

External assessment

Stimulus book

Italian

General instruction

- Work in this book will not be marked.



Queensland
Government



Queensland Curriculum
& Assessment Authority

Come mangiare fiori ci cambierà la vita

LA MIA FAMIGLIA coltiva fiori in Liguria da molti decenni. Abbiamo sempre fornito i nostri fiori ai mercati di tutto il paese, e fino a poco tempo fa gli affari andavano a gonfie vele. Ma la gente non compra più fiori da tenere in casa. Naturalmente a San Valentino e a Natale abbiamo sempre molto da fare, ma le vendite durante il resto dell'anno sono calate.

Adesso dobbiamo trovare nuove opportunità per il 21° secolo. La nostra impresa dà lavoro a più di 30 parenti, e questo contributo va sostenuto. Considerata la nostra recente esperienza, mio padre ha esplorato la nostra storia per mantenere in vita l'impresa di famiglia. Sono sbalordita dalla sua diligenza. Gli antichi romani usavano fiori in cucina per aggiungere sapori e abbellire i piatti. Anche la cucina mediorientale e quella indiana utilizzano i fiori. Mio padre si è reso conto delle possibilità di quest'industria, e le sue ricerche ci hanno aperto nuove porte.

Adesso il 50% della nostra fattoria produce fiori commestibili bio.

Li coltiviamo in serra per tutto l'anno, per proteggerli dal brutto tempo. In futuro la serra sarà alimentata dall'energia solare. Mio padre continua a fare ricerche sui benefici dei fiori commestibili per la salute, e usiamo queste informazioni per promuoverli. Mia madre parla con gli chef della zona, che ci danno la loro opinione sui prodotti. I clienti sono deliziati e si godono il gusto e la bellezza che i fiori della zona aggiungono ai loro piatti. Una delle mie priorità adesso è scrivere un libro di cucina basato sui fiori, in onore di mia madre.

Dopo la scuola voglio occuparmi della distribuzione dei nostri fiori. Trasportarli è complicato. Una volta raccolti i fiori, abbiamo soltanto poche ore per farli arrivare ai ristoranti, dato che la qualità diminuisce in fretta. Esplorando metodi di trasporto innovativi, saremo in grado di spedirli più lontano. Magari la nostra impresa familiare potrebbe diventare famosa nel mondo per i fiori commestibili bio. Chi l'avrebbe immaginato, 10 anni fa, che sarebbe stato questo il mio progetto per il futuro?

Stimulus 3



Lo so che dovrei scrivere questo addio in un modo particolare, che sia tradizionale e prevedibile, ma non fa proprio per me. La gente parla spesso di “cosa fare dopo” nella propria vita, e al momento anch’io mi sto chiedendo cosa farò dopo. Ci sono cose che so di non voler fare — non voglio lavorare in un bar (l’ho già fatto, e non ero granché bravo), diventare un piastrellista come mio papà, o lavorare al chiuso. Con queste tre priorità ben chiare, sto cercando di capire quale carriera faccia per me.

Dato che per il momento non mi viene in mente niente, questo diplomando ha deciso di passare il 2021 a fare il bracciante nelle fattorie del nostro meraviglioso nord. Sarà bellissimo raccogliere banane, ananas e manghi. Potrò sentire il sole sulla pelle e imparare a essere più indipendente. Ho fatto un sacco di ricerche e ho letto molto, e credo che trascorrere un anno in quella maniera sia perfetto per me.

In quelle fattorie ci saranno giovani saccopelisti di tutto il mondo, e potrò imparare moltissime cose sui loro paesi e le loro culture, il loro cibo e le loro famiglie. Insieme potremo provare il meglio dell’essere giovani, dato che dovremo contribuire tutti insieme al lavoro nei campi. Potremo condividere i nostri sogni, le nostre speranze, e magari organizzare un’amichevole o due. E pensate a cosa potrò insegnare io a quei saccopelisti — qualche espressione australiana interessante, come si gioca a Scarabeo, e come si mangia il Vegemite!

Magari potrei persino postare qualcosa online. Tenetevi pronti per una pagina sensazionale — “La raccolta della frutta per principianti”, penso di chiamarla. Contattatemi, e mi assicurerò di rispondere e condividere quel che ho imparato.

Quindi fatemi gli auguri per il 2021 — sarò un coraggioso avventuriero che prova cose nuove in un posto nuovo. E mi mancherete tutti un pochino.



© State of Queensland (QCAA) 2020

Licence: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0> | Copy right notice: www.qcaa.qld.edu.au/copyright — lists the full terms and conditions, which specify certain exceptions to the licence.

Attribution: © State of Queensland (QCAA) 2020