

**BACCALURÉAT PROFESSIONNEL**

**ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL**

**DNL**

**CUISINE**

**COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**SECTION EUROPÉENNE**

**DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 minutes**

*La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.*

**SUJET 2**

**Orientaciones para el comentario**

Define las características de la dieta mediterránea.

**Tarea**

Propón un menú original e innovador elaborado a partir de los productos emblemáticos de la cocina mediterránea.

**Vocabulario:**

- (1) **Linderos** : *proches, limitrophes*
- (2) **Los dueños** : *les propriétaires*
- (3) **Sebastien Fouillade** : *Chef français à la tête de la seule brasserie typiquement française de Buenos Aires (Argentine)*
- (4) **Burrata** : *fromage italien fait à partir de mozzarella*
- (5) **Morrones** : *type de poivron*
- (6) **Sabayón de maracuyá** : *desserts aux œufs et au vin doux aux fruits de la passion*

## Cocina mediterránea: más que un estilo de alimentación

Se habla mucho de la cocina mediterránea pero muchas veces se emplea el término de un modo general, sin saber muy bien de qué se trata. A diferencia de las cocinas delimitadas por las fronteras de un país, atraviesa varios límites, los de los países **linderos (1)** al Mar Mediterráneo.

Se trata, no sólo de un estilo de alimentación, sino de un modo más amplio de vivir que tiene que ver con la historia, el clima, las características de los cultivos, la pesca y la forma de preparar los alimentos. La UNESCO declaró a la dieta mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en el año 2010.

También hay técnicas comunes que tienen que ver con la poca transformación de los alimentos. Se prefieren las cocciones breves a las prolongadas para no cambiar demasiado ni la textura ni el sabor del producto. La calidad de esta cocina se mide por la frescura de sus ingredientes y por el equilibrio en la combinación de sabores.

Eso fue lo que buscaron **los dueños (2)** de Ureña restaurante cuando convocaron al **chef Sebastien Fouillade (3)** para renovar su carta. Ureña abrió sus puertas en agosto de 2016 en el barrio de Palermo y ofrece actualmente una carta inspirada en sabores mediterráneos, fusionando preparaciones de la cocina italiana, española y francesa. Entre sus entradas, se destacan la “degustación de terrine, paté, rilette con mostaza y pan casero” y la “**burrata (4) fresca con chips de jamón crudo, coulis de morrones (5) y uvas grilladas con pesto**”.

Para un cierre perfecto, los postres combinan tradición y modernidad, como “la degustación de crème brûlée: pistacho, nutella y naranja”, el “moelleux de chocolate amargo con cítricos y helado de chocolate”, “espuma de yogurt con tuile de naranja y frutos de estación” o “**sabayón de maracuyá (6) perfumado al cointreau con sorbete de limón y merengue al jengibre**”.

**COCINA- 07 DE MAYO DE 2017- POR MARCELA KORZENIEWSKI**