che non ha da mangiare, deve imporre di riflettere. Bisogna capire che chi nella vita ha avuto tutto deve iniziare a restituire. Certo ci vuole cultura. Perché la cultura genera conoscenza. La conoscenza apre la coscienza e quindi il senso di responsabilità».

Da dove cominciare?

«Pescando nella dispensa della memoria. Riscoprendo valori e cibi essenziali. Una delle cose che ricordo con emozione della mia vita era quando prima di andare a letto mia mamma mi preparava la tazza di latte caldo, pane grattugiato e zucchero. Questa per me era una cosa straordinaria. Ecco, quando non hai niente o sei un bambino e ti basta poco per essere felice, un gesto di affetto può farti sentire di avere tutto in mano.

Ma Expo sta riuscendo a far passare un messaggio culturale o è un'occasione persa come ha detto il fondatore di Slow food Carlo Petrini?

«Assolutamente no. Io vedo il bicchiere mezzo pieno. E poi i bilanci si fanno alla fine. Intanto il concetto della lotta allo spreco esce più forte da Expo. In questa scia la Francia ha approvato una legge che prevede l'obbligo dei supermercati di donare i prodotti vicini alla scadenza ad associazioni caritative».

Ma non c'è contraddizione tra tutti questi ragionamenti e poi vedere multinazionali come McDonald's, e non solo, sponsor di Expo?

«Io non riesco ad attaccare McDonald's, perché siamo liberi di andare da McDonald's o di non andarci, preferendo magari un cibo di strada, un cibo locale. Chi mi infastidisce di più sono le finte osterie che acquistano cibo standardizzato, quei ristoranti che

prendono la scorciatoia e **scimmiottano** l'alta ristorazione. Ma non portano niente alla cultura del grande artigianato alimentare italiano. Perché non comprano il cibo prodotto dai grandi artigiani italiani. Io difendo le grandi Osterie italiane, ce ne sono tante di persone che fanno il meglio ogni mattina, andando ad acquistare le materie prime straordinarie per interpretare ogni giorno le ricette della tradizione».

Parla di restituire a chi ha meno, ma potrebbero obiettare che la Francescana è un ristorante da oltre 100 euro a persona.

«Non è in contraddizione col senso di responsabilità. La Francescana, che dà lavoro a 43 persone, prima che un ristorante è un progetto. È chiaro che non è un luogo di lucro, perché l'azienda è sostenuta alla fine da eventi in giro per il mondo e dalla commercializzazione di prodotti di qualità. Ma quando ci dedichiamo a progetti come il refettorio ambrosiano, nel mio caso, possiamo dare l'esempio ai giovani cuochi a cui diciamo: "Noi chef non siamo rock star, siamo cuochi", il nostro successo è basato su tanto lavoro e un po' di talento e questo talento mettiamolo anche al servizio delle persone che ne hanno bisogno e del pianeta, riducendo lo spreco».

DOMANDE

Per ciascuna delle domande seguenti, scegliete la risposta giusta. Attenzione: soltanto UNA risposta è corretta.

[Totale: 2 punti. 0,25 punti per ogni risposta esatta. -0,08 punti per ogni risposta sbagliata. Non rispondere non comporta, invece, alcuna diminuzione.]

- 1 Massimo Bottura è un famoso e carismatico chef italiano che
è convinto della necessità di non sprecare prodotti
- 2 Per il suo progetto di una grande mensa per i meno fortunati nel quartiere Greco di Milano, Massimo Bottura è riuscito a coinvolgere
30 importanti cuochi e diversi architetti, designer e artisti amici suoi
- 3 Quale delle seguenti affermazioni è la più esatta?
basterebbe un 25 % del cibo che si butta per risolvere il problema della fame nel mondo
- 4 Da bambino, la mamma di Massimo Bottura
gli preparava un semplice bicchiere di latte, pane e zucchero
- 5 Indica quale affermazione non è vera per quanto riguarda Carlo Petrini,
Considera che Expo è una svolta culturale fondamentale
- 6 Qual è l'opinione di Massimo Bottura su McDonald's?
non vuole criticarlo perché crede che nessuno viene obbligato ad andarci
- 7 Nonostante i progetti di Bottura per gli economicamente sfavoriti, il suo ristorante, Osteria Francescana, offre un menu piuttosto caro...
ma in realtà i guadagni dell'azienda vengono da altre attività
- 8 Per quanto riguarda il mestiere di cuoco nell'attualità, Massimo Bottura come la pensa?
i grandi cuochi non devono preoccuparsi solo del successo