La befana

In Italia il 6 gennaio si festeggia l'Epifania in modo molto particolare. Ovviamente è la festa dei Re Magi, però in Italia abbiamo la festa della Befana. È un po' particolare nel senso che la Befana, in realtà, è una strega che vola su una scopa [1] e che arriva nelle case di tutti i bambini italiani, portando dei doni. Quindi, diciamo, è la fine del periodo natalizio. Di solito, funziona così che se un bambino è stato bravo durante tutto l'anno, avrà dalla Befana un pacco con tanti dolci, caramelle, dolciumi [2]. Invece, se un bambino è stato cattivo, riceverà dalla Befana un pacco di carbone [3]. Il carbone, nel senso che è una specialità che le pasticcerie fanno soltanto per il giorno della Befana ed è molto buono, in realtà, perché è dolce, è a base di zucchero, ha la forma di un carbone nero [4].
E io mi ricordo da bambina volevo sempre avere il carbone. Non m'interessava se ero stata brava o no perché mi piaceva tantissimo mangiare il carbone e quindi tantissimi bambini, in realtà, ricevono il carbone anche se sono stati dei bravi bambini perché è una cosa che si vede solo il sei, il sei gennaio e mi ricordo che, ovviamente, questo pezzo di zucchero nero che è abbastanza grosso, te lo mettevi in bocca e diventavi tutto nero ed era tutto appiccicoso e per quello, era divertente e poi te lo mangiavi per dei giorni interi perché te lo rosicchiavi. Era uno zucchero, un pezzo di zucchero molto grosso che va dai cinque ai sei centimetri e per cui ne hai da mangiare. Quindi, il giorno della Befana, era un giorno comunque molto atteso dai bambini [5] e perché appunto chiudeva il periodo di Natale[6] e portava comunque tanta felicità ai bambini.

Durata ascolto: 2 minuti e 10 secondi.

1. È una strega che vola su una scopa.
2. Se un bambino è stato bravo durante tutto l'anno, avrà dalla Befana un pacco con tanti dolci, caramelle, dolciumi.
3. Se un bambino è stato cattivo, riceverà dalla Befana un pacco di carbone.
4. Un carbone nero.
5. Il giorno della Befana, era un giorno comunque molto atteso dai bambini.
6. Chiudeva il periodo di Natale.

0	1	2	3	4	5	6
A	C	D	D	C	A	B

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

Il compleanno

Ecco cosa vi serve per organizzare una bella festa di compleanno per un bambino: tanti palloncini colorati, una buona torta al cioccolato [1] con le candeline, tanti invitati e una bella sorpresa da fare al festeggiato o alla festeggiata. Potete organizzare una festa a sorpresa a casa di chi compie gli anni oppure in un locale [2], dove molto spesso, ci sono animatori, maghi o pagliacci, per far divertire i bambini. Spesso alle feste di compleanno si mangia solo la torta, dopo che il festeggiato ha spento le candeline [3]. A volte, invece, c'è anche un tavolo da buffet ricco di stuzzichini. In Italia, anche i genitori del festeggiato, se è molto piccolo, partecipano alla festa [4]. Quando i ragazzi sono già grandi, festeggiano, uscendo con gli amici in pizzeria oppure in discoteca [5]. In tutti i casi, non mancano mai i regali [6] impacchettati con una bella carta da regalo e un fiocco e accompagnati da un biglietto d'auguri.

Durata ascolto: 1 minuto e 25 secondi.

1. Ecco cosa vi serve per organizzare una bella festa di compleanno per un bambino: tanti palloncini colorati, una buona torta al cioccolato con le candeline.
2. Potete organizzare una festa a sorpresa a casa di chi compie gli anni oppure in un locale.
3. si mangia solo la torta, dopo che il festeggiato ha spento le candeline.
4. anche i genitori del festeggiato, se è molto piccolo, partecipano alla festa.
5. Quando i ragazzi sono già grandi, festeggiano, uscendo con gli amici in pizzeria oppure in discoteca.
6. non mancano mai i regali.

o	1	2	3	4	5	6
I	C	D	E	H	F	G

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

Natale e tanti regali

Allora a Natale io l'anno scorso avevo ricevuto tante cose come ad esempio, da parte di mia nonna, ho ricevuto tre libri di cui uno si chiama *Christmas Carol*, un altro si chiama *Un miracolo in una notte d'inverno* e l'altro è di Geronimo Stilton. Poi da mia nonna ho anche ricevuto delle carte Pokemon con cui mi sono divertito molto e poi anche un gioco sulla scienza [1] che era molto interessante con cui praticamente ho capito come funzionano i vulcani e come crescono le piante ed è stato molto divertente vedere, diciamo, vedere eruttare il vulcano ed è stato molto interessante vedere le piante che crescevano sempre di più. In effetti, crescevano anche molto velocemente. Poi mia nonna mi ha dato anche dei vestiti, tra cui anche una felpa di Sterhouse. [1] Poi da parte di mio padre, ho avuto l'attrezzatura per lo sci che erano cioè dei bastoncini, gli sci e gli scarponi. [2] Poi da mia madre, ho ricevuto della cioccolata, un cannocchiale e un lego. [3] Poi noi di solito alla cena di Natale mangiamo salmone, poi pasta, un'insalatona bella abbondante e come dessert, il panettone [4]. Però dopo il cenone, noi di solito, cioè, i miei genitori e io per lo meno non andiamo in chiesa la sera. Ma qualche volta, ci vado io con gli Scout per cantare perché prima di andare in chiesa il pomeriggio verso le quattro prepariamo i canti che canteremo alla messa che dura un'ora e mezza [5].

Durata ascolto: 2 minuto e 31 secondi.

1. Tre libri, (...), delle carte Pokemon (...), un gioco sulla scienza (...), dei vestiti, di cui anche una felpa di Sterhouse.
2. Poi da parte di mio padre, ho avuto l'attrezzatura per lo sci che era dei bastoncini, gli sci e gli scarponi.
3. Poi da mia madre, ho ricevuto della cioccolata, un cannocchiale e un lego.
4. Mangiamo salmone, poi pasta, un'insalatona bella abbondante e come dessert, il panettone.
5. Canteremo a messa che dura un'ora e mezza.

0	Di cosa parla Alessio?	di Natale
1	Che cosa ha ricevuto a Natale da sua nonna?	tre libri, carte Pokemon, un gioco sulla scienza, un gioco, dei vestiti, una felpa di Sterhouse
2	Che cosa ha ricevuto da suo padre?	l'attrezzatura per lo sci, i bastoncini, gli sci, gli scarponi
3	Che cosa gli ha regalato sua madre?	della cioccolata, un cannocchiale, un lego
4	A Natale, che cosa mangiano?	salmone, pasta, un'insalatona bella abbondante, il panettone
5	Quanto dura la messa di mezzanotte?	un'ora e mezza.

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

Capodanno

La festa di San Silvestro è sicuramente una delle feste più festeggiate in tutta Italia. In modo particolare, festeggiata dai giovani. È una festa molto attesa. Quando non si ha la possibilità di andare a festeggiare in un ristorante che costa molto, comunque, andarci, a Capodanno, molti giovani si ritrovano in una baita di montagna [1] e festeggiano insieme con pochi mezzi. Ognuno porta qualcosa, qualcosa da mangiare, qualcosa da bere, petardi, fuochi d'artificio. Naturalmente, non deve mancare lo spumante [2]. Si fa una bella spaghettata tutti insieme e poi dopo mezzanotte, dopo che si è brindato, si è fatto cincin, ci si è scambiati gli auguri, si gioca a tombola [3]. E questa è una tradizione italiana, il gioco della tombola, ed è divertente perché si possono vincere tanti premi e quindi, a seconda della tombola … a cui si partecipa, i premi sono diversi, possono essere molto ricchi, tipo vincere un viaggio alle Maldive, vincere un anello d'oro, vincere della biancheria intima, una bottiglia di spumante, dei cioccolatini, oppure un biglietto per andare al cinema [4]. Insomma, di tutto e di più. Il bello della festa di San Silvestro è che, di solito, gli italiani, per quella festa, usano indossare della biancheria intima rossa [5] ed è molto divertente e si dice che porti fortuna e energia per l'anno che viene. Infatti, tantissimi negozi in Italia, negozi di biancheria decorano le loro vetrine tutto con biancheria rossa, con delle mutandine, dei tanga, degli slip, reggiseni, boxer, ma anche t-shirt, pigiami con stelline, senza stelline, auguri di Natale [6]. Insomma una bella festa. Si usa ancora molto e va festeggiata.

Durata ascolto: 2 minuti e 4 secondi.

1. A Capodanno, molti giovani si ritrovano in una baita di montagna.
2. Con pochi mezzi. Ognuno porta qualcosa, qualcosa da mangiare, da bere, petardi, fuochi d'artificio. Naturalmente, non deve mancare lo spumante.
3. Si gioca a tombola.
4. un viaggio alle Maldive, un anello d'oro, della biancheria intima, una bottiglia di spumante, dei cioccolatini, un biglietto per il cinema.
5. Usano indossare della biancheria intima rossa.
6. Con biancheria rossa, con delle mutandine, dei tanga, degli slip, reggiseni, boxer, ma anche t-shirt, pigiami con stelline, senza stelline, auguri di Natale

0	Di che festa si tratta?	di Capodanno, di San Silvestro
1	Dove festeggiano i giovani italiani, San Silvestro?	in una baita, in montagna
2	Per festeggiare, che cosa portano? (Da due risposte)	pochi mezzi, qualcosa da bere, qualcosa da mangiare, petardi, fuochi d'artificio, lo spumante
3	Che cosa fanno dopo la mezzanotte?	giocano a tombola
4	Che cosa si può vincere a tombola?	dei premi ricchi, un viaggio alle Maldive, un anello d'oro, della biancheria intima, una bottiglia di spumante, dei cioccolatini, un biglietto del cinema
5	Che cosa indossano gli italiani a Capodanno?	biancheria rossa
6	I negozi di biancheria a Capodanno che cosa hanno in vetrina? (Da due risposte)	biancheria rossa, mutandine rosse, tanga rossi, boxer rossi, tutto in rosso

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

La festa della mamma

La festa della mamma è un evento che si celebra tutti gli anni la seconda domenica di maggio [1]. I bambini piccoli regalano alla propria mamma dei piccoli doni [2] come disegni, poesie e biglietti fatti a mano o altri oggetti fatti a scuola. In Italia, la festa della mamma è nata negli anni cinquanta [3] a Bordighera in Liguria, città famosa per i fiori. Inizialmente, si festeggiava l'otto maggio ma dal 2000, la festa della mamma è diventata una festa mobile. In Austria, invece, la festa è nata già nel 1924 [4]. L'origine della festa, però, è americana [5]. Si trattava di una giornata di lutto per le madri che avevano perso i figli in guerra. Oggi, invece, la festa della mamma, si è trasformata in una festa commerciale.

Durata ascolto: 1 minuto e 11 secondi.

1. La festa della mamma è un evento che si celebra tutti gli anni la seconda domenica di maggio.
2. Dei piccoli doni.
3. Negli anni cinquanta.
4. Nel 1924.
5. È americana.

o	1	2	3	4	5
B	B	C	D	A	C

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

HÖREN 6 » ZUORDNEN

Come preparare una buona pizza

Per la prepazione della pasta per una buona pizza serve soprattutto una buona farina. Una buona farina di grano duro, il tipo detto doppio zero [1]. O ancora, delle farine speciali fabbricate apposta per la fabbricazione della pizza. Farina doppio zero, acqua non troppo calcare, sale, un po' di lievito di birra fresco e una … un po' di olio d'oliva extra vergine per la rifinitura della pasta [2]. Fatta riposare la pasta per almeno una mezzoretta, dopo la si può … si possono preparare le palline per poi poter aprirle, fare il disco per poter cominciare a fare la pizza. Fatto il disco, la pizza va condita [3]. Quella classica con un buon pomodoro pelato come quello di San Marzano, è meglio, e con una buona mozzarella che può essere di bufala o di vacca, secondo quello che uno vuole usare [4].
Preparato il disco della pizza e condita con pomodoro San Marzano, se possibile, pelati e mozzarella buona, la si po' cuocere preferibilmente in un forno a legna che possa raggiungere una temperatura di oltre 250 gradi [5]. La margherita condita con la mozzarella, pomodoro e basilico è la classica pizza che molti italiani mangiano. Però esistono tante altre pizze condite in tanti altri modi diversi; quelle dolci e quelle salate, con il prosciutto crudo, con il prosciutto cotto, con i carciofini, in tanti modi. Ci sono svariati modi per poter condire le pizze. Quello che è importante è che subisca una buona cottura. Noi italiani in genere preferiamo la pizza margherita [6] che solo condita con pomodori pelati, mozzarella e olio d'oliva e basilico è quella che fa risaltare maggiormente i sapori della pizza.

Durata ascolto: 2 minuti e 53 secondi.

1. Per la preparazione della pasta per una buona pizza serve soprattutto una buona farina.
2. Farina doppio zero, acqua non troppo calcare, sale, un po' di lievito di birra fresco e una.. un po' di olio d'oliva extra vergine per la rifinitura della pasta.
3. Fatto il disco, la pizza va condita.
4. Una buona mozzarella che può essere di bufala o di vacca.
5. Preferibilmente in un forno a legna che possa raggiungere una temperatura di oltre 250 gradi.
6. Noi italiani in genere preferiamo la pizza margherita.

o	1	2	3	4	5	6
F	G	C	A	I	D	B

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

Ho fame

Cristina: Ho una fame …
Elena: Anch'io ho sempre fame!
Julie: Io ho già mangiato un panino.
Cristina: Quindi, adesso non hai fame.
Julie: Sì, esatto.
Cristina: Ok. Ma sentite ragazze. Ma qual è il vostro piatto preferito? Elena, che dici. Hai un piatto preferito [1]?
Elena: Questa è una domanda difficilissima. A me piace tutto [1].
Cristina: Ma tutto, tutto?
Elena: Tutto: minestra, pizza, pasta, cioccolata soprattutto[1].
Cristina: Anche a te Julie piace la cioccolata.
Julie: Sì, con i biscotti o nei biscotti.
Elena: Buono.
Julie: Sì. Mangerei solo quello.
Elena: Io adoro anche cucinare.
Cristina: A te piace cucinare?
Elena: Tantissimo, cucino con tutta la mia famiglia [2].
Cristina: Veramente?
Julie: Il weekend?
Elena: Sì. Il weekend. E cucino con una macchina speciale e con una nostra amica [2] e poi facciamo queste cene.
Julie: Di famiglia.
Cristina: Sì, ma cosa cucinate?
Elena: Ma ci piace cucinare il pesce, per esempio. Ma in generale tutto [3]. Cuciniamo tutto.
Cristina: Ma ce l'avrai un piatto particolare. Per esempio, a me piacciono molto le crepes. Questa specialità francese. E poi mi piacciono tanto le insalate miste. La verdura ma anche le melanzane sono buone.
Julie: Ah … le melanzane, che schifo.
Elena: Ma come?
Cristina: A Julie non piacciono le melanzane.
Julie: Ma fanno schifo le melanzane. E gli zucchini fanno ancora più schifo!
Cristina: Ah sì, non ti piacciono.
Elena: Ma come le melanzane … fritte e poi fatte alla parmigiana.
Cristina: Ma Julie non ti piacciono le lasagne?
Julie: Le lasagne hanno troppo grasso [4].
Cristina: C'è troppo grasso dentro. Si è vero, a volte, sono piene d'olio [4].
Elena: Dipende da chi le fa.
Julie: C'è troppa carne [4].
Cristina: Ma che ne dite se … io ho fame, io voglio mangiare qualcosa, tipo …
Elena: Ma si, ma dai! Andiamo a mangiarci qualcosa?
Cristina: Tipo una bella pasta ai broccoli.
Julie: Tu fai sempre il broccolo.
Cristina: Va bene. Allora pasta alle vongole.
Julie: Grazie mamma. Mi vuole uccidere.
Cristina: Niente spaghetti. Allora mangiamo una pizza. La pizza è sempre buona, dai.
Elena: Questo è vero.
Julie: Sì, è vero.
Cristina: Elena, ma avrai una pizza che ti piace in particolare?
Elena: Si. Mi piace la marinara che è la pizza, praticamente, solo con pomodoro.
Cristina: Senza pomodoro [5]?
Elena: Senza mozzarella [5]. È buonissima.
Cristina: Con il basilico.
Julie: Ma questa non è una pizza.
Elena: Sì che è una pizza.
Julie: Ma no.
Elena: Però mi piace … la pizza alle melanzane. È quella che prendo anche spesso.
Cristina: E a te che tipo di pizza ti piace, Julie?
Julie: Pizza al prosciutto crudo.
Cristina: Però a Wr. Neustadt trovare una buona pizza è un po' un problema [6] perché non fanno una buona pizza. Non so dove andremo. Cioè, fanno schifo, in realtà, le pizzerie, scusate, no? E è un bel problema. Vediamo.

Durata ascolto: 3 minuti e 17 secondi.

1. A me piace tutto. Tutto: minestra, pizza, pasta, cioccolata soprattutto.
2. Cucino con tutta la mia famiglia; con una macchina speciale, con una nostra amica.
3. Ma ci piace cucinare il pesce, per esempio. Ma in generale tutto. Cuciniamo tutto.
4. Sono un po' troppo grassi. C'è troppo grasso dentro. Si è vero, a volte, sono piene d'olio.
5. Senza formaggio? Senza mozzarella.
6. Però a Wr.Neustadt trovare una pizza buona è un po' un problema.

o	**Le ragazze parlano _____**	**dei loro piatti preferiti**
1	A Elena piace mangiare _____	tutto, minestra, pizza, pasta, cioccolata
2	Elena di solito cucina con _____	tutta la famiglia, con una macchina speciale, con una sua amica
3	Elena cucina senza problemi _____	il pesce, tutto
4	Le lasagne spesso sono _____	grasse, piene d'olio, c'è grasso dentro, troppa carne
5	La pizza marinara non ha _____	il formaggio, la mozzarella
6	A Wr. Neustadt, trovare una buona pizza è _____	un problema, problematico, difficile

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

Una torta tutta italiana

Ragazzi, adesso prepariamo insieme una torta italiana buonissima che si chiama la torta margherita. Infatti, in Italia non abbiamo solo la pizza margherita ma abbiamo anche la torta margherita che è naturalmente una bomba di calorie. Comunque, per fare la torta margherita, abbiamo bisogno di: cento grammi di farina, cinque uova, centocinquanta grammi di zucchero [1], cinquanta grammi di burro, ottanta grammi di fecola di patate, un limone, zucchero a velo e una bustina di lievito. Per iniziare, bisogna mettere in un recipiente, i tuorli [2] e poi mescolarli con una frusta e, piano piano, ai tuorli si aggiunge lo zucchero [2] e bisogna continuare a mescolare finché non si ha una crema molto omogenea.
Quando la crema è omogenea, bella spumosa, allora si aggiunge il burro che è già stato fatto sciogliere e poi gli albumi montati a neve e bisogna sempre continuare a mescolare. Dopodiché si aggiunge anche il lievito e la buccia grattugiata di un limone [3]. Alla fine, bisogna aggiungere la farina e la fecola di patate. Quando l'impasto è bello omogeneo, allora, lo si mette in una teglia e si mette in forno già caldo. Cioè, già preriscaldato a una temperatura di circa centottanta gradi [5] per circa trenta minuti. Una volta cotta la torta, e fredda, si può mangiare, naturalmente. È buonissima [6] e io vi auguro adesso buon appetito.

Durata ascolto: 1 minuto e 46 secondi.

1. Centocinquanta grammi di zucchero.
2. I tuorli (...) lo zucchero.
3. Dopodiché si aggiunge anche il lievito e la buccia grattugiata di un limone.
4. A una temperatura di circa centottanta gradi.
5. È buonissima.

0	1	2	3	4	5
B	C	D	A	C	A

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

Il caffè

Elena: Andiamo a prenderci un caffè?
Martina: Dai, non lo so, dove vorresti andare?
Elena: Ma non so, andiamo a prenderci un caffè in piedi [1], così, giusto per …
Martina: Al bar?
Elena: Ma si, dai, andiamo.
Martina: E che caffè vorresti prendere?
Elena: Un espresso e tu?
Martina: Un espresso? Forse un caffè macchiato.
Elena: Boh, non lo so. Forse anche un cappuccino oppure …
Martina: Un decaffeinato. Sono già le tre, magari è già un po' troppo tardi.
Elena: Si, in effetti. No, io mi prendo il mio espresso, dai.
Martina: Hai bisogno ancora di energia [2].
Elena: Si, devo ancora studiare. Il corretto, sicuramente no, perché c'è la grappa.
Martina: No, forse un cappuccino.
Elena: Però, un cappuccino, è un po' pesante. Noi beviamo il cappuccino solo la mattina. No.
Martina: Si, è vero, hai ragione. Il cappuccino è meglio per colazione [3].
Elena: Forse, latte macchiato, latte macchiato può andare.
Martina: Ma anche quello è un po' pesante, secondo me, perché c'è tanto latte [4].
Elena: Bene, ci prendiamo anche una pastina?
Martina: Ma ora che me lo dici. Mi prende un po' di voglia di dolce.
Elena: Si dai.
Martina: Forse, avrei voglia di un cornetto con la marmellata, oppure con la cioccolata.
Elena: Io ne prendo una con la cioccolata [5].
Martina: Sempre una buona scelta.
Elena: Si, guarda il prezzo, costa solo un euro. In Austria costano tantissimo i caffè [6].
Martina: Solo un euro. Beh, allora, direi di andare a prendercelo questo caffè.
Elena: Andiamo …

Durata ascolto: 1 minuto e 51 secondi.

1. Andiamo a prenderci un caffè in piedi.
2. Io mi prendo il mio espresso, dai. Hai bisogno ancora di energia.
3. Il cappuccino è meglio per colazione.
4. Ma anche quello è un po' pesante, secondo me, perché c'è tanto latte.
5. Io ne prendo una con la cioccolata.
6. In Austria costano tantissimo i caffè.

o	1	2	3	4	5	6
C	B	C	D	A	C	B

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT

UN RITO TUTTO ITALIANO

Martina: Allora, oggi vorrei parlarvi di una tradizione italiana, cioè dell'aperitivo. L'aperitivo è una cosa che si fa con gli amici, si va, di solito, in un locale e si beve un drink e poi si mangia ad un buffet. Normalmente si paga solo il drink e poi puoi mangiare quanto vuoi [1].

Cristina: Bello, costa poco.

Martina: Costa poco. Si, è una cena economica, diciamo, e infatti, noi in Italia, lo chiamiamo anche "apericena" [2]. Cioè, che sarebbe questa cena aperitivo perché i buffet, spesso, sono così abbondanti, c'è così tanta roba che si può veramente cenare. Io l'ultimo aperitivo che ho fatto, ho mangiato tantissimo. Non riuscivo più ad alzarmi, quanto avevo mangiato. E è un'occasione informale, vuol dire che si fa, soprattutto fra amici, oppure magari con i colleghi [3] quando non vuoi andare a cena fuori, oppure anche per un appuntamento, perché una cena è più seria, invece un aperitivo è più tranquillo e quindi va bene anche per i primi appuntamenti. E, di solito, si bevono drink come lo spritz, che è un drink tipico italiano, Bellini, Rossini [4] e poi, per chi vuole bere dei drink più pesanti, ci sono il Negroni o l'Americano.

Cristina: Martini?

Martina: Ah, si, il Martini, io me ne sono dimenticata perché io bevo sempre lo spritz. E di solito, da mangiare, ci sono degli stuzzichini o delle tartine oppure dei crostini con salse, affettati, salumi [5] oppure piatti caldi come pasta e pizza. Piatti freddi come insalate di riso e di farro, i formaggi [6], delle ciaccie fritte, delle olive ascolane, delle olive e delle patatine.

Durata ascolto: 2 minuti e 26 secondi.

1. Normalmente si paga solo il drink e poi puoi mangiare quanto vuoi.
2. Noi in Italia, lo chiamiamo anche "apericena".
3. E è un'occasione informale, vuol dire che si fa, soprattutto fra amici, oppure magari con i colleghi.
4. Si bevono drink come lo spritz, che è un drink tipico italiano, Bellini, Rossini.
5. Ci sono degli stuzzichini o delle tartine oppure dei crostini con salse, affettati, salumi.
6. Piatti freddi come insalate di riso e di farro, i formaggi.

o	1	2	3	4	5	6
C	I	F	H	B	A	E

© Italiano con turbo A2 – Verlag HPT