

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 | |
| 2. Paul Bocuse | A. Uno dei principali chef della Nouvelle Cuisine, famoso per la semplicità e l'attenzione alla qualità |
| 3. Cucina leggera | B. Tecnica di cottura che conserva meglio sapori e proprietà nutritive |
| 4. Gualtiero Marchesi | C. Preparazione e organizzazione degli ingredienti prima del servizio |
| | D. Chef italiano che ha introdotto la Nouvelle Cuisine in Italia |
| 5. Cottura a bassa temperatura | E. Uso di erbe aromatiche, spezie leggere e ingredienti freschi |

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