



**UNIVERSIDADES PÚBLICAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID**  
PRUEBA DE ACCESO A LA UNIVERSIDAD

Curso **2025-2026**

**MATERIA: ITALIANO** ( Lengua extranjera adicional)

**INSTRUCCIONES GENERALES Y CALIFICACIÓN**

Después de leer atentamente el examen, responda EN ITALIANO a las preguntas.

**TIEMPO Y CALIFICACIÓN:** 90 minutos. La pregunta 1ª se calificará sobre 2 puntos, la pregunta 2ª sobre 1 punto, las preguntas 3ª y 4ª, sobre 2 puntos cada una, y la pregunta 5ª sobre 3 puntos. En la pregunta 3ª, 4ª, y 5ª hay que elegir una de las dos opciones (A o B).

**La cucina italiana è patrimonio dell'UNESCO**

L'Unesco ha riconosciuto ufficialmente la cucina italiana come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità, con la motivazione che favorisce inclusione sociale, benessere, apprendimento intergenerazionale e senso di comunità. Il Comitato intergovernativo si è riunito a Nuova Delhi, alla presenza del ministro Antonio Tajani, già in India per rafforzare le relazioni bilaterali.

La premier Giorgia Meloni ha celebrato il riconoscimento in un videomessaggio, definendolo un primato mondiale che onora l'identità italiana. Ha sottolineato che la cucina non è solo un insieme di ricette, ma cultura, tradizione, lavoro e ricchezza, radicate in filiere agricole sostenibili e in una trasmissione secolare di saperi. Meloni ha ricordato il valore economico dell'agroalimentare italiano — 70 miliardi di export — e ha ringraziato ministri e cittadini, definendo il risultato una vittoria collettiva.

Molti chef hanno commentato la notizia. Massimo Bottura ha definito la cucina italiana un linguaggio fatto di gesti, profumi e memorie che uniscono il Paese, un patrimonio costruito nel tempo da agricoltori, artigiani e cuochi. Niko Romito ha parlato di responsabilità e necessità di ricerca, sostenibilità e autenticità, mentre Chicco Cerea ha evidenziato il ruolo del riconoscimento nel promuovere l'agroalimentare italiano nel mondo e la necessità di sostenerne la diffusione. Il pizzaiolo Franco Pepe ha celebrato il contributo delle filiere e dei piccoli produttori, ricordando come ogni piatto racconti un territorio. Heinz Beck ha sottolineato la ricchezza di tecniche e tradizioni regionali, mentre Pino Cuttaia ha visto nel riconoscimento un omaggio ai gesti secolari condivisi dal Mediterraneo. Gennaro Esposito ha parlato di un premio alle generazioni che hanno cucinato anche nei momenti più difficili della storia italiana.

Non sono mancate voci critiche. Lo storico del cibo Alberto Grandi ha sostenuto che l'Unesco avrebbe certificato un'immagine idealizzata e poco storica della cucina italiana, trasformata in brand più che in patrimonio reale. Arrigo Cipriani, dell'Harry's Bar, ha contestato la generalizzazione del concetto di "cucina italiana", troppo vario e regionale per essere unificato.

Il percorso della candidatura era iniziato nel 2023 grazie a tre comunità proponenti — Casa Artusi, Accademia della Cucina e la rivista *La Cucina Italiana* — e ha ottenuto il via libera tecnico nel 2025. L'Unesco riconosce la cucina italiana come sistema culturale complesso basato su biodiversità, stagionalità, convivialità e memoria condivisa, non solo su piatti iconici.

Il riconoscimento potrà avere effetti positivi su turismo e ristorazione: secondo stime di Cst-Confesercenti, l'Italia potrebbe registrare fino a 18 milioni di presenze straniere aggiuntive in due anni. La cucina italiana è già un forte attrattore turistico, con oltre 12 miliardi di spesa annua nei pubblici esercizi da parte dei visitatori stranieri.

Infine, la decisione dell'Unesco colloca la cucina italiana tra le grandi tradizioni gastronomiche già riconosciute, come la cucina messicana, il pasto francese, il *washoku* giapponese e la Dieta Mediterranea.

(Testo riadattato da *Il Corriere della Sera*)

## Preguntas

1 Riassumere in poche parole il contenuto del testo (100 parole circa).

2 Dire se è vero o falso:

**2.1** Secondo alcuni chef citati, il riconoscimento Unesco impone principalmente di preservare rigidamente le ricette tradizionali, scoraggiando l'innovazione culinaria e la ricerca contemporanea.

**2.2** Secondo alcune stime, il riconoscimento Unesco potrebbe portare un numero molto elevato di presenze turistiche straniere aggiuntive nei primi due anni.

3. a) Rintraccia nel testo quattro verbi al passato prossimo e scrivi l'infinito di quei verbi.

o

3. b) Scrivi il futuro dei seguenti verbi: *favorisce, ha ricordato, ha sostenuto, riconosce*.

4. a) Scrivi un sinonimo delle seguenti parole: *vittoria, necessità, sostenere, reale*.

o

4. b) Scrivi il contrario delle seguenti parole: *benessere, rafforzare, ricchezza, uniscono*.

5. a) Come preferisci passare il tempo libero? Parlane in un testo di un'estensione tra le 100 e le 150 parole.

o

5. b) Descrivi un viaggio che hai fatto e che ti è particolarmente piaciuto. Il testo deve avere un'estensione tra le 100 e le 150 parole.

## ITALIANO (Lengua extranjera adicional)

### CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CORRECCIÓN Y CALIFICACIÓN

#### **Bolque 1: Comprensión del texto**

Se propone evaluar la capacidad del alumno para comprender y sintetizar adecuadamente los contenidos fundamentales del texto. (30%)

##### **Pregunta 1**

Se calificará con un total de 2 puntos, de los cuales se asignarán:

- 1 punto a valorar el planteamiento claro, ordenado y preciso de la síntesis argumental
- 1 punto a valorar la corrección gramatical en sus aspectos morfológicos y/o sintácticos, la corrección ortográfica y la precisión léxica de dicha síntesis.

##### **Pregunta 2**

Se calificará con 1 punto (0,5 para cada pregunta)

#### **Bloque 2. Uso de la lengua**

Tienen el objetivo de evaluar los conocimientos morfosintácticos y léxicos del alumno. (40%)

##### **Preguntas 3, 4**

Se calificarán con 2 puntos cada una.

#### **Bloque 3. Producción escrita**

La redacción, que permitirá valorar la capacidad de expresión en lengua italiana del alumno, deberá tener una extensión aproximada de 100 a 125 palabras. (30%)

##### **Pregunta 5**

Se calificará con un máximo de 3 puntos, de los cuales se asignarán:

- 1 punto a valorar la coherencia expositiva de las ideas, su orden y su cohesión interna, así como la madurez en el sistema de expresión y elaboración de su razonamiento
- 2 puntos a valorar la corrección morfosintáctica y ortográfica y la precisión y riqueza en el manejo del léxico.

Tanto en la pregunta 1 como en la 5 se calificarán con 0 puntos las respuestas que incorporen fragmentos copiados literalmente del texto propuesto.