

A1.26.1 Scoprire i sapori con i sensi

Découvrir les saveurs avec les sens



1. Che tipo di cena è questa esperienza?
 - a. Una cena normale con musica alta
 - b. Una cena sensoriale nel buio
 - c. Una cena in un ufficio
 - d. Una cena solo con dolci
2. Quali sensi diventano protagonisti nel buio?
 - a. Il gusto, il tatto, l'olfatto e l'udito
 - b. Solo l'udito e la vista
 - c. La vista e il gusto
 - d. Solo il tatto
3. Che cosa può fare l'aroma durante la cena?
 - a. Confondere il cameriere
 - b. Evitare i ricordi
 - c. Evo care ricordi
 - d. Far dormire le persone
4. Chi guida le persone in questo viaggio sensoriale?
 - a. Un medico
 - b. Un cameriere famoso
 - c. La chef Barbara Dell'Argine
 - d. Un musicista

1-b 2-a 3-c 4-c

2. Lisez le dialogue et répondez aux questions.

Pietro partecipa a una degustazione di vini e Anna lo guida passo dopo passo.

Pietro participe à une dégustation de vins et Anna le guide pas à pas.

- Pietro:** Grazie per l'invito, è la mia prima degustazione di vini. *(Merci pour l'invitation, c'est ma première dégustation de vins.)*
- Anna:** Sono contenta che tu sia qui. Possiamo iniziare annusando il vino bianco: è piuttosto dolce. *(Je suis contente que tu sois ici. Nous pouvons commencer par sentir le vin blanc : il est plutôt doux.)*
- Pietro:** Sì, lo sento. È più dolce del vino che bevo di solito. *(Oui, je le sens. Il est plus doux que le vin que je bois d'habitude.)*
- Anna:** Ora prova ad assaggiarlo e dimmi com'è il gusto per te. *(Maintenant, essaie de le goûter et dis-moi quel est le goût pour toi.)*
- Pietro:** Mi sembra poco amaro, sicuramente più delicato di altri vini. *(Il me paraît peu amer, sûrement plus délicat que d'autres vins.)*
- Anna:** Bene, adesso annusa il vino rosso. Dovresti sentire un profumo più intenso. *(Bien, maintenant sens le vin rouge. Tu devrais percevoir un parfum plus intense.)*
- Pietro:** Sì, è più intenso e più aspro rispetto al bianco. *(Oui, il est plus intense et plus âpre que le blanc.)*
- Anna:** Prova un sorso e dimmi se il gusto è più deciso. *(Prends une gorgée et dis-moi si le goût est plus affirmé.)*
- Pietro:** È decisamente più deciso del bianco. La differenza si nota subito. *(Il est nettement plus affirmé que le blanc. La différence se remarque tout de suite.)*

Anna: Sì, il bianco e il rosso hanno due gusti molto diversi. Passiamo ad altri vini?

(Oui, le blanc et le rouge ont deux goûts très différents. Passons à d'autres vins ?)

Pietro: Sì, d'accordo. Sono curioso di provare anche gli altri.

(Oui, d'accord. Je suis curieux de goûter aussi les autres.)

1. Quale vino annusano per primo Pietro e Anna?

a. Un vino salato

b. Il vino bianco

c. Il vino rosso

d. Un vino scuro e duro

2. Che cosa dice Pietro del vino rosso?

a. È più dolce del bianco

b. È pulito e morbido

c. È silenzioso e chiaro

d. È più deciso del bianco

1-b 2-d