**Patrimoine : la gastronomie corse** 3m 05

<https://www.audio-lingua.eu/spip.php?article3573>

**A.** Répondez en utilisant cette petite liste de vocabulaire pour vous aider

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Français** | **Anglais** | **Français** | **Anglais** |
| fumé | smoked | fin | delicate, subtle |
| le terroir | soil, land | vieilli | aged |
| la vigne | vines | le foie | liver |
| les agrumes | citrus fruits | la braise | charcoal fire |
| la salaison | salting, salted | la semoule | semolina |
| l’échine de porc | rib, spare rib | la brebis | ewe |
| le civet de sanglier | wild boar stew | parfumé | flavoured |
| des châtaignes (f) | chestnuts | l’anis (m) | aniseed |
| l’ail (m) | garlic | les lentilles (f) | lentils |

1. Selon Elisa quels sont les deux aspects de la Corse dont on parle souvent ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Quels sont les six produits du terroir qu’elle énumère d’abord ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. C’est quoi, la *coppa* ? Où est-ce qu’elle a pu le déguster ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. La coppa se consomme cuite ou crue ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Le *lonzu*, c’est quoi exactement ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Décrivez le *figatelli*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. A quoi ressemble la *polenta* ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. C’est quoi, le *brocciu* ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Que dit Elisa enfin sur le *brocciu* ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Décrivez les *canistrellis*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**B.** En utilisant vos réponses faites une présentation orale sur la gastronomie corse. Ensuite faites la même chose **sans regarder vos notes**.

© frenchteacher.net 2017 Source : Audio-Lingua

**Answers**

1 Les paysages (scenery) et la gastronomie.

2. les oliviers, la vigne, des châtaignes, des agrumes, la charcuterie, le fromage.

3. Une salaison d’origine italienne et corse, faite à partir d’échine de porc. Elle a pu la déguster dans les petits marchés.

4. Crue.

5. Un morceau de cochon corse préparé en salaison, fin, fumé et vieilli.

6. Une sorte de saucisse fraîche faite avec de la viande et du porc, parfumé à l’ail, souvent grillée à la braise, dans une sauce avec des lentilles

7. A la semoule.

8. C’est une sorte de fromage.

9. Il ne faut pas le manquer !

10. C’est une sorte de biscuit parfumé au citron ou à l’anis.