



«La Bagna alla lavagna»

Edizione 2022-2023

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

Classi 1[^] e 2[^] 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[^] D

Corso di Lingua francese

❖ Allievi Classe 2[^] D

Corso di Lingua francese

❖ Prof.ssa Cristina Grecimbene

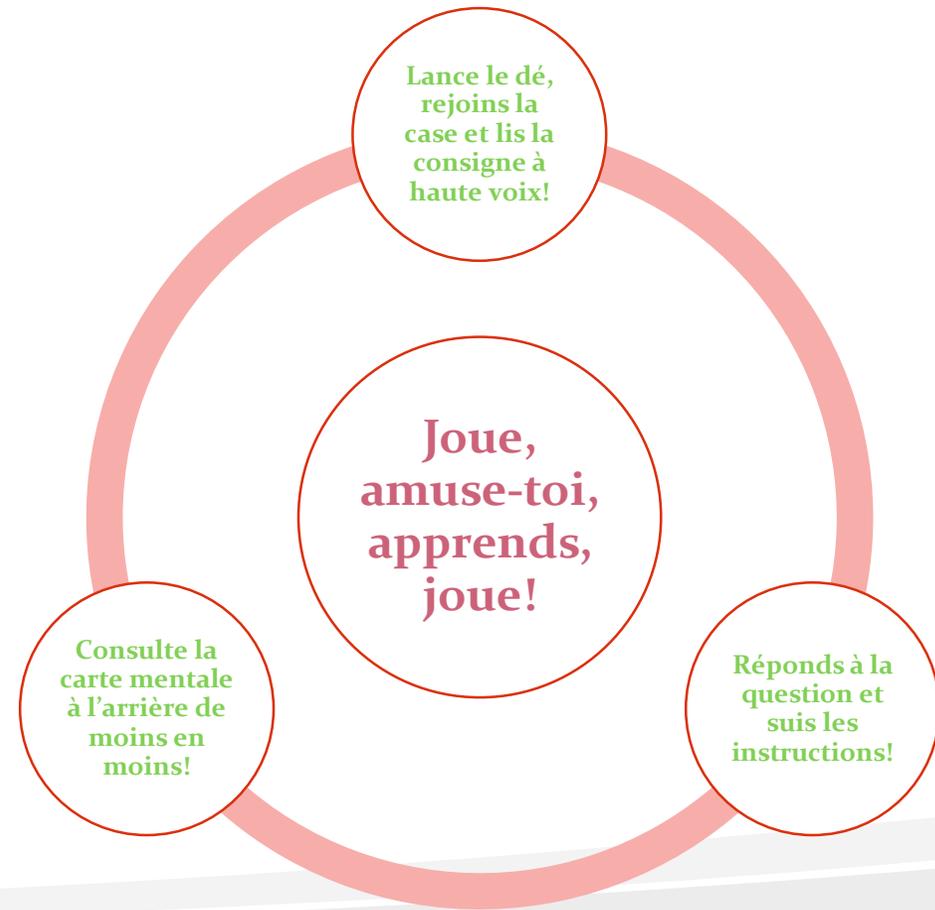
Docente di Lingua e cultura francese

Classe	Gruppo A	Gruppo B
Classe 1 [^] D	11 allievi	12 allievi
Classe 2 [^] 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!



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^e 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^e 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

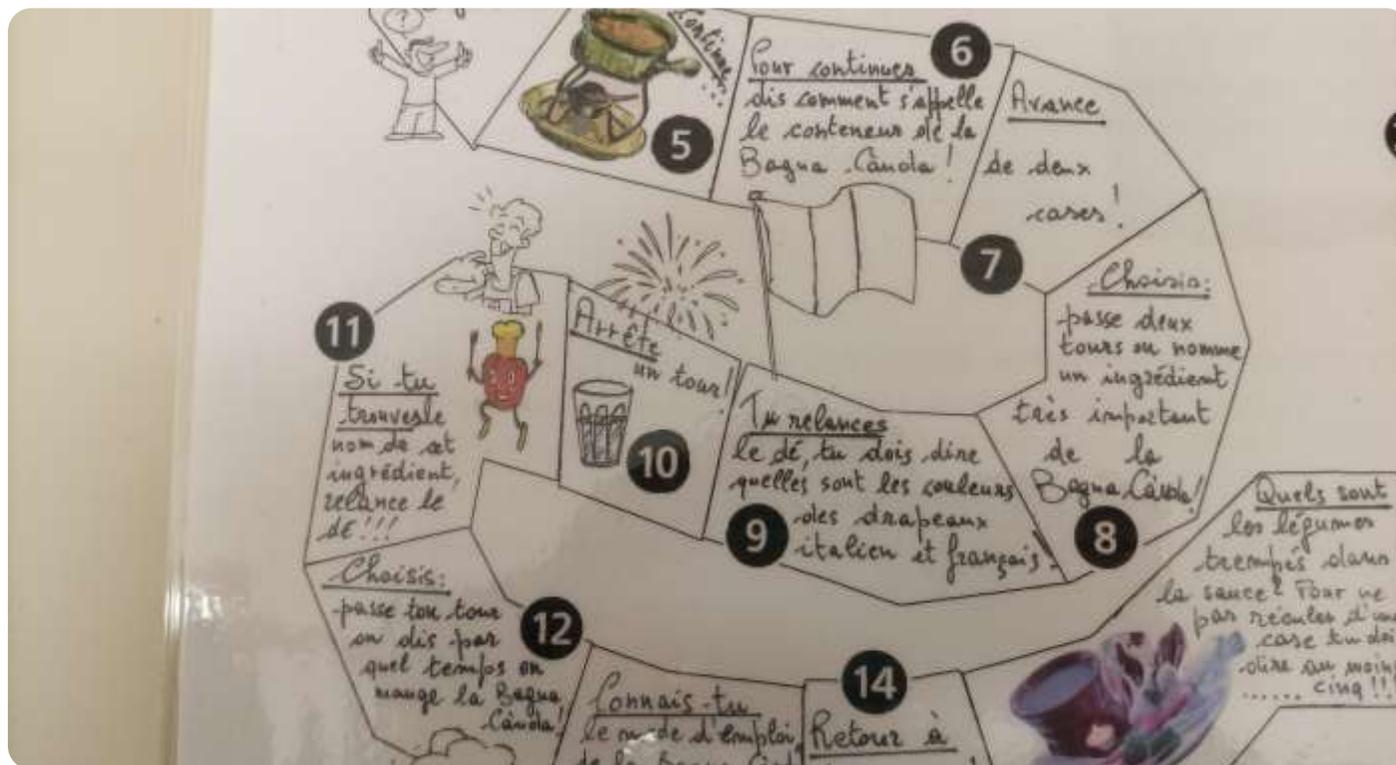


Foto
seconda
sezione
fronte

Il gioco in particolare 3

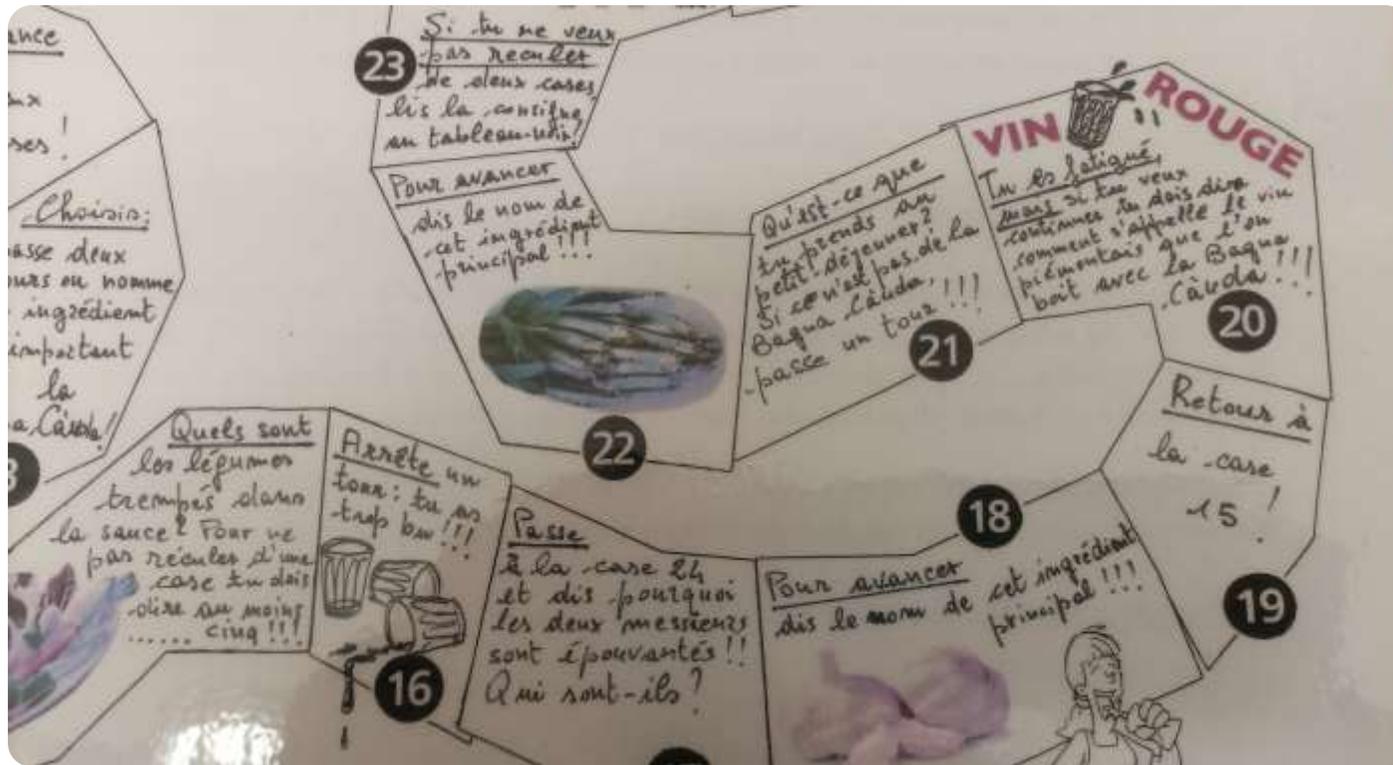


Foto
terza
sezione
fronte

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^e 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^e 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^e 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