

# KPN015

ortografico

## Conversazione

Campo	Valore
Codice	KPN015
Tipo	conversazione-libera
Durata	00:38:02
Partecipanti	3
Rapporto	simmetrico
Moderatore	no
Argomento	libero
Anno	2020
Punto di raccolta	RE

## Partecipanti

Codice	Occupazione	Genere	Regione	Età	Titolo di studio
PKP061	non-qualif	F	emilia-romagna	56-60	dip-tec-prof
PKP057	stud	F	emilia-romagna	21-25	laurea-in-corso
PKP062	tec	M	emilia-romagna	56-60	laurea

## Trascrizione

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP061	0:03-0:05	sto qua era mezzo chilo di baccalà pulito
PKP057	0:06-0:08	cioè senza il sale senza
PKP061	0:07-0:08	senza sale mh
PKP057	0:11-0:11	mh
	0:12-0:14	ah ecco una lisca no non è vero
PKP061	0:12-0:13	quindi
PKP062	0:15-0:16	quanto costa il baccalà
PKP061	0:16-0:18	mh abbastanza caro
	0:20-0:23	non mi ricordo però è una cosa
	0:23-0:26	piuttosto cara diciamo una volta era un mangiare da poveri adesso
	0:27-0:28	non lo è più
PKP057	0:29-0:29	mh
	0:30-0:32	è anche lungo da preparare
PKP061	0:32-0:32	mh
PKP057	0:34-0:35	questo l'hai preso un sacco di tempo fa però
PKP061	0:35-0:36	eh l'avrò preso
PKP057	0:36-0:37	dieci giorni fa
PKP061	0:37-0:38	un po' di più
	0:38-0:40	ma sai sotto sale poi non è che
PKP057	0:40-0:40	mh
	0:42-0:43	sì sì non fa niente

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP061	0:43-0:43	mh
PKP057	0:44-0:47	quindi questo è quello che si chiama alla vicentina
PKP061	0:48-0:49	sì alla vicentina
PKP057	0:49-0:49	mh
	0:55-0:57	e invece quello fatto col pomodoro rosso com'è
PKP061	0:57-0:58	ehm in umido
PKP057	0:58-1:00	ah umido okay generico
PKP061	1:01-1:04	mh è buono anche quello lì eh fatto così
PKP057	1:04-1:05	eh lo so
PKP061	1:05-1:08	questo devo dire che è molto liffò
PKP062	1:09-1:11	quello alla vicentina è più carico eh
	1:12-1:15	loro lo fan~ fanno almeno quello che ho mangiato là
PKP061	1:16-1:17	carico di sapori dici
PKP057	1:17-1:18	di grasso
PKP062	1:17-1:21	è è più denso sì più più cipolla più
	1:21-1:23	c'ha la farina dentro non so c'è anche qui mh
PKP061	1:22-1:23	anche questo
PKP062	1:25-1:27	però c'aveva tut~
PKP061	1:25-1:28	anche tua mamma lo fa più più denso
PKP057	1:27-1:30	più giotto eh dio va c~ c~ c'è un
	1:30-1:32	un dito di olio quando lo fa la nonna
PKP061	1:35-1:36	io c'avrò messo
PKP062	1:36-1:38	un po' è così veh anche
PKP061	1:39-1:43	io ci avrò messo allora su q~ su mezzo chilo ci andava
	1:43-1:49	centocinquanta emme elle di olio ma io ce ne ho messo molto meno
	1:52-1:56	dopo diventa troppo pesante a me piace anche così che si sente il suo sapore
PKP057	1:54-1:57	ma poi una volta si faceva col burro o no
PKP061	1:57-1:58	no no
PKP057	1:58-1:58	no
PKP061	1:58-2:00	è sempre stato fatto con l'olio veh xx
PKP062	1:59-1:59	mh
PKP057	2:00-2:00	mh
PKP061	2:00-2:01	mh
PKP057	2:03-2:05	scusa tra i poveri girava l'olio
PKP061	2:07-2:08	beh mh
PKP062	2:08-2:12	beh il burro era era un lusso eh c'era da da noi perché
PKP061	2:13-2:15	anche l'olio cioè l'olio l'olio da noi non è che
PKP057	2:14-2:17	beh l'olio secondo me di più non è tipico nostro
PKP062	2:15-2:16	sì anche l'olio sì
PKP061	2:16-2:19	però non lo so come lo facevano una volta ecco te lo dico sinceramente
PKP057	2:19-2:21	forse ci mettevano più latte
PKP061	2:21-2:22	forse
PKP057	2:26-2:26	beh
PKP061	2:27-2:29	mh comunque buono a me piace
PKP057	2:29-2:30	molto molto buono
PKP061	2:31-2:33	sì quello che fa la nonna è più tacconento

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP062	2:34-2:35	mh
PKP057	2:38-2:38	mh
PKP061	2:39-2:41	è più cremoso è più
	2:41-2:45	ma non ho voluto calcare né di olio e né di farina anche
PKP057	2:47-2:47	mh
	2:50-2:52	sì apprezza di più anche il pesce dopo
PKP061	2:51-2:55	che poi ci va nella mh diciamo
	2:56-3:00	pesce lo devi passare dentro la farina e al parmigiano
PKP057	3:01-3:02	mh
PKP061	3:04-3:07	io però dopo non ne ho aggiunto per fare
PKP057	3:08-3:09	ah perché bisognava aggiungerne anche
PKP061	3:09-3:15	no no no però dico per se vuoi far più denso ci metti un po' di farina dentro
PKP062	3:15-3:15	mh
	3:19-3:24	ti ricordi il filmato di quella di quando lo preparano in quel ristorante là o no
	3:24-3:27	e là partivano dal secco però eh qui questo te invece
PKP057	3:28-3:28	che filmato
PKP062	3:28-3:30	non sei partita dal secco qui o sì
PKP061	3:30-3:33	no io sono partita proprio dal baccalà non dallo stoccafisso
PKP062	3:33-3:33	ah
PKP061	3:35-3:39	il baccalà parte con il baccalà mh sai che è sottosale
PKP062	3:38-3:42	là però partivano partivano dal da quello secco dal
PKP061	3:42-3:43	dallo stoccafisso
PKP057	3:42-3:44	ma secondo me son due cose diverse
PKP062	3:45-3:46	mah il baccalà alla vicentina
PKP057	3:47-3:48	si fa con lo stoccafisso
PKP062	3:48-3:49	mah la la
	3:50-3:52	il filmato che dove faceva vedere com~
PKP061	3:52-3:54	ma che filmato è scusa che non me lo ricordo
PKP057	3:52-3:53	ma che filmato
PKP062	3:54-4:04	è un filmato provato da dalla mh congrega c'è del del mh non so come si chiami il del baccalà dello stoccafisso non so lì nel vicentino
	4:04-4:13	la la trattoria lì del vicentino che aveva questa questa questa ricetta e faceva c'è un filmato che dove fanno vedere la preparazione
	4:13-4:20	e partono dallo stoccafisso lo passano per i rulli lo battono per ammorbidirlo poi dopo lo mettono in bagno
	4:22-4:30	e poi c'è tutta una preparazione che non è quella che com'è non è uguale dappertutto
PKP057	4:28-4:31	mh xx
PKP062	4:34-4:37	però eh però lì partivan dal secco
PKP057	4:35-4:36	grazie
	4:44-4:51	beh allora forse cambia solo in base a se inizi con lo stoccafisso o se inizi con il pesce sotto sale
PKP061	4:51-4:52	dici per la cremosità
	4:54-4:55	mh no xx
PKP062	4:54-4:55	no era diverso
PKP057	4:55-4:56	per il procedimento
PKP061	4:56-4:57	mh

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP062	4:57-4:59	quella là ad esempio facevano adesso
	5:00-5:02	dovrei bisognerebbe rivederla però
	5:02-5:06	prendevano il pesce reidratato
	5:06-5:09	stendevano il f~ il filettone
	5:09-5:11	ci mettevano sopra lo strato di cipolla
	5:12-5:14	e la farina
	5:14-5:17	poi se ci va il formaggio ci sarà andato anche il formaggio non mi ricordo più
	5:18-5:24	e gli mettevano facevano un panino e con due due filetti con in mezzo sta roba qua
	5:24-5:29	che veniva poi arr~ no scusa era uno solo poi veniva arrotolato e legato
	5:29-5:32	e facevano un cilindro
	5:33-5:39	e legato che poi dopo col quale poi questi cilindri li mettevano in un pentolone sul fuoco
	5:39-5:43	con un sac d'oli e cos a boier
PKP057	5:43-5:46	ah ho capito ma tu ti riferisci alla sfida di masterchef
PKP061	5:46-5:47	ah sì sì ecco dove l'hai visto
PKP062	5:47-5:48	no no io l'ho visto
PKP061	5:48-5:52	sì sì era era una sfida di masterchef dove c'erano
PKP057	5:49-5:52	era una sfida di masterchef a vicenza
PKP061	5:52-5:55	a vicenza dove c'erano i mastri
PKP057	5:55-5:56	i mastri baccalai li
PKP062	5:55-5:55	ah sì
PKP061	5:55-5:56	sì sì
	5:57-5:58	m'è venuto in mente
PKP057	6:00-6:01	secondo me sì
PKP061	6:01-6:04	mh fanno la sfida su quella cosa li
PKP057	6:04-6:04	mh
	6:05-6:09	è vero che facevano il rotolo sì è una roba diversa proprio
PKP062	6:09-6:14	dopo il rotolo lo tagliano lo tagliano a fettone
PKP061	6:14-6:15	sì sì sì l'abbiamo visto li
PKP062	6:15-6:20	e quando e quando l'ho preso li al cavallino li no al cavallino al leoncino
PKP057	6:20-6:21	era così
PKP062	6:21-6:26	ce l'ha~ ce l'hanno portato ancora ap~ a legato
	6:26-6:29	e poi ce l'ha rotto ce l'ha rotto li davanti col sugo a parte
PKP057	6:28-6:28	mh
	6:29-6:30	mhmh
PKP062	6:31-6:34	è è un modo di farlo che non credo che sia l'unico eh
PKP061	6:33-6:34	ma potreb~
	6:35-6:37	forse la tradizione è quella li
PKP062	6:38-6:39	gli ingredienti son quelli meh
	6:39-6:42	secondo me può essere semplicemente mh
	6:43-6:46	una variante chiaro che va a insaporire il pesce perché
	6:46-6:49	te tel fe coser con eh con la cipolla
PKP061	6:50-6:51	beh anche qua hai visto che ce ne ho messa
PKP062	6:51-6:54	dentro no ma le~ legata voglio dire

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP057	6:51-6:53	c'è sicuramente è fatt~
	6:54-6:56	sicuramente fatto così è più rapido
	6:56-7:00	cioè che poi non è rapido però è più rapido che fare tutto il resto
PKP062	7:00-7:01	ah sì sì
PKP061	7:04-7:05	cioè ci sono anche delle cose che
	7:08-7:10	mh sì con metodi diversi
	7:11-7:14	c'è anche molta scena per alcuni aspetti eh perché
PKP057	7:18-7:21	beh sicuramente uno che lo fa in casa non fa il rotolo
PKP061	7:21-7:24	alla fine la farina formaggio e il latte
PKP062	7:25-7:27	beh gli ingredienti son poi sempre quelli
PKP061	7:26-7:27	quelli lì
PKP057	7:39-7:41	questo sughetto è proprio
PKP061	7:44-7:45	liffò
PKP057	7:45-7:45	mh
PKP061	7:46-7:46	eh
PKP057	7:46-7:47	mh
PKP062	7:48-7:52	quasi quasi mi rovescio addosso il piatto per vedere la reazione della mamma com'è e poi la registrazione
PKP057	7:52-7:57	secondo me ti ammazza la mamma
	7:57-8:02	non fai in tempo a vedere la registrazione
PKP061	8:03-8:07	sì anche perché spadellare una cosa così dopo da una maglia c'è da ridere
PKP057	8:06-8:09	beh va beh beh le dai fuoco dirett~ la butti
PKP061	8:09-8:10	c'è da ridere
PKP057	8:10-8:11	fai uno dei sacchi
PKP062	8:10-8:14	la metti nel la metti nel camino la usi per accendere il camino
PKP057	8:14-8:18	fai uno dei s~ dei diecimila sacchi che abbiam portato via qualche settimana fa
PKP062	8:22-8:23	buono comunque eh
PKP057	8:23-8:24	mhmh
PKP062	8:25-8:26	perché poi il concetto è quello eh
PKP061	8:31-8:33	qua ho fatto la ricetta di tua madre
PKP062	8:34-8:35	molto buono
PKP057	8:35-8:36	ridosando i grassi
PKP061	8:36-8:38	ovviamente ridosando i grassi
PKP062	8:38-8:41	beh è molto più magro di di quello che fa la mh la nonna
PKP061	8:41-8:48	che sicuramente il eh è più liffò però dopo ragazzi è indigeribile
PKP057	8:48-8:53	per me non diventa neanche più liffò quando è troppo grasso cioè
PKP062	8:53-8:56	no è molto liffò giada
PKP057	8:55-9:00	no no okay però dopo un po' diventa stonoso cioè dopo un po' ti fermi
PKP061	8:58-9:01	no c'è che lo digerisci dopo tre giorni
PKP057	9:01-9:01	mh
PKP061	9:02-9:02	mh
PKP062	9:03-9:04	dopo troppo è troppo
PKP061	9:04-9:05	mh esatto
PKP057	9:05-9:05	mh
	9:06-9:10	ecco tipo anche adesso mi se~

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP062	9:09–9:10	too much is too much
PKP061	9:10–9:11	ti sei ingr~ incriccata
PKP057	9:11–9:13	mi sento un incriccamento qua qua
PKP061	9:14–9:14	mh
PKP057	9:14–9:15	qui sotto la scapola
PKP061	9:15–9:16	sotto la scapola mh
PKP057	9:18–9:19	va beh
PKP061	9:19–9:20	buono anche con il panino però
PKP057	9:20–9:20	eh
PKP061	9:21–9:22	questo sughetto
PKP062	9:22–9:22	eh sì eh
PKP057	9:23–9:26	io stasera vado da stefano che mi cucina thailandese
PKP061	9:27–9:29	lo sai cosa ti fa te l'ha detto
PKP057	9:29–9:36	beh sì mi fa un piatto coi gamberi piccante ehm
PKP062	9:36–9:39	piccante medio leggero pesante
PKP057	9:37–9:38	eh n~ non lo so
	9:39–9:42	però infatti mi ha chiesto di portare i gamberi
	9:43–9:45	ne porterò un po' del sacchetto che abbiamo
PKP061	9:45–9:45	sì sì
	9:48–9:50	ti sfoghi un po' col piccante visto che in casa
PKP057	9:50–9:52	eh sono un po' in astinenza infatti
	9:54–9:58	abbiamo appena comprato le spezie dall'indianino
PKP061	9:58–9:58	beh
PKP057	9:58–9:59	e non abbiamo più potuto usarle
PKP061	9:59–10:01	beh quando vuoi usale tanto
PKP057	10:01–10:04	ma no non mi faccio una cosa piccante solo per me
PKP061	10:05–10:06	ma anche per il papà
PKP062	10:08–10:08	eh
	10:13–10:15	bene ottimo
PKP061	10:16–10:17	ci sta bene quel vino qua
PKP062	10:17–10:17	mh
PKP057	10:17–10:19	sì molto buono
PKP061	10:19–10:23	bello è è adatto per questo piatto è bello deciso
PKP062	10:23–10:23	mh
PKP057	10:24–10:24	mh
PKP062	10:25–10:28	a me sinceramente non m'entusiasma è buono
PKP057	10:32–10:35	scusa questo è lo stesso che t'ha portato il moscato buono ah
PKP061	10:34–10:35	no no no no no
PKP062	10:34–10:35	no
	10:36–10:38	manca un po' di sapidità in questo qua
	10:38–10:40	questo è soave del veneto
PKP057	10:40–10:40	mh
PKP062	10:43–10:47	manca un po' di sapidità in bocca è un po' è secco il vino e va bene
	10:49–10:53	però manca quel contorno che che te lo fa gradire così secco
	10:53–11:02	in genere il fatto che sia ti dia quel quel senso di acid~ di fresco di acidino e invece è un vino caldo in bocca
PKP057	10:53–10:54	mh

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP061	11:03–11:09	questa mattina quando sono uscita e son passata di fianco lì alla zecca e s'è sentito spem ho detto veh
	11:09–11:12	secondo me se lo bevono tra di loro il vino
	11:12–11:15	non c'era nessuno secondo me
PKP062	11:14–11:14	eh beh
PKP057	11:16–11:21	ehm a proposito della zecca eh domani fanno un pranzo a tema
PKP061	11:21–11:22	quelli della zecca
PKP057	11:22–11:32	sì praticamente si sono messi d'accordo con lo shabu che è un mh è un ristorante orientale di carpi
PKP061	11:23–11:23	mo veh
	11:31–11:31	mh
	11:32–11:32	mh
PKP057	11:33–11:37	un orientale però tendente all'italiano
	11:37–11:40	c'han dei gusti anche un po' nostrani ecco
PKP062	11:40–11:44	tortelli di di pesce crudo
PKP057	11:41–11:45	no tortelli di salmone
	11:46–11:54	ehm e la fra che c'è stata m'ha detto che è uno dei degli orientali più buoni in zona in assoluto
PKP061	11:54–11:54	ah sì
PKP057	11:54–11:54	sì
PKP062	11:54–11:57	beh ci andiamo domani prenotiamo
	11:57–11:57	quanto ci vuole
PKP057	11:57–12:01	eh aspetta e praticamente si son messi d'accordo allora
	12:01–12:04	quelli dello shabu gli danno tot piatti che sono tipo
	12:05–12:09	cinque o sei tra cui scegliere c'è non c'è tutto un menù
PKP062	12:08–12:09	beh certo
PKP057	12:10–12:16	cinque o sei e dopo a te rimane da scegliere il vino lì tra quelli proposti dalla zecca
	12:17–12:22	e mangi fundamentalmente sì pesce crudo e sushi quindi
PKP062	12:22–12:23	e quanto costa
PKP057	12:23–12:25	ah lì dipende dai piatti che prendi
	12:25–12:29	c'è il listino dopo te lo faccio vedere c'è il listino p~
PKP061	12:27–12:27	alla carta
PKP062	12:27–12:30	no ma io credevo fosse un pranzo con menù fisso
PKP057	12:29–12:35	ah no no no no no scegli tu tra i piatti che vuoi paghi i piatti e poi paghi il vino che prendi
PKP062	12:35–12:37	beh prenotiamo andiamo
PKP057	12:37–12:38	la mamma voleva fare il pollo
PKP062	12:40–12:40	mangiamo il pollo
PKP061	12:41–12:45	là alla zecca andiamo là col con il pollo
PKP057	12:41–12:44	lo portiamo la'
PKP062	12:45–12:49	secondo me lascian lì lo shabu lì eh
PKP061	12:46–12:49	lascian lì
	12:50–12:53	fai sentire un pezzo di quella che mangiano quei signori lì
PKP057	12:53–12:54	mh
PKP062	12:54–12:56	vorrei quello di quello che han preso i signori
PKP061	13:00–13:02	no facciamo come volete se volete andare
PKP057	13:02–13:11	oh ehm ho rivisto papà la ford rossa parcheggiata in piazza eh oh parcheggia meglio eh

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP061	13:11–13:12	vedi che serve
PKP062	13:11–13:12	parcheggiata bene
PKP057	13:13–13:16	parcheggiata meglio è un paio di giorni che la vedo messa meglio
PKP061	13:16–13:17	eh le cose delle volte dirle
PKP062	13:17–13:19	mettigli il biglietto
PKP057	13:18–13:23	eh infatti volevo scrivergli un altro biglietto con scritto non so grazie ben fatto
PKP062	13:23–13:26	ti tengo d'occhio
PKP061	13:24–13:25	mh così
PKP057	13:26–13:27	sì poi ci metto la faccina
PKP061	13:26–13:29	la faccina trac con gli occhietti
PKP057	13:29–13:29	mh
PKP061	13:29–13:36	io mangio ehm in effetti ha un se non lo mangi insieme ha qualcosa di violento un po'
	13:37–13:39	perché è violento in bocca che cos'è
PKP062	13:38–13:42	mh gli manca per me gli manca
	13:42–13:47	è buono nel profumo e anche l'ingresso in boc~ la prima parte in bocca è buona
PKP061	13:47–13:47	poi dopo
PKP062	13:47–13:52	poi dopo un vino secco che finisce miseramente secondo me
PKP057	13:52–13:54	ha un odore stranissimo un profumo stranissimo
PKP062	13:55–14:04	e secondo me manca manca appunto d~ di quella sapidità freschezza in bocca che ti deve ti deve
PKP061	14:03–14:10	bella l'etichetta però anche la bottiglia mi piace molto visto l'etichetta che bella stile franshese
PKP062	14:04–14:05	no è molto bella
PKP061	14:11–14:12	molto bella
PKP057	14:11–14:11	sì
	14:13–14:15	non mi piace questo che viene in fuori
PKP061	14:15–14:15	lo stemma
PKP062	14:16–14:18	eh però sta bene la bottiglia in sè
PKP057	14:18–14:19	mh
PKP062	14:20–14:25	poteva poteva anche far senza però su una bottiglia col collo stretto così e senza spalle
PKP057	14:24–14:31	ha un profumo assurdo sa di quel mh di quel pasticcino che fa l'alfieri
	14:33–14:38	quello con e giallo con e il maracuja e coso
	14:39–14:40	senti senti il profumo
	14:42–14:44	punge il profumo senti
PKP061	14:44–14:44	mh
	15:00–15:01	soave
	15:03–15:03	classico
PKP062	15:08–15:10	mh io faccio sui bianchi faccio fatica a
	15:12–15:14	individuare i profumi
	15:14–15:18	ci son dei profumi che non riesco a dire che è un profumo floreale
PKP057	15:18–15:22	no non è floreale è mh è fruttato ma piccante
	15:22–15:27	come quando apri il ma~ il frutto della passione che ha quell'odore acido subito
PKP061	15:27–15:27	mh mh

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP057	15:28–15:29	che ha quel
PKP061	15:29–15:29	però c'ha quel profumo
PKP057	15:30–15:34	che però è dolce è dolce ma è acido allo stesso tempo
PKP061	15:32–15:34	mhmh mhmh mh
	15:35–15:37	mi dai una clementina chichi
PKP057	15:38–15:39	ed è così secondo me
PKP062	15:39–15:41	secondo me è in bocca che non è
PKP057	15:41–15:42	in bocca pizzica
PKP062	15:43–15:44	no
PKP057	15:44–15:44	no
PKP062	15:46–15:49	eh in bocca è caldo è un vino caldo cade
	15:50–15:56	hai presente beh te non te lo ricordi il vermentino s~ in sardegna vino da quattordici gradi
	15:56–15:57	lo metti in bocca
	15:57–16:01	e sembra di bere una cosa freschissima una cosa
	16:02–16:08	che che ti ti ti agevola la sa~ ti ti aiuta a salivare quelle cose lì
	16:08–16:11	questo qua è un vino che è tende a spegnersi
PKP057	16:11–16:16	quello è vero però ha un momento dopo che lo mandi giù
PKP062	16:16–16:22	ma quello perché comunque ha mh il v~ il vino è acido di per sè quindi a ghè tredes grèd ahn
	16:22–16:26	a parte che secondo me si sentono è un~ una gradazione che però non ha
PKP061	16:26–16:28	sì sì beh è alcolico
PKP062	16:27–16:36	non ha la fr~ la mh la mineralità diciamo son quei vini proprio caldi
PKP061	16:39–16:40	questa che cos'è una torre
PKP062	16:42–16:44	è il simbolo che e è ripor~
PKP057	16:44–16:45	sembra un faro
PKP061	16:44–16:45	c'è c'è anche qua
PKP062	16:45–16:51	è riportato il simbolo che emh è riportato su un campanile lì di uno dei paesi lì intorno
	16:53–16:57	me l'ha detto e è proprio una uno stemma classico
PKP061	16:57–16:58	eh sì si capisce
PKP062	16:58–17:02	ma lui voleva aveva visto una bottiglia francese e allora
	17:03–17:08	aveva visto che vetreria era e aveva chiesto quella bottiglia lì e i g'ahn det sì la possiamo fare fa'
	17:08–17:12	però cambiamo lo stemma perché quello là non possiamo darvelo
PKP057	17:12–17:12	mh
PKP062	17:12–17:16	è registrato e allora ha riportato quello ma è molto bella
PKP061	17:20–17:23	è molto bella mh mi piace anche la forma di quella bottiglia lì
PKP057	17:22–17:25	comunque l'etichetta è assurda perché non è dritta
	17:27–17:29	cioè sarebbe dritta se non ci fosse questa parte qua
PKP062	17:27–17:28	beh no eh
	17:30–17:35	non è simmetrica non è simmetrica dritt~ dritta è un'altra cosa
PKP061	17:31–17:32	cosa vuol dire xxx
PKP057	17:31–17:38	non è simmetrica vedi mi son sbagliata non è simmetrica perché qua finisce qua ma qua finisce qua
PKP062	17:38–17:43	c'ha un c'ha un prolungamento per eh sì sì per portare no c'è la
PKP057	17:40–17:41	questo è il prolungamento
PKP061	17:41–17:42	per evitare la controetichetta

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP062	17:44–17:45	ah non c'è ah
PKP061	17:44–17:46	non c'è la controetichetta
PKP057	17:44–17:46	non c'è è questa qua
PKP062	17:45–17:46	ah è messa tutta davanti
PKP061	17:48–17:51	per per evitare la controetichetta ha messo quella cosa lì che
PKP062	17:51–17:54	c'ha un po' di agrumato nel profumo ecco
PKP057	17:56–17:57	cosa vuoi ah
PKP061	17:56–17:58	un'altra clementina grazie
PKP062	17:58–18:05	c'ha del profumo c'ha del profumo agrumato e qui sicuramente c'han lavorato con con dei lieviti e allo scopo
PKP057	18:10–18:16	papà per fare il corso da sommelier ovviamente non ora perché è impossibile ehm
	18:17–18:21	in zona c'è solo albinea albinea
PKP062	18:21–18:34	albinea canali qui a reggio il il la l'associazione italiana lo fa albinea canali e poi lo chiede anche la chiedeva anche da noi la sala alcuni corsi li ha fatti anche da noi
PKP061	18:34–18:35	ad arceto
PKP062	18:35–18:36	mh ad arceto sì
PKP057	18:40–18:44	beh in un futuro mi piacerebbe farlo quel corso
PKP061	18:43–18:47	perché no giorgia quando quando sarà possibile
PKP062	18:45–18:45	mh
PKP057	18:45–18:46	eh no no infatti mi piacerebbe
PKP062	18:48–18:52	beh però potresti anche ehm
	18:53–18:56	se ti leggi i libri di degustazione eh
	18:56–19:00	poi te ti aiuto a interpretarli e
PKP057	19:00–19:01	ce li hai tu i libri
PKP062	19:01–19:05	cioè dipende se a te ti interessa conseguire il co~ il
PKP057	19:04–19:06	sì a me piacerebbe
PKP062	19:06–19:09	eh però fi~ se non f~ se non arrivi al terzo non serve a niente
PKP057	19:09–19:13	eh no no lo so infatti m~ mi piacerebbe studiarlo per intero quella cosa lì
	19:14–19:17	più che altro che mi piacerebbe perché
	19:19–19:24	cioè mi interessa però mh so di non sapere quindi
	19:25–19:27	mi piacerebbe ricevere
PKP062	19:26–19:27	beh partono tutti così
PKP057	19:27–19:30	no no infatti però mi piacerebbe mh insomma
	19:30–19:37	perché al di là di chiedere a te le cose io non posso chiederti di farmi un corso da sommelier anche perché non sei un sommelier però
PKP062	19:37–19:39	allora c'è c'è c'è una cosa da dire la
	19:41–19:52	la la il corso insegna però eh insegna a degustare gli aspetti da guardare c'è le cose scritte nei libri cioè te le insegna
PKP057	19:49–19:50	sì
PKP062	19:52–19:56	però poi dopo non sono in grado di trasmetterti
PKP057	19:57–20:00	beh dopo sta a te dopo applicarti
PKP062	19:58–20:02	di di trasmetterti chissà che cosa eccetera e sì sì ehm
	20:03–20:09	ehm da quello che mi han detto il primo anno ci son le basi
	20:12–20:14	cof cof è tradotto cof cof
PKP057	20:16–20:19	ma puoi restare
PKP062	20:20–20:25	ride

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP057	20:26–20:30	cosa l'è andato di traverso il bianco del
PKP062	20:30–20:34	non so se ha bevuto o la o la o magari la la clementina che
	20:37–20:47	ci sono i principi della degustazione dove sono i gusti quali sono i gusti quelle cose lì che sono le cose più diciamo più immediate ma sono anche le più importanti
	20:49–20:51	poi ci sono i descrittori che in realtà
	20:53–21:01	eh rigirano rimestano molto la stessa minestra molto spesso anche gli stessi sommelier poi
	21:01–21:10	ci sono sono pochi quelli bravi davvero in grado di di cambiare giudizio di essere coerenti così
	21:10–21:17	e poi insegnano e un po' di di principi di vinificazione
PKP057	21:17–21:17	sì
PKP062	21:17–21:22	e quelli lì li puoi imparare anche fuori da un corso ehm le regioni e italiane e del mondo dove si fa vino e e sinceramente
	21:35–21:41	io non riesco a capire quel lavoro lì perché uno debba studiarlo per sapere tutto di tutto che è impossibile
PKP061	21:41–21:45	mh xx talmente grossa è difficile
PKP062	21:41–21:45	perché c'è una varietà di vini che se uno non si mette lì
	21:45–21:49	ci vuole una vita a costruirsi un'esperienza è non sarà mai un'esperienza
	21:49–21:54	col fatto che poi il vino cambia nel corso di un decennio nella stessa zona
	21:54–21:58	cambia nel senso che cambiano i gusti cambiano le tecniche e così e
	21:58–22:01	uno non sarà mai completo
	22:01–22:08	e poi e arriva un punto che al secondo corso mi pare che studino
	22:10–22:13	o al terzo non mi ricordo più a un certo punto studiano solo gli abbinamenti
PKP057	22:14–22:14	ah
PKP062	22:14–22:19	gli abbinamenti e ti preparano perché quando uno è sommelier al terzo grado
	22:20–22:24	e può anche decidere di farlo per professione e allora un sommelier a quel punto lì
PKP057	22:23–22:23	sì
	22:25–22:27	sì dev'essere in grado anche di
PKP062	22:26–22:31	sì è chiaro è chiaro che da solo non ti conosce nessuno non ti chiama nessuno però
	22:31–22:33	chi è iscritto all'associazione comincia a partecipare
	22:34–22:37	all'attività dell'associazione che partecipa come tale a
	22:38–22:43	non so per dire dà disponibilità al vinitaly per appoggiare degli stand o cose del genere
	22:43–22:49	dà disponibilità ai supermercati che richiedono la presenza di un sommelier eccetera eccetera
PKP057	22:45–22:45	sì
PKP061	22:47–22:47	mh
PKP057	22:48–22:49	si magari per l'allestimento
PKP062	22:49–22:59	ma anche per anche per e gli abbinamenti anche sui cibi tu vai là e dici con questo prosciutto qui la su giù con questo
PKP057	22:51–22:52	sì
	22:53–22:53	mhmh
	22:55–22:57	sì ah ah ah

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP062	22:59–23:03	per la formazione nel all'interno di un di un e
	23:04–23:09	di un supermercato del personale per per l'addetto esatto
PKP057	23:06–23:08	sì per l'add~ per l'addetto che mh
PKP062	23:09–23:12	perché possa un minimo avere un minimo di informazioni mh e così
	23:14–23:20	mh io cioè bisogna proprio nascere con quella passione lì per
	23:21–23:25	per pensare di di di svolgerla come come attività
PKP057	23:25–23:28	ma io n~ non ho interesse a svolgerla come attività
	23:28–23:36	però per cultura personale mi interesserebbe molto conoscere di più ciò che conc~
PKP062	23:35–23:44	beh quella quella te la devi te la devi costruire te c'è poco da fare perché basta avere un
	23:44–23:49	qualche qualche pubblicazione sulle denominazioni e e poi dopo uno deve partire
	23:49–23:53	in italia ce n'è un'infinità che non basta una vita per capirle quindi
	23:54–23:58	è abbastanza cioè dopo se uno lo fa di mestiere acquisisce
	23:58–24:00	un una larghezza di vedute
	24:03–24:09	s~ ad esempio ci si può fare un'idea di come possano essere i vini
	24:09–24:14	e dell'alto adige senza avere la pretesa di conoscerli
	24:15–24:19	nel dettaglio però il gusto dell'alto adige è un gusto
	24:19–24:23	il gusto del e della valpolicella è è un tipo di gusto
	24:23–24:30	que~ quando sono anche la tecnica dà dà delle caratteristiche precise quindi vini passiti
	24:30–24:36	e o parzialmente passiti come quelli della valpolicella mh riportano certi gusti
	24:37–24:40	quelle sono cose belle da imparare quelle sì
	24:40–24:50	ma sinceramente io il corso sommelier per me è sopravvalutato è anche molto costoso e e lungo lo lo tengono lungo per giustificare anche
PKP061	24:49–24:53	eh così mh sì eh tre anni di corso
PKP062	24:53–24:57	sai dai devono loro cioè poi è la loro attività e quindi
	24:57–24:59	c'è anche della gente brava eh
	24:59–25:03	hanno anche d~ d~ dei docenti e
PKP061	25:02–25:02	rosso
PKP057	25:04–25:04	sì
PKP062	25:05–25:11	hanno anche dei docenti che c'è gente che sai poi è poi gente che lo fa per passione e poi si specializza e magari si specializza
	25:11–25:20	magari c'è gente che ha la passione per lo champagne e e ti e lo chia- mano per fare una lezione sullo champagne e quello lì
	25:20–25:23	ne sa più di tanti altri suoi colleghi sullo champagne
	25:23–25:29	così come può essere e su sui piemontesi
	25:29–25:32	ho visto che spiegavano ci sono delle cose che non so neanche io
	25:32–25:39	e il barolo dicevano c'è questa zona che è quella più a ovest poi c'è quella di là c'è mh
	25:40–25:46	c'è va~ vanno hanno il tempo d'andarsi a scuriosare la geografia an- che del eh cioè
PKP057	25:40–25:42	sì dopo la gente si specializza
PKP062	25:46–25:51	loro vivono il vino dalla parte del consumatore e dell'appassionato
PKP057	25:51–25:51	mh
PKP062	25:51–25:57	mentre per dire l'enologo la vive dal punto di vista tecnico per per fare il vino

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP057	25:56–25:59	ah beh sì è una cosa completamente diversa
PKP062	25:58–26:01	cambia esatto cambia cambia completamente
PKP057	26:01–26:10	cioè essere un enologo significa anche sapere di di chimica di un minimo di fisica di cioè è una cosa diversa
PKP062	26:08–26:11	sì ma p~ dopo è è può essere anche limitante
	26:11–26:28	dopo sono rari ci sono ci sono e però gli enologi che sono bravi a fare un lavoro e anche magari a a a a descrivere e a descrivere un vino e comunicare agli altri che che vino fanno
	26:28–26:30	non è così così semplice
	26:31–26:34	il sommelier personalmente diffido molto perché
	26:35–26:40	siccome sono persone rare in assoluto quelle che sono capaci di comunicare bene un vino
	26:40–26:42	lo sono anche fra i sommelier
	26:42–26:47	per cui il sommelier che nasce come categoria comunicativa
	26:47–26:53	in rapporto al totale di sommelier credo che siano veramente pochi quelli capaci di spiegarti un vino
PKP057	26:50–26:50	mh
	26:56–26:59	sì beh dopo lì si tratta anche di
	27:01–27:07	di cioè si entra anche nell'ambito caratteriale anche di uno com'è che interessi ha insomma
PKP062	27:07–27:09	no però è anche questione
PKP057	27:09–27:13	cioè se uno ha intenzione di farlo anche solo per unicamente per sè stesso per
	27:14–27:20	imparare cose nuove così poi non n~ ci sta anche che non gli abbia interesse poi a
PKP062	27:21–27:27	mah se te fossi fuori da cioè se se io fossi fuori dal vino e te avessi passione allora
	27:27–27:29	direi che val la pena
	27:29–27:35	se se se io posso passarti qualche cosa
PKP061	27:34–27:37	eh forse ti converrebbe farti
PKP062	27:36–27:41	e e te non e te non sei interessata invece a conseguire il diploma professionalmente
PKP061	27:41–27:42	mh
	27:43–27:46	potresti insieme al papà guardare delle cose
PKP062	27:44–27:48	non non ti interessa io se se vuoi vedere si si impara facilmente
PKP061	27:47–27:48	mh
PKP057	27:48–27:51	mh a me quello che interessa cioè n~ non è avere un diploma
	27:51–27:56	a me interessa avere un po' più di cultura riguardo a
PKP061	27:54–27:57	beh quello insieme al papà te la puoi fare eh gorgia
PKP062	27:57–28:00	beh quello lì bisogna leggere qualcosa e
PKP061	27:59–28:01	il papà ti può dare le cose giuste
	28:01–28:06	e poi magari anche andare a sentire delle cose particolari insieme cioè
PKP062	28:06–28:10	beh quando beh lì ad esempio lei penso che rispetto alle amiche
PKP061	28:10–28:11	ah beh sicuro
PKP062	28:11–28:14	e possa sia in grado già di distinguere molto meglio
PKP061	28:14–28:19	adesso una volta quando fanno il eh il ritrovo con i fratelli vai anche tu
PKP057	28:19–28:21	eh ma non so niente cioè faccio a~
PKP062	28:21–28:23	è agrume è non è agrume prova a sentire

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP061	28:21–28:21	cosa c'entra
PKP062	28:24–28:26	il bicchiere vuoto no no il bicchiere il bicchiere vuoto
PKP057	28:26–28:27	ah vuoto
PKP061	28:27–28:28	cosa c'entra impari
PKP057	28:28–28:34	sì ma non n~ cioè non è neanche gli strumenti per dire cosa sto bevendo cioè non so niente
PKP061	28:33–28:38	ma no ma non devi dire cosa stai bevendo devi dire cioè io il vino lo intendo anche così
PKP062	28:37–28:39	è difficile
	28:39–28:42	c'è una cosa scusa eh c'è c'è
	28:43–28:47	un se tu sai com'è fatto un vino che che quali sono i suoi componenti
	28:47–28:56	allora quando lo bevi sei in grado di distinguere fra acidità fra tanino fra amaro fra dolce e salato quelle cose lì
	28:58–29:02	e questo quando bevi ti dà un'indicazione che è tua
	29:02–29:05	dopo comunicarla è tutta un'altra storia
	29:06–29:16	è diverso perché è è talmente è talmente mescolato il la sensazione fra quello che senti sulla lingua il c'è l'odore
	29:17–29:26	che tu che è quel~ che tu senti attraverso il naso ma c'è anche il gusto olfatto che è dato dai vapori che hai in bocca che ritornano indietro dal naso
PKP057	29:26–29:26	mh
PKP062	29:27–29:33	che che fanno parte di un misto di sensazioni che può che che non sono né solo olfatto né solo gusto
PKP057	29:33–29:33	mh
PKP062	29:34–29:39	allora se tu t~ hai un'infarinatura di quello che è della composizione di un vino
	29:40–29:45	hai idea ti faccio sentire l'acido tartarico l'acido lattico l'acido malico
	29:45–29:50	e li senti e dopo li senti in soluzione acquosa dopo uno ti f~
	29:50–29:54	capisce anche cosa significa quando vai a bere e certi vini e
PKP057	29:53–29:53	sì
PKP061	29:57–30:03	adesso quando il papà è un po' meno carico di lavoro un giorno vai con lui e ti fa sentire alcune cose che xxxx
PKP062	29:58–29:58	eh
PKP057	30:02–30:04	eh va bene eh a me piacerebbe molto
PKP062	30:04–30:06	non è agrume questo qua io
PKP061	30:06–30:11	mah io ho appena preso il caffè però non riesco più eh però
PKP062	30:08–30:13	anche io il naso senti e a me ricorda più
PKP061	30:14–30:21	sì più un agrume più la buccia dell'arancio quando è lì da un po' e
PKP062	30:17–30:18	più eh
	30:23–30:24	quando c'è il vino no
	30:28–30:29	però riporta lì un po'
PKP057	30:29–30:30	no ti giuro mh
PKP061	30:30–30:36	mh che sì no il bicchiere eh vuoto il bicchiere vuoto dà questa
PKP062	30:36–30:42	ma anche anche anche questo qua alla fine sotto in mezzo al misto di roba che senti
PKP057	30:44–30:45	per me sa anche di biscotto
	30:46–30:50	sai tipo l'odore dei cantucci che ha quell'odore
PKP062	30:48–30:49	sì sì
	30:50–30:53	tipo ma~ quei quei gusti un po' di di vani~ di farina vanigliata

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP057	30:54–30:59	beh va beh comunque papi mh a me piacerebbe molto ecco imparare qualcosa non
	31:00–31:04	non mi metterei mai a studiare della chimica o perché un
	31:05–31:12	una cosa va così cioè quello non non non mi interessa non mi interessa anche perché io non sono brava in quelle cose lì però
PKP062	31:05–31:06	beh non devi studiare
PKP057	31:13–31:17	mi mi interesserebbe cercare di capirci un po' di più
	31:19–31:21	quando si tratta di scegliere o bere un vino ecco
PKP062	31:24–31:25	beh dopo lì
	31:30–31:35	dopo è il bello poi del mondo del vino che uno quando deve scegliere un vino lo sente poi però insomma
	31:36–31:38	se uno ha ha un'idea
PKP057	31:39–31:44	cioè che mi da molto fastidio quando scegliamo un vino lo beviamo e io non so cosa sto bevendo
PKP062	31:41–31:42	quello quello che non
PKP057	31:45–31:46	mi da fastidio
PKP062	31:46–31:48	eh beh va beh quello eh però
PKP057	31:48–31:52	che non pretendo di sapere in anticipo che gusto andrò a bere però
	31:52–31:57	mi piacerebbe sapere almeno in che punto d'italia in che
	31:57–32:02	cioè cap~ in in in che cosa mi aspetta 'piu' o meno
PKP062	31:57–31:59	beh va beh quello lì sì
PKP057	32:02–32:06	poi ovvio che se si tratta di un vino nuovo n~ non posso saperlo
PKP062	32:06–32:09	beh quello lì lo vedi anche dall'etichetta un uno si parte poi così eh
	32:09–32:13	questo vino qua noi non non sapessimo niente
	32:14–32:17	gambellara te col telefono guardi dov'è gambellara
	32:18–32:23	e la cantina oramai ci sono i siti internet
	32:25–32:29	e fa vedere soave classico ti dice già la mh
	32:30–32:32	ti di~ ti dice già la denominazione
PKP061	32:30–32:31	la denominazione
PKP062	32:32–32:38	cioè e queste cose qui te non le impari andando da a fare il corso da sommelier
	32:38–32:41	cioè queste cose qua le impari guardando il vino dici ma da dov~ dove lo fanno
	32:42–32:43	allora ti incuriosisci
	32:44–32:51	allora dopo dopo un po' che uno si si abitua a capire che cosa beve e dopo si fa anche un'idea
PKP057	32:51–32:51	mh
PKP062	32:55–32:57	però che è la cosa più importante
	32:58–33:03	c'è un aspetto che ehm è personale che e che non è di comunicazione
	33:05–33:12	che è tuo interno ma che se te dovessi spiegarlo a un altro non sei in grado di spiegare e questo riguarda anche me
	33:12–33:16	cioè delle volte sento dei vini e non è semplice dire perché ti piace o non ti piace
	33:17–33:23	e però è la cosa più importante per però lo devi è un giudizio che ti devi fare
	33:25–33:34	e sezionando gli aspetti della degustazione che che sem~ sembra una cosa stupida però parte parte dal dal vedere
PKP057	33:30–33:32	che io non conosco appunto
PKP061	33:31–33:33	xxxx

Parlante	Tempo unità	Testo
PKP062	33:35–33:40	dal vedere il vino guardarlo quando è nel bicchiere guardare la limpidezza il colore
	33:40–33:56	già i colori dei vini bianchi possono essere e gialli paglierini giallo gialli verdolini e se se sono bianchi da rossi possono essere biondi da da da buccia di cipolla
	33:56–34:03	e c'è anche quello lì ti dà non dico l'indicazione però ti crea un'aspettativa su quello che vai a bere poi dopo
PKP057	34:02–34:02	mh
PKP062	34:04–34:09	prima va annusato il vino poi va e va messo in bocca bisogna pres- se tu e
	34:10–34:15	s~ e ci s~ ce li ho i libri cioè dove dove tu vedi
PKP057	34:14–34:15	eh allora se
PKP062	34:15–34:22	dove dove si sente il dolce che si sente sulla punta dove si sente il salato dove si sente l'acido dove si sente il tannino
	34:23–34:27	quelli son gusti che d~ dei ricettori che hai sulla lingua
	34:28–34:36	poi dopo ci sono anche delle sensazioni e tattili un vino ruvido come la spergola quando è oss~ un vino ossidato mettiamola così
PKP057	34:35–34:35	sì
PKP062	34:37–34:44	che non va giù liscio ma che è ruvido non è più un sapore ma è una sensazione tattile
PKP057	34:43–34:43	sensazione
PKP062	34:44–34:49	e quindi allora dopo tu dici va bene al naso è così in bocca è così
	34:49–34:53	poi dopo c'è da distinguere quando lo metti in bocca
	34:54–35:03	e quando lo mandi giù se il vino dura molto se se sparisce se il gusto sparisce per~ dice il vino è corto oppure lungo
	35:03–35:10	se ti lascia in bocca il sapore per molto tempo il vino è lungo in genere è una caratteristica positiva
PKP057	35:10–35:10	mh
PKP062	35:10–35:14	s'è boun perché sa'l sa ed merda e l'è anca lung l'è un disaster
PKP061	35:11–35:11	mh
	35:14–35:16	il papà le degustazioni le ha fatte
	35:16–35:22	e quindi sa cosa devi andare a a ricercare beh questo te lo può insegnare veramente il papà
PKP057	35:18–35:21	eh è quello lì che mi pi~ che mi
	35:22–35:24	eh mi interesserebbe molto impararlo
PKP061	35:24–35:32	cioè adesso quando magari con una qualche bottiglia così potete prenderla e poi vi mettete lì insieme e poi fate la degustazione
PKP062	35:25–35:26	quando sei libera
	35:31–35:40	adesso recupero per dire a me io avevo trovato molto interessante sono interessanti le degustazioni delle sostanze
	35:40–35:41	che io l'ho fatto una volta sola e
	35:41–35:44	però se non lo senti dopo fai fatica
	35:44–35:47	gli acidi l'ho fatto a scuola l'ho fatto in altre occasioni
	35:47–35:54	cioè le soluzioni in acqua di acido tartarico acido malico e acido lattico che sono i tre acidi
	35:54–35:59	ma anche l'acido citrico che è un acido che può essere aggiunto al vino
	35:59–36:02	ma sentiti solo in acqua
	36:02–36:05	ti danno ti da~ ti danno l'idea
	36:06–36:10	di quello che tu senti mescolato a tutti gli altri gusti là dentro

Parlante	Tempo unità	Testo
	36:10–36:16	allora la componente acida per dire un lambrusco che c'ha in quest'epoca quattro e mezzo di malico
	36:16–36:20	quattro grammi e mezzo di malico quando i vini normali ne hanno a malapena uno e mezzo due
PKP061	36:20–36:21	eh è bello spinto
PKP062	36:20–36:26	e e e è molto spinto sull'acidità verde cioè su quella della mela
PKP057	36:26–36:26	mh mhmh
PKP062	36:26–36:28	l'acido lattico è un acido dolce
PKP057	36:30–36:31	eh non capisci mh
PKP062	36:32–36:32	esatto
PKP057	36:33–36:36	beh va beh comunque sì mi interesserebbe molto ecco
PKP062	36:36–36:44	dopo se vuoi fare se uno da lì gli piace così tanto che vuol fare il corso di sommelier perché serve il titolo allora uno lo fa
PKP061	36:44–36:49	mh un'altra cosa però secondo me per partire tu hai un papi in casa che è anche bravo non è solo
PKP057	36:47–36:49	eh infatti eh lo so
	36:50–36:52	eh lo so che il papi è bravo a insegnare
PKP061	36:51–36:52	mh
	36:53–36:58	ha anche molto gusto il papà molto profumi in bocca è molto bravo
PKP062	36:58–37:00	beh è più brava lei per i profumi eh
PKP061	37:01–37:04	xxxx distinguerli per il momento
PKP057	37:01–37:04	sì ma non so dare un nome a quello che sento
PKP062	37:03–37:13	beh quello neanche io eh quello io di più perché te hai detto hai detto che senti il biscotto così
	37:13–37:17	cioè delle volte bisogna essere anche liberi di di dire delle volte si hanno indicazioni a me piaceva la la
	37:17–37:19	quella che era da casali che era un po' inculenta però
	37:20–37:24	mi piaceva perché quando sentiva un vino era libera
	37:24–37:28	si sentiva libera di dire quello che le veniva
	37:28–37:31	per cui era capace di dirti quel vino qua sa di calzini
	37:34–37:37	cioè che però delle volte aiuta aiuta perché
PKP057	37:35–37:36	ha un senso
PKP062	37:37–37:41	perché delle volte ti aiuta a a comunicare
	37:41–37:44	e ci vuol del tempo per intendersi in due eh non è facile eh
PKP057	37:43–37:43	mhmh
	37:44–37:45	sì
PKP061	37:45–37:47	com'è che si chiamava quella ragazza lì
PKP062	37:47–37:48	xxxxxx
PKP061	37:48–37:49	xxxx
PKP062	37:50–37:51	adesso è alla caviro
PKP061	37:51–37:51	ah sì
	37:53–37:53	mh
PKP062	37:56–37:58	al sauvignon su le panar
PKP061	37:58–38:00	al sauvignon su le panar
PKP057	37:59–38:01	beh comunque sì inter~