

# PRESENTAZIONE DELLA FRANCIA

**cultura-specialità culinarie-storia-personalità**

# I- LA CULTURA FRANCESE

FESTIVAL  
DE  
CANNES

## Storica

Festival di Cannes è un festival cinematografico che si svolge ogni anno dal 1946 a Cannes.

La prima edizione del Festival si è svolta nel dopoguerra, dal 20 settembre al 5 ottobre 1946, nelle sale del Casinò municipal de Cannes, il desiderio di Philippe Erlanger, capo del dipartimento di scambi artistici presso il Ministero degli Affari Esteri, e della Confederazione Generale del Lavoro<sup>14</sup> (CGT) di cui è membro il regista Louis Daquin.

In 60 anni, il Festival di Cannes ha promosso nuovi registi e cinematografie. Il digitale è stato recentemente installato nei cinema di Cannes e i cinema di genere e di animazione fanno ora parte della selezione.

Nel 2014, una nuova era per il Festival, Gilles Jacob diventa presidente onorario dopo 38 anni di gestione del Festival, il suo successore è Pierre Lescure. Quest'ultimo è stato rieletto nel 2016, poi nel 2020.

Nel 2017 il festival celebra la sua 70a edizione, invitando registi web-based, a proiezioni di serie di grandi registi.



# I- FRENCH CULTURE

## FESTIVAL DE CANNES

### History

The Festival de Cannes is a cinema festival taking place every year since 1946 in Cannes.

The first edition of the Festival took place after the war, from September 20 to October 5, 1946, in the halls of the Casino municipal de Cannes, on the wishes of Philippe Erlanger, head of the artistic exchanges department at the Ministry of Foreign Affairs, and of the general labor confederation (CGT) of which director Louis Daquin is a member.

In 60 years, the Cannes Film Festival has promoted new directors and cinematographies. Digital was recently installed in cinemas in Cannes, and genre and animation cinemas are now part of the selection.

In 2014, a new era for the Festival, Gilles Jacob becomes honorary president after 38 years of running the Festival, his successor is Pierre Lescure. The latter was re-elected in 2016, then in 2020.

In 2017, the festival celebrates its 70th edition, by inviting web-based filmmakers, screenings of series by great filmmakers.



# II- SPECIALITÀ CULINARIE FRANCESE

## LE CREPES



## le crepes



### Ingredienti per 15 frittelle



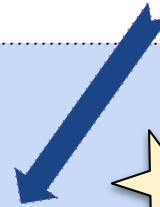
- 3 uova
- 1/2 litro di latte
- 250 g di farina di frumento
- 1 pizzico di sale
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 2 cucchiaini di rum



### La ricetta

Sbattere il latte con le uova.  
Incorporate la farina versandola sotto la pioggia.  
Aggiungere lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale.  
Se lo desideri, aggiungi un po' di rum.  
Rifinitura e vestizione

Sbattere il composto con un mixer per 3 minuti. L'impasto risulterà tutto più leggero e senza grumi.





# FRENCH BAGUETTE



A typic french  
recipe !!!

For 3 French baguettes :

- 1 : One teaspoon of sugar
- 2 : 300 g of water
- 3 : Two teaspoons of salt
- 4 : 490g of flour
- 5 : two teaspoons of yeast

Enjoy your food !!!

## LA BAGUETTE

### La baguette



Una tipica ricetta  
francese...

Buon  
appetito  
!!!

**Per tre baguetti :**

- 1 : Un cucchiaino di zucchero
- 2 : 300g d'acqua
- 3 : 2 cucchiaini di sel
- 4 : 490g di farina
- 5 : 2.5 cucchiaini di levura



I formaggi sono una delle più grandi specialità culinarie francesi.

I francesi mangiano il formaggio quasi a ogni pasto.

I formaggi sono diversificati in relazione ai gusti e al luogo e alla regione di produzione.

Noi essenzialmente e soprattutto mangiamo il formaggio con il pane!

Il formaggio è solitamente di buona qualità ed è molto popolare in Francia come la pizza in Italia!



le camembert



la raclette



le gruyere



le bleu



le chevre



# LES FROMAGES

Cheeses are one of the greatest French culinary specialties.

The French eat cheese with almost every meal.

The cheeses are diversified in relation to their tastes and place and region of production.

We essentially and especially eat cheese with bread!

The cheese is usually of good quality and is very popular in France like pizza in Italy!



La Frittella bretone è la specialità bretone più famosa



Ricetta:

- Farine di sarasin 150g
- acqua 75cl
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale fino

accompagnamento:

- Prosciutto cotto 200g
- 4 Pomodori
- 1 Peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 4 Zucchini
- 1 Cipolla rossa
- 2 Spicchi d'aglio
- formaggio grattugiato 200g
- 6 uova
- 6 pizzichi Paprica Kania
- 6 cucchiari Ricotta Envia
- 2 cucchiari d'olio d'oliva
- sale fino/pepe nero Kania

In Bretagna, fu nel XIII secolo che fece la sua comparsa la crêpe. Il grano saraceno, riportato in Francia dopo le crociate in Asia, ha permesso di realizzare questo sottile strato di pasta, di forma rotonda. Questo è l'inizio della galette bretonne! Perché le nostre crepes salate sono sempre preparate con farina di grano saraceno, detta anche farina di grano saraceno. Il vantaggio di questa farina è che è senza glutine.

LA FRITELLA  
BRETONNE

LE LUMACHE AL BURRO  
AL PREZZEMOLO

## Una tipica ricetta francese: Le lumache al burro al prezzemolo

L'intendente di Napoleone, Talleyrand, doveva mangiare con lo zar Alessandro I in un ristorante borgognone. Ma poiché erano in ritardo, non c'era più niente per servirli. Il ristorante ha quindi visto le lumache nel suo giardino e ha deciso di usarle come carne. A questa preparazione aggiunse aglio, prezzemolo e burro.



Passo 1

Scolare bene le lumache (acquistate in latta) in uno scolapasta, preferibilmente di dimensione 'media'.

2° passo

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente... Una volta che il burro si sarà ammorbidito, aggiungete il prezzemolo e mescolate con un cucchiaino o una forchetta.

Passaggio 3

Aggiungere l'aglio e lo scalogno e mescolare ancora bene

Passaggio 4

Aggiungere sale e pepe e mescolare ancora bene.

Passaggio 5

Una volta scolate le lumache, mettetele nei gusci e farcitele con questo burro. Poi metteteli in un piatto.

Passaggio 6

Preriscaldare il forno a 180°C (Th 6).

Passaggio 7

Una volta che il forno è caldo, infornate la teglia e fatela scaldare fino a quando il burro non avrà raggiunto il bollore (circa 10 minuti).





## SPECIALITA FRANCESI

### PARIGI

DOLCE: CROISSANT E  
PIATTO: CROQUE-MONSIEUR

---

### LIONE

DOLCE: BUGNES E  
PIATTO: QUENELLES

---

### NIZZA

DOLCE: TARTE AUX FIGUES E  
PIATTO: PAN BAGNAT

---

### MARSIGLIA

DOLCE: NAVETTE E  
PIATTO: BOUILLABAISSE

---

### TOULOUA

DOLCE: GATEAU LE FENETRA E  
PIATTO: CASSOULET

---





# III - LA STORIA FRANCESE

## 14 JUILLET

*Our national party!*

### What are we celebrating?

FOR JULY 14 THE FRENCH CELEBRATE THE TAKING OF THE BASTILLE IN 1789 FOR THE CONQUEST OF FRENCH FREEDOM

### Since when?

THE NATIONAL PARTY IS A PUBLIC HOLIDAY CELEBRATED SINCE 1880.

### Why is there a firework on July 14th?

IT WAS INAUGURATED BY KING RASPAIL IN 1880 TO COMMEMORATE THE ASSAULT ON THE BASTILLE, THIS REPRESENTS THE END OF THE ABSOLUTE MONARCHY

### How is July 14 celebrated in France?

IN PARIS, ON THE CHAMPS ELYSÉES THERE IS A MILITARY PARADE, UNITS OF THE FRENCH ARMY PARADE IN FRONT OF THE PRESIDENT OF THE REPUBLIC. THE PLANES SPREAD THE COLORS OF THE FRENCH FLAG IN THE SKY.

## 14 JUILLET

*La nostra festa nazionale!*

### Che cosa stiamo festeggiando?

PIL 14 LUGLIO I FRANCESI FESTEGGIANO LA PRESA DELLA BASTIGLIA AVVENTURA IN 1789 PER CONQUISTA DI LA LIBERTÀ DI FRANCESE

### Da quando?

LA FESTA NAZIONALE È UN GIORNO FESTIVO CELEBRATO DAL 1880.

### Perché c'è un fuoco d'artificio il 14 luglio?

FU INAUGURATO DAL RE RASPAIL NEL 1880 PER COMMEMORARE L'ASSALTO ALLA BASTIGLIA, QUESTO RAPPRESENTA LA FINE DELLA MONARCHIA ASSOLUTA

### Come si festeggia il 14 luglio in Francia?

A PARIGI, SUGLI CHAMPS ELYSÉES C'È UNA PARATA MILITARE, UNITÀ DELL'ESERCITO FRANCESE SFILANO DAVANTI AL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA. GLI AEREI DIFFONDONO NEL CIELO I COLORI DELLA BANDIERA FRANCESE.

14 JUILLET  
OUR NATIONAL PARTY  
LA NOSTRA FESTA NAZIONALE

## RIVOLUZIONE FRANCESE

La rivoluzione francese di 1789, è il rovesciamento della monarchia da parte del popolo. Questo episodio della storia francese è simboleggiato da eventi noti: l'assalto alla Bastiglia (futura giornata nazionale), il giuramento del campo da tennis o anche la Marsigliese (futuro inno nazionale).

The french revolution, it is the overthrow of the monarchy by the people. This episode of French history is symbolized by known events: the storming of the Bastille (future national day), the oath of the tennis court or even the Marseillaise (future national anthem).

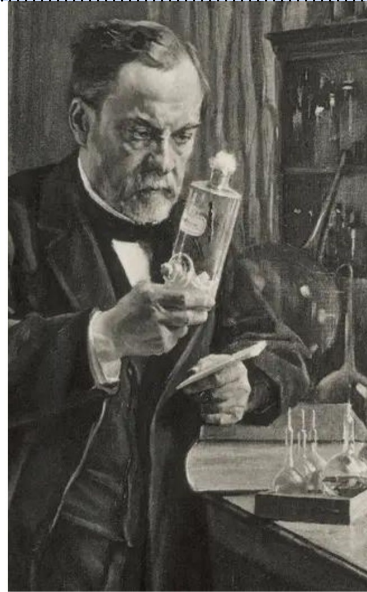


# IV - PERSONALITÀ FRANCESE

LOUIS  
PASTEUR



**LOUIS  
PASTEUR  
(1822-1895)**



**ha scoperto i  
microbi !**

discovered the microbes!

**ha scoperto il vaccino  
contro la rabbia**

he found the rabies vaccine





**FINE**