

<b>Nom :</b>	<b>Date :</b>	_____	_____	<b>20</b> __
<b>Prénom :</b>				
<b>Classe :</b>	<b>Note :</b>			
<b>INTERROGATION GASTRONOMIE CORSE</b>	_____		_____	
	<b>21</b>		<b>20</b>	

**1** Quelle est la préfecture de la Corse du Sud ?

- Corte
- Porto Vecchio
- Ajaccio
- Calvi

**2** Avec le bruccio quel est l'autre produit corse A.O.C ?

- Le miel
- La clémentine
- Le figatelli
- La châtaigne

**3** L'azziminu est l'autre nom de la bouillabaisse en corse. Vrai ou faux ?

- Vrai
- Faux

**4** La Cap Corse est un :

- Vermouth
- Anisé
- Quinquina
- Vin doux naturel

**5** Sorte de beignets à la farine de châtaigne.

- Les fritelli
- Les canistrelli
- Les frappi
- Les migliacci

**6** Agrume ovale et verruqueux très utilisé pour fabriquer liqueurs et pâtisseries locales.

- L'orang
- Le cédrat
- La clémentine
- Le kumquat

**7** Laquelle de ces eaux n'est pas produite en corse ?

- Zilia
- Orezza
- St-Georges
- Carola

**8** Parmi ces trois cépages, lequel produit uniquement des vins blancs ?

- Sciacarellu
- Nielluciu
- Vermentino

**9** Chassez l'intrus parmi les AOC suivantes.

- AOC Calvi
- AOC Corse
- AOC Patrimonio
- AOC Muscat du Cap Corse

**10** La "népita" est :

- Une région corse
- Une boisson alcoolisée
- L'autre nom de la marjolaine
- Un dessert typique

**11** Le Patrimonio est présent dans les trois couleurs. Vrai ou Faux ?

- Vrai
- Faux

- 12 Le Muscat du Cap Corse est un :**
- vin blanc liquoreux  
 vin doux naturel  
 vin blanc sec  
 vin effervescent
- 13 Le niellucio est un cépage :**
- blanc  
 rouge
- 14 Dans l'Appellation Contrôlée corse, il existe trois cépages principaux:**
- grenache, syrah, mourvèdre  
 grenache, mourvèdre, cinsault  
 niellucciu, sciacarellu, vermentinu  
 grenache, syrah, cinsault
- 15 Le niolo est:**
- un fromage de caractère  
 un vin rouge de qualité  
 un plat typique à base de chevreau  
 un gâteau des jours de fête parfumé à la fleur d'oranger
- 16 Unique clémentine française, la clémentine de Corse pousse dans des conditions naturelles exceptionnelles sur l'Île de beauté. Qui est à l'origine de la création de la clémentine?**
- l'agronome Philibert de la Clémence en 1897  
 Charles de Sapousse, l'un des jardiniers du Pape à Rome en 1784  
 le Révérend-Père Clément vers 1900/1902  
 le marchand explorateur Marco Polo en 1285, en Chine, le jour de la Saint-Clément
- 17 Le Panzarotti est une spécialité corse. Mais de quoi s'agit-il?**
- un fromage  
 un Vin rouge  
 une saucisse aux châtaignes  
 un beignet
- 18 Le cédrat est:**
- un agrume  
 une liqueur  
 un fromage  
 une race de cochon mi-sauvage
- 19 La Pietra est:**
- un fromage qui ressemble au brocciu  
 une bière à la farine de châtaigne  
 un agrume proche du cédrat  
 un saucisson aux herbes du maquis
- 20 Le brocciu est le fromage corse traditionnel. Fabriqué par les bergers, il peut être fait de lait cru de:**
- chèvre ou brebis  
 vache ou brebis  
 ânesse ou brebis  
 buffle ou brebis
- 21 La charcuterie corse est unique, elle doit son goût et son originalité à la grande qualité de ses cochons:**
- élevés à l'abri de la lumière et abattus vers 10 mois  
 croisés avec une vieille souche de porcs asiatiques  
 croisés avec des sangliers, vivant en liberté et se nourrissant principalement de glands et de châtaignes  
 qui, à l'instar des bœuf de Kobe au Japon, sont nourris et massés à la bière de châtaigne