



# «La Bagna alla lavagna»

Edizione 2022-2023

IC3 ASTI Scuola Secondaria di Primo Grado «G. Parini»

Classi 1<sup>^</sup> e 2<sup>^</sup> D





# «Le jeu de l'oie en Bagna Cauda»

- **Giocare per divertirsi**
- **Divertirsi per imparare**
- **Imparare per giocare**
- **Ecco il circolo del gioco dell'oca**



# Gli artefici del gioco e i giocatori

## ❖ Allievi Classe 1<sup>^</sup> D

Corso di Lingua francese

## ❖ Allievi Classe 2<sup>^</sup> D

Corso di Lingua francese

## ❖ Prof.ssa Cristina Grecimbene

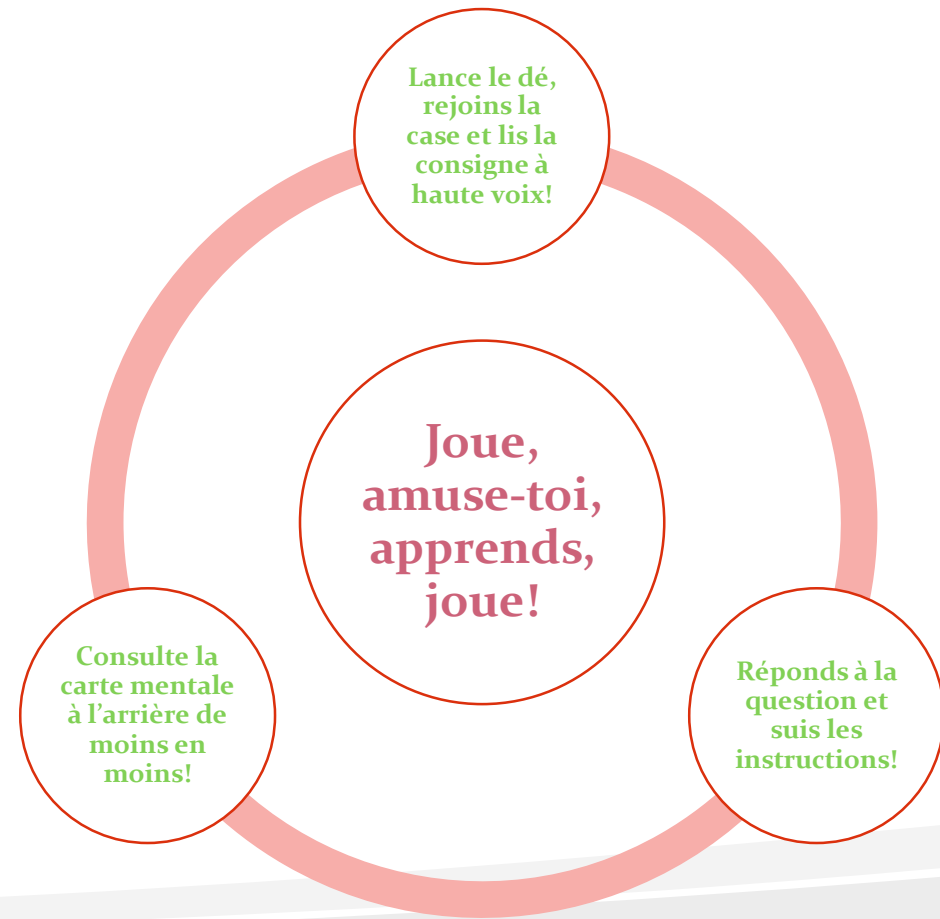
Docente di Lingua e cultura francese

Classe	Gruppo A	Gruppo B
Classe 1 <sup>^</sup> D	11 allievi	12 allievi
Classe 2 <sup>^</sup> D	11 allievi	11 allievi
Tutti possono giocare! Tutti devono giocare!	Tutti possono giocare! Tutti devono giocare!	Tutti possono giocare! Tutti devono giocare!



# Le azioni del gioco

- ❖ Lanciare i dadi e posizionarsi sulla casella corrispondente!
- ❖ Leggere attentamente la consegna a voce alta!
  - ❖ Rispondere alla domanda ed eseguire l'istruzione ...
- ❖ ... consultando il retro del gioco ...  
via via con sempre minore necessità di farlo!



# Le jeu de l'oie en "Bagna Càuda"



**4**  
In seppoi tu  
un petit homme  
qui te demande  
quelle est la  
date de la  
fondation de la  
Bagna Càuda!

**3**  
Choisis:  
passe trois fois  
ou expose les  
origines de la  
Bagna Càuda

**2**  
Traduis au  
français et  
avance!



**1**  
Tu veux avancer?  
Présente un copain  
qui joue avec toi!  
(Nom, prénom,  
âge, adresse...)

ARRIVÉE

Tu as gagné!  
Bravo!



**24** Traduis!  
Asti: à tempo di Bagna Càuda



**25**



**5**  
Pour continuer  
dis comment s'appelle  
le contenu de la  
Bagna Càuda!

**6**  
Avance  
de deux  
cases!



**11**  
Si tu  
trouves  
un nom de  
l'ingrédient  
recrâne le  
dé!!!

**10**  
Arrête  
en deux!

**9**  
Te rappelle  
le dé, tu te rappelles  
quelles sont les couleurs  
des dés français  
italien et français?

**8**  
Choisis:  
passe deux  
fois ou nomme  
un ingrédient  
très important  
de la  
Bagna Càuda!

**12**  
Choisis:  
passe ton tour  
ou dis par  
quel temps on  
mange la Bagna  
Càuda!

**13**  
Donne-nous  
le mode d'emploi  
de la Bagna Càuda!  
Explique, au retour  
au départ!

**14**  
Retourne à  
la case 11!

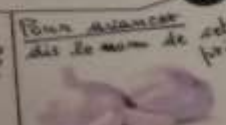


**15**

Quels sont  
les légumes  
trempés dans  
la sauce? Pour ve  
par reculer d'une  
case du dé  
dans un sens  
..... c'est ça!!!

**16**  
Arrête un  
tour: tu as  
trapé le dé!!!

**17**  
Passe  
à la case 14  
et dis pourquoi  
les deux personnes  
sont étonnées!!  
Qui sont-ils?



**18**  
Pour avancer  
dis le nom de  
cet ingrédient  
principal!!!

**19**

**20**  
Retourne à  
la case  
15!

**VIN ROUGE**  
In de l'abigne  
dis si tu vois  
quelqu'un à deux  
comment s'appelle le vin  
comment s'appelle l'un  
présentant que l'on  
boit avec la Bagna  
Càuda!!!

**21**  
Qu'est-ce que  
tu prends au  
dîner aujourd'hui?  
Si ça va pas de la  
Bagna Càuda  
passe un tour!!!

**20**

**23**  
Si tu ne veux  
pas reculer  
de deux cases  
dis le contenu  
au tableau-uni!



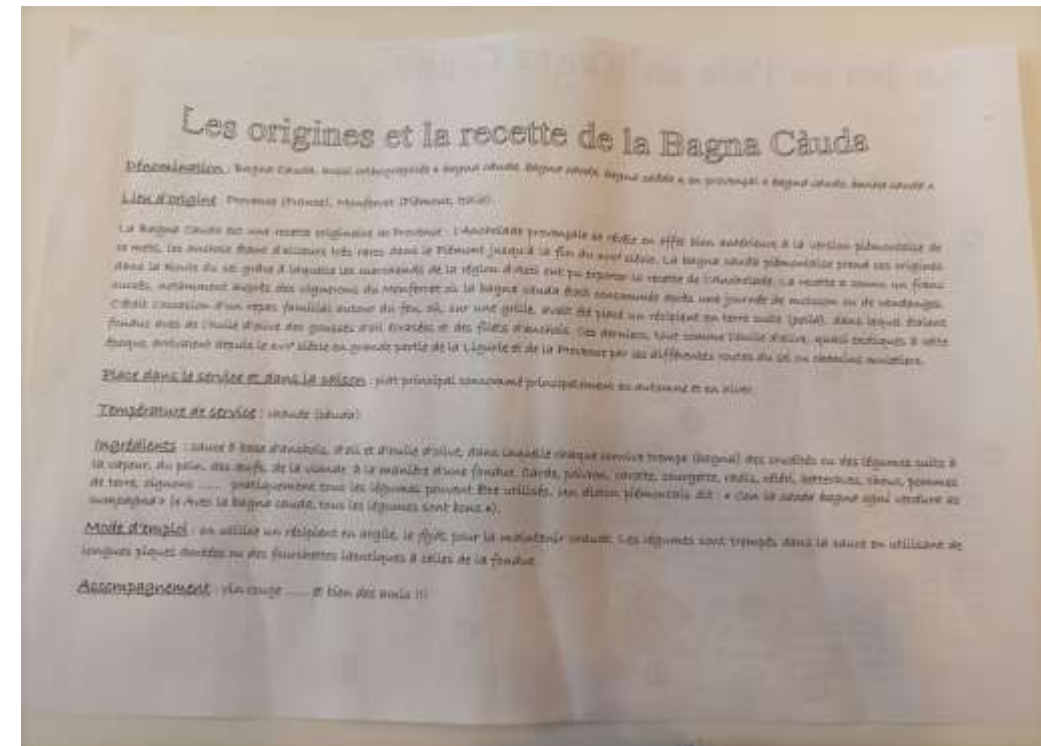
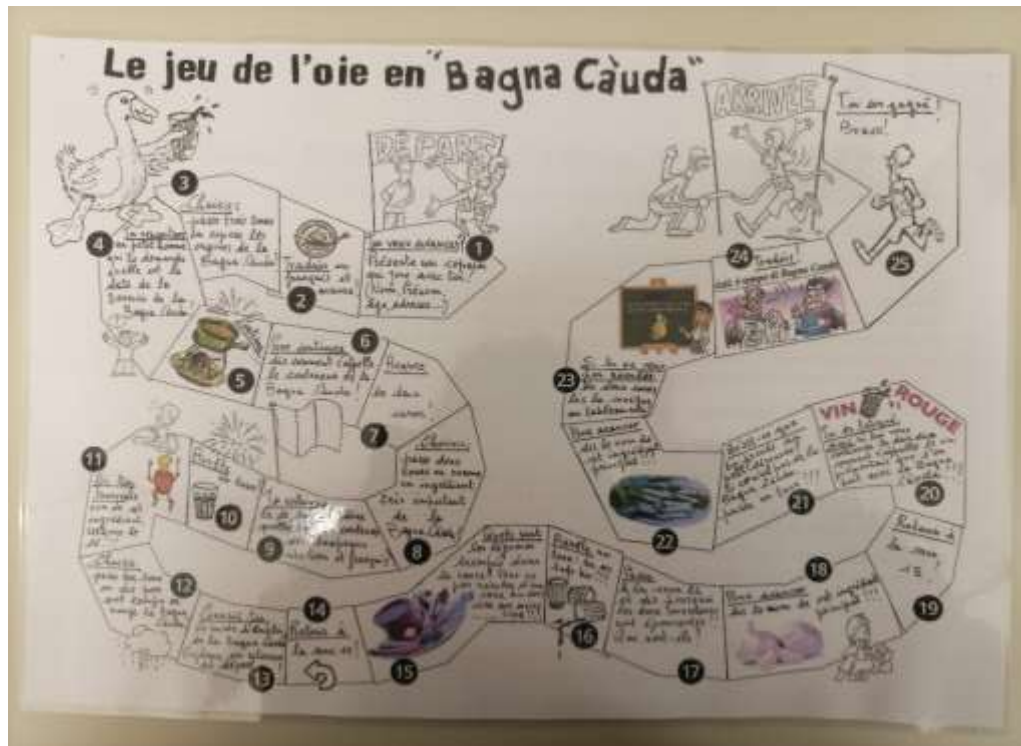
**22**  
Passe  
dis le nom de  
cet ingrédient  
principal!!!

**20**

# Le due facce del gioco

FRONTE

RETRO



# Les origines et la recette de la Bagna Càuda

Dénomination : Bagna Cauda, aussi orthographiée « bagna càuda, bagna cauda, bagna càdda », en provençal « bagna cauda, banha cauda ».

Lieu d'origine : Provence (France), Monferrat (Piémont, Italie).

La Bagna Cauda est une recette originale de Provence : L'Anchoïade provençale se révèle en effet bien antérieure à la version piémontaise de ce mets, les anchois étant d'ailleurs très rares dans le Piémont jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La bagna cauda piémontaise prend ses origines dans la Route du sel grâce à laquelle les marchands de la région d'Asti ont pu exporter la recette de l'Anchoïade. La recette a connu un franc succès, notamment auprès des vigneron du Monferrat où la bagna cauda était consommée après une journée de moisson ou de vendanges. C'était l'occasion d'un repas familial autour du feu, où, sur une grille, avait été placé un récipient en terre cuite (pella), dans lequel étaient fondus avec de l'huile d'olive des gousses d'ail écrasées et des filets d'anchois. Ces derniers, tout comme l'huile d'olive, quasi exotiques à cette époque, arrivaient depuis le XVII<sup>e</sup> siècle en grande partie de la Ligurie et de la Provence par les différentes routes du sel ou chemins muletiers.

Place dans le service et dans la saison : plat principal consommé principalement en automne et en hiver.

Température de service : chaude (càuda).

Ingrédients : sauce à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe (bagna) des crudités ou des légumes cuits à la vapeur, du pain, des œufs, de la viande à la manière d'une fondue. Carde, polvron, carotte, courgette, radis, céleri, betteraves, choux, pommes de terre, oignons ..... pratiquement tous les légumes peuvent être utilisés. Un dicton piémontais dit : « Con la càuda bagna ogni verdura as cumpagna » (« Avec la bagna cauda, tous les légumes sont bons »).

Mode d'emploi : on utilise un récipient en argile, le fojât pour la maintenir chaude. Les légumes sont trempés dans la sauce en utilisant de longues piques dentées ou des fourchettes identiques à celles de la fondue.

Accompagnement : vin rouge ..... et bien des amis !!!

# Con che cosa si gioca

Altri componenti  
del gioco:  
**pedine** (piccole  
teste d'aglio)  
e dadi !







# Chi gioca

Industriose,  
dolci, piccole  
mani come  
topini collegati  
ad un  
P(rezioso)C(cervellino)  
in fase di  
elaborazione!

# Il gioco in particolare 1



Foto  
prima  
sezione  
fronte

# Il gioco in particolare 2

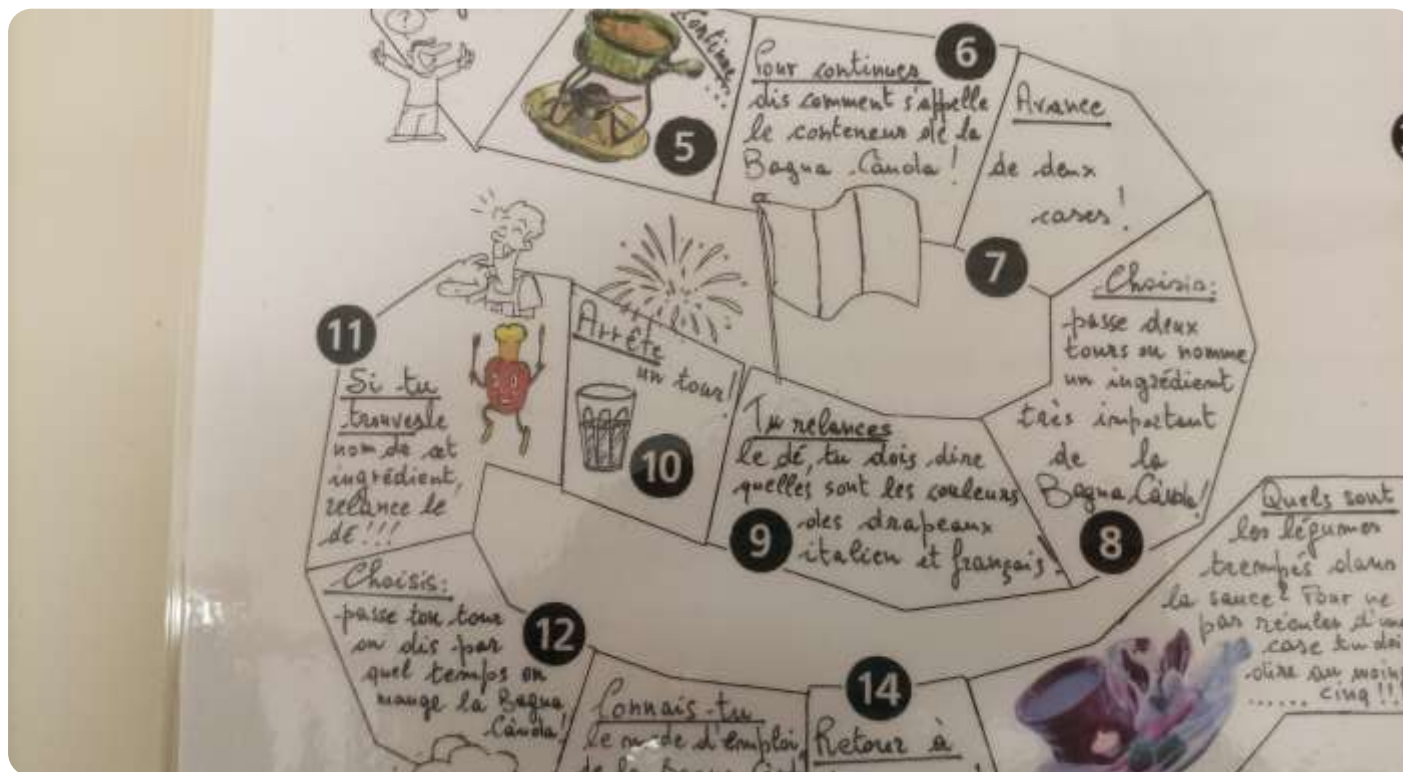


Foto  
seconda  
sezione  
fronte

# Il gioco in particolare 3

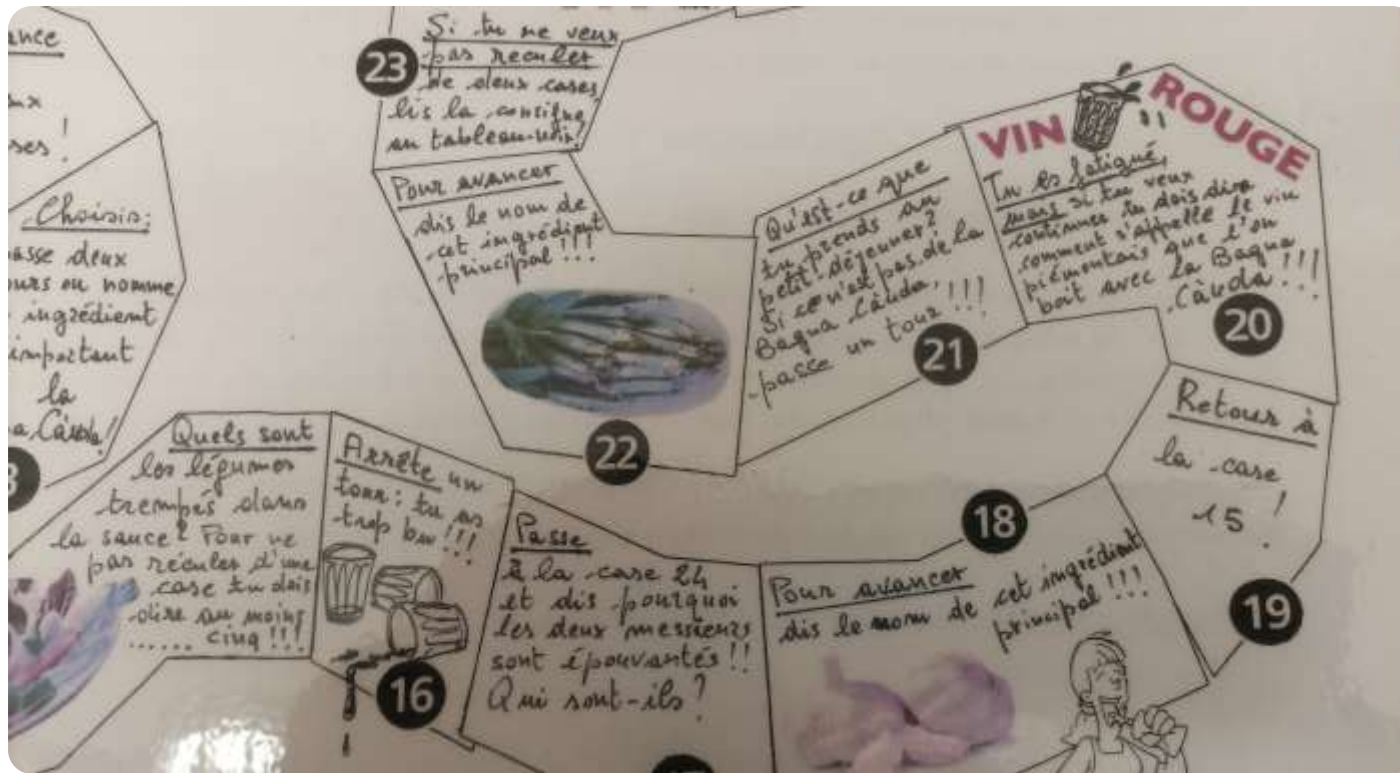


Foto  
terza  
sezione  
fronte

# Il gioco in particolare 4

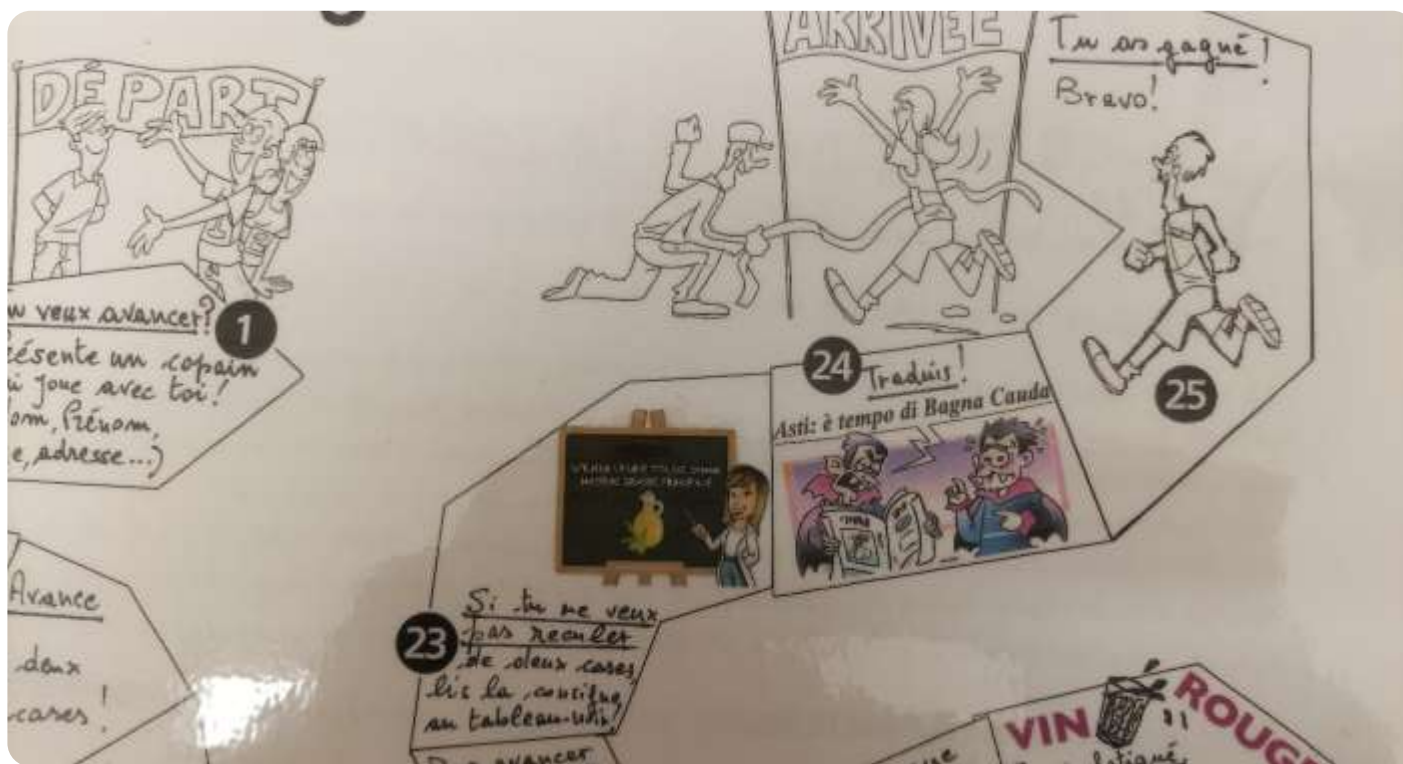


Foto  
quarta  
sezione  
fronte

# Il gioco in particolare 5

## Les origines et la recette de la Bagna Càuda

Dénomination : Bagna Cauda, aussi orthographiée « bagna càuda, bagna caoda, bagna caòda », en provençal « bagna cauda, banha cauda ».

Lieu d'origine : Provence (France), Monferrat (Piémont, Italie).

La Bagna Cauda est une recette originale de Provence : l'Anchoïade provençale se révèle en effet bien antérieure à la version piémontaise de ce mets, les anchois étant d'ailleurs très rares dans le Piémont jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La bagna cauda piémontaise prend ses origines dans la Route du sel grâce à laquelle les marchands de la région d'Asti ont pu exporter la recette de l'Anchoïade. La recette a connu un franc succès, notamment auprès des vigneronns du Monferrat où la bagna cauda était consommée après une journée de moisson ou de vendanges. C'était l'occasion d'un repas familial autour du feu, où, sur une grille, avait été placé un récipient en terre cuite (peilla), dans lequel étaient fondus avec de l'huile d'olive des gousses d'ail écrasées et des filets d'anchois. Ces derniers, tout comme l'huile d'olive, quasi exotiques à cette époque, arrivaient depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle en grande partie de la Ligurie et de la Provence par les différentes routes du sel ou chemins muletiers.

Place dans le service et dans la saison : plat principal consommé principalement en automne et en hiver.

Température de service : chaude (càuda).

Ingrédients : sauce à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive dans laquelle chaque convive trempe (bagna) des crudités ou des légumes cuits.

Foto  
quinta  
sezione  
retro

# Il gioco in particolare 6

époque, arrivaient depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle en Gr...

par les différentes routes du sel ou chemins muletiers.

Place dans le service et dans la saison : plat principal consommé principalement en automne et en hiver.


Température de service : chaude (càuda).

Ingrédients : sauce à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe (bagna) des crudités ou des légumes cuits à la vapeur, du pain, des œufs, de la viande à la manière d'une fondue. Carde, poivron, carotte, courgette, radis, céleri, betteraves, choux, pommes de terre, oignons ..... pratiquement tous les légumes peuvent être utilisés. Un dicton piémontais dit : « Con la càuda bagna ogni verdura as cumpagna » (« Avec la bagna càuda, tous les légumes sont bons »).

Mode d'emploi : on utilise un récipient en argile, le *fojòt*, pour la maintenir chaude. Les légumes sont trempés dans la sauce en utilisant de longues piques dentées ou des fourchettes identiques à celles de la fondue.

Accompagnement : vin rouge ..... et bien des amis !!!

Foto  
sesta  
sezione  
retro



*Grazie all'Associazione Culturale Astigiani per aver indetto il Concorso «La Bagna alla lavagna» anche quest'anno consentendoci così, partecipando, di creare, giocare, imparare ...facendoci venire l'acquolina in bocca ... !!!*

*Classe 1 ^ D*

*Gessica, Martin, William, Ranim, Noemi, Sara, Loris, Andrea, Iman, Rachele, Aminata, Rayan, Jean, Diego, Mathias, Isabella, Alessia, Mirco, Manuele, Justin, Dafne, Fatima, Scharmen.*

*Classe 2 ^ D*

*Anita, Alessandra, Chanel, Rayan, Endi, Enrico, Aicha, Eleonora, Yasmine, Bryan, Simone, Rayane, Marta, Mirial, Joudia, Sanja, Vadim, Halima.*

*L'insegnante*

*Cristina*