

Audio Casting Script – Meridionale

Requisiti audio

- Segnale pulito e non manipolato, senza filtri né compressione, né espansione, noise-gate o limitatori, ecc.
- .wav non compresso, 48 kHz, 16 bit (o superiore); non si accettano .mp3 o altri formati di file con data loss.
- Non menzionare il nome del candidato o dell'agenzia nella registrazione.
- Si prega di rinominare il file con nome e cognome, e città (ad esempio: Sara_Rossi_Napoli.wav).

1. Dialogo

Istruzioni: le battute dovranno essere eseguite in un'unica ripresa. Si prega di non autocorreggere o duplicare le battute.

1. Trentatré trentini entrarono a Trento, tutti e trentatré trotterellando.
2. Già, dimenticavo la cosa più importante: a Napoli si dice o café, la effe non raddoppia ma non è neanche singola, una cosa di mezzo insomma.
3. E cinche d'a matina, scennimmo a Mergellina. Parlamm' chianu chianu, ballammo 'nfaccia 'o mare.
4. OK, ci siamo. Per me è davvero buono.
5. Madonna mia, viene giù il diluvio universale!
6. Pseudonimo di Gionata Boschetti, Sfera Ebbasta è tra più famosi cantanti trap italiani.
7. Ogni mattina, in Africa, non importa che tu sia leone o gazzella, l'importante è che cominci a correre.
8. Alla fine vuoi che ti aiuti a fare il trasloco? Dimmi tu.
9. Stromboli, Etna e Vesuvio sono gli unici tre vulcani attivi in Europa.
10. Mi dispiace molto... ma sai che sono qui per te se hai bisogno di parlare.

2. Testo lungo

Istruzioni: Il paragrafo deve essere letto in una sola volta. Non sono ammesse modifiche autonome del paragrafo.

Ricetta per il limoncello

Step 1. Fare il limoncello fatto in casa è facile. Iniziamo lavando i limoni sotto il getto dell'acqua corrente.

Dopodiché, basta sfregare la buccia con una spugna nuova per eliminare eventuali impurità, quindi asciugare i limoni con un canovaccio.

Step 2. Sbucciare i limoni con un pelapatate, prelevando solo la scorza gialla e non la parte bianca, che risulterebbe amara. Prendere un recipiente di vetro con chiusura ermetica e versare all'interno l'alcol le scorze dei limoni. A questo punto, richiudere il barattolo e lasciare macerare le scorze nell'alcol per 30 giorni in un luogo buio e lontano da fonti di calore.

Step 3. Trascorsi i 30 giorni, recuperare le scorze e iniziare a preparare lo sciroppo: in un tegame, occorrerà versare l'acqua e lo zucchero, portando poi a bollire lo sciroppo; una volta raggiunta l'ebollizione, spegnere il fornello, versare lo sciroppo in una brocca e lasciar raffreddare completamente.

Step 4. Adesso dovremo aggiungere lo sciroppo nel contenitore con le scorze di limone. Agitare il barattolo per mescolare lo sciroppo, quindi lasciarlo ancora riposare per 40 giorni, sempre al buio e lontano da fonti di calore. A fine tempo di riposo, agitare il barattolo con il liquore e poi filtrarlo con un colino, raccogliendo il liquore all'interno di una bottiglia. E... voilà! Il nostro limoncello fatto in casa è pronto per essere degustato.

3. Paragrafo

Istruzioni: Il paragrafo deve essere letto in una sola volta. Non sono ammesse modifiche autonome del paragrafo.

Tanti i profumi che richiamano un colore: *Black Opium* certo, ma anche *Bleu de Chanel* e l'ultimo nato in casa *Givenchy*, *L'Interdit Eau de Parfum Rouge*. Oggetto di riscoperta fashion e lifestyle, il filone Nineties è sempre di grande ispirazione. Il look è completato dagli accessori più richiesti della *maison* francese: la *mini-crossbody* Bobby è uno dei *must-have* assoluti di Dior, amatissima da *influencer e celeb*. Del resto, l'eleganza classica e senza tempo di un *outfit* è una scelta davvero *evergreen*: qualunque siano i *diktat* del momento, non si può sbagliare – è un vero e proprio *trend* che non finisce mai di stupire.

4. Improvvisazione

Istruzioni: seleziona uno dei temi in basso e parlane per 30 secondi.

1. Qual è il tuo cibo del cuore?
2. Descrivi qualcosa di interessante o insolito della tua città o regione di origine.
3. Se potessi partire domani, dove andresti e perché?
4. Parla del tuo insegnante preferito a scuola o all'università.
5. Per quale squadra tifi? Parlane un po'.