Compilare e spedire a [info@viverecervasca.it](mailto:info@viverecervasca.it) con gli allegati richiesti

I giochi della CUCINA

*Scheda risposta corrette e punteggi*

Giocatore o capo squadra: ………………………………………………………………………………………………………………………….

numero giocatori: ……………………………………………………….. tel. …………………………………………………………….

mail ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12 canzoni e 12 cantanti** | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | immagine | cantante | Traccia n. | canzone | | A |  |  |  | | B |  |  |  | | C |  |  |  | | D |  |  |  | | E |  |  |  | | F |  |  |  | | G |  |  |  | | H |  |  |  | | I |  |  |  | | L |  |  |  | | M |  |  |  | | N |  |  |  | |
| **2 – Bagna caoda**  **-**  **vero o falso?** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1. la vera *bagna caoda* non contiene panna | V | F | | 1. la *bagna caoda*, fatta cuocendo l’aglio nel latte, è detta eretica | V | F | | 1. si intingono anche peperoni conservati nella “*raspa*” | V | F | | 1. si deve far friggere bene l’olio | V | F | | 1. si deve usare solo olio di noci per una buona *bagna caoda* | V | F | | 1. nella versione classica depositata ci vuole una testa d’aglio per persona | V | F | | 1. atea è detta la *bagna caoda* senza aglio, solo con panna e acciughe | V | F | | 1. esiste nell’astigiano una *bagna caoda* con il peperoncino e le noci al posto dell’aglio | V | F | | 1. la *bagna caoda* si è diffusa nel Piemonte sud per la facilità di avere acciughe | V | F | | 1. in molti paesi si celebra il “*Bagna caoda day*” | V | F | | 1. è proibito mettere burro | V | F | | 1. anche in Cile si celebra la festa della *bagna caoda* | V | F | | 1. nel fondo della bagna si può cuocere un uovo strapazzato | V | F | | 1. la parte migliore dell’aglio è il germoglio interno | V | F | | 1. un buon brodo caldo conclude degnamente il rito della *bagna caoda* | V | F | | 1. gli acciugai più famosi venivano dalla Valle Stura | V | F | | 1. il galateo della *bagna caoda* dice che non bisogna fare “*palòt*” con la foglia del cavolo | V | F | | 1. le acciughe venivano portate con il sale, lungo le vie omonime, di cui una passava a Cervasca | V | F | | 1. si dice che Carlo VIII di Francia sia stato curato a Vezzolano con la *bagna caoda* | V | F | | 1. fino a fine ‘800 la *bagna caoda* era un piatto solo dei ricchi | V | F | |
| **3 – che storia è questa?** | |  |  | | --- | --- | | *Piatto tipico* | *personaggio* | | 1. dolceriso del moro |  | | 1. zuppa pavese |  | | 1. carciofi cotti nel vino |  | | 1. torta Babà |  | | 1. pollo alla Marengo |  | | 1. rape cotte alla brace |  | | 1. finocchiona |  | | 1. pasticcio di maccheroni |  | | 1. minestra della regina |  | | 1. torta duchessa |  | |
| **4 – Il pittore vien mangiando** | |  |  | | --- | --- | | Opera | Autore | | A |  | | B |  | | C |  | | D |  | | E |  | | F |  | | G |  | | H |  | | I |  | | L |  | |
| **5 - Prima della scoperta dell’America** | ***Patata***: Tubero più diffuso al mondo, originario di Perù, Messico e Bolivia, scoperto all’inizio del cinquecento da ........................... (conquistatore del popolo ...........................), che lo portò in Europa dove avrebbe sostituito, nel tempo, la ............................ . Una terribile carestia, nel 1663, fece sì che in ........................... si iniziò a consumare patate per l’alimentazione umana. Fu ........................... che, in Francia, dopo la spaventosa carestia del 1785, impartì l’ordine ai nobili di obbligare i propri contadini a coltivarla.  ***Pomodoro***: La sua origine va ricercata in Messico e in Perù; veniva chiamato “xitomatl” da cui ha poi avuto origine il temine inglese “...........................”. Il suo arrivo in Europa si deve al conquistador dell’impero Azteco Hernan ..........................., nell’anno 1540. L’indiscusso promotore di questo nuovo alimento fu il Re Sole che lo fece coltivare nei giardini della Reggia di ............................ . In Italia il botanico Pietro Andrea Mattioli lo battezzò “mela aurea”, da cui in italiano comune divenne “...........................” e venne coltivato per molti anni come pianta ornamentale.  ***Mais***: Fu il popolo Maya a utilizzare questa pianta per primo, a nutrirsi dei chicchi essiccati o anche lessati e a macinarli per farne farine per, poi, ottenere delle polente rudimentali, dette “...........................”. Questo alimento aveva una importanza fondamentale nelle cerimonie rituali, e lo stesso imperatore ........................... consumava questo alimento. Il nome deriva probabilmente da “Mahiz” (dato dagli indigeni Arahuaco incontrati da ........................... sull’isola che lui chiamò Hispaniola). Già nel 1525 era consumato regolarmente sia in Portogallo sia in Spagna. La regione italiana che lo coltivò per prima fu la ..........................., seguita da Veneto ed Emilia Romagna. Il grano turco divenne in breve tempo una delle risorse alimentari più importanti sia per gli uomini sia per gli animali.  **C*acao***: I primi a carpire le proprietà di questa pianta furono i Maya intorno al 1000 a.C. Dai popoli dell’America centrale, il cacao veniva utilizzato non solo per l’alimentazione, ma anche nei riti religiosi, nella ........................... e ancora come ........................... di scambio, tanto che un singolo seme valeva 4 pannocchie di mais. Il nome scientifico gli fu attribuito da ........................... nel XVIII secolo era “Theobroma cacao”, che significa “cibo degli Dei” date le sue innumerevoli proprietà benefiche.  ***Peperone***: fu ufficialmente importato in Europa nella seconda metà del ‘500 e venne battezzato “...........................”. In Italia assunse il nome di “peperone” per il sapore affine a quello del pepe e non ebbe una rapida diffusione: venne usato in alcune ricette napoletane per la pasta, prima di essere sostituito dal pomodoro. Il peperone crudo contiene più ........................... di qualsiasi agrume. |
| 6 – **REBUS** | 1 ………………………………………………………………………………………..  2 ……………………………………………………………………………………….  3 ………………………………………………………………………………….. |
| 7 – **puzzle** | Allegare le fotografie |