



Video didattizzato  
Domande aperte, cloze a scelta multipla

15 marzo 2015  
Livello A1

## Intervista a un cuoco: Massimo della Ferrera

### 1. Prima di guardare il video.

Quali domande faresti a un cuoco? Scrivi almeno 3 domande.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### 2. Guarda il video una volta: sei riuscito a trovare le risposte alle tue domande?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### 3. Guarda il video più volte e scegli la risposta giusta.

#### 1. Massimo della Ferrera parla:

- a. del menù del suo ristorante
- b. del suo ristorante e dei suoi collaboratori
- c. di un piatto tipico del suo territorio

#### 2. Massimo fa il cuoco da:

- a. 11 anni
- b. 13 anni
- c. 15 anni

#### 3. Massimo usa per cucinare:

- a. i prodotti del posto dove abita
- b. i prodotti stranieri per creare piatti originali
- c. le ricette dei suoi fratelli

#### 4. La cosa più importante per Massimo è:

- a. andare d'accordo con i suoi fratelli
- b. trovare sempre dei piatti nuovi
- c. fare contenti i clienti



5. Nel ristorante Massimo lavora:

- a. solo con i suoi fratelli
- b. con dei collaboratori italiani e stranieri
- c. solo con collaboratori italiani

6. I collaboratori di Massimo sono:

- a. giapponesi
- b. coreani
- c. cinesi

7. Completa: Massimo dice che le due qualità che deve avere un bravo cuoco sono:

P \_ \_ I \_ N \_ A            e            C R \_ A \_ I V \_ T \_ .