

C1

Testo n° 5

Ristoranti a *chilometro zero*

1. Sempre più ristoranti stanno adottando la filosofia del *chilometro zero*, proponendo prodotti locali e sempre freschi che vengono apprezzati molto dalla loro clientela. Partendo dalla ristorazione si vuole dare una svolta strategica alla salvaguardia delle risorse e al consumo etico. L'idea di un'economia sostenibile si può concretizzare anche attraverso nuove ricette, da proporre a clienti sempre più attenti ed esigenti. Negli ultimi anni sempre più italiani hanno infatti preso l'abitudine di acquistare e consumare prodotti a *chilometro zero*, sostenendo i produttori locali e risparmiando così energia, diminuendo l'impatto ambientale e riducendo i costi per il trasporto dei prodotti. Frutta, verdura, carne, pesce e formaggio sono prodotti che, oltre ad essere genuini e sicuri, rappresentano anche una scelta etica, dal momento che se ne conosce la zona di origine e di produzione.
2. L'espressione "*chilometro zero*" si riferisce al fatto che l'alimento percorre poca strada dal luogo di produzione al luogo di vendita, consumo o trasformazione. Secondo questa filosofia consumare prodotti locali permette di salvaguardare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e abbattere i prezzi, oltre a garantire un prodotto fresco, sano e di stagione. S'interrompe così quella catena che è nata con la grande distribuzione, che lavora con i grandi numeri, a scapito del rapporto tra consumatore e produttore. L'idea è inoltre quella di far riscoprire al consumatore l'identità territoriale attraverso piatti tradizionali.
3. Un esempio promettente di agricoltura a *chilometro zero* è il progetto "La pagnotta della Valle dei Laghi" in Trentino. Questa "pagnotta" viene prodotta con frumento coltivato e macinato localmente per dare sapore e consistenza a un impasto genuino e saporito, sano e tracciabile. "La pagnotta della Valle dei Laghi" è una novità dell'arte bianca. Questo progetto è interessante perché, se avrà successo, favorirà lo sviluppo della biodiversità in questa valle introducendo colture diverse da quelle classiche e favorendo il recupero di terreni poco interessanti per l'agricoltura tradizionale.

Beantworten Sie bitte die folgenden Fragen in deutscher Sprache:

1. Die Idee der „Null-Kilometer“-Produkte ist, Lebensmittel da zu konsumieren, wo sie produziert werden. Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

☐ richtig

☐ falsch

In welchem Abschnitt befindet sich die Antwort?

☐ 1

☐ 2

☐ 3

2. Die Idee der „Null-Kilometer“-Produkte ist aber für die Kunden noch etwas befremdend. Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

☐ richtig

☐ falsch

In welchem Abschnitt befindet sich die Antwort?

☐ 1

☐ 2

☐ 3

3. Was möchte das Projekt des Brotes aus dem Valle dei Laghi? Kreuzen Sie die richtige Antwort an. Nur eine Antwort ist richtig.

a) Das Projekt möchte wieder alte Getreidesorten anbauen.

b) Das Projekt möchte den Anbau von Getreide und dadurch die Biodiversität im Tal fördern.

c) Das Projekt möchte unbebautes und verwildertes Land nutzen.

d) Das Projekt möchte neue Arbeitsplätze schaffen und ein originelles Produkt anbieten.

4. Lesen Sie den Text. Einige Wörter fehlen. Wählen Sie für jede Lücke unter den 3 angebotenen Lösungen die richtige aus. Fügen Sie den korrekten Buchstaben ein.

Lebensmittel "Null-km"

Das Null-Kilometer-Konzept basiert auf konsumnaher Produktion sowie den Kriterien von hoher Qualität, garantiert guten Lebensmitteln, dem Respekt gegenüber der Umwelt, der Entwicklung einer lokalen Landwirtschaft und einer gesunden Ernährung. Hintergrund der Null-Kilometer-Philosophie ist lange nicht nur der Versuch, regionale Produktion abzusichern oder zu 1._____. Beim heutzutage üblichen Konzept der weltweiten, globalisierten Produktion wird 2._____ vergessen, dass für die Produktion von Lebensmitteln nicht allein die realen Kosten der Herstellung relevant sind. Aus anderen Kontinenten 3._____ Güter haben einen langen Weg hinter sich, der mit einem hohen Energieverbrauch und CO₂-Emissionen verbunden ist.

Wenn Lebensmittel mit langem Anlieferungsweg 4._____ billiger sind als Produkte aus der Nähe, kann dies nur an den Hungerlöhnen der entfernten Produzenten liegen. Weil die Arbeitskräfte in der sogenannten Dritten Welt so viel billiger sind, 5._____ sich für große Importeure die Mehrkosten für den langen Transport. Dieses Modell ist der Hintergrund für eine internationale Arbeitsteilung, die die armen Länder arm bleiben und die reicheren Länder profitieren 6._____. Oft sind in den Produktionsländern 7._____ die ökologischen Produktionsbedingungen "günstiger" für die Unternehmen, weil die

Umweltstandards niedriger angesiedelt sind oder 8. _____ nicht existieren. Gleichzeitig befindet sich die Landwirtschaft in vielen Industrieländern schon 9. _____ Langem im Niedergang. Lange hat es gedauert, bis ein Bewusstsein über diese internationalen Zusammenhänge, über ihre Wirkungen und Folgen geschaffen 10. _____. Mittlerweile sind es sogar bedeutende Hotels oder andere touristische Betriebe, die gegenüber ihrer Kundschaft Wert auf die Feststellung legen, dass die in ihren Speiseräumen angebotenen Lebensmittel dem Null-Kilometer-Modell entsprechen.

	A	B	C
1.	anheben	ansteigen	steigern
2.	haufenweise	häufig	heftig
3.	Import-	importierende	importierte
4.	dennoch	immerhin	sicher
5.	leisten	lohnen	heben
6.	lassen	lasst	lässt
7.	abgesehen	ziemlich	zusätzlich
8.	dennoch	selbst	schlichtweg
9.	seit	über	vor
10.	wird	wurde	würde

5. Was denken Sie über die Idee der Null-Kilometer-Produkte? Glauben Sie, dass diese Idee auch längerfristig Erfolg haben wird? Begründen Sie Ihre Meinung und geben Sie Beispiele (140–160 Wörter). Am Ende der Textproduktion muss die Anzahl der Wörter angegeben werden.

LÖSUNGEN

Aufgabe 1	Aufgabe 2	Aufgabe 3
falsch – 2	falsch – 1	b

LÖSUNGEN AUFGABE 4:

	A	B	C
1.	anheben	ansteigen	steigern
2.	haufenweise	häufig	heftig
3.	Import-	importierende	importierte
4.	dennoch	immerhin	sicher
5.	leisten	lohnen	heben
6.	lassen	lasst	lässt
7.	abgesehen	ziemlich	zusätzlich
8.	dennoch	selbst	schlichtweg
9.	seit	über	vor
10.	wird	wurde	würde