**Всероссийская олимпиада школьников по итальянскому языку**

**Школьный этап 7-9 класс**

**Ключи**

**Аудирование**

**Viva la pasta!**

Tutto il mondo mangia i maccheroni e gli spaghetti. Sono presenti oggi nei dizionari di tutte le lingue. Ma il modo di preparare la pasta dappertutto è diverso. Se vivi a Genova, mangerai la pasta al pesto. Se sei napoletano, mangerai gli spaghetti al pomodoro. Se abiti a Bologna, preferirai tortellini e lasagne. Se abiti al mare, il tuo piatto preferito saranno gli spaghetti ai frutti da mare. Insomma in ogni parte d’Italia scoprirai tradizioni gastronomiche diverse.

Tutti i giorni milioni di mariti telefonano alle mogli: «Butta giù la pasta, sto arrivando.» L’ora di pranzo per gli italiani davanti a un piatto di spaghetti è come l’ora del tè per gli inglesi.

La storia della pasta inizia 7000 anni fa, quando l’uomo comincia a coltivare la terra e scopre il grano. Ma proprio Napoli e il sud d’Italia danno importanza gastronomica alla pasta. All’inizio i napoletani mangiavano gli spaghetti con le mani. A corte, no. L’etichetta vietava di mangiare con le mani. Perciò, secondo un racconto popolare napoletano, la pasta fu vietata presso la corte. Ma il re Ferdinando II non si immaginava un pranzo senza la pasta e ordinò di trovare via d’uscita.

Così fu inventata la forchetta moderna, quella che usiamo oggi. Insomma Napoli dettava il modo di cucinare e di mangiare la pasta.

Adesso tutti la vogliono al dente. In Italia c’è una varietà di pasta unica al mondo. C’è pasta corta, pasta lunga, pasta ripiena. I nomi dei vari tipi di pasta spesso sono presi dalla zoologia e dalla botanica. Ed ecco farfalle, conchiglie, vermicelli, fusilli, penne. Quando un italiano sceglie la sua pasta, diventa un poeta.

**1b2a3b4b5b6b7a8a9c10b11b12c13b14c15a**

**Чтение**

**1c2b3c4b5c6a7b8a9b10a**

**Лингвострановедение**

**1c2a3a4a5b6a7c8c9a10a**

**Лексико-грамматический тест**

**1b2a3a4b5c6c7b8a9b10a11c12b13b14a15b16a17c18a19a20b**