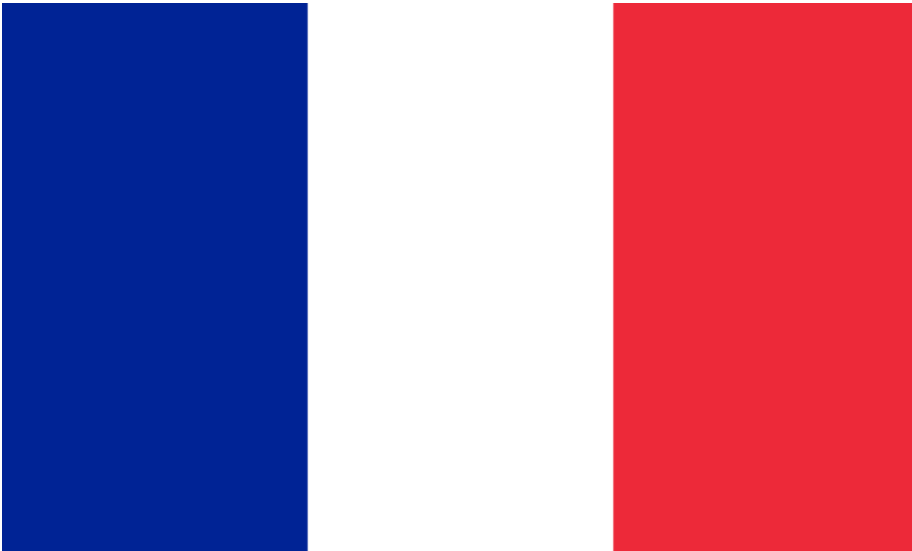


Schema per lo studio di uno Stato

a) Le dimensioni, la forma e la posizione

1. Nome dello Stato
2. Bandiera e storia della bandiera (Amori – Ferro) **RIVEDERE LA FORMA**



BANDIERA FRANCESE

STORIA DELLA BANDIERA

La bandiera francese è formata da **tre bande verticali**:

-blu

-bianca

-rossa

La bandiera è nata sotto **la rivoluzione francese**, dall'unione dei colori della città di Parigi, che sono **BLU** e il **ROSSO** ; e il **BIANCO** che è il colore della casata **BORBONE**, con la caduta di essa il bianco venne attribuito alla **santa giovanna d'arco**

Nei primi anni della rivoluzione francese regnò in Francia un grande caos. In questi tempi (dei primi giorni della rivoluzione francese), i tre colori della bandiera sono stati utilizzati sotto forma di coccarda.

Durante la rivoluzione francese del 1848 la bandiera **rossa** fu sventolata dal popolo sulle barricate come un segno di rivolta.

Nel XIX secolo l'avvicinarsi del bianco reale ai tre colori ereditati dalla **rivoluzione francese**. Il tricolore venne rimpiazzato dallo stendardo reale, BIANCO con i GIGLI, in uso prima della rivoluzione

INFORMAZIONI IN PIU SULLA BANDIERA

Prima della rivoluzione francese il bianco che ora caratterizza la bandiera di francia veniva usato sulle navi da guerra e anche dalle navi del re =)

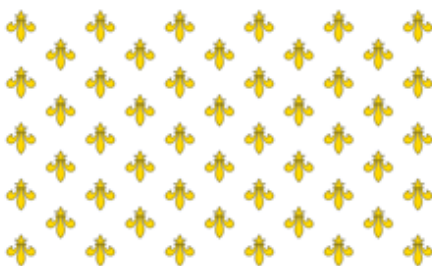
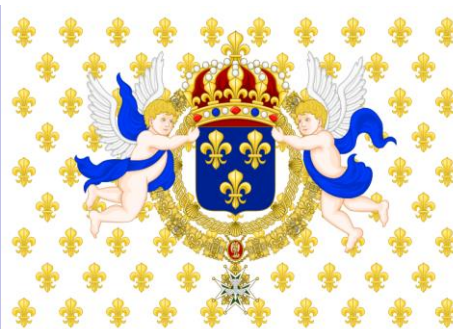
La bandiera francese oggi e un tricolore che presenta i colori rosso blu e bianco e con la sua storia caratterizza l'importanza di essa e la sua particolarita ...essa ora si puo vedere in molti casi nella regione francese .Questa dietro di se ha una lunghissima storia che parte da prima della rivoluzione france subendo molti cambiamenti ad esempio si tiene di conto che per le prime volte e stata usata sotto forma di coccarda tutte queste cose hanno d'eterminato ora l'importanza e la presenza di questa

Cronologia della bandiera francese

XV-XVI



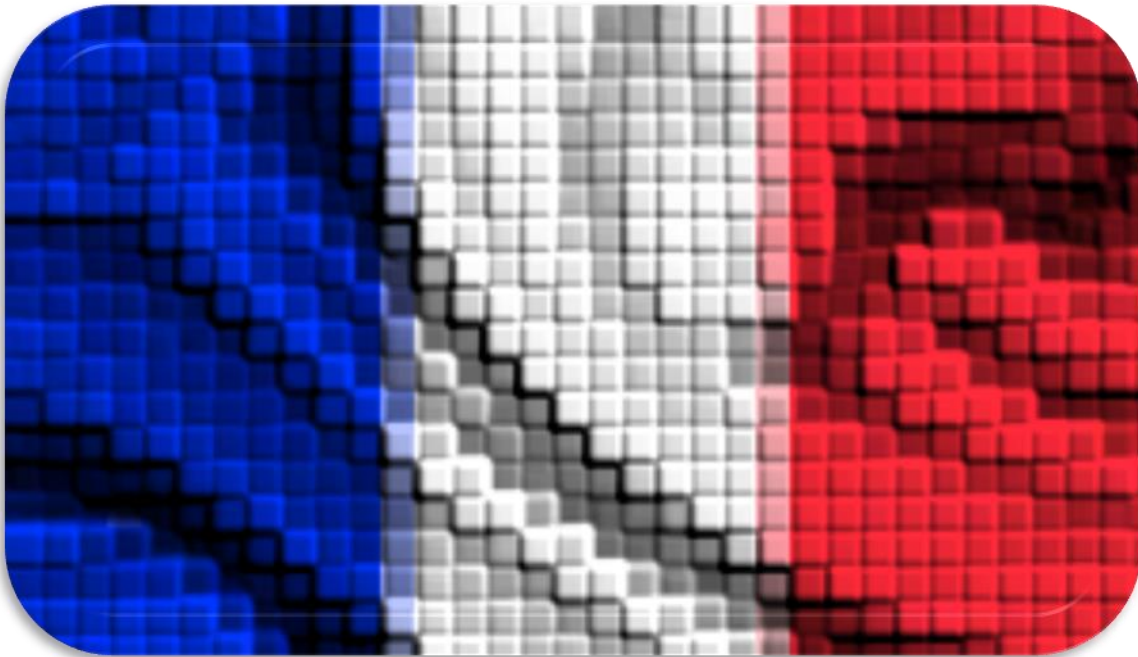
1638-1789



Stendardo reale

oggi 24/ ott/ 1790

3. Inno nazionale (Amoddio - Maccheroni) **EVITARE DI FARE COPIA-INCOLLA DI UN LUNGO TESTO; NON HA MOLTO SENSO**



LA STORIA

Il testo e la musica sono normalmente attribuiti a [Claude Joseph Rouget de Lisle](#); un'ipotesi avanzata nel [2013](#) riconduce la melodia originale all'identico *Tema e variazioni in do maggiore* (1781) di [Giovanni Battista Viotti](#), musicista di corte a Parigi fuggito dalla Francia in [rivolta](#) ai primi del 1792.^{[3][4]}

In seguito alla dichiarazione di guerra della [Francia](#) all'[Austria](#), il sindaco di [Strasburgo](#), [barone di Dietrich](#), domandò al compositore e poeta [Claude Joseph Rouget de Lisle](#) (1760-1836), in visita alla città, di scrivere un canto di guerra.

Rouget de Lisle raccontò che, nel tornare a casa alla sera del 25 aprile [1792](#), in rue de la Mésange, ebbe l'ispirazione e compose *L'inno di guerra dedicato al maresciallo Luckner*. In effetti ai tempi era il [bavarese Nicolas Luckner](#) che comandava l'Armata del Reno. Ironia della sorte: il futuro inno nazionale fu dedicato a un bavarese che sarà [ghigliottinato](#) meno di due anni più tardi, e lo stesso destino ebbe il barone Dietrich, che lo aveva commissionato. L'indomani, Rouget cantò proprio a casa del barone, per la prima volta, il canto che sarebbe diventato presto *La Marsigliese*. Tuttavia, curiosamente lo spartito era privo di firma del compositore in calce: ciò farà sorgere ben presto dubbi sulla sua effettiva attribuzione.

Il nome originale era *Chant de guerre pour l'armée du Rhin* (*Canto di guerra per l'[armata del Reno](#)*) ed era stata dedicata al [maresciallo](#) Nicolas Luckner.

L'inno divenne la *chiamata alle armi* della [Rivoluzione francese](#) e in questo contesto assunse il **nome di Marsigliese perché cantata per le strade dai volontari** provenienti da [Marsiglia](#) al loro arrivo a [Parigi](#). Presso i patrioti marsigliesi il canto aveva raggiunto grande popolarità nel mese precedente. Il 22 giugno 1792, nella loro città, un [Giacobino](#) di [Montpellier](#) lo aveva intonato, « subito seguito dal coro dei marsigliesi ». L'inno fu il segno distintivo dei *fédérés*, quando questi raggiunsero Parigi nel mese di luglio, contribuendo all'abbattimento della monarchia, e il canto **diventò noto come *La Marseillaise*.**

La Convenzione decise che *La Marsigliese* divenisse l'inno nazionale con un decreto del 14 luglio [1795](#), ma in seguito la **canzone fu messa al bando da [Napoleone I](#), [Luigi XVIII](#) e [Carlo X](#), rimanendo così soppressa dal 1807 al 1831.** Nel periodo di restaurazione borbonica si usava come omaggio al re la melodia "Le retour des princes français à Paris", **senza testo**, composta ancora nel 1700 da Francois-Henry Castil-Blaze. Solo dopo la [rivoluzione del 1830](#) *La Marsigliese* fu nuovamente in voga dal 1831 al 1852 e [Hector Berlioz](#) ne elaborò una versione orchestrale. Anche durante il [Secondo Impero](#) fu ritenuta una canzone inappropriata e l'inno nazionale divenne [Partant pour la Syrie](#), aria composta da [Ortensia di Beauharnais](#), la madre di [Napoleone III](#). A dire il vero, come dimostrato da seri studi musicologici, il vero compositore di questo brano fu Louis Brouet, che però fu "politicamente" messo da parte in favore della madre di Napoleone III, che nutriva ambizioni musicali senza esserne veramente dotata. Il crollo del Secondo Impero, nel 1870, non mutò subito la situazione, soltanto nel [1876](#) *La Marsigliese* fu nuovamente considerata **inno nazionale di Francia.** Il testo è fortemente ispirato ad alcuni volantini di propaganda diffusi a quell'epoca. È un fatto interessante da notare che mentre di solito **gli inni nazionali invitano a combattere e morire, questo testo invece invita a combattere e vincere.**

L'origine della musica rimase a lungo molto discussa, data la mancanza di firma sullo spartito (contrariamente alle altre composizioni di Rouget de Lisle). Da segnalare, tra gli altri, la somiglianza del pezzo con il secondo tema del primo movimento, allegro maestoso, del [concerto per pianoforte ed orchestra n. 25 in do maggiore K.503](#), (datato 1786) di [Wolfgang Amadeus Mozart](#), su cui si è discusso ampiamente, anche se non si è mai arrivati a una conclusione certa. Così come risulta dalla data sul manoscritto, Mozart terminò di comporre il Concerto il 4 dicembre 1786, qualche anno prima del 1792.

I conflitti sull'attribuzione della partitura sono quindi proseguiti per molti anni. Tra le varie ipotesi, la già citata composizione di Viotti fu inizialmente giudicata spuria e sconfessata dalle sue stesse annotazioni. Nel [2013](#), tuttavia, l'[orchestra Camerata](#)

Ducale di Vercelli, diretta da Guido Rimonda, ha pubblicato l'*opera omnia* del compositore vercellese, preceduta da un accurato studio filologico, che ha consentito di accertare l'effettiva paternità della partitura di Viotti.

La Marsigliese è l'inno nazionale più citato in composizioni di vario genere di musica classica, in tutto ben 16 volte. La citazione presente nell'*Ouverture 1812* di Čajkovskij è però inesatta, perché in quel periodo storico l'inno era stato abolito da Napoleone I.

FONTI: wikipedia

<https://www.youtube.com/watch?v=TKtCVblxDRc>

4. Moneta (Bencivenga – Cecchetti)

LA MONETA ATTUALE DELLA FRANCIA E' **L'EURO**



LA MONETA PRECEDENTE ERA IL FRANCO FRANCESE



5. Collocazione geografica

6. Confini (Alessi – Trivellini) **IL MARE NON E' UN CONFINE**

NORD: oceano atlantico

NORD EST: Belgio e Germania

EST: Svizzera e Italia

SUD : Spagna e Mar Mediterraneo

OVEST: Oceano Atlantico

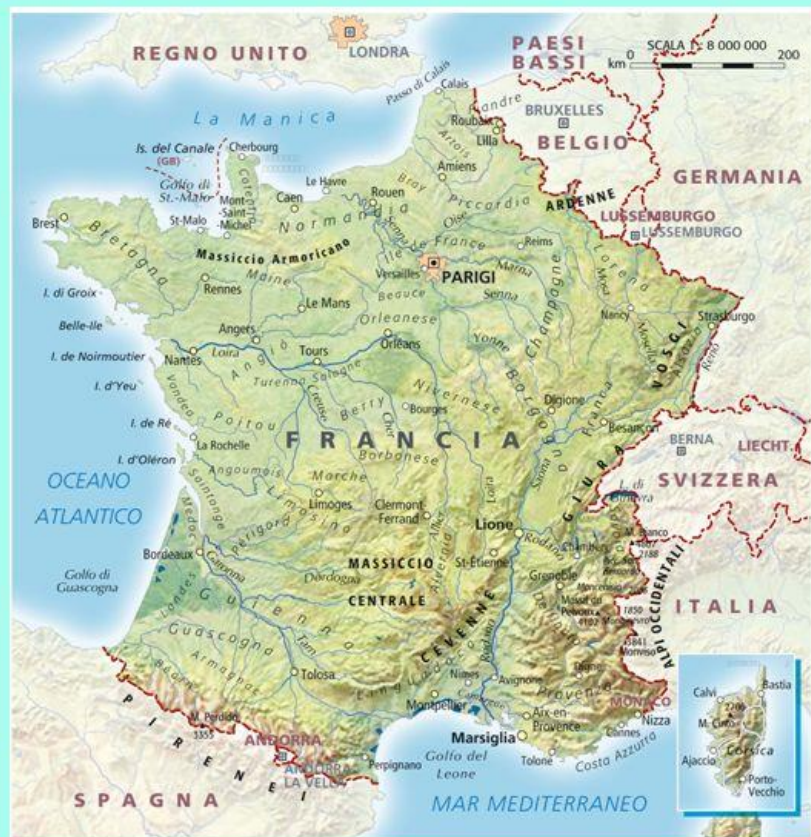
7. Superficie

b) Ambienti naturali

8. Morfologia (rilievi montuosi e collinari, pianure, coste, eventuale presenza di isole e arcipelaghi) (Giacconi – Rohl) **PIUTTOSTO MISERO; ERRORI ORTOGRAFICI NEL TESTO**

IL TERRITORIO

- Mari
- Monti
- altopiani
- Pianure
- Laghi e fiumi
- Isole
- Coste
- clima e vegetazione



CATENE MONTUOSE

- 1) Pirenei: dividono la Spagna dalla Francia
- 2) Alpi: le catene delle Alpi sono ricche di valichi e trafori che mettono in comunicazione la Francia con l'Italia
- 3) Giura
- 4) Vosgi

PIANURA

- 1) C'è solo una grande pianura nella parte occidentale del paese di origine alluvionale **che si chiama Alsazia ed è la più importante**

ISOLE O ARCIPELAGHI

- 1) Corsica

COSTE si sviluppano per 3000 km

- 1) A NORD: basse e sabbiose. Solo un tratto del Canale della Manica è caratterizzato dalle Falesie
- 2) COSTA ATLANTICA: bassa e uniforme
- 3) COSTE MERIDIONALI: piatte e paludose a ovest rocciose e frastagliate a est

FONTI: Renzo De Marchi; Francesca Ferrara ; Giulia Dottori, GEOgrafia 2.0. Il Capitello, 2010

https://www.google.it/search?q=cartina+francia+fisica+con+fiumi+e+montagne&hl=it&gbv=2&prmd=ivns&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwiwpKaAsvnKAhUENxQKHYYWUC_cQsAQIFA

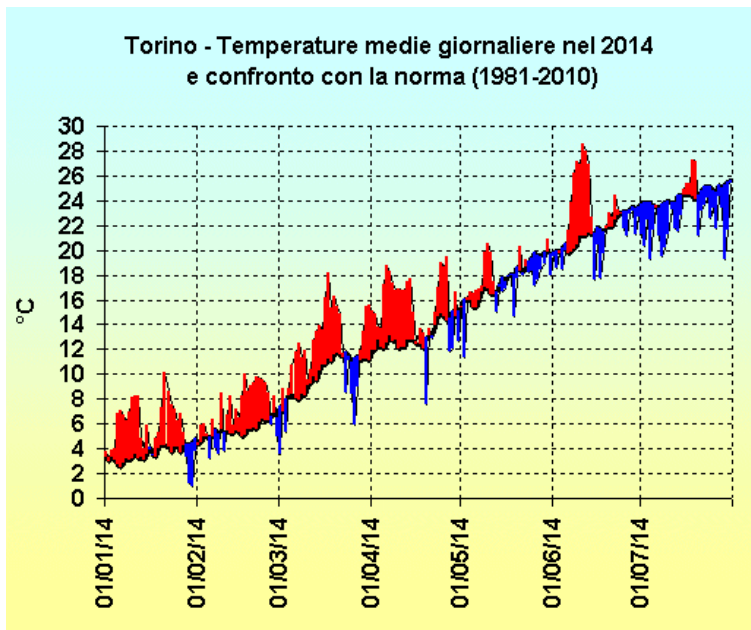
9. Idrografia (mari e acque interne: fiumi e laghi)

10.Clima (Marras – Gori) CITARE LE FONTI E NON LIMITARSI A UN COPIA-INCOLLA, MA EFFETTUARE DELLE SINTESI ED EVENTUALMENTE SCHEMI

Il **clima francese** muta radicalmente da zona a zona, anche se, grazie alla sua posizione geografica, la Francia gode sicuramente di temperature che variano da quelle submediterranee della Costa Azzurra e di tutte le altre nell' estremo sud del paese a quelle oceaniche fresche o anche fredde della costa occidentale che si affaccia sull' Atlantico, fino ad avere piogge molto frequenti e temperature basse (ma con grandi escursioni termiche annue) nelle aree del nord dello Stato. In Francia si possono distinguere almeno quattro regioni climatiche principali:

- Quella a clima oceanico umido, presente su tutta la fascia atlantica sino ai Pirenei e sulla Manica, latitudinalmente al centro del paese, e caratterizzata da venti molto forti in estate ed autunno, e piogge molto frequenti nelle stagioni intermedie, anche nevose in inverno, ma molto rare in estate. Le temperature non sono particolarmente rigide in inverno, ma sono fresche e gradevoli in estate, mai molto alte.
- Quella a clima semicontinentale, che comprende l'area del Rodano e quasi tutti i massicci montuosi del Paese, oltre alla Lorena ed alla Alsazia. Caratterizzata da inverni secchi, gelidi e ventosi ed estati gradevoli, anche se calde in Alsazia. La pluviometria, in questa area climatica, è singolare: circa l'85 % delle precipitazioni avvengono in inverno. Esse sono molto spesso nevose.
- Quella a clima continentale di foresta, nella zona di Parigi e in tutta la zona nord della Francia, caratterizzata da inverni molto freddi ed estati abbastanza calde, ma piovose, in contrasto con la siccità primaverile ed autunnale.
- Quella a clima tirrenico o similmediterraneo, con scarse escursioni termiche, sia diurne che annue. Le precipitazioni si concentrano in inverno e in primavera, mentre gli inverni sono miti ed asciutti e le estati sono calde, ma gradevolmente ventilate.

In sintesi, possiamo dire che il clima francese è, nel suo complesso, una sorta di transizione tra il clima molto caldo e con forti escursioni termiche (diurne ed annue) italoispanico ed ellenico, e quello molto fresco o freddo ed assai piovoso e ventoso delle, più a nord, Isole britanniche.



11. Ambiente e vegetazione naturale (Gabbani – Maltese) **NON LIMITARSI A COPIA - INCOLLA**



FRANCIA😊

AMBIENTE E VEGETAZIONE NATURALE

Percorrendo da nord a sud il **paesaggio francese**, si offrono al visitatore scenari naturali differenti: le **pianure settentrionali** a nord cedono il passo ai **valloni dell'alta Normandia**, il **litorale selvaggio della Bretagna** si contrappone ai dolci **pendii della valle della Loira**, le **immense foreste del Ardenne e della Lorena** si alternano alle **cime innevate dei rilievi montuosi**. Circa il 30% del territorio francese è ricoperto da foreste; nella fascia mediterranea la vegetazione caratteristica è quella della macchia, formata da lecci, sugheri e pini e da un sottobosco di lentischio e piante odorose. Nel **settore atlantico** il paesaggio è più vario: qui il clima fresco e umido ha favorito lo sviluppo di splendide foreste di latifoglie e (soprattutto querce, faggi e roveri) e, nelle zone più interne e fredde, di conifere. Alle quote più elevate le foreste si diradano lasciando il posto alla vegetazione d'alta montagna, mentre nelle

zone innevate abbondano muschi, licheni e flora rupestre. Per quanto riguarda la **fauna** che popola il territorio, la varietà delle specie selvatiche è limitata alle zone più impervie dei rilievi alpini e pirenaici, dove possiamo trovare ancora marmotte, stambecchi, camosci, lupi e cinghiali e numerose specie di volatili. Particolarmente ricche le varietà ittiche di stagni e torrenti. La legislazione francese in materia di **responsabilità ambientale** risale al 1930: da allora il governo ha varato diverse norme tese a garantire il rispetto e la salvaguardia degli habitat naturali del paese. Attualmente circa il 14% del territorio è sottoposto a tutela e la Francia possiede un gran numero di parchi naturali e varie aree protette

Fonti: Google; www.francia.be/natura-francia.htm



c) L'economia e l'organizzazione del territorio

12. Popolazione attiva

13. Percentuale di disoccupati

14. Percentuale di occupati nei tre settori produttivi (Orsini – Jonka)



15. Attività primarie, secondarie e terziarie (Orsini – Jonka) CITARE LA FONTE; NON LIMITARSI A COPIA-INCOLLA; ERRORI ORTOGRAFICI-GRAFICI

SETTORE PRIMARIO:

l'agricoltura è molto importante soprattutto per la produzione di cereali, prodotti in Beauce, l'Artois e in Piccarda. La Francia produce anche barbabietole da zucchero, patate, girasoli, frutti e ortaggi. L'allevamento è favorito dai pascoli dove allevano principalmente bovini e suini ma allevano anche ovini, caprini e volatili. Dai bovini francesi si ottiene ottimo latte. L'allevamento viene praticato in Bretagna e in Normandia. La Francia ha un ottimo vino proveniente dalla Borgogna e che prendono il nome di champagne e di Bordeaux



SETTORE SECONDARIO:

Il sottosuolo è ricco di minerali come ferro, bauxite, carbone, gas naturale e uranio.

L'energia viene prodotta da centrali idroelettriche, che utilizza acqua proveniente dai ghiacciai delle alpi, centrali nucleari, che utilizzano l'uranio.

Le industrie più importanti appartengono ai settori siderurgico (lavorazione di ferro e acciaio), meccanico (autoveicoli, come Peugeot e Renault, aerei, apparecchiature elettroniche), chimico (coloranti; fertilizzanti; prodotti farmaceutici, cosmetici e fotografici). La moda è un settore molto importante.



SETTORE TERZIARIO:

In Francia il settore più usato è il terziario che si sviluppa in cinque settori : turismo , trasporti, telecomunicazione , commerci e finanze .

Il turismo è il settore più importante e accoglie 70 milioni di turisti , la Francia grazie al turismo guadagna 10 miliardi di euro . Il settore dei trasporti è molto importante, le reti ferroviarie e stradali si estendono per tutta la Francia .Gli aeroporti di Orly e

Roissy rappresentano uno dei più importanti nodi d'Europa

16.Indice di Sviluppo Umano (ISU) e altri indicatori economico – sociali
(Cecchetti – Bencivenga) **RIPORTARE LE UNITA' DI MISURA O IL SEGNO DI %**



La Francia nel 2016 è al **20° posto**

TASSO

SIGNIFICATO

FRANCIA

ALFABETIZZAZIONE	Quanto la gente è in grado di leggere e scrivere	IL tasso di alfabetizzazione francese è 99,6
SPERANZA DI VITA	Quanto in media vive	In Francia mediamente si

	un essere vivente	vive 82,57 anni
REDDITO PRO CAPITE	il reddito medio di ciascun individuo di una comunità.	La Francia è al 26 posto con reddito di 40,538

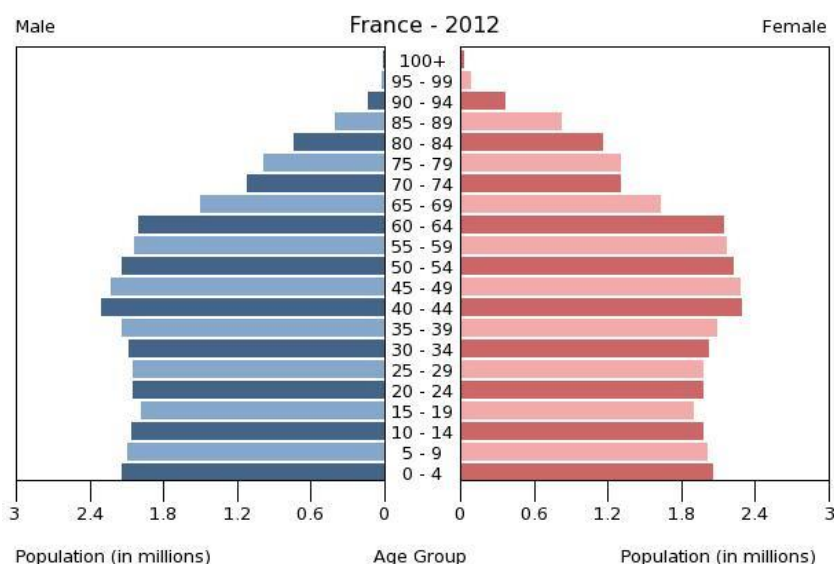
d) La popolazione, la società e le città

17.Popolazione (numero degli abitanti; densità demografica; distribuzione territoriale) (Bachini – Costa)

POPOLAZIONE FRANCIA:

NUMERO ABITANTI: 65.350.000 (stima 2012).

DENSITA DEMOGRAFICA: 102 ab./km²



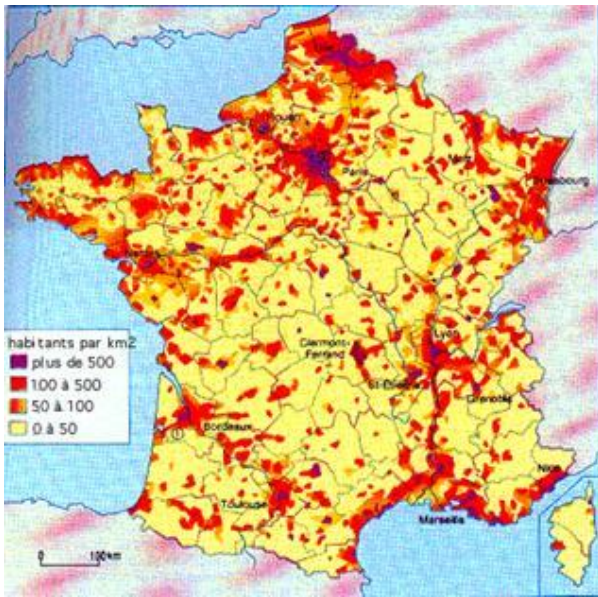
DENSITA DELLA FRANCIA:

VIOLA: più di 500 ab./ Km²

ROSSO: da 100 ai 500 ab./km²

ARANCIONE: da 50 ai 100 ab./Km²

GIALLO: da 0 ai 50 ab./km²



Parigi, capitale della Francia, è la città più popolata del paese. Al centro del paese, si concentra poca popolazione a differenza delle zone sul mare (soprattutto la costa che si affaccia sul mare Mediterraneo). Anche la zona dove la Francia confina con il Belgio è densamente popolata. Il paese ha una superficie di 543 965 km² e una popolazione di oltre 65.350.000 abitanti, che salgono rispettivamente 675 417 km² e 67 milioni di abitanti, se si prendono in considerazione anche i dipartimenti e i territori d'oltremare.

Per maggiori informazioni:
<http://player.slideplayer.it/2/931716/data/images/img16.jpg>.

18.Divisioni amministrative (Trivellini - Alessi)

La Francia è uno dei paesi più popolosi dell'Europa: tre quarti vivono nella città, in particolare nell'area di Parigi, nelle aree (Alsazia e Lorena), a Lione e a Marsiglia

REGIONI: La Francia è suddivisa in 22 regioni che sono ulteriormente suddivise in 100 dipartimenti suddivisi in 329 arrondissement, strutturati su

3879 cantoni divisi in 36568 comuni, 97 metropolitani e 4 d'oltremare . La Francia non ha città autonome, ha 3 grandi comuni (Parigi Lione e Marsiglia) che sono ulteriormente divise in 45 arrondissement municipali



19. Capitale (Amoddio - Maccheroni) NON LIMITARSI A FARE COPIA-INCOLLA; CITARE LA FONTE

CAPITALE: PARIGI



Parigi (in [francese](#) **Paris**, con riferimento alla [città](#) antica *Lutezia*, in francese *Lutèce*, dal [latino](#) *Lutetia Parisiorum*) è la [capitale](#) e la città più popolosa della [Francia](#) ([popolazione:9820000 ab.](#)), capoluogo della [regione](#) dell'[Isola di Francia](#) e l'unico [comune](#) a essere nello stesso tempo [dipartimento](#), secondo la riforma del [1977](#) e i dettami della [legge PML](#), che espansero i vecchi confini comunali.

Con una popolazione di 2.229.621 abitanti è, dopo [Londra](#), [Berlino](#), [Madrid](#) e [Roma](#), il [quinto comune](#) più popoloso dell'[Unione europea](#) e, in considerazione della superficie comunale, possiede una delle più alte densità abitative del mondo. Tuttavia, l'estensione urbana della capitale francese è ben più ampia del suo territorio comunale: la sua [area metropolitana](#), detta anche "Grande Parigi" (in francese *Grand Paris*), conta infatti una popolazione di circa 12 milioni di persone ed è la seconda dell'[Unione europea](#) dopo Londra. Dal 1° gennaio 2016 è nata la [Métropole du Grand Paris](#), un'intercomunalità a fiscalità propria che raggruppa la città di Parigi con 131 comuni confinanti. La superficie della nuova Metropoli si estende per 814 km² e la popolazione è di circa 7 milioni di persone.

Con oltre 28 milioni di turisti l'anno, Parigi è la città più visitata al mondo, e secondo la rivista [The Economist](#) (2010), anche la più cara.

Ereditando la storia di un impero coloniale estesosi su cinque continenti, Parigi è considerata come il centro del mondo francofono e ha mantenuto una posizione internazionale di grande rilievo, sia come influente metropoli mondiale, sia come centro culturale, politico ed economico di indiscusso prestigio. Ospita, tra gli altri, il quartier generale dell'[OECD](#) e dell'[UNESCO](#). Secondo stime effettuate dalla CNN, nel 2009^[5] Parigi era sede di 27 delle aziende "Fortune global 500" - seconda città al mondo - davanti [Pechino](#), [New York](#) e [Londra](#). La presenza in città di una delle più importanti borse internazionali e le sue numerose attività affaristiche, politiche e turistiche, fanno di Parigi uno dei principali "[hub](#)" del mondo.

La città si trova su un'[ansa](#) della [Senna](#), posizione molto favorevole poiché fondamentale snodo di trasporti e traffici del [continente europeo](#). In effetti,

la posizione di Parigi al centro dei principali itinerari commerciali terrestri e fluviali le permise di diventare una delle città più influenti della [Francia](#) a partire dal [X secolo](#), con la costruzione dei palazzi reali, di ricche abbazie e della celebre [cattedrale di Notre-Dame](#). Lungo tutto il corso della propria storia, Parigi ha saputo influenzare in modo determinante la [politica](#), la [cultura](#), lo stile di vita e l'[economia](#) dell'intero mondo occidentale. Nel XIII secolo diede grande impulso alla rinascita delle arti e del sapere grazie alla presenza della prestigiosa Università della [Sorbona](#) nel [Quartiere latino](#); nel [XIV secolo](#) divenne una delle più importanti città del mondo cristiano. Nell'Età moderna la sua influenza continuò a crescere in tutti i sensi: nella seconda metà del [XVII secolo](#) fu la capitale della più grande potenza militare del continente, nel Settecento divenne il cenacolo europeo della cultura e dei "lumi", per poi avviarsi nell'Ottocento a divenire la città dell'[arte](#), dei piaceri e del divertimento.

Scrigno contenente numerosi monumenti dall'incalcolabile valore storico e artistico, Parigi rappresenta il simbolo stesso della cultura francese e del suo prestigio nel mondo. I turisti spesso le attribuiscono il qualificativo di "più romantica città del globo", titolo derivato dal periodo del [Secondo Impero](#) durante il quale Parigi fu profondamente trasformata dal [barone Haussmann](#), guidato dall'imperatore [Napoleone III](#) che voleva fare della capitale francese la più bella città d'[Europa](#). Quella di Parigi fu infatti una delle più grandi e più criticate (visto lo sventramento del cuore storico della città) rivoluzioni urbanistiche nella storia dell'umanità.

20. Altre città importanti

21. Composizione etnica

22. Lingue

23. Religioni (Castillo – De Stefano)

Il 76,2% della popolazione francese pratica la religione cattolica: praticata nella chiesa



La cattedrale di Reims dove per mille anni furono incoronati i re di Francia

Il 5,6% della popolazione Francese pratica la religione musulmana: praticata nelle moschee



Moschea di Marsiglia

L'1,9% della popolazione in Francia pratica la religione Protestante



Chiesa protestante di Medieval de cidade de Estraburgo

- e) Ordinamento istituzionale**
- f) Cenni storici**
- g) Analisi di un aspetto storico o sociale**
- h) Sport**

i) Ricette (Castillo - De Stefano) **EVITARE DI LIMITARSI A FARE COPIA-INCOLLA**

<http://www.chefsilvia.it/ricette-francesi.html>

Ricette Francia ☺

la cucina francese è riconosciuta a livello mondiale per la sua raffinatezza nel preparare . e per la ammirata



Baguette

un pane croccante fuori ma morbido dentro, simbolo delle coloratissime e profumatissime boulagerie di Parigi: se è vero che i francesi amano portarla sotto il braccio tra le viuzze di Montmartre e persino in metropolitana, è altrettanto vero che noi non potremo fare a meno di assaggiarla, vuota, sobria e gustosa così com'è, oppure ricca e ripiena di burro e erba cipollina, oppure di tonno, maionese e sottaceti.

I prodotti di panetteria non finiscono certamente qui. Soprattutto i dolci da forno incantano il palato: il **pain au chocolat** è un morbido saccottino ripieno di cioccolato aromatizzato alla vaniglia, il **pain aux raisins** è un fragrante pane con uvetta e crema

pasticcera e la chausson aux pommes è una deliziosa sfogliatella alle mele profumata alla cannella. Nessun goloso, grande o piccolo, può perdersi queste bontà!



Quando si parla di cucina francese, salta in mente del goloso, **il ricco assortimento di formaggi francesi: Brie, Camembert, Emmental, Coulommiers, Cancoillotte, Mimolette, Roquefort, Cantal** solo per citarne alcuni; i formaggi francesi si prestano bene a essere mangiati assoluti, tagliati a fette oppure accompagnati a stufati di verdure e pane croccante tostato e ovviamente “innaffiati” da un buon vino del territorio, come a esempio un vino bianco alsaziano, un Pomerol o un Meursault (in ottimo abbinamento con il Cantal) o un sidro brut di Normandia su una gustosa fetta di Camembert.

E non poteva mancare all’appello, la **quiche**, la mitica torta francese salata a base di pasta brisée e farcita in molti modi: verdure, panna, besciamella o salumi. Esistono diverse ricette della quiche a seconda della regione di provenienza: nella regione della Lorena, la tipica quiche è preparata con panna e pancetta e servita come antipasto.

Voglia di un piatto caldo e corroborante? **La gastronomia francese è famosa anche per le zuppe:** la più rinomata è senza dubbio **la soupe a l’oignon**, ovvero la zuppa di cipolle, un piatto povero, a base di ingredienti tradizionali ma ricchi di gusto e benessere. Oggi si gusta nei migliori e più raffinati ristoranti parigini, ma la tradizione vuole che si preparasse in casa o che si andasse a mangiarla nei bistrot vicini ai mercati generali parigini. Di norma la si gusta servita in ciotoline monoporzione e spolverata con formaggio grattugiato.

Non solo le verdure stufate sono un ottimo ingrediente delle zuppe francesi: un'altra mitica zuppa da non perdere è la bouillabaisse, tradizionale zuppa di pesce originaria della Provenza che possiamo gustare, ottima, anche nei ristoranti parigini del centro. Ma **la zuppa simbolo di Parigi è la ratatouille**: chi non ricorda il dolcissimo Remy, il topolino che coltiva il grande sogno di cucinare, che nell'omonimo film, prepara questa zuppa ricca di ortaggi? Sono proprio le verdure di stagione, infatti, che la fanno da padrona nella ratatouille: pomodori, cipolla, zucchine, peperoni, aglio, un mix di odori e sapori che ben si integrano fra loro e proprio per questo indimenticabili.



Un altro ortaggio che entra in molte specialità della gastronomia francese è la patata che, per la sua versatilità, si presta a moltissime ricette. Il **gratin dauphinois** è il classico gratin a base di patate, latte, formaggio, panna, burro e aglio; ancora con le patate si prepara il purè – che certamente non ha bisogno di spiegazioni e dettagli visto che fa parte alla grande anche dei nostri menu – e le mitiche patate fritte (pommes frites) alla francese: le patate vengono tagliate a fiammifero e con doppia cottura diventano così dorate e croccanti da essere indimenticabili tant'è che Louis Ferdinand Cèline – celebre scrittore e saggista francese – nel 1932, nel suo “Viaggio al termine della notte” scrisse che è parigino il gusto delle patatine fritte.

I bistrot parigini pullulano di sapori ma anche l'olfatto è sollecitato durante le passeggiate parigine perché la cucina francese fa largo uso di spezie: un mix di odori che viene spesso utilizzato per insaporire le carni e marinare la selvaggina è quello delle **4 spezie francesi** a base di pepe nero e bianco, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata e pepe della Jamaica.

Gustave Flaubert, scrittore francese, fu sicuramente ispirato dai vini della sua terra quando scrisse che “il vino: lo si schiaccia dolcemente tra lingua e palato; lentamente delizioso, comincia a fondersi: bagna il palato molle, sfiora le tonsille (...) e infine si depone nello stomaco che ride di folle contentezza”.

I vini francesi sono, infatti, rinomati in tutto il mondo: ogni regione presenta le sue peculiarità ambientali e climatiche per cui ogni angolo di territorio francese vanta il suo vino. Elencarli tutti sarebbe impossibile (le regioni vitivinicole sono circa una quindicina) e ci limiteremo a citare i Borgogna, vini rossi prodotti a partire da vitigno Pinot nero e bianchi a partire da vitigno Chardonnay, e i Sauvignon, provenienti dalla zona di Bourdeaux, abbinati a piatti di pesce e formaggi.

Perché non gustare la dolce e frizzante atmosfera delle enoteche parigine? I locali caratteristici nel cuore di Parigi sono praticamente in ogni angolo: eleganti e tipici, raccontano la storia, le tradizioni, gli usi e la cultura di questa favolosa capitale europea anche attraverso le bollicine frizzanti.

Chiudiamo in bellezza questa meravigliosa carrellata di **prelibatezze francesi con i dolci**: solo per citarne alcuni, la **tarte tatin** è la tipica torta alle mele, il clafoutis è un dolce a base di ciliegie nere, la torta **Saint Honorè** è una ricca preparazione a base di pasta sfoglia, profiterols e crema chiboust (crema pasticcera alla meringa), **l'éclair** è un pasticcino raffinato a base di pasta choux, riempito di crema e con copertura di glassa.



Salmone in salsa bernese

Il Salmone in salsa bernese è un secondo piatto light molto gustoso e dal sapore delicato, una portata di pesce ottima per la tavola delle **feste** e adatta alla cena della **vigilia di Natale**.



Gamberi alle verdure

I **gamberi alle verdure** sono un antipasto semplice e sfizioso perfetto per il tuo **pranzo di Natale** o la **cena della vigilia**.



Pollo alla parmentier

Il **pollo alla parmentier** è un secondo piatto gustoso e veloce da preparare composto da carne di pollo, cipolle, purè di patate e formaggio.ù



Millefoglie ricotta e fragole

La Torta Millefoglie è un dolce tipico della cucina Francese composto da tre strati di croccante pasta sfoglia alternati a due strati di crema pasticcera e decorato nella parte superiore con glassa, zucchero a velo o cioccolato in polvere.



Bavarese alle fragole e ananas

La Bavarese alle fragole e ananas è un cremoso e delicato dolce di origine francese.



Cestini di grana padano con zucchine

I Cestini di grana padano con zucchine sono un antipasto sfizioso che si prepara facilmente. Una ricetta di veloce realizzazione, gustosa e forse. Un po' di artistica.



Omelette ai gamberi

State cercando una ricetta semplice e gustosa da preparare in poco più di 20 minuti? Le omelette ai gamberi sono il piatto che state cercando ideale anche in estate.



Omelette alla provenzale

State cercando una **ricetta semplice** e gustosa da preparare in poco più di 20 minuti? Le **omelette alla provenzale** sono il piatto che state cercando ideale anche in **estate**.



Quiche Lorraine

La **Quiche Lorraine** è la più conosciuta torta salate **francese** amata per il gusto delicato.



Qenelle ai funghi porcini

La **ricetta** delle **Quenelle ai funghi porcini** è un primo piatto gustoso e di **veloce esecuzione**, un modo diverso di assaporare i funghi porcini arricchiti con speck e ricotta.



Tartare di salmone

La tartara è un modo di preparare la carne cruda questo sistema viene attribuito alle popolazioni della Mongolia che usavano macellare e poi frollare la carne sotto la sella del cavallo. Questa fresca e gustosa ricetta vuole valorizzare i sapori del salmone “cotto” con una marinatura delicata di olio, senape, limone.



Crêpes susette

Semplice ricetta per realizzare uno squisito e raffinato dessert capolavoro della cucina francese.



Savarin di riso con ragù di mare

Ecco una semplice ricetta per un primo piatto delicato e gustoso condito con un sugo di pesce squisito.



Salmone in crosta di patate

Salmone in crosta di patate: veloce, semplice e buonissimo secondo piatto di pesce dal gusto delicato arricchito dal croccante delle zucchine e patate.



Charlotte di pandoro e ricotta

La Charlotte è un dolce di origine francese



Capesante gratine ai funghi

Ottimo antipasto ideale per aprire una cena importante, perfetto per essere preparato durante i pranzi delle feste natalizie.



La maionese

La maionese è una delle migliori salse, viene utilizzata per condire pesce lesso, carni bollite ed arrosto, verdure crude o cotte ma è ottima anche per fare guarnizioni ai piatti.



Mousse al cioccolato

Anche i più raffinati buongustai saranno d'accordo nel dire che la mousse al cioccolato è un fine dessert dal gusto delicato, forse un concentrato di calorie ma sicuramente il dolce perfetto per concludere una cena importante.



Plumcake al profumo di mandorle

Dolce soffice e gustoso, facilissimo da preparare, il plum cake ha un impasto morbido che viene cotto in uno stampo a forma rettangolare quasi fosse una piccola cassetta.



Tartufi al rum

Il Piemonte ha un cuore dolcissimo, una straordinaria tradizione di pasticceria che elabora prelibate delicatezze dolciarie forse eredità di secolari contatti con le case reali di Francia.



Pasta di pane

Impasto base per preparare pizze, focacce, panini, torte salate e tante altre golosità .. riprendendo il titolo di un noto film.. in cucina basta ..“pane, amore e fantasia” ☺



Sospiro al cacao

Ennesima variante del notissimo e squisito dolce bicolore chiamato anche giorno e notte.



Budino al forno con croccante di caramello

Un'occasione per sperimentare la delicatezza e la bontà di un dolce fatto in casa..un'idea originale e d'effetto per questo dolce che è una semplice golosità...



Torta al cocco

Vi propongo una ricetta semplice e veloce che vi permetterà di fare una soffice ed ottima torta al cocco.. una dolce tentazione!



Biancomangiare alle pesche

Il biancomangiare è un'antica ricetta medievale di origine francese (blanc-manger) ottenuta da mandorle frullate molto finemente con lo zucchero, unite al latte, alla panna e la colla di pesce.



Bouillabaisse

Per mangiare un'autentica Bouillabaisse bisogna andare a Marsiglia ma se non sarete tanto “pignoli” nella scelta degli ingredienti potrete cucinare una meravigliosa ricetta.



Crespelle alle zicchine

Le crêpes sono una specialità francese conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo e pressochè innumerevoli sono le varianti che si possono realizzare con la stessa ricetta base.



Spiedino alla zingara

Pur essendo un popolo nomade, che vive sparso un po' ovunque, gli zingari conservano i loro usi e costumi gelosamente tra questi la loro particolarissima cucina. Lo spiedino alla zingara è un ottimo piatto di carne riservato a chi va alla ricerca di sapori nuovi.



mondo.

La Francia, si sa, è conosciuta in tutto il mondo per la sua storia e i suoi favolosi monumenti, ma da sempre la fanno da padrone sul resto i suoi **piatti tipici**. Grazie ai suoi chef rinomati e ai loro ristoranti dislocati in ogni continente, i cibi francesi continuano ad aumentare la loro fama e la fama degli chef che li hanno preparati.

Quando si pensa al [cibo tradizionale della gastronomia francese](#), saltano subito in mente i golosi piatti tipici francesi, come le prelibate torte al cioccolato, i dessert alla frutta o le salse e non si vede l'ora di prenotare un biglietto di sola andata per la Francia e tuffarsi in un tripudio di sapori unici.

Un aspetto che accomuna [la cucina della Francia](#) e quella dell'Italia è il fatto che ogni regione possiede una tradizione culinaria propria, la cui base sono gli ingredienti naturali, come le uova, le patate, il latte, il pollo, la panna, il pane o la pasta.

Ogni ricetta ha origine dallo studio attento delle caratteristiche degli ingredienti, sapientemente abbinati per creare un equilibrio di sapori straordinario.

I cibi tipici francesi hanno dei nomi che da soli attirano l'affamato turista italiano ed internazionale: la bouillabaisse marseillaise, le moules frites, la ratatouille, la zuppa

provenzale e il confit de canard sono solo alcune tra le tante proposte che si possono trovare sul menù di un ristorante.

A proposito di ristoranti, se volete alcuni consigli su dove mangiare quando si soggiorna a Parigi, è d'obbligo consumare i propri pasti, a pranzo o a cena, almeno una volta in un **tipico bistrot**: l'atmosfera di casa che si crea con le luci soffuse, gli arredamenti classici e i piatti di tradizionale popolare parigina rendono il tempo passato all'interno del locale indimenticabile.

Tra i piatti tipici che si possono ordinare, sono senz'altro consigliate le **zuppe**, sia di cipolle sia di pesce, il coq au vin, ossia il galletto al vino o il boeuf à la bourguignonne, accompagnandoli certamente con un **buon vino rosso** come il Bordeaux.

Anche le **brasserie parigine** sono un'altra tappa fondamentale in un viaggio nella capitale: gli intenditori possono gustare le migliori birre francesi accompagnandole a un'ottima entrecôte e alle sempre presenti **pommes frites**, le nostre comuni patatine fritte; invece, chi non gradisce il sapore forte dell'alcool, può sorseggiare il tipico sidro di mele, adatto anche ai ragazzi grazie alla sua bassa gradazione alcolica.

Oltre alle immancabili carni che costituiscono il piatto principale, la **cena tipica francese** si articola prima di tutto con l'antipasto, di solito composto da verdure cotte o terrine di carne, e subito dopo la pietanza di carne con i [formaggi francesi](#), che non mancano mai sulla tavola. I più graditi da turisti e residenti sono il Brie, il Camembert e il Roquefort, da abbinare a dei vini bianchi o rosé.

Nel periodo di Natale invece, le pietanze classiche lasciano il posto ai piatti tipici francesi natalizi che si differenziano dalle prime perché sono proposti dei cibi particolari: durante il pasto le classiche terrine di carne lasciano spazio alle **ostriche** e al **foie gras**, che i francesi adorano e utilizzano nelle occasioni speciali. A fine pasto sono serviti invece dolci esclusivi come il croquembouche, composto da tanti bignè assemblati a forma di piramide, riempiti di crema e ricoperti di caramello.

Non mi resta che augurarvi: Bon appétit! ☺

j) Feste tradizionali e folklore