

Lettura e comprensione
Livello: B - B2

Prova 1:

Leggete questo testo sul rito della merenda in Italia. Poi rispondete alle otto domande a scelta multipla sul foglio delle risposte mettendo una croce sulla risposta esatta (A, B, C o D).

Per gli italiani è un appuntamento fondamentale. Tradizione, affetti e un pizzico di trasgressione rendono la merenda il pasto più interessante della giornata. Per chi ha più di 40 anni, il profumo di una fetta di pane abbrustolita basta da solo a risvegliare ricordi ed emozioni d'infanzia. "Ragazzi, è l'ora della merenda!" diceva la mamma il pomeriggio, magari dopo una partita di calcio o il corso di nuoto. È una frase che vuol dire anche: sei una persona amata, c'è una mamma che pensa a te, hai una casa calda dove riposare. Più la merenda è semplice e genuina, più i ricordi di quando si era bambini tornano. Per esempio il cosiddetto *cucuzzolo*, cioè la punta del pane, senza la mollica, riempita di olio extravergine di oliva e con un pizzico di sale, era ed è una merenda semplice e molto gustosa. Al Sud c'era la *frisella*: una ciambellina di pane secco, ammorbidita con l'acqua e insaporita con profumati pomodorini freschi, cipolle rosse dolci e un po' di olio. In Italia centrale si mangiava semplicemente pane con il pomodoro, oppure una fetta di pane con burro e acciughe. Fino agli anni Sessanta e Settanta, la mamma in genere domandava: "Con cosa lo vuoi il pane?" Si poteva scegliere fra tante varianti: dal classico pane, burro e zucchero al più semplice pane e cioccolata o pane, burro e marmellata. In Emilia si preparava poi una vera e propria specialità: il pane bagnato con qualche goccia di buon Lambrusco o, più semplicemente, con vino rosso da tavola e un po' di zucchero. In inverno, durante i pomeriggi di pioggia, in Liguria si consumava una zuppa di latte caldo, zucchero, pane oppure biscotti. I più golosi bagnavano i biscotti nel cosiddetto "zabaione dei bambini", una crema fatta velocemente con un tuorlo d'uovo, zucchero e Marsala.