

Test – Modulo La cucina regionale – La regione Campania

Nome _____ Cognome _____ Classe _____

<p>1) Lo è il mare di fronte alle coste campane</p> <p>a) Adriatico</p> <p>b) Tirreno</p> <p>c) Cilentano</p> <p>d) Ionio</p>	<p>2) La Campania confina ad Est con ...</p> <p>a) Puglia</p> <p>b) Calabria</p> <p>c) Lazio</p> <p>d) Abruzzo</p>	<p>3) Fu riportata alla luce nel 1748</p> <p>a) Ercolano</p> <p>b) Nola</p> <p>c) Cimitile</p> <p>d) Pompei</p>
<p>4) Segnala almeno due dolci tipici della tradizione campana</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>5) Qui si trova la villa di Poppea:</p> <p>a) Napoli</p> <p>b) Torre Annunziata</p> <p>c) Pompei</p> <p>d) Ercolano</p> <p>e) Salerno</p>	<p>6) Lo è di melanzane ...</p> <p>a) Pastiera</p> <p>b) Pasta alla norma</p> <p>c) Parmigiana</p> <p>d) Colazione</p>
<p>7) Il ragù alla napoletana contiene...</p> <p>a) Vari tipi di carne cotti a fuoco lento</p> <p>b) Macinato e verdure</p> <p>c) È vegano</p> <p>d) È simile alla carbonara</p>	<p>8) Lo è di bufala ed è DOP:</p> <p>a) Provolone del monaco</p> <p>b) Mozzarella</p> <p>c) Formaggio</p> <p>d) Gorgonzola</p> <p>e) Taleggio</p>	<p>9) Lo è tipica l'impepata ...</p> <p>a) Di cannolicchi</p> <p>b) Di frutti di mare</p> <p>c) Di vongole</p> <p>d) Di cozze</p> <p>e) Di salsiccia</p>

<p>10) pomodoro, aglio, olio extravergine di oliva e marinara compongono la</p> <p>a) Pizza margherita b) Pizza marinara c) 4 stagioni</p>	<p>11) I paccheri sono un tipo di...</p> <p>d) Frutta e) Agrume f) Pasta g) Vitigno h) Vino</p>	<p>12) Pasta, fagioli e...</p> <p>a) Peperoncino b) Olio c) Carne d) Cozze</p>
<p>13) Tipico dolce pasquale campano</p> <p>a) Pastiera b) Babà c) Mustaccioli d) Panettone e) Colomba</p>	<p>14) Dolce che si trova anche negli autogrill (campano)</p> <p>1) Muffin 2) Melizia 3) Sfogliatella 4) Babà</p>	<p>15) Lo è la mela tipica campana</p> <p>a) Golden b) Grammy c) Verde d) Melannurca e) Rossa</p>
<p>16) Prodotto IGP</p> <p>a) Pizza b) Mozzarella di bufala c) Limone di Sorrento d) Sfogliatella</p>	<p>17) Scrivi gli ingredienti tipici della pizza Margherita STG campana</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>18) Celebre vino antico</p> <p>e) Asprinio di Aversa f) Vesuvio DOC g) Fiano di Avellino h) Passito i) Falerno del Massico</p>

<p>19) Furono i primi a coltivare la vite in Campania</p> <p>a) Celti b) Greci c) Romani d) Etruschi</p>	<p>20) Monte che da' il nome ad un celebre vino antico</p> <p>e) Vesuvio f) Vulture g) Faito h) Massico i) Somma</p>	<p>21) Vino celebre di Torre del Greco</p> <p>a) Falerno b) Fiano c) Greco d) Latino bianco e) Cilento</p>
<p>22) Definito come il "Barolo del Sud"</p> <p>a) Fiano b) Lacryma Cristi c) Taurasi d) Asprinio</p>	<p>23) Le DOCG della Campania sono</p> <p>a) 2 b) 5 c) 4 d) 6 e) 3</p>	<p>24) Il Coda di Volpe è tipico di ...</p> <p>a) Nola b) Salerno c) Napoli d) Caserta</p>
<p>25) Muso e piede di maiale trovano posto</p> <p>a) Pizza speciale b) Paccheri al ragù c) Minestra maritata d) Sartù di riso</p>	<p>26) Pasta a forma di maccheroni giganti</p> <p>e) Conchiglie f) Tagliolini g) Paccheri h) Spaghetti</p>	<p>27) Completa la seguente definizione:</p> <p>Il _____ è un vino molto conosciuto sin dall'antichità, citato dal famoso poeta latino _____.</p>

<p>28) Il Taurasi si produce a...</p> <p>a) Avellino b) Caserta c) Salerno d) Napoli</p>	<p>29) Il capoluogo di provincia della Campania è...</p> <p>a) Salerno b) Napoli c) Caserta d) Avellino e) Benevento</p>	
---	---	--

PUNTEGGIO TOTALE DEL CANDIDATO:

.....

Note dell'insegnante

.....

.....

.....

.....

.....

.....