



Un piccolo test per capire il proprio livello di conoscenza sul variegato mondo della gastronomia. Provate a rispondere alle 26 domande a risposta multipla. Consultabili on line le risposte corrette.

**1 Pomodoro, guanciale e pecorino sono gli ingredienti di una buona...**

a) Amatriciana

b) Puttanesca

c) Arrabbiata

**2 Cosa manca nei cappellacci ferraresi e c'è invece nei tortelli mantovani?**

a) Il parmigiano reggiano

b) Gli amaretti

c) La zucca

**3 Con quale altro nome viene indicata la vera cotoletta alla milanese?**

a) Coda di castoro

b) Orecchia di elefante

c) Lingua di gatto

**4 Quale delle seguenti ricette prende il nome da un'opera di Vincenzo Bellini?**

a) Il timballo del Gattopardo

b) Le frittelle di S.Martino

c) La pasta alla Norma

**5 Di caponata non ne esiste una sola in Sicilia. Ve ne è con l'uvetta, i pinoli, le mandorle, con tutti questi e altri ingredienti ancora. Uno però non mancherà mai: sapete quale?**

a) I capperi

b) Le melanzane

c) I peperoni

**6 Come si chiamano quei grossi gnocchi di pane tuffati nel brodo tipici dell'Alto Adige?**

a) Passatelli

b) Spatzli

c) Canederli

**7 Gli strangozzi sono una pasta umbra lunga condita di solito con sugo piccante o tartufo. Perché si chiamano così?**

- a) Ricordano le stringhe delle scarpe usate dai rivoluzionari per strangolare i preti.
- b) Il loro condimento è talmente piccante da togliere il fiato.
- c) Sono così lunghi che possono andare di traverso.

**8 La selvaggina da pelo, come ad esempio la lepre, è di solito preparata in salmì oppure in civet ed entrambe le ricette richiedono una lunga marinatura a cui segue una cottura in umido con lo stesso liquido. Quale?**

- a) Vino bianco
- b) Vino rosso corposo
- c) Aceto di vino invecchiato

**9 A Roma quando una persona è giù di morale si dice che è abbacchiata. Il termine deriva dal dialettale "abbacchiare" che significa "abbattere". Quale animale viene tradizionalmente abbacchiato?**

- a) Il coniglio
- b) L'agnello

c) Il capretto

**10 la tarte tatin è una torta di mele francese nata per caso. Sapete qual è la sua caratteristica?**

a) È preparata con farina mista e mele frullate

b) È ricoperta di fettine di mela cruda

c) È preparata al contrario. Cuoce mettendo nella teglia prima le fette di mela e sopra la pasta.

**11 Quale alimento si può cucinare in cagnone?**

a) Pasta

b) Riso

c) Polenta

**12 Che cos'è l'entrecote?**

a) Un dessert alla crema

- b) Una lombata disossata
  
- c) Uno sformato di verdure

**13 Per cucinare zuppe e risotti di pesce serve il fumetto. Cosa dovete procurarvi per prepararlo?**

- a) Verdure, erbe aromatiche, scarti di pesce
  
- b) Pesce di scoglio fresco
  
- c) Dado di verdure

**14 con quale nome sono conosciute le conchiglie di San Giacomo?**

- a) Fasolari
  
- b) Tartufi di mare
  
- c) cappesante

**15 tra gli stuzzichini più buoni della cucina italiana, troverete in Liguria la farinata, in Toscana la cècina, in Sicilia le panelle. Cosa accomuna queste ricette?**

- a) Sono preparazioni a base di farina di ceci
- b) Sono la stessa cosa chiamata in modo diverso
- c) Nulla, sono completamente diverse.

**16 le varie parti dell'animale quando arriva in macelleria, sono divise in quarti, per la precisione in quattro quarti: anteriore destro e sinistro, posteriore destro e sinistro.**

A Roma, però, si può comprare il quinto quarto. Cosa si indica con questo termine?

- a) La coda
- b) La lingua
- c) Le frattaglie

**17 la planetaria, impastatrice da cucina, trae il nome dal fatto che:**

- a) Ha un movimento circolare
- b) Ha un movimento che ricorda quello dei pianeti intorno al sole
- c) Ha forma sferica

**18 tra i materiali utilizzati per fare le pentole, qual è quello con la più la più alta conduzione termica?**

- a) Rame
- b) Alluminio
- c) Acciaio inox 18/10



**19 cosa fate in cucina con una mandolina in mano?**

- a) Suonate O sole mio
- b) Tagliate le verdure
- c) Tritate il ghiaccio

**20 come si chiama quella particolare tasca che i pasticceri usano per farcire bigné, o per decorare torte?**

- a) Sac à poche
- b) Sac à doux
- c) Cono

**21 Il colore verde delle verdure è dato dalla clorofilla, ma non sempre si riesce a mantenere dopo la cottura. Cosa si deve fare perché rimangano di un bel verde brillante?**

- a) Si può aggiungere un cucchiaino di limone o di aceto all'acqua di cottura
  
- b) Basta cuocere le verdure in abbondante acqua salata e poi raffreddarle velocemente in acqua e ghiaccio
  
- c) Si aggiunge all'acqua bollente un tappo di sughero

**22 a cosa serve la colla di pesce?**

- a) Per applicare decorazioni sulle torte
  
- b) Per gonfiare soufflé e sformati
  
- c) Per addensare mousse e bavaresi

**23 qual è la differenza tra crema inglese e crema pasticcera?**

- a) La crema pasticcera contiene anche la farina o amido di mais
  
- b) La crema inglese si prepara con la panna e non con il latte

- c) La crema pasticcera si prepara a freddo, mentre quella inglese si addensa cuocendola

**24 quali alimenti dovreste evitare se invitate a cena una persona affetta da celiachia?**

- a) Gli alimenti che contengono glutine

- b) Il riso

- c) Tutti i cereali

**25 come si dovrebbe conservare la mozzarella di bufala?**

- a) In frigo, immersa nel suo liquido

- b) Al fresco, ma non in frigo, immersa nel suo liquido

- c) Avvolta in un canovaccio, nella parte alta del frigo

**26 come si chiama il batterio che si forma nelle conserve e sott'oli soprattutto casalinghi, causando intossicazioni anche mortali?**

- a) Lactobacillus casei
- b) Clostridium botulinum
- c) Saccharomyces cerevisiae

## **RISPOSTE CORRETTE**

### **1. 1. risposta a) Amatriciana.**

La ricetta deve il nome ad Amatrice, cittadina in provincia di Rieti dove sarebbe stata inventata. Gli ingredienti sono pomodoro, guanciale e pecorino e nient'altro con cui si condiscono spaghetti o bucatini. Nel piatto tradizionale la cipolla è bandita, così come il parmigiano o la pancetta, ma si possono trovare varianti con questi ingredienti in molti ristoranti del centro Italia. Anche il nome ha subito delle storpiature tanto da essere chiamato il più delle volte spaghetti alla "matriciana".

### **1. 2. risposta b) gli amaretti.**

gli amaretti sono una pasta ripiena di zucca la cui forma ricorda i cappelli di paglia dei contadini ferraresi. Alla zucca si uniscono il parmigiano, la noce moscata e pangrattato. Anche i tortelli mantovani, dalla forma completamente differente, hanno come ingrediente principale la

zucca, ma contengono una notevole quantità di amaretti che danno al piatto un sapore dolce molto particolare.

### 1. 3. risposta b) orecchia di elefante.

La vera cotoletta alla milanese, oramai difficile da trovare, è ricavata invece, da un pregiato taglio della lombata di vitello, in cui il controfiletto conserva l'osso. Si ottiene una costata alta almeno 3 cm. che va pareggiata e battuta per ridurne lo spessore. L'osso va pulito bene perché avrà una funzione di "manico", ottimo per girare la cotoletta durante la cottura senza rovinarla. La cotoletta, così battuta e con l'osso bianco simile ad una zanna d'elefante, con un po' di fantasia ricorda l'orecchio di un elefante, da cui il nomignolo con cui viene chiamata a Milano.

### 1. 4. risposta c) pasta alla Norma.

La Norma, opera di Vincenzo Bellini fu osannata e riconosciuta da tutti come autentico capolavoro e i catanesi, concittadini del maestro, cominciarono ad adoperare l'espressione "una vera Norma", per indicare cose particolarmente belle.

Si racconta, quindi, che un amante della lirica, durante un pranzo in cui gli fu servito un piatto di pasta condito con salsa di pomodoro, ricotta salata e melanzane fritte, trovandolo squisito, esclamò "ma questa è una vera Norma!", da cui l'appellativo di pasta alla Norma.

### 1. 5. risposta b) le melanzane

L'origine di questo piatto affonda le radici nella salsa agrodolce con cui è condito L'agro-dolce, di origine persiana, arrivò in Sicilia grazie ai mussulmani.

Per quanto concerne l'etimologia del nome, esistono diverse "scuole di pensiero". Per alcuni, i marinai siciliani usavano questa salsa per ammorbidire le gallette che definivano "cappone di galera", e che invece veniva chiamata, dai tavernieri con il nome latino caupona. Altri affermano che il nome ci è stato tramandato dai soliti **Monsù**, che usavano la salsa per conservare per poco tempo la cacciagione, fra cui il cappone. Altri ancora riferiscono che questo agro-dolce serviva per condire la lampuga, un pesce che in dialetto viene chiamato

capone e che veniva servito nelle tavole dell'aristocrazia. Il popolo, non potendo permettersi il costoso pesce, lo sostituì con le economiche melanzane.

#### 1. 6. risposta c) canederli

Sono tipici gnocchi di pane di forma sferica. Il loro nome altoatesino è *knodel* e deriva dal tedesco *knot*, che significa nodo o grumo. È una ricetta di origine contadina nata per utilizzare il cibo avanzato. Sono ottenuti impastando il pane raffermo con uova, speck e formaggio.

#### 1. 7. risposta a) strangozzi

sono anche detti stringozzi, strozzapreti, strangola preti e sono di origine contadina in particolare della Romagna, ma si trovano anche in Umbria e nelle Marche.

Il nome sembra che derivi dalla loro forma simile alle stringhe di cuoio con cui i rivoltosi anticlericali strangolavano i preti durante il dominio dello Stato Pontificio. Ma vi sono anche altre interpretazioni.

Una si rifà alla tradizione secondo cui le donne romagnole preparavano questo tipo di pasta per offrirla al prete del paese, mentre i mariti, di estrazione evidentemente più [anticlericale](#), auguravano al prete di "strozzarsi" mentre si abbuffava della minestra. Un'altra interpretazione suggerisce che l'etimologia del nome possa ricondursi alla consistenza degli strozzapreti, tale da domare anche la fame del prete (notoriamente forte mangiatore) sino a strozzarlo.

#### 1. 8. risposta b) vino rosso corposo

le due ricette sono molto simili: la selvaggina viene fatta marinare in aromi, vino rosso corposo, sedano, carota e cipolla per molte ore, dopodichè si cuoce utilizzando il vino della marinata filtrato. Il Salmì italiano è usato indifferentemente al termine [Civet](#) di origine francese, solo alla fine della cottura si differenziano, in quanto in quest'ultimo oltre al vino rosso, in tempi passati, si aggiungeva anche il sangue dell'animale stesso.

La parola salmì, è un adattamento del francese salmis, abbreviazione di salmigondis parola di origine incerta, forse dal francese antico salemine, a sua volta proveniente dal latino volgare salmen ossia cibo salato.

### **1. 9. risposta b) l'agnello**

l'abbacchio a Roma è l'agnello destinato al macello e abbattuto solitamente con un colpo di bastone alla testa, e indicato nel Lazio con il verbo "abbacchiare".

### **10. risposta c) è preparata al contrario:le mele sotto, la pasta sopra.**

La tarte tatin è una torta squisita nata per caso.

Il nome completo è Tarte des Demoiselles Tatin ed è stata inventata alla fine del XIX secolo dalle sorelle Tatin. La leggenda narra che Stephanie, una delle due sorelle, si accorse di aver infornato la torta senza aver foderato il fondo della tortiera con la pasta brisée. La cuoca, senza lasciarsi scoraggiare, decise di ricoprire le mele con la pasta, ottenendo così quella che è diventata una delle preparazioni più note della cucina francese.

### **1. 11. risposta b) riso**

il riso in cagnone è un piatto tipico della cucina tradizionale lombarda. Infatti il riso a cottura ultimata assume l'aspetto di una larva d'insetto che in lombardo è chiamata "cagnon". E' un piatto decisamente invernale e viene utilizzato sia come primo che come accompagnamento per scaloppine con verdure o pollo arrosto.

### **12. risposta b) lombata disossata**

Definiamo che cosa è l'entrecote. Come spiega Escoffier l'entrecote è la parte compresa tra due coste, così come indica il nome stesso, ma molto spesso è ricavata dal controfiletto. Il sottofiletto ed il filetto assieme costituiscono la lombata, che se non disossata è il taglio tipico della fiorentina. Anche per questo taglio di carne, anch'esso piuttosto magro e meno tenero del filetto, le cotture consigliate sono alla griglia o saltato in padella.

### **13□□□□ risposta a)**

Il fumetto è un brodo ricavato da lische e teste di pesce, unite a verdure e aromi, che una volta cotto viene passato e filtrato. Serve ad aromatizzare pietanze come ad esempio il risotto alla pescatora.

### **14□□□□ risposta c) cappesante**

Le conchiglie di san Giacomo sono molluschi bivalvi dalle carni delicate e dal guscio così bello che viene usato come decorazione di molti piatti di pesce, ma è la conchiglia da cui nasce la Venere nel dipinto di Botticelli.

Il loro nome risale alla storia dei pellegrinaggi verso Santiago de Compostela. I pellegrini nell'ultimo tratto del loro cammino, lungo le spiagge della Galizia, erano soliti raccogliere una di queste conchiglie e appenderla al collo in ricordo della faticosa impresa.

### **15□□□□ risposta a) sono tutte a base di farina di ceci**

La farinata è una specie di torta bassa preparata con farina di ceci cotta nel forno a legna ad altissima temperatura formando una crosticina golosissima.

Viene preparata in tutta la Liguria e in Toscana dove prende il nome di cècina.



Le panelle siciliane, invece, sono dei quadrotti di farina di ceci fritte.

### **16) risposta c) le frattaglie**

La cucina romana è ricca di piatti preparati con quelli che sono gli scarti della macellazione, ma che vengono trasformati in pietanze straordinarie.

Come i rigatoni con la pajata (intestino del vitellino a latte), la coda alla vaccinara, la trippa, la coratella con i carciofi, tutte fatte con le frattaglie che a Roma sono chiamate "quinto quarto".

### **17) risposta b) movimento dei pianeti intorno al sole**

La planetaria è un'impastatrice, che serve anche a montare creme uova ecc..

Nel suo funzionamento esegue una doppia rotazione: il blocco fruste ruota intorno al centro del motore, la frusta compie continue rivoluzioni intorno al suo asse.

E' un po' come la Terra che gira ogni anno intorno al sole e intanto compie una rivoluzione su se stessa ogni ventiquattro ore.

### **18) risposta a) rame**

Il rame è utilizzato da secoli in cucina per la sua duttilità nella lavorazione, ma soprattutto per la sua conducibilità termica. Queste caratteristiche lo rendono il più ambito tra i cuochi, nonostante qualche difettuccio come il costo elevato (circa 100 euro e più a tegame), la manutenzione e una certa accortezza nell'impiego.

**19) risposta b) tagliate le verdure**

La mandolina, chiamata così perché il movimento della mano può ricordare quello eseguito per suonare il mandolino, è uno strumento insostituibile per tagliare fette sottili di verdura, frutta e formaggi.

**20) risposta a) sac à poche**

È una sorta di cono in tessuto o in plastica usa e getta al cui apice è inserito un beccuccio di acciaio liscio oppure con striature per creare particolari forme di decorazione. È l'insostituibile arma dei pasticceri e dei cuochi per riempire qualcosa come cannoli o per creare ciuffetti di panna o crema.

**21) risposta b)**

Basta cuocere le verdure in acqua abbondante salata e poi raffreddarle velocemente in acqua e ghiaccio.

**22) risposta c) Per addensare mousse e bavaresi.**

Del pesce ormai si conserva solo il nome, essendo prodotta per lo più con cotenna di maiale e ossa bovine, ma in Russia era ricavata dalle vesciche degli storioni.

Un valido sostituto della colla di pesce è l'agar-agar, un composto ricavato dalle alghe che permette di ottenere gelatine più morbide.

**23) risposta a) La crema pasticcera contiene anche la farina o l'amido di mais.**

La crema inglese e la crema pasticcera sono entrambe cotte sul fuoco fino al loro addensamento, ma proprio qui sta la differenza: la crema inglese è più delicata da preparare, la temperatura non deve superare gli 85°, altrimenti impazzisce; la crema pasticcera, avendo tra gli ingredienti la farina, può anche bollire senza che si formino grumi.

**24) risposta a) Gli alimenti che contengono glutine.**

I celiaci sono allergici a qualsiasi alimento che contenga glutine e, quindi, a tutti i cereali tranne il riso, mais e grano saraceno (che non è un cereale). Occorre fare attenzione anche a salsine e prodotti confezionati che potrebbero recare tracce di farina.

**25) risposta b) Al fresco, ma non in frigo, immersa nel suo liquido.**

Così almeno i primi tre giorni dalla produzione, poi se non consumata va conservata in frigo.

Viceversa se volete usarla in una ricetta come un timballo o altro, lasciatela in frigo su un piattino senza il suo liquido per almeno un giorno, perderà il siero in eccesso e non annaccherà la vostra pietanza.

**26) risposta b) Clostridium botulinum.**

Conosciuto più comunemente come "botulino", è un batterio sporigeno in grado di secernere una tossina potentissima, causa di una grave intossicazione alimentare spesso mortale.

Attenzione all'apertura di vasetti contenenti conserve casalinghe, verdure sott'olio.

Scritto da Administrator

Martedì 25 Novembre 2014 10:27 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Agosto 2015 12:23

---

Se all'interno vi è pressione, odore di uova marce o di rancido buttate via tutto!!

Bollire i barattoli spesso non basta, perché l'alta temperatura uccide il batterio, ma non le spore, capaci di riprodursi se le condizioni tornano favorevoli.

Lo sviluppo del botulino si può bloccare solo in ambienti acidi (per questo si aggiunge limone o aceto alle conserve), quelli molto salati e quelli dolcissimi come le marmellate, in quanto percentuali di zucchero superiori al 40% inibiscono il batterio.