

Proves d'Accés per a Majors de 25 i 45 anys
Pruebas de Acceso para mayores de 25 y 45 años

Convocatòria:
Convocatoria:
2023



Assignatura: ITALIÀ
Asignatura: ITALIANO



1) TESTO

1 **La storia della pizza, nata a Napoli anche grazie alle donne**

2 Nel 1792, in data 21 luglio, un certo Giuseppe Sorrentino chiedeva alle autorità di
3 attivare il «forno per cuocer focacce» costruito in Borgo Loreto, un permesso che non
4 gli viene concesso per timore di incendio, visto che il forno si trovava a pochi passi dal
5 Torrione del Castello del Carmine, sede della polveriera militare. Il 12 agosto 1799,
6 invece, tale Gennaro Majello faceva ricorso alla Reale Segreteria di Stato per riaprire
7 la sua bottega, dove esercitava «il mestiere di Pizzajolo», chiusa per debiti. Sono questi
8 i primi importanti documenti, ritrovati nell'Archivio di Stato, che attestano la presenza a
9 Napoli della «bottega del pizzajolo» alla fine del Settecento. Stabilire con certezza le
10 date precise dell'apertura della prima pizzeria, della comparsa del primo pizzaiolo e,
11 soprattutto, della nascita della pizza è impossibile perché si tratta di quei fenomeni
12 socio-antropologici che sfuggono alla registrazione dei contemporanei. Un dato, però, è
13 certo: in una statistica del Ministero delle Finanze del 1807 troviamo un elenco di
14 «pizzajoli con bottega». Il documento è di grande rilevanza. Sono indicati 55 pizzaioli
15 con bottega, un elenco completo con nome, cognome e indirizzo che dimostra
16 ufficialmente che nei primi anni dell'Ottocento la pizza veniva preparata a Napoli, in
17 una bottega in cui operava una specifica figura, quella del pizzaiolo.

18 Prima di allora il mestiere non rientrava in nessuna delle Corporazioni delle Arti
19 esistenti a Napoli, anche di quelle più umili, probabilmente perché a lungo confuso con
20 quello dei bettolieri e tavernieri. Le pizzerie erano dislocate su tutto il territorio
21 cittadino, l'attuale centro antico. Nel corso dell'Ottocento vi fu poi una progressiva
22 espansione del numero delle pizzerie, fino ad arrivare alle 123 botteghe conteggiate dal
23 primo censimento dell'Italia unita (1871). In quegli anni, nel 1852, Michele Mattozzi
24 con il figlio Luigi faceva richiesta di «attivare l'antico forno da cuocer focacce al largo
25 San Demetrio» e questa sarà la prima delle numerose pizzerie aperte in città dalla
26 famiglia. E, a leggere le fonti d'archivio, si scopre che in tutto l'Ottocento le donne
27 erano una costante presenza. Già nel 1807 ne sono citate sette, una delle quali, Maria
28 Rosaria Romito, risulta titolare di due botteghe. Questo ci ha portato ad ipotizzare un
29 ruolo femminile diverso da quello che la tradizione rimanda ovvero dedite alla
30 preparazione delle pizze fritte. È molto probabile, invece, che le donne svolgessero in
31 pizzeria diverse mansioni, collaborando con i mariti nella conduzione dell'attività.

Corriere della sera, ed. online, 22/6/2022, <https://www.corriere.it/cook/news/22_marzo_27/storia-pizza-nata-napoli-anche-grazie-donne-82f02b2e-a46e-11ec-93e2-dc8e38561d12.shtml>

El estudiantado deberá contestar la primera pregunta de forma obligatoria (expresión escrita) y de las otras cuatro deberá contestar tres (2.5 puntos cada pregunta).

L'estudiantat haurà de contestar la primera pregunta de forma obligatòria (expressió escrita) i de les altres quatre n'haurà de contestar tres (2.5 punts cada pregunta).

2) DOMANDE

1.- Comprensione del testo. Rispondete in lingua italiana, complessivamente in un massimo di 75/100 parole per entrambe, ai quesiti che seguono. (2.5 punti)

- a) Di quale argomento si parla nell'articolo?
- b) Presentate brevemente le informazioni contenute nell'articolo.

2.- Indicate se le seguenti affermazioni sono vere o false. (2.5 punti)

- a) Giuseppe Sorrentino non ottenne l'autorizzazione ad aprire un forno.
- b) Gennaro Majello è stato il primo pizzaiolo napoletano.
- c) Non è possibile stabilire se a inizio XIX secolo a Napoli ci fossero già pizzerie.
- d) Nell'Ottocento molte pizzerie napoletane si trovavano anche in quella che oggi è la periferia della città.

3.- Scelta multipla: scegliete e indicate soltanto le quattro affermazioni che vanno d'accordo con le informazioni date o con le opinioni espresse nel testo. (2.5 punti)

- a) Il forno di Giuseppe Sorrentino fu chiuso a causa di un incendio.
- b) Gennaro Majello faceva il pizzaiolo.
- c) Nel XVIII secolo si producevano focacce ma non ancora pizze.
- d) Nel corso dell'Ottocento le pizzerie aumentarono.
- e) Nel 1807 c'era una donna che gestiva due pizzerie.
- f) Secondo la tradizione, le donne si occupavano solo della pizza frita.

4.- Cercate nel testo un unico sinonimo per ognuna delle parole o delle espressioni che seguono. (2.5 punti)

- a) paura
- b) menzionate
- c) proprietario
- d) gestione

5.- Qui di seguito sono presentate alcune parole o espressioni del testo e per ognuna di esse sono proposti 2 diversi significati (1) o (2): indicate chiaramente la proposta che vi sembra giusta. (2.5 punti)

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| a) bottega
(rigo 7) | (1) bancarella
(2) negozio |
| b) attestano
(rigo 8) | (1) smentiscono
(2) provano |
| c) dislocate
(rigo 20) | (1) spostate
(2) situate |
| d) dedite
(rigo 29) | (1) impegnate
(2) limitate |