

## VERIFICA - NOUVELLE CUISINE

Corsista

Nome e Cognome: Alessio Costabile  
Matricola: 5317329

Prodotto TIC

### Video Storia della Cucina

**Classe:** 3 Cucina – Enogastronomia;    **Tempo:** 60 minuti    **Nome e Cognome:**

#### Parte 1 – Scelta Multipla (10 punti – 2 punti per risposta corretta)

Segna con una X la risposta corretta.

1. La Nouvelle Cuisine è nata grazie a:  
 I critici gastronomici Henri Gault e Christian Millau  
 Lo chef Gualtiero Marchesi  
 I programmi di cucina in televisione
2. Uno degli obiettivi della Nouvelle Cuisine era:  
 Rendere i piatti più semplici, leggeri e belli da vedere  
 Usare solo carne e burro nelle preparazioni  
 Eliminare le spezie dalla cucina
3. Un'innovazione della Nouvelle Cuisine riguarda:  
 L'uso di ingredienti industriali  
 La valorizzazione delle materie prime fresche e locali  
 La cottura sempre ad alte temperature
4. Quale di questi strumenti è stato introdotto o valorizzato con la Nouvelle Cuisine?  
 Il mixer e le pentole antiaderenti  
 Il forno a legna  
 Il mortaio e il pestello
5. Quale caratteristica NON appartiene alla Nouvelle Cuisine?  
 Porzioni piccole e curate  
 Salse leggere e gustose  
 Piatti molto ricchi di grassi e pesanti

## VERIFICA - NOUVELLE CUISINE

### Parte 2 – Abbina (10 punti – 2 punti per ogni collegamento corretto)

Collega ogni concetto con la sua definizione, disegnando una linea o scrivendo il numero corrispondente accanto alla lettera giusta.

1. **Mise en place**

- A. Uno dei principali chef della Nouvelle Cuisine, famoso per la semplicità e l'attenzione alla qualità
- B. Tecnica di cottura che conserva meglio sapori e proprietà nutritive
- C. Preparazione e organizzazione degli ingredienti prima del servizio
- D. Chef italiano che ha introdotto la Nouvelle Cuisine in Italia
- E. Uso di erbe aromatiche, spezie leggere e ingredienti freschi

2. **Paul Bocuse**

3. **Cucina leggera**

4. **Gualtiero Marchesi**

5. **Cottura a bassa temperatura**

### Parte 3 – Completa le Frasi (10 punti – 2 punti per risposta corretta)

Inserisci le parole mancanti scegliendo tra: **ingredienti freschi – Francia – porzioni – cottura – salse leggere**.

1. La Nouvelle Cuisine nasce in \_\_\_\_\_ negli anni '70.
2. Gli chef di questo movimento puntano su \_\_\_\_\_ di piccole dimensioni per esaltare il gusto.
3. Viene data molta importanza alla qualità degli \_\_\_\_\_ utilizzati.
4. Si preferisce una \_\_\_\_\_ più delicata, come quella a vapore.
5. Le ricette della Nouvelle Cuisine prevedono l'uso di \_\_\_\_\_ per non appesantire i piatti.

### Parte 4 – Vero o Falso (10 punti – 2 punti per ogni risposta corretta)

Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false, scrivendo accanto **V** (vero) o **F** (falso).

1. La Nouvelle Cuisine utilizza molti ingredienti surgelati. \_\_\_\_\_
2. Gualtiero Marchesi è un cuoco italiano legato alla Nouvelle Cuisine. \_\_\_\_\_
3. Le porzioni dei piatti della Nouvelle Cuisine sono abbondanti e pesanti. \_\_\_\_\_
4. L'uso delle spezie deve coprire il sapore degli ingredienti. \_\_\_\_\_
5. La cottura a bassa temperatura aiuta a mantenere il gusto e le proprietà degli alimenti. \_\_\_\_\_

## VERIFICA - NOUVELLE CUISINE

### Parte 5 – Domanda Aperta (10 punti – valutata su chiarezza, correttezza e completezza)

Leggi la seguente affermazione, è vera o falsa?

*La Nouvelle Cuisine ha rivoluzionato il modo di cucinare nei ristoranti perché ha introdotto un nuovo approccio basato su leggerezza, qualità degli ingredienti e presentazione raffinata. Ha eliminato salse pesanti e cotture lunghe, favorendo metodi più delicati come il vapore o la bassa temperatura. Inoltre, ha valorizzato la freschezza degli ingredienti e l'aspetto estetico dei piatti, rendendo l'esperienza gastronomica più moderna e salutare.*

Vero

Falso

### Parte 6 – Esercizio Pratico (10 punti – valutato su correttezza e impegno)

Osserva gli ingredienti seguenti e scegli quelli più adatti a preparare un piatto in stile Nouvelle Cuisine.

#### **Lista di ingredienti:**

- Verdure di stagione
- Patatine fritte surgelate
- Erbe aromatiche fresche
- Panna fresca intera
- Pesce fresco
- Frittura abbondante con strutto e oli
- Spezie delicate
- Carne grassa e molto lavorata
- Olio extravergine di oliva
- Salse industriali già pronte
- Tecniche di cottura leggere
- Burro chiarificato