

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SESSION 2017

ITALIEN

LANGUE VIVANTE 2

Séries **STI2D, STD2A, STL, ST2S et STMG** – Durée de l'épreuve : 2 heures – coefficient : 2

L'usage des dictionnaires et des calculatrices électroniques est interdit.

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.

Les pages 4 et 5 sont à rendre avec la copie.

Répartition des points

Compréhension de l'écrit	10 points
Expression écrite	10 points

Documento n°1

L'arte della pizza, un mito?



www.accademia-pizzaioli.it, 2016

Documento n°2

La pizza fatta bene

La pizza ha da sempre questa reputazione così « pesante ». La ha, in certe circostanze, anche a Napoli, forse più per ragioni quantitative: ne vengono mangiate troppe [...]. Ho imparato a capire perché la pizza vive di questa fama così agghiacciante¹. E il motivo è semplice. È fatta male. La pizza fatta male è una pizza non correttamente lievitata. Il cui impasto non è maturato. La cui lavorazione è superficiale, abbozzata, priva della necessaria manualità. Una pizza la cui cottura è prolungata oltre i limiti consentiti, in forni a basse temperature, senza alcuna tecnica o consapevolezza. Fare la pizza non è una cosa da nulla. È un'arte secolare, una tradizione nata a Napoli che si perpetua da generazioni [...]. Intendiamoci, anche a Napoli ci sono molte pizzerie che non sanno fare una buona pizza. Ma se andate a cena in quelle « poche » che la sanno fare, credetemi: non parlerete mai più di pizza « pesante ».

www.ioemargherita.com, 2016

¹ agghiacciante : orribile

Documento n° 3

Il robot che fa la pizza

I pizzaioli dormano sonni tranquilli! RoDyMan, il robot umanoide che un gruppo di ricerca sta costruendo e « addestrando » all'arte della pizza, non porterà via il lavoro a nessuno. È vero però che sta cercando di imitare i professionisti: stringendo fra le sue mani meccaniche una pala da pizzaiolo, osservando attento i movimenti di un maestro in carne e ossa e prova a riprodurli. Ma una margherita a prova di napoletano ancora non la sa fare, e difficilmente lo vedremo armeggiare¹ in una pizzeria.

Perché la pizza non è il fine, ma il mezzo del progetto che Bruno Siciliano, docente di ingegneria all'Università di Napoli Federico II [...], sta portando avanti dal 2013 al suo laboratorio Prisma. « Non abbiamo investito due milioni e mezzo di euro per rubare lavoro a qualcuno », chiarisce subito Siciliano, che della robotica è da anni una autorità mondiale [...]. Lo scopo di costruire un robot pizzaiolo, semmai, è affrontare nodi scientifici irrisolti² che ancora limitano le possibili applicazioni degli automi [...].

« Così abbiamo avuto l'idea di creare un robot che possa manipolare oggetti deformabili », [...] spiega Siciliano. E, trovandosi a Napoli, non c'è voluto molto a individuare il compito perfetto da affidargli³ [...]. Dopo esser stato assemblato, RoDyMan si è messo d'impegno per carpire⁴ i segreti del mestiere a un maestro d'eccezione: Enzo Coccia, pluripremiato pizzaiolo tra i più in vista a Napoli. « Gli ho insegnato io tutto quello che sa », scherza Coccia indicando il robot.

Focus, settembre 2016

¹ armeggiare = *s'affairer*

² nodi scientifici irrisolti : difficoltà scientifiche che non hanno trovato soluzione

³ da affidargli : da dare al robot

⁴ carpire = *soutirer*

Page à rendre avec la copie d'examen

COMPREHENSION DE L'ÉCRIT (10 points)

A –Documenti n° 1-2-3

1) A quale categoria appartiene ognuno dei tre documenti? Scegli tra le proposte seguenti e completa la tabella:

articolo web, fotografia, articolo giornalistico, pubblicità

Documento n°1
Documento n°2
Documento n°3

2) Indica la tematica comune a questi tre documenti. Scegli tra le proposte seguenti e ricopia la risposta giusta:

la pizza del futuro, pubblicità sulla pizza, la mitica pizza

.....

B –Documento n° 1

1) Che cosa l'accademia propone di imparare?

.....

2) L'uso dell'inglese in questo slogan indica che la pizza è:

italiana, inglese, internazionale

.....

C –Documento n° 2

1) Rispondi con VERO o FALSO e giustifica citando il testo:

- La pizza è sempre stata considerata un piatto leggero.

Vero **Falso**

.....

Page à rendre avec la copie d'examen

- I napoletani mangiano poche pizze. Vero Falso

.....

- La pizza buona è lievitata bene. Vero Falso

.....

- La pizza è un piatto tradizionale a Napoli. Vero Falso

.....

D –Documento n° 3

Rispondi citando dal testo.

- 1) Quale tipo di pizza il robot non riesce a fare?

.....

- 2) Perché i pizzaioli possono dormire tranquilli?

.....

- 3) Perché è stato costruito questo robot pizzaiolo?

.....

- 4) Chi insegna a RoDyMan questo mestiere?

.....

E –Documenti n° 1-2-3

Ricopia la frase che sintetizza meglio i tre documenti.

- Tutti fanno bene la pizza.
- Tutti i pizzaioli fanno bene la pizza.
- La pizza è un'arte fatta solo da mani esperte.

.....

**Le sujet d'expression devra être rédigé
sur la copie d'examen**

Afin de respecter l'anonymat de votre copie, vous ne devez pas signer votre composition, citer votre nom, celui d'un camarade ou celui de votre établissement.

EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

1 ligne = 10 mots

Le candidat traitera au choix l'un des deux sujets suivants :

1. Scrivi una lettera di motivazione al pizzaiolo Coccia per fare uno stage intensivo nella sua pizzeria, l'estate prossima.

(15 lignes)

ou

2. Perché la pizza piace tanto e viene mangiata in tutto il mondo? Illustra con esempi.

(15 lignes)