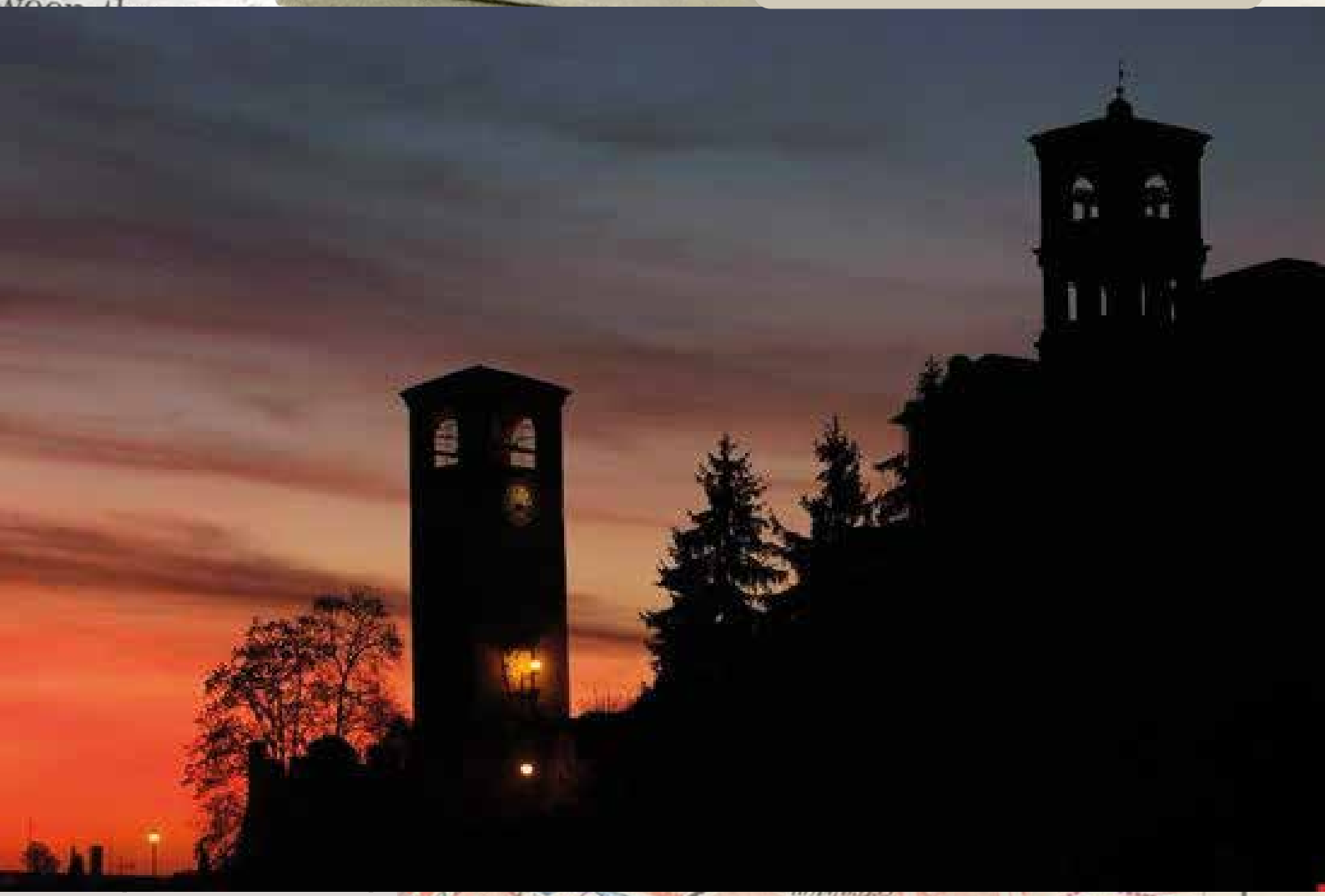
CASTELVOLX VOL.2

Progetto Erasmus +

Collège André Ailhaud
Volx

Scuola secondaria di 1° grado
Anna Frank
Castelvetro di Modena



11 - 16 MAGGIO 2025

MIRO' ALICE
C. CAVEDONI ICC A. FRANK
DON GATTI P. LEVI

Dieta Mediterranea: le differenze tra l'alimentazione francese ed italiana







CENA TIPICA EMILIANA

Antipasti: salumi, formaggi, pane con olio

Primo piatto : pasta al sugo

Secondi piatti: carne, crescentine, gnocco fritto (contorno: verdure/pinzimonio)

Dolce: mascarpone con torta Barozzi, sorbetto, tiramisù, gelato

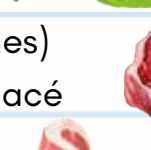
REPAS TYPIQUE D'EMILIA

Entrées: charcuterie, fromage, pain avec un filet d'huile d'olive

Premier plat : pâtes

Second plat: viande, "crescentine", gnocchi frit (contorno: légumes)

Dessert: mascarpone avec un gâteau Barozzi, sorbet, tiramisù, glacé

















CENA TIPICA DELLA PROVENZA

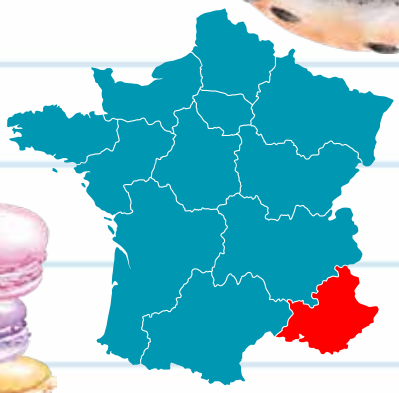
Antipasto: verdure crude

Piatto principale: carne o pesce + legumi + pasta

Contorno: formaggi (+ pane)

Dolce: frutta o yogurt o torta







REPAS TYPIQUE DE LA PROVENCE

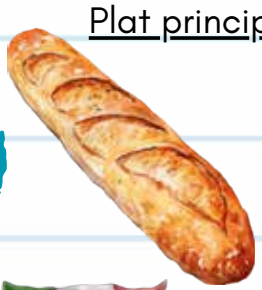
Entrée : crudités

Plat principal: viande ou poisson avec légumes et féculents

"Contorno": fromage (+ pain)

Dessert: fruit ou yaourt ou gâteau













CONCLUSIONE ITALIANA:

Abbiamo avuto l' impressione che in Francia si mangi più formaggio e che tutte le portate siano in un unico piatto.



CONCLUSIONE FRANCESE:

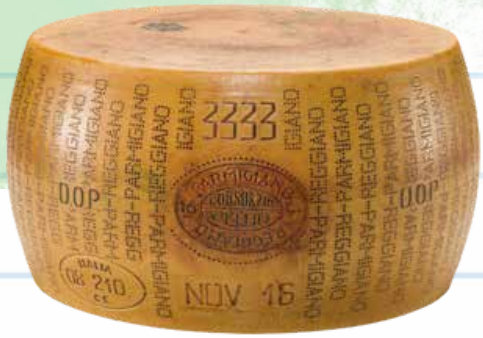
Abbiamo notato che i pasti Italiani sono più abbondante che dei pasti francesi.



Formaggi: il Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano è uno dei formaggi più famosi d'Italia. Prodotto in Emilia Romagna, la sua stagionatura può variare dai 12 ai 45 mesi. È fatto con latte di mucca. Il Parmigiano Reggiano è molto utile: si può mangiare da solo, grattugiato sopra la pasta, nelle insalate o nei risotti, ed è anche un ingrediente fondamentale in molte ricette tradizionali italiane come nei tortellini o nelle rosette. Si distingue dal Grana Padano per la sua assenza di lattosio e per il suo gusto unico e saporito. Il Parmigiano più è stagionato, più è pregiato e costoso. Ogni stagionatura ha un sapore e un utilizzo diverso.

Ogni stagionatura di formaggi ha il proprio nome:



Delicato: da 12 a 19 mesi.

Armonico: da 20 - 26 mesi

Aromatico: 27 - 34 mesi.

Intenso: 35 - 45 mesi



Fromages: le Parmesan

Le Parmesan est un des fromages les plus célèbres d'Italie. Produit par Émilie Romagne, son assaisonnement peut changer de 12 à 45 mois. Il est fait à partir de lait de vache. Le Parmesan est très utile: il peut se manger tout seul, rapé sur les pâtes, en salade ou dans le riz, et c'est aussi un ingrédient fondamental pour beaucoup de recettes traditionnelles Italiennes, comme dans les tortellini ou les rosette . Il se distingue du Grana Padano grâce à son absence de lactose et pour son goût et sa saveur uniques. Plus le Parmesan est mûr, plus il est précieux et cher. Chaque assaisonnement a une saveur et une utilisation différentes.

Chaque assaisonnement pour fromage a son propre nom:



Délicat: 12 à 19 mois.

Harmonieux: de 20 à 26 mois

Aromatique: 27 - 34 mois.

Intense: 35 - 45 mois



Tigelle e Crescentine



TIGELLE

Le tigelle e le crescentine sono due cose differenti, le tigelle sono gli stampi che daranno forma all'impasto.
Le crescentine sono il prodotto ottenuto dall'impasto cotto.
Sono originarie dell'appenino modenese, e sono sempre accompagnate da salumi e formaggi o per il dolce dalla nutella e dalla marmellata.

CRESCENTINE



Les tigelles et les crescentines sont deux choses différentes, les tigelles sont les moules qui donnent la forme à la pâte.
Les crescentines sont le produit obtenu quand la pâte est cuite.
Elles sont originaires de Modène, et sont souvent accompagnées de charcuterie et de fromage, ou, pour le dessert de nutella ou de confiture.



Al giorno d'oggi non si usano più gli stampi a tigella, ma sono utilizzate le tigelliere

A ce jour, on n'utilise plus de moules à tigelle, mais on utilise des tigelliers

L'impasto delle crescentine non è molto ricco, infatti è veloce da impastare, ma il tempo di lievitazione è lungo.

Ingredienti:

Farina
Acqua
Sale
Lievito
Strutto

La pâte de la crescentine n'est pas riche en ingrédients, elle est plutot rapide à faire, mais le temps de repos afin qu'il se lève, est long.

Ingrédients:

Farine
Eau
Sel
Levure
Saindoux



Aceto Balsamico



L'aceto balsamico di Modena è famoso in tutto il mondo. In pochi però sanno che viene prodotto soprattutto a Castelvetro.

Le vinaigre balsamique de Modène est connu dans le monde entier. Peu de personnes savent qu'il est souvent produit à Castelvetro.



Tutto parte dalla spremitura dell'uva, il cui succo chiamato mosto viene cotto per 12 ore a cielo aperto, in questo processo le impurità risalgono in superficie sotto forma di schiuma e vengono rimosse.

Tout commence par le pressurage des raisins, dont le jus appelé moût est cuit pendant 12 heures à l'air libre, dans ce processus les impuretés remontent à la surface sous forme de mousse et sont éliminées.

L'aceto viene inserito nella botte madre, ovvero la botte più grande della batteria. Tutte le botti della batteria sono solitamente di legni di vario tipo, dai più morbidi ai più duri.



Le vinaigre est placé dans le fût mère, qui est le plus grand fût de la batterie. Tous les fûts de la batterie sont généralement fabriqués à partir de différents types de bois, du plus tendre au plus dur.



L'aceto può essere estratto e venduto solamente tra i 12 e i 25 anni di invecchiamento, e viene prelevato solamente dalla botte più piccola. Quando la botte più piccola viene svuotata prende l'aceto dalla seconda e così via fino alla botte madre che perde ⅓ e viene rimpiazzato da acqua con all'interno zuccheri.

La vinaigrette est placée dans le fût mère, qui est le plus gros fut de la batterie. Toutes les pièces de la batterie sont généralement fabriquées à partir de différents types de bois tendant vers des bois plus durs.

L'aceto è molto usato nella cucina italiana in particolare come condimento per i tortelloni vecchia Modena (con pancetta e aceto).

Le vinaigre est largement utilisé dans la cuisine italienne, notamment comme condiment pour les "tortelloni vecchia Modena" (avec du bacon et du vinaigre)

L'UVA E IL VINO



Qui a Castelvetro di Modena, viene prodotto un tipo di vino che viene esportato in tutto il mondo: il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. È un vino DOC (Denominazione di Origine Controllata) secco frizzante, apprezzato anche all'estero. Viene prodotto con l'uva rossa dal caratteristico raspo rosso (infatti "grasparossa"), prodotta nelle colline della zona. Per festeggiare la raccolta di quest'uva, ogni anno a settembre si celebra la sagra dell'uva, occasione per assaggiare i tipi di vino prodotti dalle diverse cantine.



LE RAISIN ET LE VIN



Ici à Castelvetro di Modena, est produit un type de vin qui est exporté dans le monde entier: le Lambrusco Grasparossa de Castelvetro. C'est un vin DOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et pétillant. Il est aussi apprécié à l'étranger. Il est produit avec du raisin rouge à tige rouge ("grasparossa"), il est produit dans les collines de la vallée. Pour célébrer la récolte de ce raisin, chaque année en septembre a lieu la fête du raisin, une occasion de déguster les types de vins produits par les différentes caves. Chaque année en septembre a lieu la fête du raisin, une occasion de déguster les types de vins produits par les différentes caves.
















Erasmus 2025
Castelvetro- Volx
1PUD1A







Erasmus+
Enriching lives, opening minds.



MIRO' ALICE
C.CAVEDONI ICC A. FRANK
DON GATTI P. LEVI



au revoir

