

VERIFICA DI FRANCESE

Date _____ Nom _____ Prénom _____ Classe _____

LEXIQUE

La gastronomia francese, importantissima per la cucina europea, nasce alla corte del Re Sole. La reggia di Versailles (che si trova alle porte di Parigi) diventerà il punto di riferimento della cucina ed il luogo dei grandi banchetti in onore del re Luigi XIV (il RE SOLE appunto) e dei suoi ospiti. Il Re pretenderà addirittura che all'interno dei suoi giardini vengano realizzate per la coltivazione delle sue primizie e delle specie esotiche "l' Orangerie " e " Le Potager du Roi " (cioè l'orto personale del Re) che gli fornivano rarità e primizie per la sua tavola e che sono ancor oggi in produzione.

Il cuoco che gettò le basi della cucina francese, che si distaccò da quella italiana, fu Pierre La Varenne. Egli fu colui che inventò anche quel legamento a base di fondi di cottura grassi e farina cotto con brodi ed aromi, che segnò la nascita delle moderne salse bianche che hanno poi portato alla nascita della besciamella. Queste salse sostituiranno immediatamente quelle antiche diventando l'asse portante della cucina raffinata europea del 700 e dell' 800.

La Francia deve la sua giusta fama al fatto di poter contare su due cucine. La prima, unificata in tutto il Paese, ha origini e continuità della cosiddetta "grande cuisine", le cui radici risalgono al re Sole, Luigi XVI. La seconda risulta dalla tradizione delle diverse province, ed è rappresentata dalle "cucine regionali".

Caratteristico della gastronomia francese è l'utilizzo di pasta e riso come "légumes", ossia come contorni. Il punto di forza di questa cucina è costituito dalle salse. Il discorso è invece diverso se si tratta delle cucine regionali. La Bretagna è il paradiso per chi predilige il pesce. Nella regione Champagne il vino che da questa prende il nome, è la gloria della provincia e della Francia. Anche la Borgogna vanta la celebrata qualità dei suoi vini bianchi e rossi. Al contrario la Franca Contea è famosa per i suoi formaggi: molta diffusione ha trovato la fondue (la fonduta). In Alsazia (la regione che confina con la Germania), possiamo gustare il tradizionale piatto della Choucroute (crauti con costine di maiale e salsicce).

Rispondi alle seguenti domande sul foglio a protocollo:

- 1) Dove nasce la gastronomia francese?
- 2) Chi è il RE SOLE? Qual è il suo vero nome?
- 3) Che cosa fece costruire il RE SOLE all'interno della sua reggia?
- 4) Perché?
- 5) A quel tempo, un cuoco si staccò dalla tradizione della cucina italiana ed iniziò ad inventare nuove creazioni culinarie, chi?
- 6) Quali sono le due cucine che abbiamo in Francia?
- 7) A quando risale la GRANDE CUISINE?
- 8) Qual è il piatto più tipico della tradizione culinaria dell'Alsazia?
- 9) Esiste una regione in cui i formaggi svolgono un ruolo fondamentale nella tradizione gastronomica. Quale?
- 10) Fra le seguenti parole evidenzia quelle che si riferiscono a negozi ed elimina con una croce quelle che non fanno parte di questa categoria.

LA BOUCHERIE

LES ORANGES

LE FRUITS ET LÉGUMES

L'ÉPICERIE

DES FLEURS

LE CHARCUTIER

LA SALADE

LA BOULANGERIE

LA POISSONERIE