



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 1

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

RICETTA SPAGHETTI ALLA CARBONARA

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

[tratto da www.giallozafferano.it]

INGREDIENTI

Spaghetti 320 g Rummo
Guanciale 150 g
Tuorli (di uova medie) 6
Pecorino Romano DOP 50 g
Pepe nero q.b.

Preparazione

Per preparare gli spaghetti alla carbonara cominciate mettendo sul fuoco una pentola con l'acqua salata per cuocere la pasta. Nel frattempo eliminate la cotenna dal guanciale e tagliatelo prima a fette e poi a striscioline spesse circa 1cm. La cotenna avanzata potrà essere riutilizzata per insaporire altre preparazioni.

Versate i pezzetti di guanciale in una padella antiaderente e rosolate per circa 10 minuti a fiamma medio alta, fate attenzione a non bruciarlo altrimenti rilascerà un aroma troppo forte. Nel frattempo tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e cuoceteli al dente. Intanto versate i tuorli in una ciotola.

Aggiungete il Pecorino e insaporite con il pepe nero. Amalgamate il tutto con una frusta a mano, sino ad ottenere una crema liscia.

Intanto il guanciale sarà giunto a cottura; spegnete il fuoco e utilizzando un mestolo prelevatelo dalla padella, lasciando il fondo di cottura all'interno della padella stessa. Trasferite il guanciale in una ciotolina e tenetelo da parte. Versate una mestolata d'acqua della pasta in padella, insieme al grasso del guanciale.

Scolate la pasta al dente direttamente nel tegame con il fondo di cottura. Saltatela brevemente per insaporirla. Togliete dal fuoco e versate il composto di uova e Pecorino nel tegame. Mescolate velocemente per amalgamare.

Per renderla ben cremosa, al bisogno, potete aggiungere poca acqua di cottura della pasta. Aggiungete il guanciale, mescolate un'ultima volta e servite subito gli spaghetti alla carbonara aggiungendo ancora del pecorino in superficie e un pizzico di pepe nero.



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 2

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

LAVANDARE - GIOVANNI PASCOLI

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

[Giovanni Pascoli, *Lavandare*, da *Myricae*]

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero
resta un aratro senza buoi, che pare
dimenticato, tra il vapor leggero. 3

E cadenzato dalla gora¹ viene
lo sciabordare delle lavandare
con tonfi spessi e lunghe cantilene: 6

Il vento soffia e nevica la frasca²,
e tu non torni ancora al tuo paese!
quando partisti, come son rimasta!
come l'aratro in mezzo alla maggese³. 9

¹ Gora 'canale'

² Frasca 'foglie'

³ Magese 'parte di terreno non coltivato'



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 3

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

ARTICOLO RIVISTA FOCUS

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

[tratto da Focus online]

Psicologia È vero che le donne parlano più degli uomini?

Le donne pronunciano giornalmente più parole degli uomini, ma solo nella fase centrale della loro vita: forse è colpa (o merito) dei figli.

Nel 2007 uno studio pubblicato su Science aveva confutato il classico stereotipo della donna chiacchierona, scoprendo che maschi e femmine pronunciano all'incirca lo stesso numero di parole giornaliere – 16.000. Ora un più ampio studio pubblicato sul Journal of Personality and Social Psychology e coordinato dallo stesso psicologo, Matthias Mehl, offre una visione un po' diversa della questione: le donne parlerebbero effettivamente più degli uomini, ma solo durante i 40 anni centrali della loro vita.

3.000 PAROLE IN PIÙ. I dati analizzati nel precedente studio del 2007 erano piuttosto limitati, poiché riguardavano solo 500 partecipanti, quasi tutti studenti del college che vivevano a Austin, in Texas. Questa volta Mehl e i colleghi hanno analizzato 630.000 registrazioni audio ricavate da 22 studi condotti dal 2005 al 2018 in quattro diversi Paesi, con quasi 2.200 partecipanti dai 10 ai 94 anni di età. I risultati hanno evidenziato che le donne tra i 25 e i 64 anni pronunciano in media 3.000 parole in più al giorno rispetto ai loro coetanei uomini – 21.845 contro 18.570; per le altre fasce di età non sono invece state rilevate notevoli differenze.

CURA DEI FIGLI. Il perché di questa discrepanza tra i sessi non è certo, ma gli autori ipotizzano che potrebbe essere perché le donne spesso parlano più con i figli durante la loro crescita – che avviene normalmente proprio nella fascia di età femminile più "verbosa" rilevata dallo studio. «Se la causa principale fossero fattori biologici, ad esempio ormonali, la differenza tra i sessi dovrebbe essere evidente anche tra adolescenti», spiega Mehl, che sottolinea come lo stesso valga per le differenze generazionali, che dovrebbero – se determinanti – essere visibili nei dati dei partecipanti più anziani.

PARLIAMO (TUTTI) MENO. Un ultimo aspetto che emerge dalla ricerca è che negli anni sia uomini che donne hanno ridotto il numero di parole giornaliere pronunciate – che è passato da 16.000 a 13.000. Per capire il motivo di questa progressiva tendenza alla taciturnità sono necessari ulteriori studi, ma Mehl ipotizza che gran parte della colpa (o del merito?) sia attribuibile all'aumento dell'uso di social media e app di messaggistica.



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 4

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

UN SORRISO DENTRO AL PIANTO - ORNELLA VANONI

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

Un sorriso dentro al pianto

Ornella Vanoni

<p>E adesso che dovrei posare per l'ennesima fotografia Sai dirmi tu per caso la migliore inquadratura quale sia? Ormai che con un selfie fai vedere tutto a tutti e così sia Ce la incorniciamo? O la butto via? Parole sulle note sono state la migliore compagnia Per affrontare la stupidità abbiamo ancora l'allegria Se il cielo concedesse un po' di grazia ad ogni anima quaggiù Io sarei una santa Anima che canta Che canta in equilibrio sopra un'emozione Che capovolge l'esistenza alle persone Che non si può spiegare fino in fondo Ma che resta in fondo al cuore Io sono tutto l'amore che ho dato Tutto l'amore incondizionato L'imbarazzo dietro al vanto Un sorriso dentro al pianto Io sono tutto l'amore che ho dato Mare in tempesta e cielo stellato Poco prima di uno schianto Un sorriso dentro al pianto</p>	<p>E adesso che mi chiedi di sorridere vorrei dimenticare Ferite da leccare e grandi amori solo da desiderare Se l'universo scomparisse in un istante e non ci fosse più Io sicuramente Resterei per sempre Per sempre in equilibrio sopra a un'emozione Che capovolge l'esistenza alle persone Che non si può spiegare fino in fondo Ma che resta in fondo al cuore Io sono tutto l'amore che ho dato Tutto l'amore incondizionato L'imbarazzo dietro al vanto Un sorriso dentro al pianto Io sono tutto l'amore che ho dato Mare in tempesta e cielo stellato Poco prima di uno schianto Un sorriso dentro al pianto E adesso che mi chiedi di sorridere vorrei dimenticare</p>
---	---



Università
Ca'Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 5

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

RICETTA FRITTELLE DI MELE E UVETTA

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

Frittelle di mele e uvetta

Le frittelle di mele e uvetta sono dei deliziosi dolci fritti, preparati con una pastella davvero semplice, solo uova, farina e zucchero, alla quale vanno aggiunti le mele grattugiate e l'uvetta sultanita bagnata nel rum. Queste golosissime frittelle di mele si presentano croccanti fuori e morbide dentro dal gusto delicato e ricco, ottime da preparare nel periodo di carnevale per i più piccini ma buone anche per i più grandi come dessert.

INGREDIENTI

- 2 uova grandi;
- 4 cucchiai zucchero;
- 1 bustina di lievito per dolci;
- 50 g di burro fuso;
- 1/2 bicchiere latte tiepido;
- Buccia grattugiata di un'arancia più tutto il succo;
- 100 g di uvetta;
- 2 mele grattugiate grossolanamente ma finissime;
- 500 g farina 00;
- Olio di arachidi per friggere q.b.;
- Zucchero a velo per spolverizzare

PREPARAZIONE

1. Prima di tutto mettere a bagno l'uvetta con acqua tiepida e 2 cucchiari di rum;
2. Prendere una ciotola abbastanza capiente versare le uova con lo zucchero quindi aggiungere 2 cucchiari di rum, la buccia d'arancia grattugiata assieme al suo succo, il latte tiepido, il burro e il pizzico di sale e amalgamare;
3. Al composto aggiungere la farina setacciata con il lievito e amalgamare bene;
4. Lavorare con la frusta a mano fino ad ottenere un impasto omogeneo ma consistente, incorporare la mela grattugiata e l'uvetta strizzata e infarinata;
5. Prendere una padella per frittura dai bordi alti, versare l'olio e portare a temperatura;
6. Con l'aiuto di due cucchiari, formare le frittelle della grandezza di una noce e friggerle in abbondante olio bollente;
7. Girare le frittelle in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie, toglierle dall'olio e adagiare su carta assorbente;
8. Servire le frittelle ancora tiepide spolverizzate con zucchero a velo [...]

<https://www.antonellaudio.it/frittelle-dolci-con-mele-ed-uvetta/>



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 6

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

ARTICOLO - L'AUTO ELETTRICA

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

L'auto elettrica? Solo una parte del futuro

di Valerio Berruti

15 Marzo 2022

L'auto è al centro di una trasformazione profonda, anzi epocale, nel peggior momento possibile. Dove le crisi arrivano una dopo l'altra. Prima la pandemia, poi la carenza dei semiconduttori, cuore di tutti i modelli sul mercato. Poi, quando si cominciava a vedere l'uscita dal tunnel, ecco la guerra in Ucraina che rimette tutto in discussione.

La risalita diventa più difficile e a nessuno è più consentito sbagliare. Soprattutto, occorre una grande capacità di reazione. Insieme ad una notevole velocità nel correggere traiettorie e obiettivi. Mai aspettare troppo nella convinzione che poi "le cose si aggiusteranno". No, non funziona così.

Ma c'è anche la politica, chiamata a fare scelte importanti per il futuro dell'industria. Quelle energetiche, per esempio. Dove serve fare attenzione agli scenari in continua evoluzione. Per cui è difficile imporre obiettivi temporali perché sempre più spesso accadono eventi che stravolgono tutto. Così, iniziare una conversione totale verso l'elettrico e poi scoprire che il mercato non potrà rispondere a questo cambiamento radicale in così poco tempo, suona come una vera condanna per l'industria dell'automobile e per l'enorme indotto che la circonda. Soprattutto adesso che i segnali sul futuro energetico sono tutt'altro che chiari.

Nessuno mette in dubbio la necessità di abbattere e poi azzerare le emissioni ma tutti (o quasi) sono certi che non sarà o non potrà essere una sola tecnologia (obbligatoria per legge) a far raggiungere questi obiettivi. Dunque, non potrà esserci solo l'auto elettrica ma anche le ibride, i carburanti sintetici fino al motore termico su cui troppo velocemente è stata messa la parola "fine".

Così a sposare questo fronte c'è uno schieramento sempre più largo che va da Stellantis alla Toyota. Fino alla Ford che ha appena deciso di dividere la propria attività in due divisioni: una per lo sviluppo dei veicoli elettrici, l'altra per la gestione dei motori tradizionali. Separate ma unite. Perché se il futuro dell'auto sarà a zero emissioni il presente non lo è. Meglio tenerne conto.

<https://www.repubblica.it/rubriche/fuorigiri/2022/03/15/news/lauto-elettrica-solo-una-parte-del-futuro-341494758/>



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 7

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

VOLEVO ESSERE UN DURO - LUCIO CORSI

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

Volevo essere un duro - Lucio Corsi

Volevo essere un duro
Che non gli importa del futuro
Un robot
Un lottatore di sumo
Uno spaccino in fuga da un cane lupo
Alla stazione di Bolo
Una gallina dalle uova d'oro
Però non sono nessuno
Non sono nato con la faccia da duro
Ho anche paura del buio
Se faccio a botte le prendo
Così mi truccano gli occhi di nero
Ma non ho mai perso tempo
È lui che mi ha lasciato indietro
Vivere la vita
È un gioco da ragazzi
Me lo diceva mamma ed io
Cadevo giù dagli alberi
Quanto è duro il mondo
Per quelli normali
Che hanno poco amore intorno
O troppo sole negli occhiali
Volevo essere un duro
Che non gli importa del futuro no
Un robot
Medaglia d'oro di sputo
Lo scippatore che t'aspetta nel buio
Il Re di Porta Portese
La gazza ladra che ti ruba la fede
Vivere la vita
È un gioco da ragazzi
Me lo diceva mamma ed io
Cadevo giù dagli alberi
Quanto è duro il mondo
Per quelli normali
Che hanno poco amore intorno
O troppo sole negli occhiali
Volevo essere un duro
Però non sono nessuno
Cintura bianca di Judo
Invece che una stella uno starnuto
I girasoli con gli occhiali mi hanno detto
"Stai attento alla luce"
E che le lune senza buche
Sono fregature
Perché in fondo è inutile fuggire
Dalle tue paure

Vivere la vita è un gioco da ragazzi
lo volevo essere un duro
Però non sono nessuno
Non sono altro che Lucio
Non sono altro che Lucio

Autori: L. Corsi – T. Ottomano



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 8

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

VOLANTINO CONAD - SOSTENIAMO IL FUTURO

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

SOSTENIAMO IL FUTURO.

Esistono due modi per guardare al domani: c'è chi lo osserva con paura e diffidenza e chi invece pensa che il futuro ci corra incontro a braccia spalancate. Noi di Conad abbiamo il dovere di guardare agli anni a venire con positività, perché la sfida più grande, bella ed entusiasmante che ci attende è esattamente lì. Per Conad esiste solo un modo di fare business: farlo in modo sostenibile attraverso un insieme di azioni concrete basate sulla partecipazione e sull'inclusività. Ciascuno deve fare la sua parte: soci, clienti, produttori, dipendenti, consorzi, collaboratori, cooperative, tutti, con la guida sicura dell'insegna leader della GDO italiana, una regia forte in grado di mettersi al servizio della Comunità con impegno facendo educazione, aiutando le persone a fare scelte d'acquisto sostenibili e semplificando ogni complessità. Da sempre siamo impegnati ad alimentare le forze positive della Comunità: crediamo che la sostenibilità parta dal singolo e si diffonda nel contesto circostante, e noi stiamo facilitando questo diffondersi di buone abitudini sostenibili. Concretamente, **Sosteniamo il Futuro** con un grande progetto di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, concentrando il nostro impegno su tre ambiti principali: **Sosteniamo Ambiente e Risorse**, lavorando ogni giorno per confezionare i prodotti a marchio in packaging ecocompatibile (ora al 60%); ottimizzando costantemente il nostro

modello logistico composto da 5 hub e 48 centri di distribuzione regionali in grado di efficientare i processi di smistamento e distribuzione di merci, carichi e tratte. Investiamo inoltre risorse per ridurre le emissioni di CO₂ e far crescere la compensazione con programmi di riforestazione. **Sosteniamo Persone e Comunità**, sviluppando azioni per valorizzare e far crescere il territorio, con una attenzione particolare ai borghi più piccoli, grazie a **500 negozi in comuni al di sotto dei 5.000 abitanti**, in zone prevalentemente rurali e montane. Solo nel corso del 2020, l'investimento

su attività sociali nelle Comunità è stato pari a **30 milioni di euro**. Investiamo da 10 anni nell'educazione con operazioni come **Insieme per la Scuola**, che ogni anno

scolastico devolve a **15.000 istituti italiani più di 3 milioni di euro** in materiale didattico e laboratori. **Sosteniamo Imprese e Territorio**, valorizzando 6.900 fornitori locali e sviluppando un volume d'affari di 2,6 miliardi di euro che restano sul territorio. E sosteniamo le grandi filiere del nostro Paese: **oltre il 90% dei nostri prodotti a marchio Conad è italiano**. Il futuro, per noi di Conad, è già iniziato: si chiama Sosteniamo il Futuro, e si fa insieme. Partiamo da queste certezze per costruirne, giorno dopo giorno, di nuove. Per lasciare ai nostri figli un mondo migliore. Scopri tutte le iniziative di sostenibilità su futuro.conad.it



Sosteniamo il futuro



futuro.conad.it

 **CONAD**
Persone oltre le cose



Università
Ca' Foscari
Venezia

Bando di selezione pubblica per la copertura di n. 1 posto di collaboratore ed esperto linguistico (CEL) di madrelingua italiana a tempo indeterminato, bandito con D.D.G. n. 661/2024 Prot. n. 203955 del 06/09/2024, pubblicato all'Albo on Line di Ateneo il 10/09/2024, in G.U. IV° serie speciale concorsi ed esami n. 73 del 10/09/2024 e sul Portale del Reclutamento InPA il 10/09/2024.

Tracce prova pratica del 12/03/2025

TRACCIA n. 9

PROVA PRATICA:

Fare una proposta glottodidattica specificando gruppo target (età, livello di lingua), obiettivi di apprendimento e modalità del suo sfruttamento didattico utilizzando anche le tecnologie

Proposta didattica a partire dal testo:

RICETTA MINESTRA DI CANNELLINI E SCAROLA

LA COMMISSIONE

Prof. Graziano SERRAGIOTTO

_____ FIRMATO _____

Prof.ssa Maria Cecilia LUISE

_____ FIRMATO _____

Prof. Davide MASTRANTONIO

_____ FIRMATO _____

Minestra di cannellini e scarola



Minestra di cannellini e scarola

DESCRIZIONE

Portare in tavola una fumante zuppa, buona e sana, è davvero un ottimo rimedio per difendersi dal freddo di stagione. La minestra di oggi è un classico della cucina campana, vede come ingredienti principali i fagioli cannellini e la scarola, delicata e sostanziosa, sono sicura che saprà conquistarvi:) *Buon fine settimana!*

FASE 1

Mettete i fagioli cannellini in ammollo in abbondante acqua per una notte. Scolateli, raccoglieteli in una casseruola, poi unite l'acqua e portate ad ebollizione. Regolate la fiamma e lasciateli sobbollire fino a quando sono teneri. Spegnete e regolate di sale. Lavate la scarola, spezzettatela e sbollentatela per un paio di minuti in acqua bollente, quindi scolatela eliminando l'acqua in eccesso.

Scaldare un paio di cucchiai d'olio in una padella capiente, aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati e lasciateli dorare. Unite la scarola, lasciatela insaporire per 3/4 minuti, versate un paio di mestoli di acqua di cottura dei fagioli e, in ultimo, aggiungete i cannellini. Fate sobbollire per 5 minuti, o finché la minestra diventa della consistenza desiderata. Togliete dalla fiamma, regolate di sale e pepate.

Suddividete la preparazione nei piatti fondi completando con dei crostini di pane, servite subito.

Informazioni

DIFFICOLTÀ
Facilissima

TEMPI DI PREPARAZIONE
Tra 30 minuti e 1 ora

Ingredienti

Per 4 persone

cespo di scarola
grammi: 400

fagioli cannellini secchi
grammi: 300

spicchio aglio
2

olio extra vergine d'oliva

sale e pepe

crostini di pane per servire