

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL

ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL

DNL

**CUISINE
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**SECTION EUROPÉENNE
DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 minutes**

La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.

SUJET 5

Orientaciones para el comentario

Presenta el proyecto del profesor Charles Spence.

Tarea

Eres director de un restaurante en Madrid. Los jueves es ambiente latino: imagina un plato con cóctel y la música.

Vocabulario:

- (1) **Aderezar** : *dresser*
- (2) **Frankfurt** : *saucisses de Francfort (Allemagne)*
- (3) **Despejar el paladar** : *ici, éveiller le palais*

Descubren que la música usada como “condimento” puede mejorar el sabor de los alimentos de todo el mundo

En lugar de **aderezar (1)** comida usando solo sal y pimienta, el profesor Charles Spence de la Universidad de Oxford, psicólogo experimental pionero, sugiere que las comidas extranjeras deberían además “sazonarse” con música. Recomienda que una pizca de ópera, un toque de flamenco o incluso condimentar tu “**Frankfurt**” (2) con tecno alemán, puede mejorar la percepción de los sabores.

Las pruebas sensoriales se realizaron en (...) seis países europeos. Los experimentos probaron la idea de “condimentar” la comida con música nativa. Al probar comida francesa, los participantes informaron que sabía mejor si se acompañaba de un acordeón francés, de la misma forma que Puccini mejoró el aroma de los platos de pasta. Los resultados también fueron similares con la comida española, griega y alemana, según demostraron los experimentos (...).

Charles destaca que “saboreamos con nuestros sentidos, no sólo con la boca. No es nuestra lengua la que saborea la comida sino que es nuestro cerebro el que recibe las experiencias de los sabores. El sonido que nos envuelve tiene un efecto sustancial en nuestra experiencia gastronómica, la música puede **despejar el paladar (3)**, puede influir y cambiar el sabor y puede potenciar toda la experiencia. Unos sencillos cambios pueden proporcionar una experiencia óptima en tus cenas”.

El informe incluye también otros descubrimientos:

- Escuchar música clásica favorece que el vino y otras bebidas parezcan mejores y más caras.
- La música lenta puede favorecer que los aromas duren más en la boca. Al contrario, al aumentar el tempo de la música, los aromas duran menos.
- Cuanto más te guste la música, más te gustará lo que estés probando. Este es un ejemplo de lo que se conoce como transferencia de sensaciones. La idea es que nosotros transferimos lo que sentimos con la música a lo que pensamos sobre la comida y la bebida.

Fuente: presscentre.sony.es