

SERVIZI

- 12 **VIAGGI: ALTO ADIGE**
 Klöster, Sterne, Gipfel, Kulinarisches und vieles mehr: 11 Tipps für Erlebnisse in luftiger Höhe im Land auf der Sonnenseite der Alpen.
- 22 **Il personaggio: Cesare Prandelli**
 Sein Job: Italiens Fußballimage aufpolieren und Nationalelf erfolgreich durch die WM führen.
- 28 **A tavola: I fichi d'India**
 Im Gepäck der Cochenille-Schildlaus kam der Feigenkaktus nach Europa – und wurde zum Glücksfall für Sizilien.
- 46 **Intervista: Nadia Santini**
 Bodenständig, ambitioniert und unter drei Sternen wird im *Pescatore* in Mantua gekocht.
- 50 **Fine settimana: Il Mar Tirreno su un veliero.**
 Ein Törn durchs italienische Mittelmeer hohem Wohlfühlfaktor auf dem Luxus-Windjammer *Royal Clipper*.
- 62 **Storia: La Grande Guerra**
 Vor 100 Jahren begann sich die Kriegsspirale zu drehen. Die Schlachten am Isonzo sind Symbol für das vergossene Blut.

LINGUA

- 33 **Pagine facili**
 Italienisch leicht gemacht
- 37 **Le schede di ADESSO**
 Sammelkarten, u.a. mit Übersetzungen, Übungen, Alltagsitalienisch
- 39 **Giocando s'impara**
 Wortspiele: Spielerisch Italienisch lernen
- 40 **L'italiano per espresso**
 Verbessern Sie Ihr Italienisch!
I vostri dubbi: reflexive Verben
Una parola tira l'altra: la strada

OPINIONI

- 24 **Passaparola**
 Fürs Leben gewappnet: Italiens PISA-Schüler, von Renata Beltrami
- 26 **Italia in diretta**
 Filmreife Kurven nicht für den Alltag? von Valeria Palumbo
- 56 **Tra le righe**
 Maria Elena Boschi, von Stefano Vastano

RUBRICHE

- 03 **Editoriale**
 von Rossella Dimola
- 06 **Posta prioritaria**
 Leserbrief
- 07 **Notizie dall'Italia**
 Neues aus Italien
- 25 **Scherzi a parte**
 Lachen mit Lucrezia
- 32 **Praticamente parlando**
 Badeurlaub in der Stadt
- 44 **Grandangolo**
 Sommerferien all'italiana
- 49 **Botta e risposta**
 Ein Thema – zwei Antworten:
 Zwei Marinesoldaten zwischen den Gesetzen?
- 55 **È viva!**
 Das leichte Heft im Heft: Molise
- 58 **I misteri dell'arte: il Duomo di Lucca**
 Auf der Spur des unter dem Fingerlabyrinth im mittelalterlichen Dom von Lucca zitierten Ariadnefadens.
- 66 **Libri e letteratura**
 Büchertipps und Leseprobe
 *Autor des Monats*: Carlo Cassola
- 70 **Anteprima ADESSO 08/14**
 Vorschau auf die August-Ausgabe



ZEICHENERKLÄRUNG UND LESER-SERVICE

-  **Feder**
leicht zu lesen
-  **Krone**
anspruchsvoll
-  **Hörtext**
Tel. (0049) 89-85681-286
-  **ADESSO audio**
Texte zum Anhören
-  **ADESSO plus**
Thematische Sprachübungen

ADESSO audio
 Ausgewählte Artikel, Kurz-Interviews, italienische Musik, Übungen zu Grammatik und Aussprache: CD mit Begleitheft.

ADESSO plus
 Nützlich und unterhaltsam: Das Begleitheft zu ADESSO mit Zusatzübungen. Info unter Tel.: (0049) 89-85681 -16; Fax: -159.

ADESSO in classe
 Ideen und Konzepte: Kostenloser Service für Abonnenten in Lehrberufen. Info unter Tel.: (0049) 89-85681 -152; Fax: -159; Mail: schulmedien@spotlight-verlag.de.
www.adesso-online.de
 Unsere Homepage: Aktuelle Meldungen, Übungen, Rezensionen... Mit ADESSO Premium freier Zugang zum Nachrichten- und Übungsarchiv.

ABONNENTEN-SERVICE: tel. (0049) 89-85681-16; fax (0049) 89-85681-159; e-mail: abo@spotlight-verlag.de

Vivere un'emozione ALTO ADIGE

Im Sonnenparadies Südtirol warten zahlreiche attraktive Ziele vor spektakulärem Alpenpanorama: Erdpyramiden, Spumante-Verkostung, klösterliche Besinnlichkeit, Rad- und Wanderausflüge, Sommerski, Almleben oder auch Sternegucken.

Testo: Nicoletta De Rossi

Sono tante le bellezze che hanno reso l'Alto Adige famoso nel mondo: le tre cime di Lavarredo (*Drei Zinnen*), il gruppo del Catinaccio (*Rosengarten-Gruppe*), la Val Gardena (*Gröden*). Questa è inoltre una terra di superlativi: da Ötzi, che con i suoi 5.300 anni è la mummia umida più antica del mondo, alla produzione annua di mele, che sfiora il milione e 200.000 tonnellate; dalle splendide cime dolomitiche, divenute nel 2009 Patrimonio mondiale Unesco, alla tradizionale cultura dei bagni di fieno. Una terra incantevole e ricca di storia, antica forse quanto le cime innevate che la circondano. A piedi o in bicicletta, la prima regola in Alto Adige è prendersi tempo per entrare davvero in contatto con la natura e capire il legame che esiste ormai da millenni tra i suoi abitanti e le maestose montagne. Per cominciare andiamo a toccare il cielo con un dito...

una cupola di 8 metri di diametro, grazie alla tecnologia "fulldome 3D", cioè "a tutta cupola", si ha la sensazione di trovarsi immersi nel cosmo. Non a caso il Planetario è considerato uno dei più straordinari simulatori cosmici del mondo. Seduti in poltrona, con lo schienale reclinato, si ha la sensazione di essere a bordo di un'astronave e di assistere agli eventi cosmici: di "volare" sui pianeti, osservare le galassie e la Via Lattea. Nella "valle delle stelle" c'è anche il Sentiero dei pianeti, che parte dall'Osservatorio solare di San Valentino in Campo di sopra (*Obere Gummer*) e si snoda per circa 8 chilometri tra prati e boschi. Lungo il sentiero didattico sono riportate le distanze del sistema solare in scala 1 a 1 miliardo. Si comincia da Mercurio per finire, dopo circa tre ore di passeggiata, con il pianeta Plutone. Sullo sfondo ci sono i magnifici profili del Catinaccio e del Latemar.

www.planetarium.bz.it; www.astrovillaggio.it; www.specola.it

IL PRIMO ASTROVILLAGGIO D'EUROPA

L'Orsa Maggiore, quasi allo zenit, si trova sopra le nostre teste. Il Leone passa il meridiano, a sud-est si trova la Vergine, a est la costellazione del Boote. Il triangolo primaverile, con Regolo, Spica e Arturo, è molto evidente. Venere è visibile al mattino e Saturno tutta la notte. È il cielo dell'inizio di maggio, il momento in cui scriviamo. A San Valentino in Campo (*Gummer*), in Val d'Ega (*Eggental*), il movimento degli astri si può ammirare "da vicino" più che altrove. Sotto

l'Alto Adige	Südtirol	il Boote	Bärenhüter
la mummia umida	Gletschermumie	il triangolo primaverile	Frühlingsdreieck
sfiorare	beinahe erreichen	l'astro	Stern, Gestirn
la tonnellata	Tonne	il diametro	Durchmesser
la cima	Gipfel	a tutta cupola	Ganzkuppel-
il bagno di fieno	Heubad	immerso	hier: mitten darin sitzend
circondare	umgeben	la poltrona	Sessel
toccare il cielo con un dito	über den Wolken schweben	reclinato	zurückgeneigt
l'astrovillaggio	Sternendort	l'astronave f. assistere	Raumschiff erleben
l'Orsa Maggiore	Großer Bär	osservare	beobachten
la costellazione	Sternbild	la Via Lattea	Milchstraße
		il sentiero dei pianeti	Planetenwanderweg
		lo sfondo	Hintergrund

© Huber/Sine



Una signora a 3 STELLE

In der italienischen Gastronomie hat Nadia Santini bereits Geschichte geschrieben: Die Autodidaktin ist die erste italienische Küchenchefin mit 3 Sternen und hält diese seit 17 Jahren!

Testo: Jesper Storgaard Jensen

NADIA SANTINI È UN'AUTODIDATTA. NON HA MAI FREQUENTATO UN CORSO DI CUCINA, EP-
PURE DAL 1996 È ANCHE LA PRIMA DONNA CHEF
ITALIANA AD AVER OTTENUTO LE TRE STELLE
MICHELIN. Fatto ancora più impressionante, è riusci-
ta a mantenerle per tutti questi anni, ben 17: un vero e
proprio record, in Italia! E così il suo ristorante è il più
vecchio Tre stelle italiano. Come se non bastasse, l'an-
no scorso è stata incoronata "Migliore chef donna del
mondo" dalla rivista britannica *Restaurant Magazine*, che
pubblica ogni anno il noto elenco "I migliori 50 restoranti
del mondo". Di lei *l'Espresso* ha scritto: "Ha sensibilità
e tecnica, gusto, passione e rigore, attenzione a tutto ciò
che la circonda, vicino o lontano. Il suo aspetto e la voce
delicati sono in realtà la pacatezza di chi è sicura di sé e
celano la forza e la grinta di pochi altri colleghi, uomini

inclusi. Ne risulta uno stile di carattere e fascino, una cucina cortese e pacifica, un viaggio alla scoperta di nuove sensazioni gastronomiche". ADESSO l'ha incontrata.

Nadia, cos'era per te la cucina durante l'infanzia?
Mi ricordo che, da bambina, ero spesso in cucina con mia madre. Mentre cucinava, io stavo in piedi su uno sgabello accanto a lei, a guardarla. Quando faceva la pasta, era alla vecchia maniera. Le uova venivano schiuse in una piramide di farina, e poi iniziava a impastare. Poi, quando eravamo seduti a tavola, mi ricordo come mi sentivo felice, mentre mangiavo un delizioso pasto ben preparato. Ogni tanto mi capita ancora di avere questa sensazione di felicità, quando mi siedo a tavola per mangiare.

È passato un po' di tempo, da allora, ma Nadia, che oggi ha 59 anni, è ancora in cucina ed è sempre circondata dai membri della sua famiglia. La tentazione di pensare che nella sua vita nulla sia cambiato c'è, ma niente potrebbe essere più lontano dalla verità.

Nadia, com'è iniziata la tua storia di chef? Direi nel 1974, quando io e Antonio ci siamo sposati. La famiglia di Antonio gestiva un ristorante, *Vino e Pesce*. Noi avevamo il sogno di volerlo rendere "più serio", di praticare una cucina più ambiziosa. Quindi decidemmo di fare il nostro viaggio di nozze in Francia, per conoscere e studiare la cucina francese.

Tre parole chiave per descrivere il tuo successo? Perseveranza, equilibrio e onestà in tutto ciò che fai. Poi dovrei anche aggiungere "la mia famiglia". Mio marito Antonio è il nostro manager. In cucina lavoro sempre spalla a spalla con mio figlio Giovanni [che nel 2012 ha



Qui: Nadia Santini (59), chef del ristorante *Dal pescatore*, insieme a suo figlio Giovanni.
Sotto: minestrone di verdure stagionali, lumache, funghi porcini e tartufo nero.



frequentare	besuchen
eppure	und dennoch
il fatto	Tatsache
impressionante	beeindruckend
incoronare	krönen
la rivista	Zeitschrift
noto	berühmt
l'elenco	Liste
la passione	Leidenschaft
il rigore	Strenge
l'attenzione f.	Aufmerksamkeit
circondare	umgeben
la pacatezza	Gelassenheit
sicuro di sé	selbstbewusst
celare	verbergen
la grinta	Entschlossenheit
la scoperta	Entdeckung
l'infanzia	Kindheit
lo sgabello	Schemel
alla vecchia maniera	auf die alte Art und Weise

schiodere	aufschlagen
impastare	den Teig kneten
capitare	passieren
la sensazione di felicità	Glücksgefühl
la tentazione	Versuchung
la verità	Wahrheit
gestire	betreiben
praticare	betreiben
ambizioso	ambitioniert
il viaggio di nozze	Hochzeitsreise
la parola chiave	Schlüsselbegriff
la perseveranza	Ausdauer
l'equilibrio	Ausgewogenheit
l'onestà	Aufrichtigkeit
spalla a spalla	Schulter an Schulter

