

C1

Testo n° 5

Ristoranti a *chilometro zero*

1. Sempre più ristoranti stanno adottando la filosofia del *chilometro zero*, proponendo prodotti locali e sempre freschi che vengono apprezzati molto dalla loro clientela. Partendo dalla ristorazione si vuole dare una svolta strategica alla salvaguardia delle risorse e al consumo etico. L'idea di un'economia sostenibile si può concretizzare anche attraverso nuove ricette, da proporre a clienti sempre più attenti ed esigenti. Negli ultimi anni sempre più italiani hanno infatti preso l'abitudine di acquistare e consumare prodotti a *chilometro zero*, sostenendo i produttori locali e risparmiando così energia, diminuendo l'impatto ambientale e riducendo i costi per il trasporto dei prodotti. Frutta, verdura, carne, pesce e formaggio sono prodotti che, oltre ad essere genuini e sicuri, rappresentano anche una scelta etica, dal momento che se ne conosce la zona di origine e di produzione.
2. L'espressione "*chilometro zero*" si riferisce al fatto che l'alimento percorre poca strada dal luogo di produzione al luogo di vendita, consumo o trasformazione. Secondo questa filosofia consumare prodotti locali permette di salvaguardare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e abbattere i prezzi, oltre a garantire un prodotto fresco, sano e di stagione. S'interrompe così quella catena che è nata con la grande distribuzione, che lavora con i grandi numeri, a scapito del rapporto tra consumatore e produttore. L'idea è inoltre quella di far riscoprire al consumatore l'identità territoriale attraverso piatti tradizionali.
3. Un esempio promettente di agricoltura a *chilometro zero* è il progetto "La pagnotta della Valle dei Laghi" in Trentino. Questa "pagnotta" viene prodotta con frumento coltivato e macinato localmente per dare sapore e consistenza a un impasto genuino e saporito, sano e tracciabile. "La pagnotta della Valle dei Laghi" è una novità dell'arte bianca. Questo progetto è interessante perché, se avrà successo, favorirà lo sviluppo della biodiversità in questa valle introducendo colture diverse da quelle classiche e favorendo il recupero di terreni poco interessanti per l'agricoltura tradizionale.

Beantworten Sie bitte die folgenden Fragen in deutscher Sprache:

1. Die Idee der „Null-Kilometer“-Produkte ist, Lebensmittel da zu konsumieren, wo sie produziert werden. Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

richtig

falsch

In welchem Abschnitt befindet sich die Antwort?

1

2

3

2. Die Idee der „Null-Kilometer“-Produkte ist aber für die Kunden noch etwas befremdend. Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

- richtig
- falsch

In welchem Abschnitt befindet sich die Antwort?

- 1
- 2
- 3

3. Was möchte das Projekt des Brotes aus dem Valle dei Laghi? Kreuzen Sie die richtige Antwort an. Nur eine Antwort ist richtig.

- a) Das Projekt möchte wieder alte Getreidesorten anbauen.
- b) Das Projekt möchte den Anbau von Getreide und dadurch die Biodiversität im Tal fördern.
- c) Das Projekt möchte unbebautes und verwildertes Land nutzen.
- d) Das Projekt möchte neue Arbeitsplätze schaffen und ein originelles Produkt anbieten.

4. Ergänzen Sie bitte die Sätze mit einem Wort. Manchmal sind mehrere Lösungen möglich, sofern sie grammatisch und inhaltlich korrekt sind.

Als „Null-Kilometer“ _____ der Abstand zwischen dem Herstellungsort und dem Verbrauchsort eines Nahrungsmittels bezeichnet. Gemäß dieser Philosophie ist es vorteilhaft, lokale Produkte _____ verbrauchen, _____ das die Umwelt schützt, den Verkauf regionaler Nahrungsmittel fördert _____ meist auch die Preise reduziert.

5. Was denken Sie über die Idee der Null-Kilometer-Produkte? Glauben Sie, dass diese Idee auch längerfristig Erfolg haben wird? Begründen Sie Ihre Meinung und geben Sie Beispiele (140–160 Wörter). Am Ende der Textproduktion muss die Anzahl der Wörter angegeben werden.

LÖSUNGEN

Aufgabe 1	Aufgabe 2	Aufgabe 3	Aufgabe 4
falsch – 2	falsch – 1	b	wird, zu, weil, und