

Examenul național de bacalaureat 2026

Proba B Limba italiană maternă

Model

Leggi ad alta voce il testo seguente.

Esistono in Sicilia delle tecniche di cottura molto originali. Una è la cottura nella cenere: in genere uova che si mettono tra la cenere calda, o roccchi di salsiccia avvolti nella carta paglia da macellaio preventivamente bagnata con vino. C'è poi la cottura nel sale, oggi di moda ma da sempre praticata in Sicilia dal momento che l'isola è stata grande produttrice di sale fin dall'antichità: fino agli anni cinquanta era sconosciuta al di là dello Stretto.

Altra specialità è la cottura delle anguille con la sabbia: le anguille vengono ricoperte con sabbia di fiume o di mare e poi arrostiti sulla brace. Il grasso che cola, insieme alla sabbia via via aggiunta, creano una crosta esterna che a fine cottura viene rimossa e che lascia la carne bianca e ben cotta.

Altra tecnica infine, oggi del tutto scomparsa, era quella della balata di zolfo. Gli zolfatai del Nisseno facevano liquefare il minerale per separarlo dalle scorie; ancora liquido e caldissimo lo zolfo veniva colato in apposite vasche, dette balate, dalle quali poi venivano ricavati i pani di zolfo. Un pollo veniva messo dentro la balata, cuoceva all'intenso calore e veniva estratto cotto a puntino, spaccando il pane di zolfo ormai indurito.

(Adatt. da <http://www.labellasicilia.it/gastronomia.asp>)

1. Qual è il tema del testo?
2. Perché si usa in Sicilia la cottura nel sale?
3. Cos'è la balata di zolfo?
4. Ti piace la cucina italiana? Parlane.