

B1.17 Alta cocina

- Aprende a expresar gustos avanzados
- Entender una carta avanzada



La comida casera	<i>(Il cibo casalingo)</i>	Blando	<i>(Morbido)</i>
La cocina internacional	<i>(La cucina internazionale)</i>	Crudo	<i>(Crudo)</i>
El restaurante de lujo	<i>(Il ristorante di lusso)</i>	Poco hecho	<i>(Poco cotto)</i>
El restaurante sencillo	<i>(Il ristorante semplice)</i>	Muy hecho	<i>(Ben cotto)</i>
La copa de vino	<i>(Il bicchiere di vino)</i>	Tomar un aperitivo	<i>(Prendere un aperitivo)</i>
El vaso de agua	<i>(Il bicchiere d'acqua)</i>	Traer el primer plato	<i>(Portare il primo piatto)</i>
La jarra	<i>(La brocca)</i>	Llevarse el segundo plato	<i>(Portare via il secondo piatto)</i>
El vino joven	<i>(Il vino giovane)</i>	Sentar bien	<i>(Stare bene (digerire))</i>
El reserva	<i>(Il riserva)</i>	Sentar mal	<i>(Stare male (digerire))</i>
Buen sabor	<i>(Buon sapore)</i>	Estar borracho	<i>(Essere ubriaco)</i>
Soso	<i>(Insipido)</i>	Tener resaca	<i>(Avere la sbornia)</i>
Picante	<i>(Piccante)</i>		

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo.

Fuimos a un restaurante en Toledo, conocido por su cocina de alta calidad. El **chef**, Víctor Sánchez Beato, aparece en la **Guía Michelin**. Para empezar, tomamos una cerveza y varios **aperitivos**, entre ellos un **chupito** de pulpo. Después pedimos platos salados, como un arroz meloso con **trufa**. Al final, comimos mazapán con queso y maracuyá; *para* terminar, fue perfecto. *Siamo andati in un ristorante a Toledo, noto per la sua cucina di alta qualità. Il **chef**, Víctor Sánchez Beato, figura nella **Guida Michelin**. Per cominciare, abbiamo preso una birra e diversi **antipasti**, tra cui un **chupito** di polpo. Poi abbiamo ordinato piatti salati, come un riso cremoso con **tartufo**. Alla fine, abbiamo mangiato marzapane con formaggio e frutto della passione; per concludere, è stato perfetto.*



1. ¿En qué ciudad estaba el restaurante que visitaron?
 - a. En Toledo
 - b. En Sevilla
 - c. En Madrid
 - d. En Valencia
2. ¿Qué reconocimiento profesional se menciona sobre el restaurante del chef?
 - a. Una estrella verde de hoteles
 - b. Un premio de cine
 - c. Un concurso de tapas local
 - d. La Guía Michelin
3. ¿Cuál de estos aperitivos probaron?
 - a. Croquetas de jamón
 - b. Un chupito de pulpo
 - c. Ensalada de pasta
 - d. Gazpacho con fresas
4. ¿Qué postre típico de Toledo comieron al final?
 - a. Churros con chocolate
 - b. Flan de huevo con nata
 - c. Tarta de queso con arándanos
 - d. Mazapán con queso y maracuyá

1-a 2-d 3-b 4-d

2. Grammatica: Dall'imperativo al discorso indiretto: dice que vengas; pide que trabajen...



Questo uso dello stile indiretto serve per trasmettere ordini, istruzioni o richieste di un'altra persona.

1. Stile indiretto verbo di comunicazione + que + congiuntivo.
2. Gli ordini si esprimono alla terza persona.
3. L'imperativo non si mantiene nello stile indiretto; gli ordini si esprimono con il **congiuntivo**.

Pronomi personali	Stile diretto	Stile indiretto
Tú Usted	"Sirve la bebida". (<i>"Serva la bevanda"</i> .)	Dice que sirva la bebida. (<i>Dice che serva la bevanda.</i>)
Vosotros Ustedes	"Traed el segundo plato". (<i>"Portate il secondo piatto"</i> .)	Pide que traigan el segundo plato. (<i>Chiede che portino il secondo piatto.</i>)

1. El jefe de sala me dice: «Ofrezca siempre el vino de la casa primero», así que me dice que _____ siempre el vino de la casa primero.
a. ofrezco b. ofrezca c. ofrecer d. ofrezcas
2. El camarero nos dice: «No entren en la cocina», es decir, nos dice que no _____ en la cocina.
a. entrar b. entran c. entráis d. entren

1. ofrezca 2. entren

Riscrivi le frasi

1. «Entra en la sala de reuniones y cierra la puerta.»

(*Chiede che entri nella sala riunioni e che chiuda la porta.*)

2. «Envía el informe hoy mismo, por favor.»

(*Le chiede di inviare il rapporto oggi stesso.*)

3. «Apagad los ordenadores antes de salir.»

(*La responsabile ricorda che spengano i computer prima di uscire.*)

3.Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- | | |
|------------------------------|--|
| a. Tomar un aperitivo | 1. En estilo indirecto: el camarero pide que traigan/elimine el segundo plato. |
| b. El reserva | 2. Antes de cenar, se toma una bebida y algo ligero para abrir el apetito. |
| c. Picante | 3. Sabor que pica en la boca; el camarero puede advertir que sea fuerte. |
| d. Llevarse el segundo plato | 4. Vino con crianza en bodega que ha envejecido más tiempo. |
| e. Sentar mal | 5. Decir que algo te provoca malestar o te hace sentir indisputado. |

a-2 b-4 c-3 d-1 e-5



2. Breve recensione: una cena di alta cucina a Toledo (Audio disponibile nell'app)

Compila gli spazi vuoti: restaurante de lujo, jarra, soso, reserva, resaca, buen sabor, copa de vino, picante

Reservé una mesa para una cena de trabajo en un _____ en Toledo, recomendado en una guía gastronómica. Elegimos el menú degustación con productos locales y cocina internacional. Antes del primer pase pedimos una _____ tinto: el somiller sugirió un _____, porque acompañaba mejor los platos con trufa. El servicio fue muy atento, aunque el ritmo de los pases era lento y entre plato y plato había bastante espera.

En general, la experiencia fue positiva por el _____ y la presentación. Aun así, un plato me pareció un poco _____ y otro resultó demasiado _____ para mi gusto; al comentarlo, el personal lo solucionó sin problema. También eché en falta que pusieran una _____ de agua en la mesa, ya que con el vino es fácil deshidratarse. Consejo final: si tomas un aperitivo y luego varias copas, al día siguiente puedes tener _____; mejor alternar con agua y evitar salir de allí borracho.

Ho prenotato un tavolo per una cena di lavoro in un ristorante di lusso a Toledo, consigliato in una guida gastronomica. Abbiamo scelto il menù degustazione con prodotti locali e cucina internazionale. Prima della prima portata abbiamo ordinato un bicchiere di vino rosso: il sommelier ha suggerito un riserva, perché accompagnava meglio i piatti con tartufo. Il servizio è stato molto attento, anche se il ritmo delle portate era lento e tra un piatto e l'altro c'era molta attesa.

In generale, l'esperienza è stata positiva per il buon sapore e la presentazione. Tuttavia, un piatto mi è sembrato un po' insipido e un altro è risultato troppo piccante per i miei gusti; quando l'ho fatto presente, il personale ha risolto il problema senza difficoltà. Mi è anche mancato che mettessero una brocca d'acqua sul tavolo, dato che con il vino è facile disidratarsi. Consiglio finale: se prendi un aperitivo e poi diversi bicchieri, il giorno dopo potresti avere la sbornia; è meglio alternare con acqua ed evitare di uscire ubriaco.

1. ¿Qué aspectos del servicio y del menú valora el autor, y qué críticas concretas menciona?

2. ¿Qué recomendación práctica da el autor sobre el consumo de vino y agua, y por qué?

3. Ascolta il frammento audio e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

La mujer recibió la carta del restaurante antes de la cena.

Vero Falso

Le gustan los segundos platos muy picantes y muy hechos porque le sientan bien.

Va a pedir vino y agua para evitar encontrarse mal al día siguiente.



4. Leggi il dialogo e rispondi alle domande

Camarera *Buenas noches. ¿Les apetece tomar un aperitivo mientras miran la carta?*
(Lucía): *(Buonasera. Vi va di prendere un aperitivo mentre guardate il menù?)*

Cliente *Sí, por favor. Una copa de vino y, si puede ser, también una jarra de agua para la mesa.*
(Andrés): *(Sì, per favore. Un bicchiere di vino e, se possibile, anche una caraffa d'acqua per il tavolo.)*

Camarera *Perfecto. ¿Prefiere un vino joven o un reserva? Hoy tenemos un tempranillo reserva de Ribera del Duero muy equilibrado.*
(Lucía): *(Perfetto. Preferisce un vino joven o un reserva? Oggi abbiamo un tempranillo reserva della Ribera del Duero molto equilibrato.)*

Cliente *Mejor el reserva, gracias. Y una duda sobre el tataki de atún: ¿viene muy hecho o más bien crudo?*
(Andrés): *(Meglio il reserva, grazie. E una domanda sul tataki di tonno: è molto cotto o piuttosto crudo?)*

Camarera *Se sirve poco hecho por fuera y crudo por dentro. Si lo quiere más hecho, se lo adaptamos sin problema.*
(Lucía): *(Si serve poco cotto fuori e crudo dentro. Se lo vuole più cotto, lo adattiamo senza problema.)*

Cliente *Entonces tráigalo un poco más hecho, por favor. La última vez me sentó mal comerlo tan crudo.*
(Andrés): *(Allora portatelo un po' più cotto, per favore. L'ultima volta mi ha dato fastidio mangiarlo così crudo.)*

Camarera *De acuerdo. Le traigo el primer plato así, y cuando termine me avisa para llevarme el segundo si necesitan un momento.*
(Lucía): *(D'accordo. Le porto il primo piatto così, e quando avrà finito mi avisi per portar via il secondo se avete bisogno di un momento.)*

Cliente *Genial. Y si nota que queda soso, ¿me puede traer una salsa picante aparte?*
(Andrés): *Así la ajusto yo.*
(Ottimo. E se nota che è insipido, può portarmi una salsa picante a parte? Così la regolo io.)



1. ¿Qué problema tiene Andrés con el tataki y qué cambio solicita exactamente?

2. En el diálogo aparecen “vino joven” y “reserva”. ¿Cuál elige Andrés y por qué?

5. WhatsApp

Hola, ¿qué tal? Soy Laura. Al final he conseguido mesa para el viernes a las 21:00 en un restaurante de alta cocina en Toledo (menú degustación).

Me han preguntado si tenemos **alergias o preferencias** (por ejemplo, nada **picante** o la carne **muy hecha/poco hecha**). También si queremos maridaje: una **copa de vino** por pase o solo **agua** (vaso o jarra).

¿Vienes seguro? Dime antes de mañana al mediodía para confirmarlo.



Scrivi una risposta appropriata: *Te confirmo que sí voy el viernes. / Prefiero que pidamos platos poco picantes. / En cuanto a la bebida, me gustaría...*

Verbi importanti

Tomar (*prendere*)

Subjuntivo presente

yo

tome

tú

tomes

él/ella/usted

tome

nosotros/nosotras

tomemos

vosotros/vosotras

toméis

ellos/ellas/ustedes

tomen

Servir (*servire*)

Imperativo

¡—!

¡Sirve!

¡Sirva!

¡Sirvamos!

¡Servid!