

A1.26.1 Scoprire i sapori con i sensi



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

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

2. Leggi il dialogo e rispondi alle domande.

Pietro: Grazie per l'invito, è la mia prima degustazione di vini.

Anna: Sono contenta che tu sia qui. Possiamo iniziare annusando il vino bianco: è piuttosto dolce.

Pietro: Sì, lo sento. È più dolce del vino che bevo di solito.

Anna: Ora prova ad assaggiarlo e dimmi com'è il gusto per te.

Pietro: Mi sembra poco amaro, sicuramente più delicato di altri vini.

Anna: Bene, adesso annusa il vino rosso. Dovresti sentire un profumo più intenso.

Pietro: Sì, è più intenso e più aspro rispetto al bianco.

Anna: Prova un sorso e dimmi se il gusto è più deciso.

Pietro: È decisamente più deciso del bianco. La differenza si nota subito.

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

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

1. Quale vino annusano per primo Pietro e Anna?
 - a. Il vino bianco
 - b. Un vino salato
 - 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-a 2-d