

Translation Samples

Oenology – Gastronomy

Translator : Patricia Soda

Overall domain : tourism - Specific domain : restaurant description – Support : website – Source language : FR – Target language : IT	
<p>Pour naviguer entre les saveurs, le restaurant a fait confiance au chef cuisinier Joachim Koerper et à la cheffe pâtissière Cintia Koerper, un tandem à la vision novatrice, qui respecte les produits. Ici, le menu se fait selon le rythme de la nature et de ce qu'on y trouve. Que ce soit en mer ou sur Terre.</p> <p>Chaque plat est imaginé en partant d'un produit du terroir local. Il est ensuite sublimé par des saveurs et des textures variées, venues souvent d'ailleurs. L'association fonctionne parfaitement en bouche.</p> <p>C'est le cas, par exemple, avec la sardine, qui arrive à surprendre les papilles lorsqu'elle est déposée sur un waffle japonais, puis accompagnée de caviar avruga et d'une crème d'herbes. Mais aussi avec un cochon de lait de Bairrada, servi avec du riz croquant, mais surtout relevée avec une gelée de piment et mangue.</p> <p>En fin de repas, les produits de saison et de qualité sont associés pour finir sur une bonne note. Parmi les desserts phares, découvrez celui aux textures d'agrumes et son sorbet à la tangerine, vous serez agréablement surpris ! Alors, prêts pour ce tour du monde des saveurs ?</p>	<p>Per navigare tra i sapori, il ristorante si affida allo Chef Joachim Koerper e alla pasticceria Cintia Koerper, un tandem dalla visione innovativa e che rispetta le materie prime. Qui il menu si concepisce al ritmo della natura e di ciò che vi si trova, in mare come sulla terraferma.</p> <p>Ogni piatto è creato partendo da una materia prima del territorio locale. Viene poi resa sublime da sapori e consistenze spesso provenienti da altrove. Un incontro che si fonde perfettamente in bocca.</p> <p>Come la sardina, che riesce a sorprendere le papille gustative quando viene deposta su un waffle giapponese, e accompagnata con caviale Avruga e una salsa alle erbe. Oppure come il maialino da latte di Bairrada, servito con risottino croccante e insaporito con una gelatina al peperoncino e mango.</p> <p>A fine pasto, prodotti stagionali e qualità si associano per farti terminare in bellezza. Fra i dessert da non perdere, lasciati sorprendere da un dolce dalle consistenze agrumate accompagnato da un sorbetto al tangerino, un autentico piacere per il palato.</p> <p>Allora, vuoi salpare per questo giro del mondo dei sapori?</p>
<p>Lors de votre repas, nous vous donnons la possibilité de goûter différents produits issus du terroir local. Mieux, certains produits viennent même du plus court des circuits : la ferme du camping.</p> <p>C'est le cas, notamment, pour notre côté de bœuf BIO, puisque les bovins sont élevés sur place. Mais aussi pour le fromage de chèvre, que vous retrouverez dans un excellent feuilleté.</p> <p>Terroir audois oblige, il est aussi possible de déguster l'iconique cassoulet, minutieusement concocté par Martine. On vous conseille aussi la pintade désossée reconstituée, une autre spécialité du restaurant. À moins que vous ne fassiez le choix des saveurs iodées ? Dans ce cas, le saumon à la ficelle risque de vous faire chavirer.</p>	<p>Dall'antipasto al dessert, avrai la possibilità di assaggiare vari prodotti tipici e locali. Meglio ancora, alcune materie prime provengono da una filiera cortissima: la fattoria del campeggio!</p> <p>Per esempio, la nostra costata di manzo BIOLOGICO, che proviene da bovini allevati sul posto. Oppure il formaggio di capra, da gustare avvolto in una deliziosa pasta sfoglia.</p> <p>Come tradizione vuole nell'Aude, potrai degustare l'emblematico cassoulet, preparato da Martine con una cura minuziosa. Si consiglia anche la faraona disossata e farcita, un'altra specialità del ristorante. A meno che tu non preferisca i sapori dalle note iodate! Il salmone affumicato a <i>la Ficelle</i> potrebbe farti naufragare in un mare di piacere.</p>

## Translation Samples

Oenology – Gastronomy

Translator : Patricia Soda

Overall domain : oenology - Specific domain : Italian wine label – Support : magazine – Source language : FR – Target language : IT – Proofreading
--

Vins IGT/IGP, DOC, DOCG et DOP

IGT/IGP – Indicazione geografica tipica/protetta est une indication géographique protégée et englobe généralement une très grande région viticole, dans laquelle les directives de production ne sont pas définies en détail. Certains vignerons utilisent cette dénomination pour produire des assemblages à partir de cépages qui ne sont pas autorisés par le règlement DOP. Quelques-uns de ces vins comptent parmi les meilleurs d'Italie. L'IGP est le successeur de la catégorie de vins IGT.

DOC – Denominazione di origine controllata est une appellation d'origine contrôlée. Il s'agit de la deuxième catégorie de qualité la plus élevée pour les vins italiens. Elle a été transformée en DOP dans le cadre de l'unification européenne de 2009. L'appellation concerne des vins de qualité issus de régions viticoles données. Elle est soumise à des contrôles stricts.

DOCG – Denominazione di origine controllata e garantita est une appellation d'origine contrôlée et garantie. Il s'agit du niveau de qualité le plus élevé pour les vins italiens. Ceux qui en bénéficient peuvent arborer la précieuse banderole sur le goulot de la bouteille. Par le passé, les vins DOCG devaient respecter des directives strictes en matière de production, de cépages et de délimitations de zones de culture. À la suite de la réforme du secteur vitivinicole de l'UE en 2009, elle a été mise sur un pied d'égalité avec la DOC.

DOP – Denominazione di origine protetta est la nouvelle abréviation (depuis 2009) pour les DOCG et DOC. Il s'agit d'une appellation d'origine contrôlée dans le cadre de la réglementation européenne. Les vignerons italiens peuvent toutefois continuer à utiliser les appellations traditionnelles (protection des stocks).

Globalement, l'Italie souhaite produire des vins de meilleure qualité. La production de vins plus prestigieux remplace ainsi progressivement la production de masse et les ventes de cuves entières.

Vini IGT/IGP, DOC, DOCG e DOP

L'IGT/IGP - Indicazione geografica tipica/protetta. Si tratta di un'indicazione geografica che di solito copre una regione vitivinicola molto vasta, in cui i disciplinari di produzione non sono definiti nel dettaglio. Alcuni viticoltori utilizzano questa denominazione per produrre assemblaggi di varietà di uve non consentite dal regolamento della DOP. Alcuni di questi vini sono tra i migliori d'Italia. L'IGP è il successore della categoria dei vini IGT.

DOC - Denominazione di origine controllata. È la seconda categoria di qualità più alta per i vini italiani. È stata trasformata in DOP nell'ambito dell'unificazione europea del 2009. La denominazione riguarda i vini di qualità provenienti da specifiche regioni vitivinicole. È soggetta a controlli rigorosi.

DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita. È il livello di qualità più alto per i vini italiani. Chi lo possiede può esporre il prezioso vessillo sul collo della bottiglia. In passato, i vini DOCG dovevano rispettare rigide linee guida sulla produzione, sulle varietà di uve e sulle aree di coltivazione. In seguito alla riforma del settore vitivinicolo dell'UE del 2009, è stata equiparata alla DOC.

DOP - Denominazione di origine protetta è la nuova abbreviazione (dal 2009) di DOCG e DOC. Si tratta di una denominazione di origine controllata ai sensi della normativa UE. Tuttavia, i viticoltori italiani possono continuare a utilizzare le denominazioni tradizionali (protezione delle scorte). In generale, l'Italia tende alla produzione di vini prestigiosi che sta gradualmente sostituendo la produzione di massa e la vendita di tini interi.

Overall domain : oenology - Specific domain : product description – Support : online shop – Source language : IT – Target language : FR
---

Translation Samples

Oenology – Gastronomy

Translator : Patricia Soda

<p>Una cuvée rotonda, fruttata e gradevolmente persistente, perfetta per un pasto informale.</p> <p>Di un bel color porpora con riflessi vivaci, il Grenache "Les Jamelles" ha un intenso naso di frutti rossi (lamponi) e note di spezie dolci, come il cardamomo. In bocca è ricco, molto equilibrato e rotondo, con aromi di coulis di piccoli frutti freschi, fra la fragola e il mirtillo. Le note di pepe contribuiscono alla freschezza dell'insieme. Una vera delizia.</p>	<p>Une cuvée ronde et fruitée avec une belle longueur en bouche, qui offre un vin plaisant et agréable, parfait pour les repas informels !</p> <p>D'une couleur pourpre avec des reflets vifs, le Grenache « Les Jamelles » possède un nez intense de fruits rouges, notamment de framboise et des notes d'épices douces comme la cardamome. Sa bouche somptueuse est très équilibrée, tout en rondeur et offre des arômes de coulis de petits fruits où se font remarquer la fraise et la myrtille. Des nuances d'épices poivrées apportent une belle fraîcheur à l'ensemble, un véritable régal !</p>
<p>Overall domain : oenology - Specific domain : winery description – Support : blog – Source language : IT – Target language : FR</p>	
<p>Martino Benato, appassionato vignaiolo, da anni sperimenta in vigna e in cantina per trarre il meglio dai propri Cabernet Franc, Merlot e Carmenere. Quelli della cantina Vigne del Colle sono vini rossi di territorio, di annata, di cru. Di cuore e di savoir faire. Capaci come pochi di riflettere nel calice non solo le caratteristiche varietali e del microclima di Rovolon, ma anche la vena minerale-vulcanica che caratterizza i colli euganei.</p> <p>Benato è l'anello di raccordo tra le vecchie e le nuove generazioni di produttori. La consacrazione della terra di Rovolon come terra di grandi vini rossi italiani passa da lui, tanto quanto dall'importante ricambio generazionale in corso in quest'area di 2.300 ettari incastonato fra le provincie di Padova e Vicenza.</p>	<p>Vigneron passionné, Martino Benato expérimente depuis des années de nouvelles façons de tirer le meilleur de ses cabernet franc, merlot et carménère. Les vins de la cave Vigne del Colle sont des rouges du terroir, des millésimés, des grands crus, fruits du cœur et du savoir-faire. Ils transposent dans le verre non seulement les caractéristiques de leurs variétés et du microclimat de Rovolon, mais aussi la particulière minéralité des vins des monts Evganéens. Martino Benato est le trait d'union entre l'ancienne et la nouvelle génération de producteurs. Il est à l'origine de la consécration de la région de Rovolon en tant que terre de grands vins italiens, tout comme le renouvellement des générations qui s'opère dans cette région d'une superficie de 2 300 hectares nichée entre les provinces de Padoue et de Vicence.</p>

<p>Overall domain : gastronomy - Specific domain : restaurant menu – Support : menu, website – Source language : FR – Target language : IT</p>	
<p><b>Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art François Rabelais</b></p>	
<p><b>Nutrirsi è un bisogno, saper mangiare è un'arte - François Rabelais</b></p>	

## Translation Samples

Oenology – Gastronomy

Translator : Patricia Soda

<b>Entre Terre et Mer – Fra terra e mare</b>		
Magret de canard des Landes, polenta croustillante et jus au Porto		
<i>Filetto d'anatra delle Landes, polenta croccante, salsa al Porto</i>		
Tournedos de saumon Norvgien, Sauce Vierge et Tagliatelles de lgumes		
<i>Tournedos di Salmone Norvegese, Salsa Vergine (salsa con battuto d'olio, pepe, limone) e Tagliatelle di verdure</i>		
Pav de Faux-filet pol au Poivre de Sichuan, flan parmentier		
<i>Lombata saltata al pepe di Sichuan accompagnata da un Flan Parmentier</i>		
Filet de Daurade royale, fine ratatouille et coulis de poivron au Piment d'Espelette		
<i>Filetto di Orata, ratatouille fine e coulis di peperoni al peperoncino d'Espelette</i>		
Tartare de Beuf au couteau, Pommes grenailles et Mesclun		
<i>Tartare di Manzo preparata al coltello, patate Grenaille saltate e Mesclun</i>		
<b>Gourmandises - Dolcezze</b>		
Chvre « ferme des Garfes  Contes » ou Fromage de Saison		
<i>Formaggio caprino della Fattoria Garfes di Contes o formaggio di stagione</i>		
Verrine de Mascarpone au Miel et poire, coulis de framboise		
<i>Verrine con Mascarpone, Miele e Pere e dolce coulis di lamponi</i>		
Mi-cuit au chocolat Valrhona et sa glace vanille		
<i>Fondente al cioccolato Valrhona accompagnato da gelato alla vaniglia</i>		
Glace et Sorbet du moment, Tuile aux Amandes		

Translation Samples

Oenology – Gastronomy

Translator : Patricia Soda

<i>Gelato e sorbetto del giorno con tegolina alla mandorla</i>		
<i>Nage de fraises en infusion de menthe, sorbet pêche</i>		
<i>Affogato di fragole in tè alla menta e sorbetto alla pesca</i>		