

	<b>BGF NYTK</b>	<b>B2</b>	<b>Prova orale</b>	
	<b>Lingua italiana – Turismo</b>		<b>20+20 minuti</b>	<b>70 punti</b>

## MODELLO

**Parte 1: Colloquio con l'esaminatore: studi, aspirazioni e progetti professionali, eventuali esperienze di lavoro.**

**Parte 2: Legga attentamente il testo seguente e riassume in ungherese il contenuto menzionando tutte le informazioni importanti.**

### Qui la bufala vive piú felice

„Il segreto è fare le cose bene, da artigiani. E chi vuole crescere troppo finisce per fare male.”

È la filosofia di Antonio Palmieri, titolare dell'azienda agricola e biologica Vannulo (guidata insieme ai figli Teresa, Nicola e Annalisa) che dà il nome a una delle mozzarelle piú famose del mondo. Nei suoi terreni di Paestum, a pochi chilometri dalle rovine, ci sono 600 bufale nutrite con cibo rigorosamente naturale e trattate con la massima delicatezza: un sistema di mungitura automatica che consente a ciascuna di farsi estrarre il latte quando ne ha bisogno anziché a ore fisse.

Il latte è usato da Palmieri per le sue mozzarelle lavorate a mano (dietro una parete di vetro, „perché quando si fanno le cose bene bisogna che si veda”), per lo yogurt e per il gelato e presto anche per uno speciale cioccolato al latte di bufala, visto che dopo anni di sperimentazione ha raggiunto un risultato che lo soddisfa. La cosa forse piú sorprendente è che questi prodotti si vendono solo lì, perché una distribuzione all'esterno contrasterebbe con la filosofia dell'azienda. Ragion per cui la tenuta è un viavai di clienti che si affollano nei piccoli spacci della fattoria, al cui interno c'è anche un museo della civiltà contadina.

Pur con questa limitazione, la Vannulo raggiunge un fatturato di 3 milioni l'anno. La forza del marchio consentirebbe di aumentare le dimensioni, anche solo aggiungendo altri prodotti alla vendita effettuata in loco. Ma Palmieri non vuole saperne. Unica concessione, quella di aprire un piccolo ristorante, oggi in fase di allestimento, dove potere sedersi per gustare meglio i prodotti della tenuta.

**Parte 3: Scegliere uno dei due temi e parlarne in 2-3 minuti! Includere tutte le informazioni importanti. Il tema dovrà essere trattato in modo autonomo, senza interruzioni da parte del docente.**

A) Come si raggiunge l'Italia dal nostro paese e quali sono le destinazioni preferite?

B) Presenti le caratteristiche del prodotto turistico tipico: il pacchetto di viaggio!

## Parte 4: Simulazione di una situazione con l'esaminatore.

### Candidato

Lei è Sára / Sándor Tóth e lavora come responsabile vendite presso „Diana Vadászat”. La vostra agenzia organizza soggiorni di caccia in tutta Ungheria. In base al documento Lei fornirà informazioni al cliente italiano su questi argomenti:

- zona e tipo di alloggio
- i servizi compresi
- quantità della selvaggina cacciabile
- il periodo di caccia

Comincia l'esaminatore.

### Esaminatore

*(A vizsgáztatói szituáció leírása csak a vizsgáztató példányán szerepel.)*

Maria/Mario Salvi (in Ungheria per lavoro) vorrebbe cacciare in Ungheria con una comitiva di 5-6 amici. Desidera organizzare personalmente. Passa dall'agenzia di caccia „Diana Vadászat” a Budapest. Vuole chiarire alcuni punti e concordare il periodo. Chiede:

- la zona e il tipo di alloggio,
- i servizi compresi (ricettivi e complementari),
- quanti capi si possono sparare e portare via,
- il periodo desiderato: dal 30 ottobre, caccia 3 gg, a selvaggina minore, oche, fagiani, lepri.

Lei comincia il discorso.

### Caccia in Ungheria

Località	Alloggio	Periodo	Prezzo	Durata	Selvaggina
Eger	Hotel Termal Váralja ****	01.09-31.01.	€ 3300	3 gg	50 fagiani, 25 lepri
Himod (Kapuvár)	Casa di caccia	01.09-31.01.	€ 3000	3 gg	50 fagiani, 25 lepri

Iscrizioni: 90 gg prima dell'arrivo

Servizi compresi: alloggio (pensione completa), organizzazione (trasferte, trasporto della selvaggina e spedizione), interprete,

Extra: bevande, munizioni,

Non compresi: assicurazioni, viaggi da/per l'Italia