



Épreuve vidéo ITALIEN

Concours ECRICOME PRÉPAS 2026

Verbatims des vidéos 01 - 05

Mentions légales

Les concours organisés par ECRICOME© sont des marques déposées. Tous les sujets, corrigés et verbatim sont la propriété exclusive d'ECRICOME.

Reproduction interdite en dehors du site internet d'ECRICOME©

Tous droits réservés.

Toutes les vidéos sont sourcées (voir document en ligne) au titre des droits d'auteur. Utilisation à des fins pédagogiques, accord du 4 décembre 2009 conclu entre la PROCIREP et le Ministère de l'Éducation Nationale.

- ECRICOME PRÉPAS EC • ECRICOME PRÉPAS LITTÉRAIRES • ECRICOME SCIENTIFIQUES • ECRICOME D1/D2
- ECRICOME BACHELOR • ECRICOME TREMLIN BAC+2 • TREMLIN BAC +3 •

IT1 La gentilezza insegnata dai bambini

Giornalista (off): La gentilezza vista non solo come strumento di solidarietà, empatia e rispetto verso l'altro, ma anche come gesto contagioso che possa far sbocciare sentimenti di cortesia ed educazione in chi la riceve, in una staffetta virtuale che porti alla realizzazione di un mondo migliore. È questo lo spirito con cui è stata realizzata l'iniziativa delle sezioni dei 4 e 5 anni della scuola dell'infanzia e delle classi terze della scuola primaria San Giovanni Bosco, che per celebrare la giornata mondiale dedicata a questo comportamento, hanno scritto dei bigliettini contenenti dei messaggi raccolti in un cartellone che domani mattina sarà collocato in piazza Celestino V a disposizione della cittadinanza. Chiunque vorrà potrà prendere un biglietto e ricevere una dose gratuita di gentilezza.

Maestra 1: Essere gentili è alla base di una vita sociale di relazioni corretta, educata, di inclusione ed è questo che parte già dalle sezioni della scuola dell'infanzia per poi accompagnare i bambini in un progetto, in un modo, in uno stile di vita che li accompagnerà sempre. Essere gentili vuol dire avere rispetto per se stessi e soprattutto per gli altri e vogliamo che questo gesto, come lo abbiamo definito, contagioso contagi tutta la cittadinanza per cui invitiamo tutti a recarsi in piazza Concezione domani a prendere un biglietto, un pensiero che lasceranno i nostri bambini per chi voglia essere contagiato dalla loro gentilezza.

Giornalista: Un passo importante verso una società realmente basata sul rispetto dell'altro.

Maestra 2: Di buono c'è tantissimo e devo dire che tra l'altro anche quello che hanno prodotto è particolarmente significativo perché è veramente frutto della loro maturazione di questo concetto di gentilezza e devo dire che ci sono stati nel mondo che già si sono attrezzati con normative per favorire la gentilezza. E noi siamo sulla buona strada perché c'è anche una proposta in questo senso e bisognerebbe sempre ricordare che la gentilezza contiene tantissimi altri concetti ma soprattutto il rispetto, il rispetto per il pianeta, rispetto per l'ambiente in generale ma anche ovviamente per l'altro, per l'animale, per tutto quello che ci circonda e io direi che, sinceramente, al di là di quello che possiamo fare noi come politica credo che il passo più importante lo facciano le famiglie.

Giornalista: E se i bambini a scuola hanno il compito di imparare, dalle loro risposte appare chiaro che sul tema della gentilezza hanno tanto da insegnare a tutti.

Bambino 1: Per me la gentilezza significa un gesto bello che fai a qualcuno in difficoltà.

Bambino 2: Aiutare qualcuno che ha bisogno.

Bambino 3: Quando c'è un rifiuto a terra lo devi buttare in un cestino.

Bambino 4: Per me significa aiutare qualcuno, consolarlo, che quando ha dei problemi si deve sempre aiutarlo. Cioè vuol dire fare del bene agli altri.

Bambino 5: Per me significa aiutare gli altri e non lasciarli indietro anche se hanno qualcosa diverso da noi.

IT2 Presentata in Regione Lombardia la nuova edizione del premio 'Aimo e Nadia per i Giovani'

Giornalista (off): Presentata a Palazzo Lombardia la terza edizione del premio « Aimo e Nadia per i giovani », il progetto educativo e culturale che nel 2026 coinvolgerà undici istituti e centri di formazione della regione Lombardia.

Attilio Fontana (Presidente Regione Lombardia): Una bella iniziativa che valorizza i giovani, che valorizza la nostra grande, ottima formazione e che darà come premio qualcosa di molto concreto: 6 mesi di formazione gratuita e remunerata e 6 mesi di assunzione presso uno dei ristoranti di « Aimo e Nadia ». Un bel modo per iniziare una nuova carriera. Un'iniziativa che valorizza la tutela delle nostre specificità di cibo, di prodotti, di filiera corta, di biodiversità che rendono la nostra regione sicuramente ricca.

Simona Tironi (assessore all'istruzione) : I nostri ragazzi che scelgono le nostre scuole professionali, in questo caso i nostri centri alberghieri, quindi tutta la filiera dell'agroalimentare, proprio per coltivare attraverso la propria passione e diventare protagonisti del proprio lavoro, del proprio futuro. Quindi collaborazioni anche con istituzioni così importanti che rappresentano per tanti ragazzi un sogno da realizzare. È invece il poterli prendere per mano accompagnarli, dare la possibilità di confrontarsi con loro, vivere delle esperienze fantastiche, crescere attraverso le competenze professionali che li porterà a raggiungere quel sogno.

Stefania Moroni (CEO Aimo e Nadia) : Noi siamo i primi ristoranti in Italia certificati per la parità di genere, quindi le donne possono lavorare con noi, sono in cucina, in sala, quindi è un ambiente di lavoro sano, mi viene da dire. A noi fa veramente piacere il fatto di vedere dei giovani che quando vanno via per continuare il percorso sono ancor più motivati.

Giornalista: All'incontro con i giornalisti sono intervenuti anche due chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani di Aimo e Nadia Milano.

Chef Alessandro Negrini: I giovani hanno bisogno di stimoli. Le scuole alberghiere sono ancora un luogo dove i giovani hanno il diritto e il dovere di sognare con un mestiere fra le mani. Il mestiere del cuoco, del cameriere, dell'accoglienza, l'hospitality che tutto il mondo ci invidia a livello internazionale, proprio qui in queste terre, in Lombardia e nelle montagne, ha avuto dei grandi territori dove grandissimi personaggi sono nati e qualcuno è anche arrivato come il nostro amato Aimo. E questo esempio di rigore e di rivincita anche dal dopoguerra e la costruzione di un grande talento come quello del ristorante « Il luogo dei Menadia » è a dimostrazione che Milano è un luogo dove si possono fare le cose.

Chef Fabio Pisani - È un premio per valorizzare le nuove generazioni, e immettere nel mondo del lavoro e trasmettere a loro una filosofia che ci contraddistingue da 62 anni. La passione è importante, la dedizione che uno mette in questo lavoro e poi un'altra situazione fondamentale è quel mettersi sempre in gioco.

IT3 L'intelligenza artigiana

Stefano Ricci, imprenditore: La nostra paura, io lo dico sempre anche in azienda, sono gli operai, gli operai che non si trovano più e questo per noi è un danno. La mia generazione ancora resiste, però per un futuro prossimo non so quello che succederà. Il mestiere dell'artigiano è fatto di mani e ingegno e per raccontarlo siamo andati a Soriano nel Cimino, nel Viterbesi.

Giornalista: Qui abbiamo incontrato Stefano che da 50 anni trasforma la pietra delle cave nella bellezza degli arredi made in Italy, un'eccellenza che unisce tradizione e innovazione, pur tra ostacoli sempre più complessi.

Stefano: Tutto quello che passava dalla pietra si lavorava con gli scalpellini, la rifinitura, la sbazzatura, la levigatura passava solo sotto le mani degli scalpellini. Ora con il nuovo avvento, le macchine nuove che abbiamo, da una parte sostituisce un po' lo scalpellino, dall'altra, ahimè, purtroppo, gli scalpellini sono ormai in via di estinzione.

Giornalista: Lei fa lo scalpellino qua in questa azienda, le piace il suo lavoro?

Artigiano: Sì, bellissimo, è una cosa proprio di soddisfazione quello che riesce a fare con le mani.

Giornalista: Siamo venuti qua nella cava dove viene estratta la pietra e poi portata in azienda e lavorata. Siamo venuti per vedere da vicino come avviene questo lavoro.

S. Ricci: La pietra devi estrarla dal blocco, poi il lavoro lo trasformi e lo fai diventare un progetto finito. Quando esportiamo materiale all'estero, noi esportiamo in Oceania, esportiamo in California. Quando arriva lì il nostro prodotto è made in Italy, insomma è ben guardato perché siamo l'eccellenza italiana.

Giornalista: Ci spostiamo nel centro di Roma dove incontriamo Marco Granelli, presidente di Confartigianato e gli chiediamo come sanno davvero gli artigiani e quali risposte servono subito.

Marco Granelli: Le cose che mi vengono più segnalate sono il costo dell'energia, oggi paghiamo l'energia troppo cara, ha avuto un aumento del 50% rispetto al 2021 e l'altro tema posso dire che è il tema del personale. Paradossalmente, oggi tante nostre aziende potrebbero avere ed esaudire tante commesse, non lo possono fare perché manca il personale. Quando si parla di un prodotto artigiano, quando si è davanti per esempio a un pezzo di marmo, abbiamo tanti cavaatori, tanti artigiani che sono impiegati in questo settore, già l'artigiano vede in quella pietra qualcosa che riflette il suo carattere, riflette il suo territorio, riflette la sua cultura. Praticamente dà un'anima a quello che oggi vuole realizzare e quello che sarà il prodotto finale. Ed è questo ciò che ci distingue da tutte le altre elaborazioni più standardizzate e più omologate. Ed è un'unicità tipicamente di cui siamo orgogliosi, tipicamente nostra, del mondo artigiano.

IT4 Disabilità e intelligenza artificiale

Giornalista: A pochi giorni dalla giornata internazionale delle persone con disabilità che sarà il 3 dicembre, oggi Messina apre un confronto, un confronto per parlare di accessibilità, di inclusione, di diritti e lo fa con una conferenza al *Salone degli Specchi* dove specialisti, istituzioni, associazioni si interrogano su come l'intelligenza artificiale possa essere anche ausilio, possa essere ausilio di partecipazione per tutti.

Raffaele Carbone (Presidente Messina blind inclusive): L'intelligenza artificiale per noi è importante perché, come vedete io indosso degli occhiali che già è l'intelligenza artificiale, per cui attraverso gli smart forse noi riusciamo a vedere quello che ci sta di fronte a noi. Per cui l'intelligenza artificiale è uno strumento importante e ci serve e ci aiuta nella nostra vita quotidiana.

Giornalista: Proprio un'applicazione dell'intelligenza artificiale è il bastone collegato all'intelligenza artificiale?

Gimbattista Nava (Coordinatore Messina blind inclusive): Sì, effettivamente lo è perché abbiamo noi in collegamento oggi Marina Attini che è l'inventore di questo bastone con l'intelligenza artificiale che ci fa essere autonomi in tutte le parti comunicandoci con delle vibrazioni gli ostacoli sia bassi che anche un po' alti, le persone davanti e anche gli attraversamenti. Per cui l'intelligenza artificiale è quella cosa che a noi ci interessa tanto per essere autonomi e liberi per girare in tutti i luoghi della città.

Giuseppe Ruggieri (medico): Può essere di ausilio nelle cure in maniera indiretta, nel senso che l'intelligenza artificiale oggi come oggi è lo stadio attuale della sua evoluzione, scientifica è in grado di smaltire gran parte del lavoro burocratico in carico ai sanitari non soltanto ai medici, a tutti gli operatori del sistema e quindi risparmia a loro le sintomi da burnout, da sovraccarico e da stress che incidono ovviamente sulle prestazioni sanitarie. Dal punto di vista invece del rapporto medico-paziente - ed è il tema che affronto io nella mia breve relazione - naturalmente nessuna macchina può mai sostituire l'uomo e tanto meno il medico.

Lorenzo Carnevale (Ricercatore uniMe): L'intelligenza artificiale si è manifestata quasi come un tsunami nella società di oggi. Effettivamente si parla di bolla finanziaria ma quel che resterà dopo questo grande boom dell'intelligenza artificiale saranno soprattutto le idee. E di idee ce ne sono parecchie, soprattutto nel settore sanitario. Parlerò oggi anche di una storia, quella del premio Nobel per la chimica 2024, in cui diverse idee sono state unite per realizzare quelle che sono le strutture delle nuove proteine e questo potrà dare vita a nuovi farmaci, nuove metodologie per la cura. E soprattutto con l'intelligenza artificiale si potrà anche lavorare verso la medicina di precisione. Quindi una medicina che si potrà adattare maggiormente a quelle che sono le necessità del paziente e quindi essere particolarmente inclusivo.

IT5 Caro il mio caffè...

Cliente: Un euro e venti, un euro e trenta si può sempre pagare, rispetto alle altre città io trovo che a Napoli si paga molto di meno il caffè, sono stata a Monaco 5 euro, un caffè che non è caffè.

Speaker: Arriva anche a Napoli il caro caffè, un più 35% in soli 4 anni, superando la soglia dell'euro e venti. La capitale mondiale dell'espresso è quarta nella lista delle città dei rincari, dopo Bari, Parma e Pescara. Intaccato il portafoglio ma non il buon umore.

Giornalista: Ci hanno detto che il caffè è aumentato, è arrivato a 1,80.

Cliente 2: È vero, è vero, ma ne vale, vale molto.

Cameriere: Non è che siamo noi esercenti ad aumentare il caffè, è tutto quello che c'è dietro alla filiera del caffè. È il crudo che è aumentato. Poi diciamo che oggi è aumentato un poco tutto quanto.

Giornalista: A quanto è arrivato qui?

Cameriere: Noi adesso ce l'abbiamo 1,80 il caffè.

Gabriele Melluso (Presidente Assoutenti): La nostra analisi iniziata nel 2021 ha visto crescere il prezzo della tazzina qui a Napoli e in particolar modo in Campania dai 90 centesimi a 1 euro fino ad arrivare a 1,40 euro. Un altro dato rilevante è quello che si è passati dal 2021 con 6,3 miliardi di prezzo tazzina venduta al 2025 è a 7,5 miliardi di prezzo tazzina vendute e quindi c'è stato un incremento di circa 1,3 miliardo.

Cliente 2: Sì, c'è stato un aumento vertiginoso negli ultimi 4 anni, questo è vero, ma c'è stato anche l'aumento del costo, proprio della vita, non è solo la materia prima. Qua è tutto, è un mangiare, è una coda che si mangia, è un gira e gira, sai. Però ed è giusto si diceva addirittura che anche in Brasile, in Venezuela, la patria del caffè, no, della Colombia vi è dicendo, ci sono stati gli aumenti delle piantagioni.

Barista: C'è qualcuno che apprezza ancora perché sopra diciamo il caffè costa 1,50, 1,60, noi siamo uno dei bar che ce l'abbiamo ancora 1,30.

Cliente 3: Per noi che abitiamo al nord è diverso, mentre per chi è del posto assolutamente, sicuramente è una differenza che si sente.

Giornalista: Avete anche rilevato se i napoletani dopo questo momento bevono meno caffè?

G. Melluso: Assolutamente no, i napoletani non rinunciano al caffè, anzi hanno il momento natalizio, il momento d'incontro anche tra amici e parenti e quindi posso dire con certezza nessuno tocchi il caffè.

Quanto incide quest'aumento sul caffè sospeso?

Cameriere: No, a dire la verità i clienti che vengono qua comunque il caffè sospeso lo lasciano volentieri.

Cliente 4: Il caffè dovrebbe essere protetto come la materia prima, come la farina, il grano. Ma lo Stato oppure chi ci sta attorno dovrebbe aiutare a rimanere questo prodotto basso per il popolo, per tutti.