



# **ITALIAN: BACKGROUND LANGUAGE**

## **ATAR course examination 2024**

### **Recording transcript**

This is the 2024 ATAR course examination in Italian: Background Language, Section One:  
Response: Listening.

Turn to page 3 of your Question/Answer booklet and follow the transcript while listening.

You will hear **two** texts in Italian. Each text will be played twice. There will be a short pause between the first and second readings. After the second reading, there will be time to answer the questions.

You may make notes at any time. Your notes will not be marked. You may come back to this section at any time during the working time for this paper.

Suggested working time: 30 minutes.

Listen to the short text that is printed below. This will help you to become accustomed to the speakers' voices. There are no questions or marks associated with this text.

Male reader: La 'dolce vita' italiana

Siamo appena rientrati in Australia, dopo aver partecipato ad un'esperienza indimenticabile – una vacanza culturale alla scoperta della 'dolce vita' italiana.

Female reader: La 'dolce vita' italiana

Siamo appena rientrati in Australia, dopo aver partecipato ad un'esperienza indimenticabile – una vacanza culturale alla scoperta della 'dolce vita' italiana.

Turn over page and begin Section One

**Text 1: Lo Chef dei boschi****First reading**

Listen to the radio announcement and answer Question 1 in **English**.

Ciao, mi chiamo Davide Nanni, meglio conosciuto come lo Chef dei boschi.

La sostenibilità è il fulcro del mio lavoro. Cucino cibo a km zero nella natura con pochi utensili essenziali ed ecocompatibili. È diventata una sorta di sfida, perché è facile cucinare a casa, ma in mezzo ai boschi? E quando si riesce a fare le cose persino meglio, si capisce quanto spreco c'è. A proposito di sprechi, faccio parte dell'associazione internazionale *Zero Waste* insieme ad un numero sempre crescente di chef da ogni angolo del mondo.

Uno degli aspetti della sostenibilità che mi sta particolarmente a cuore è la scomparsa di borghi, villaggi e paesi a causa del sovrappopolamento delle città. Per questo ho creato il movimento *Salva i borghi*, tramite il quale stiamo cercando di salvare tantissimi borghi sia in Italia che in Europa grazie ad eventi artistici, culturali ed enogastronomici. Nel mio caso, lo scenario incontaminato delle mie prodezze culinarie è Castrovalva, un borghetto di 15 abitanti in provincia de L'Aquila che tengo particolarmente a salvare.

Uno degli eventi di *Salva i borghi* in collaborazione con *Zero Waste* è il mio primo pranzo sostenibile nella natura incontaminata dell'Abruzzo. Utilizzerò solo prodotti locali per realizzare delle versioni innovative della tradizione culinaria abruzzese e pochi attrezzi, tra cui un tagliere di legno ricavato dagli alberi, un coltello artigianale, dei rametti al posto dei cucchiari, due padelle che fanno anche da «forno» e un tegame di ghisa da mettere sul fuoco, acceso con i sassi. Sarà un'esperienza tanto sostenibile quanto selvaggia e mi auguro di far sentire tali anche voi, grazie alla sensazione di libertà che scaturisce dal contatto con la natura e dal mangiare con le mani!

Per sostenere gli eventi sostenibili di *Zero Waste* e *Salva i borghi*, prenotatevi! Andate sul mio sito [www.chefdeiboschi.it](http://www.chefdeiboschi.it)

*(15 seconds silence)*

**Text 1:****Second reading**

Ciao, mi chiamo Davide Nanni, meglio conosciuto come lo Chef dei boschi.

La sostenibilità è il fulcro del mio lavoro. Cucino cibo a km zero nella natura con pochi utensili essenziali ed ecocompatibili. È diventata una sorta di sfida, perché è facile cucinare a casa, ma in mezzo ai boschi? E quando si riesce a fare le cose persino meglio, si capisce quanto spreco c'è. A proposito di sprechi, faccio parte dell'associazione internazionale *Zero Waste* insieme ad un numero sempre crescente di chef da ogni angolo del mondo.

Uno degli aspetti della sostenibilità che mi sta particolarmente a cuore è la scomparsa di borghi, villaggi e paesi a causa del sovrappopolamento delle città. Per questo ho creato il movimento *Salva i borghi*, tramite il quale stiamo cercando di salvare tantissimi borghi sia in Italia che in Europa grazie ad eventi artistici, culturali ed enogastronomici. Nel mio caso, lo scenario incontaminato delle mie prodezze culinarie è Castrovalva, un borghetto di 15 abitanti in provincia de L'Aquila che tengo particolarmente a salvare.

Uno degli eventi di *Salva i borghi* in collaborazione con *Zero Waste* è il mio primo pranzo sostenibile nella natura incontaminata dell'Abruzzo. Utilizzerò solo prodotti locali per realizzare delle versioni innovative della tradizione culinaria abruzzese e pochi attrezzi, tra cui un tagliere di legno ricavato dagli alberi, un coltello artigianale, dei rametti al posto dei cucchiari, due padelle che fanno anche da «forno» e un tegame di ghisa da mettere sul fuoco, acceso con i sassi. Sarà un'esperienza tanto sostenibile quanto selvaggia e mi auguro di far sentire tali anche voi, grazie alla sensazione di libertà che scaturisce dal contatto con la natura e dal mangiare con le mani!

Per sostenere gli eventi sostenibili di *Zero Waste* e *Salva i borghi*, prenotatevi! Andate sul mio sito [www.chefdeiboschi.it](http://www.chefdeiboschi.it)

---

Now answer Question 1 in **English**.

(7 minutes silence)

**Text 2: Cosa fare dopo il liceo?****First reading**

Listen to the conversation and answer Question 2 in **Italian**.

Grazia: Buongiorno professore. Vorrei un consiglio sul mio futuro.

Consulente: Dimmi tutto. Sono qui per questo.

Grazia: Fino all'anno scorso pensavo che avrei scelto Economia dopo il diploma. Ora, sono indecisa e sarei più interessata a studiare Lettere classiche. Sono così confusa!

Consulente: Non ti preoccupare. È normale avere dei dubbi.

Grazia: E già.

Consulente: Devi sicuramente valutare alcuni aspetti: il primo sono i tuoi interessi. Quindi, sarebbe opportuno partire sempre da ciò che ti piace.

Grazia: E poi?

Consulente: Poi bisogna scontrarsi con le dure leggi del mercato del lavoro: specializzarsi in un ambito in cui c'è tanta offerta e poca domanda, può comportare un serio rischio di disoccupazione.

Grazia: A me piacciono sia le materie classiche che la matematica.

Consulente: Ecco il terzo aspetto: non basta essere appassionati di una materia per padroneggiarla. Bisogna infatti fare i conti anche con le proprie attitudini. Quindi valuta bene, con onestà, i tuoi punti di forza e di debolezza, per capire se sei veramente in grado di affrontare la facoltà che ti piace.

Grazia: E se sono ancora indecisa?

Consulente: Magari potresti parlare con ex studenti o andare alle giornate di orientamento. Ricordati, però, che qualsiasi strada intraprenderai non ci sono scorciatoie per ottenere il futuro dei propri sogni. Determinazione e costanza sono indispensabili. E non bisogna abbattersi per eventuali insuccessi, ricordandosi che da questi si può imparare ad agire meglio in futuro.

Grazia: Un ultimo consiglio?

Consulente: La tua vita cambierà e dovrai imparare a organizzarti, gestendo autonomamente i momenti di studio. Se al liceo è più semplice seguire una routine, all'università ci si ritrova a gestire una libertà alla quale non si era abituati.

*(15 seconds silence)*

**Text 2:****Second reading**

- Grazia: Buongiorno professore. Vorrei un consiglio sul mio futuro.
- Consulente: Dimmi tutto. Sono qui per questo.
- Grazia: Fino all'anno scorso pensavo che avrei scelto Economia dopo il diploma. Ora, sono indecisa e sarei più interessata a studiare Lettere classiche. Sono così confusa!
- Consulente: Non ti preoccupare. È normale avere dei dubbi.
- Grazia: E già.
- Consulente: Devi sicuramente valutare alcuni aspetti: il primo sono i tuoi interessi. Quindi, sarebbe opportuno partire sempre da ciò che ti piace.
- Grazia: E poi?
- Consulente: Poi bisogna scontrarsi con le dure leggi del mercato del lavoro: specializzarsi in un ambito in cui c'è tanta offerta e poca domanda, può comportare un serio rischio di disoccupazione.
- Grazia: A me piacciono sia le materie classiche che la matematica.
- Consulente: Ecco il terzo aspetto: non basta essere appassionati di una materia per padroneggiarla. Bisogna infatti fare i conti anche con le proprie attitudini. Quindi valuta bene, con onestà, i tuoi punti di forza e di debolezza, per capire se sei veramente in grado di affrontare la facoltà che ti piace.
- Grazia: E se sono ancora indecisa?
- Consulente: Magari potresti parlare con ex studenti o andare alle giornate di orientamento. Ricordati, però, che qualsiasi strada intraprenderai non ci sono scorciatoie per ottenere il futuro dei propri sogni. Determinazione e costanza sono indispensabili. E non bisogna abbattersi per eventuali insuccessi, ricordandosi che da questi si può imparare ad agire meglio in futuro.
- Grazia: Un ultimo consiglio?
- Consulente: La tua vita cambierà e dovrai imparare a organizzarti, gestendo autonomamente i momenti di studio. Se al liceo è più semplice seguire una routine, all'università ci si ritrova a gestire una libertà alla quale non si era abituati.

---

Now answer Question 2 in **Italian**.

*(7 minutes silence)*

This is the end of Section One.

Complete your answers and continue with the rest of the paper.

The sound equipment can now be turned off.

## ACKNOWLEDGEMENTS

- Text 1** Information from: Sgroi, O. (2023, December 4). *Davide Nanni, lo chef dei boschi che salva il borgo d’Abruzzo*. Corriere della Sera. Retrieved May, 2024, from [https://www.corriere.it/buone-notizie/23\\_dicembre\\_04/davide-nanni-chef-boschi-che-salva-borgo-d-abruzzo-287955ea-92b4-11ee-b4ce-f7c294a6ba9a.shtml](https://www.corriere.it/buone-notizie/23_dicembre_04/davide-nanni-chef-boschi-che-salva-borgo-d-abruzzo-287955ea-92b4-11ee-b4ce-f7c294a6ba9a.shtml)
- Text 2** Information from: Grassucci, D. (2023, February 22). *Università o lavoro? Ecco come scegliere*. Skuola. Retrieved May, 2024, from <https://www.skuola.net/orientamento-universitario/guida-universita/guida-universita.html>

### Copyright

© School Curriculum and Standards Authority, 2024

This document – apart from any third-party copyright material contained in it – may be freely copied, or communicated on an intranet, for non-commercial purposes in educational institutions, provided that it is not changed and that the School Curriculum and Standards Authority (the Authority) is acknowledged as the copyright owner, and that the Authority’s moral rights are not infringed.

Copying or communication for any other purpose can be done only within the terms of the *Copyright Act 1968* or with prior written permission of the Authority. Copying or communication of any third-party copyright material can be done only within the terms of the *Copyright Act 1968* or with permission of the copyright owners.

Any content in this document that has been derived from the Australian Curriculum may be used under the terms of the Creative Commons [Attribution 4.0 International \(CC BY\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) licence.

An *Acknowledgements variation* document is available on the Authority website.

*Published by the School Curriculum and Standards Authority of Western Australia  
303 Sevenoaks Street  
CANNINGTON WA 6107*