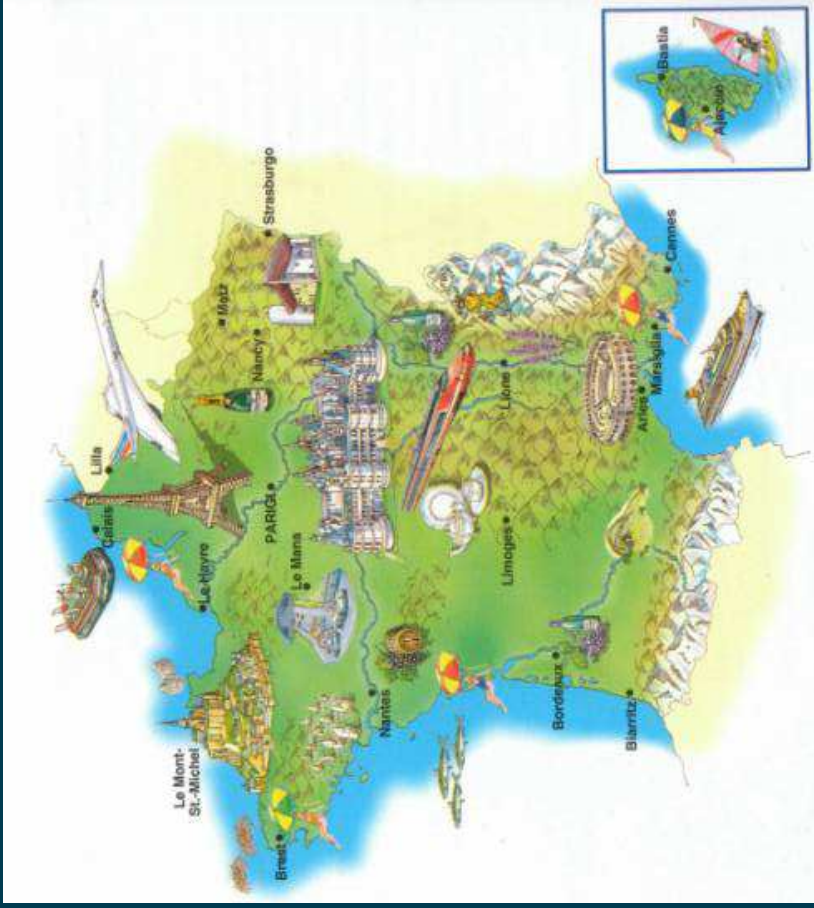


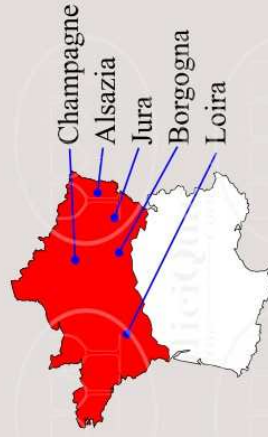




FRANCIA

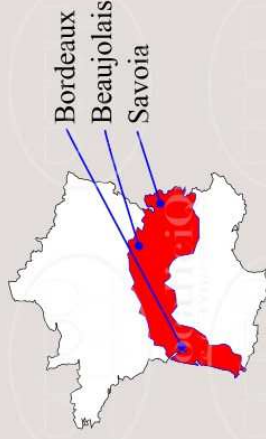


La Francia e i suoi Vini



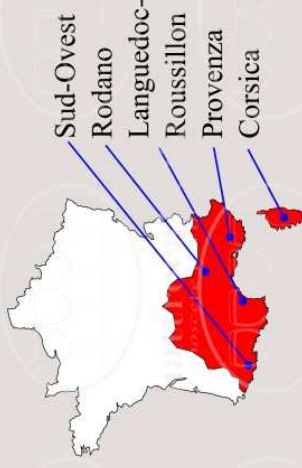
Nord

Soprattutto vini bianchi
Acidità
Mineralità
Note erbacee o eteree



Centro

Vini bianchi e rossi
Equilibrio
Mineralità
Note fruttate



Sud

Vini bianchi e rossi
Morbidezza
Corpo
Note fruttate

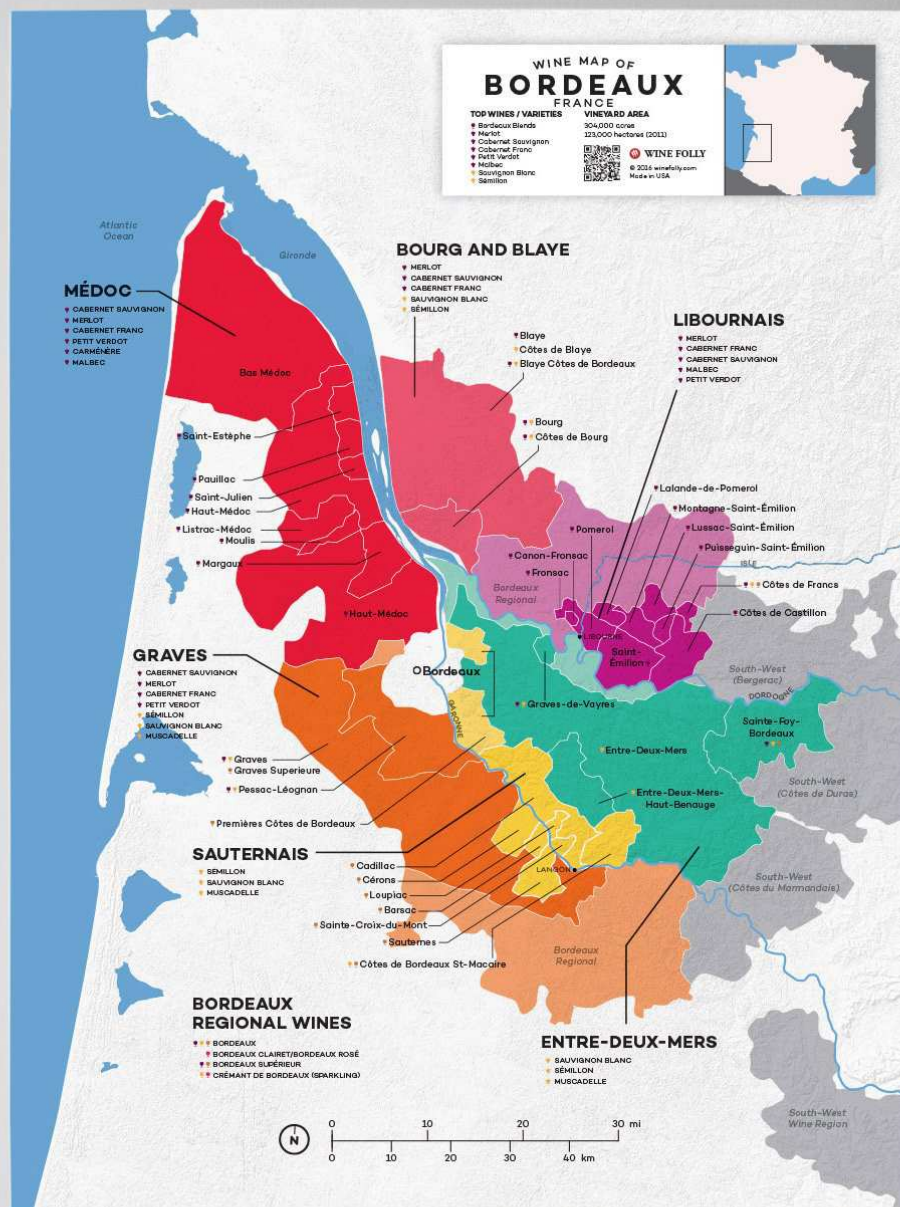
© Quattrocali 2018



BORDEAUX



Juan·Luís Vanrell



La città francese è collocata nella parte sud-occidentale del Paese e presenta una costituzione territoriale interamente pianeggiante con ampi sbocchi sull'oceano atlantico. Il clima è condizionato dalla posizione geografica e, infatti persiste una condizione atmosferica tipicamente atlantica.

VIGNOBLES DE LA RÉGION



La degustazione del vino Taglio Bordolese

I vini da Taglio Bordolese sono in genere dei vini rossi di corpo e struttura, intensi e con bouquet di profumi complesso. In generale sono vini di discreta longevità che possono arrivare in tavola dopo aver passato lunghi anni in cantina. È consigliabile usare calici con luce ampia e di dimensioni generose per permettere ai colori e ai profumi del vino di esprimersi al meglio.

MERLOT

LA DEGUSTAZIONE DEL MERLOT

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattrocali—



Quattrocali
Conoscere il Vino



rosso rubino

temperature di servizio

18-20°C
PIENO

bicchieri consigliati

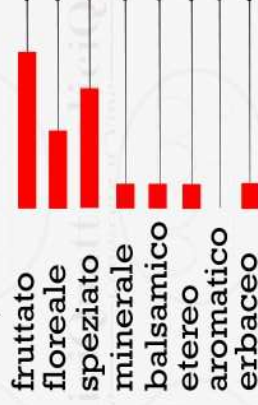


STANDARD ROSSO
GRANDE DA ROSSO

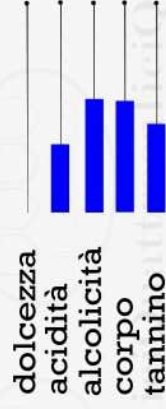
descrizione



al naso



al palato



profumi



ciliegia



lampone



mirtillo



cuoio



caffè



abbinamenti



pasta al
ragù di carne



carne alla
griglia



arrosti



selvaggina



formaggi

@Quattrocali 2018

PLATS TYPIQUES DU TERRITOIRE



ANATRA CON CEPPATELLI



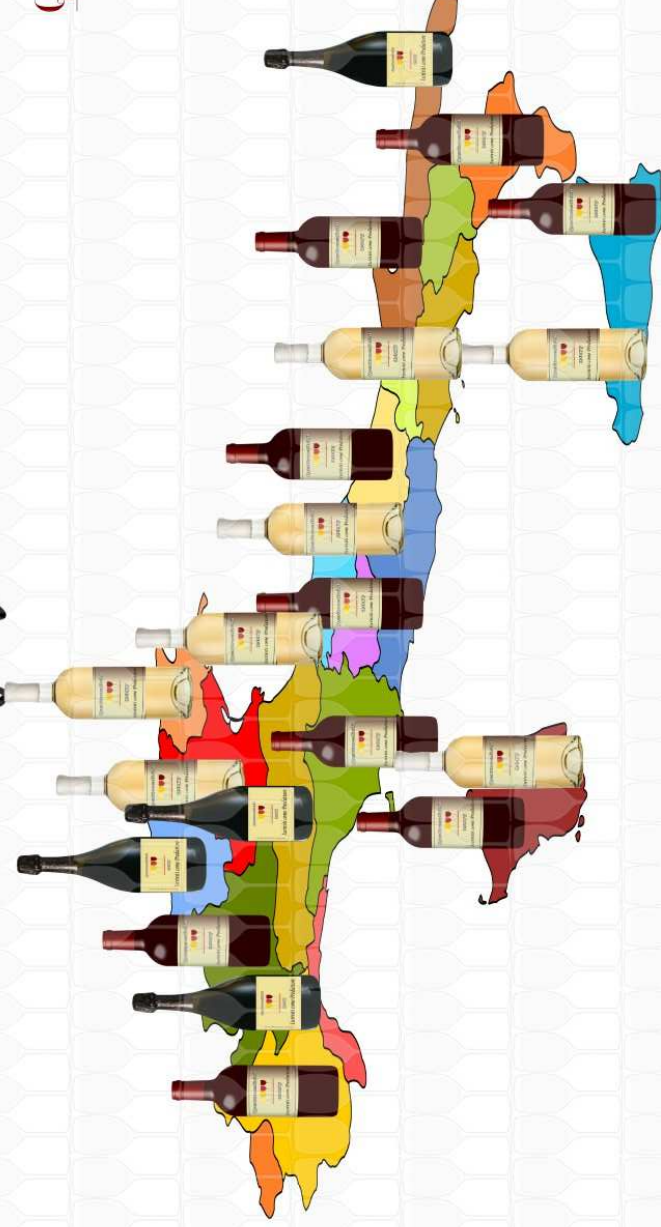
ITALIA



Enografia Italiana



Quattrocalici
Conoscere il Vino



© Quattrocalici 2017

LOMBARDIA

Lombardia

Montagna
967.281
(40,5 %)

(2.386.285 ha)

Pianura
1.122.642
(47,0 %)



Italia

Collina
296.362
(12,4 %)





la regione del nord Italia e presenta una costituzione territoriale mista (pianeggiante, montuosa e collinare). il clima, a causa del territorio, è variegato.

VIGNETI DELLA ZONA





NEBBIOLO

LA DEGUSTAZIONE DEL NEBBIOLO

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattrocalici—



rosso rubino scarico

temperature di servizio

18-20°C

bicchieri consigliati



GRANDE DA ROSSO

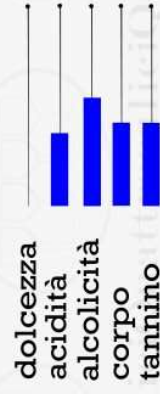
descrizione



al naso



al palato

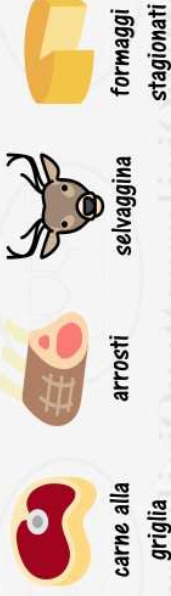


profumi



intensità complessità

abbinamenti



@Quattrocalici 2018

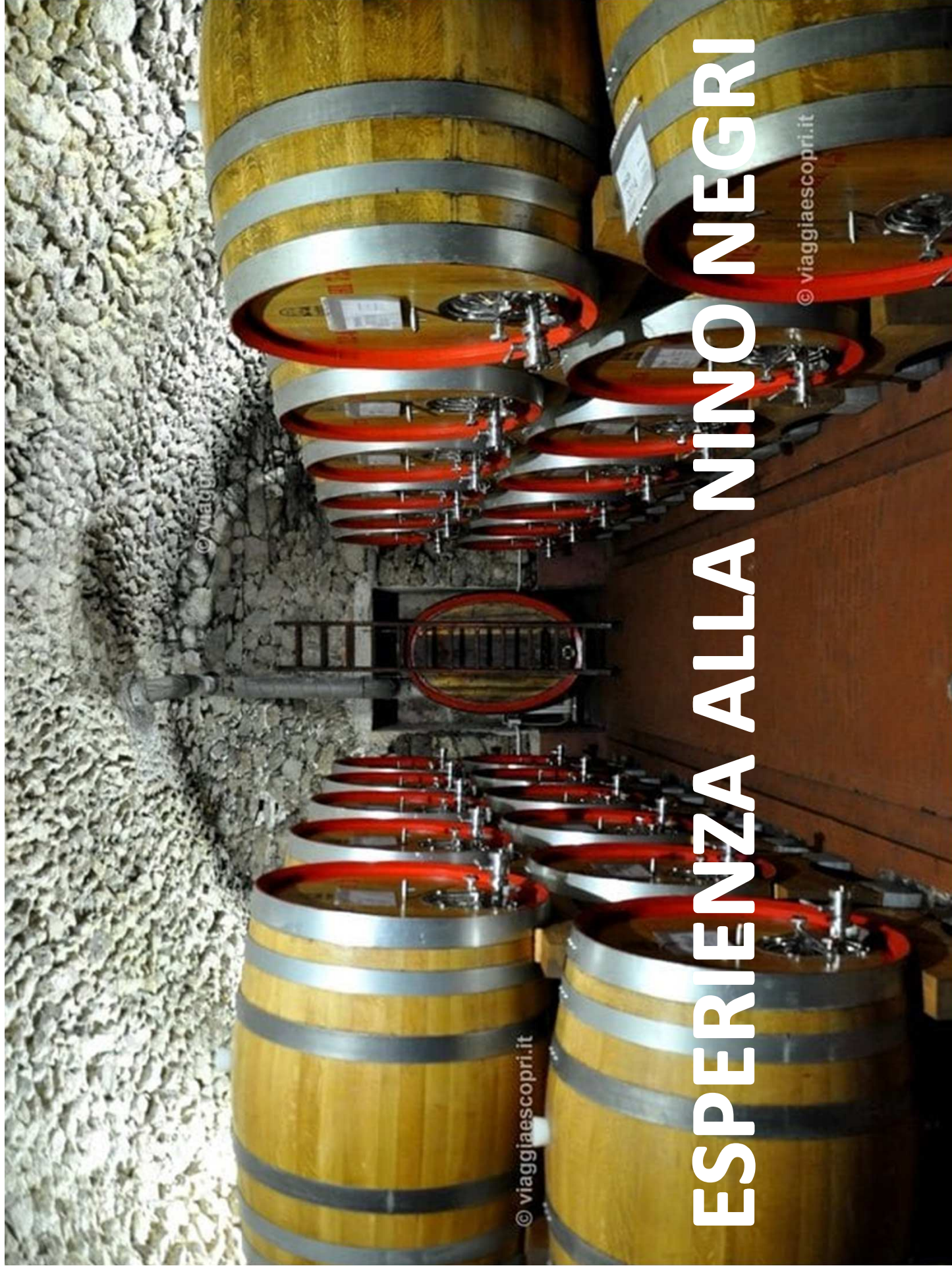


PIATTI TIPICI

Tartare di Bresaola della Valtellina IGP
Flan di Bitto DOP

Sciatt di Casera DOP e perle di Aceto Balsamico





ESPERIENZA ALLA NINO NEGRI

© viaggiaescopri.it

© viaggiaescopri.it

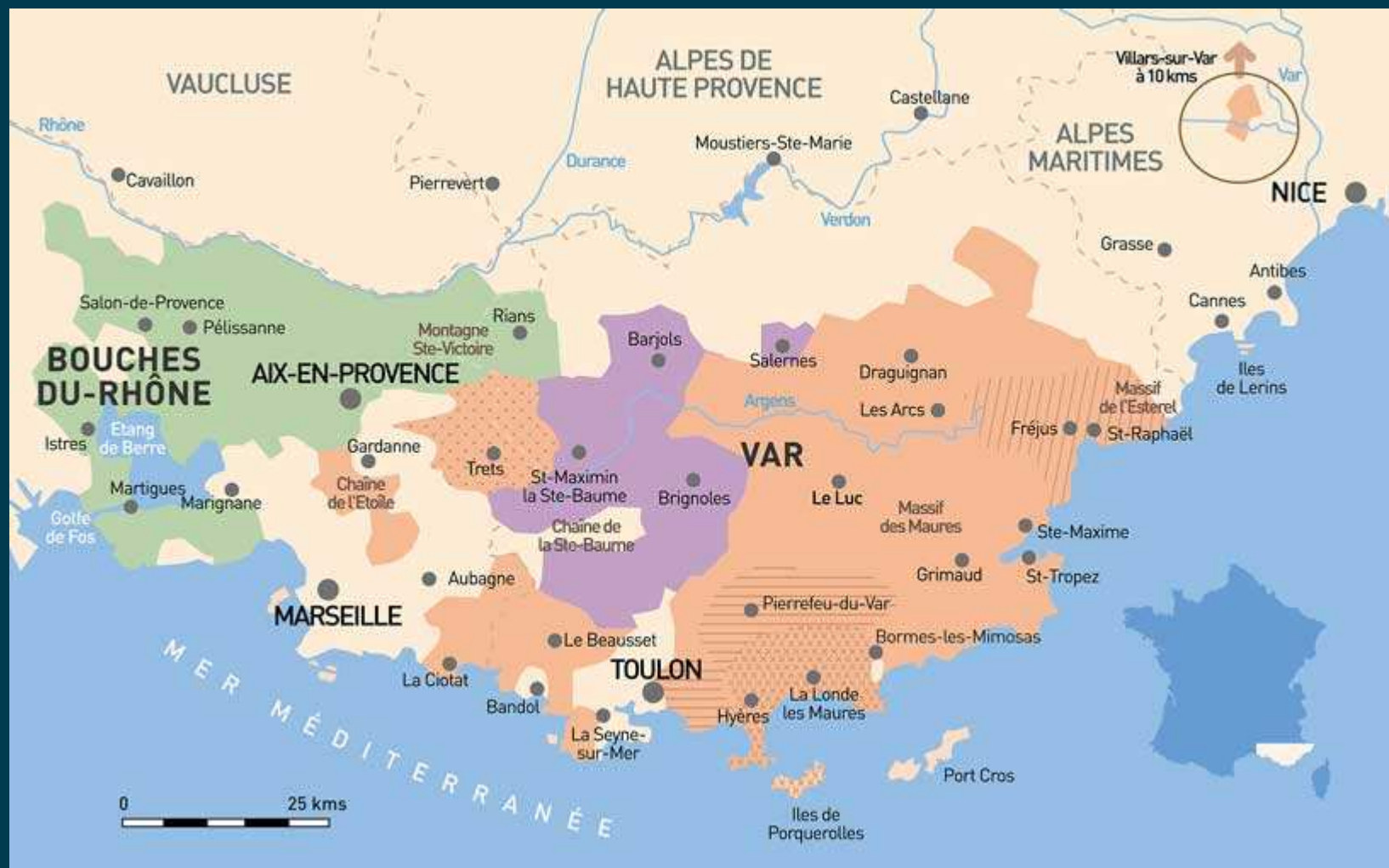
© viaggiaescopri.it



VISITA DIDATTICA LATTORIA SOCIALE DI CHIURO

CAMARGUE E P.A.C.A





La Provenza-Alpi-Costa Azzurra è una regione della Francia meridionale. Il clima della è di tipo mediterraneo sulla fascia costiera e alpino nell'area montana;

L'HÉRITAGE DE CARILLAN

SABLE DE CAMARGUE

Indication Géographique Protégée



3L

Sono vini che racchiudono le suggestioni del paesaggio, del terroir illuminato e scaldato dal sole del Mediterraneo, caratterizzato dal minerale, dall'apporto del sale, del vento, dell'argilla, delle piante di limone.

PLATS TYPIQUES DU TERRITOIRE



BOUILLABAISSE

Emilia-Romagna

(2.212.309 ha)

Montagna
556.044
(25,1 %)

Pianura
1.056.964
(47,8 %)



Collina
599.301
(27,1 %)



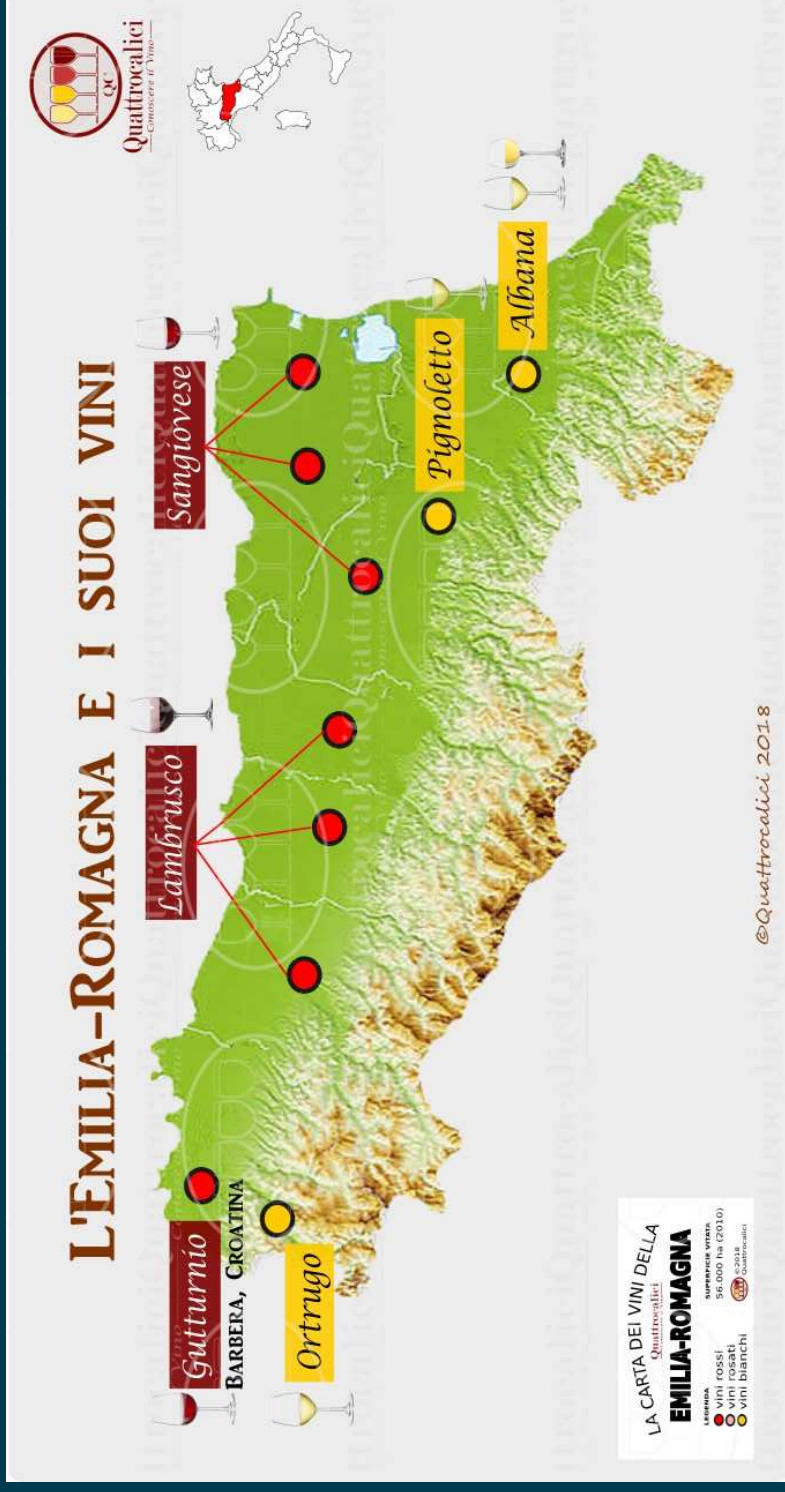
EMILIA ROMAGNA





il clima varia da zona a zona, in pianura il clima è di tipo continentale, gli inverni sono freddi e le estati sono afose; lungo la costa il clima è mitigato dalla vicinanza del mare; sugli Appennini a causa delle altitudini gli inverni sono rigidi e le estati sono fresche.

VIGNETI DELLA ZONA

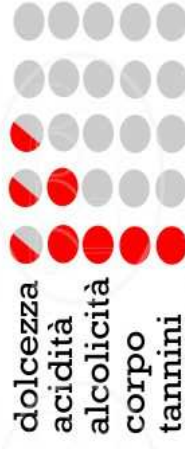


La Degustazione del Lambrusco

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattrocalfici—



Quattrocalfici
Conoscere il Vino



antipasti



pasta



minestre



salumi



STANDARD ROSSO



5-10 €



1 anno



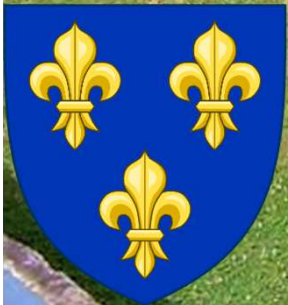
PIATTI TIPICI



ANGUILLA FERRARESE

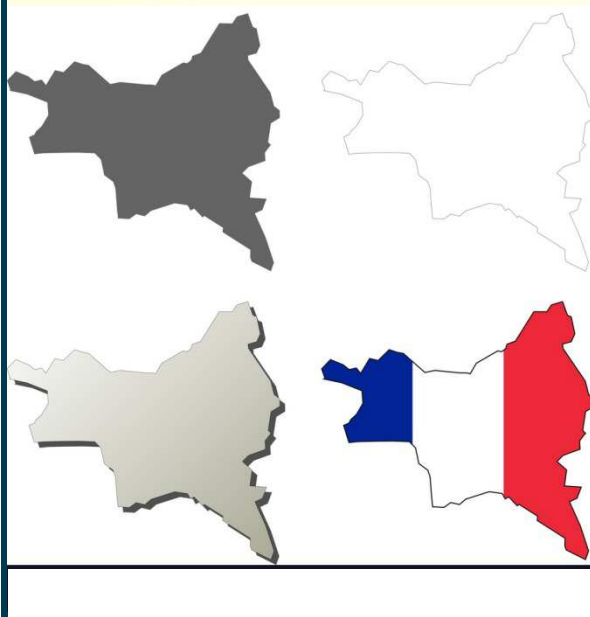
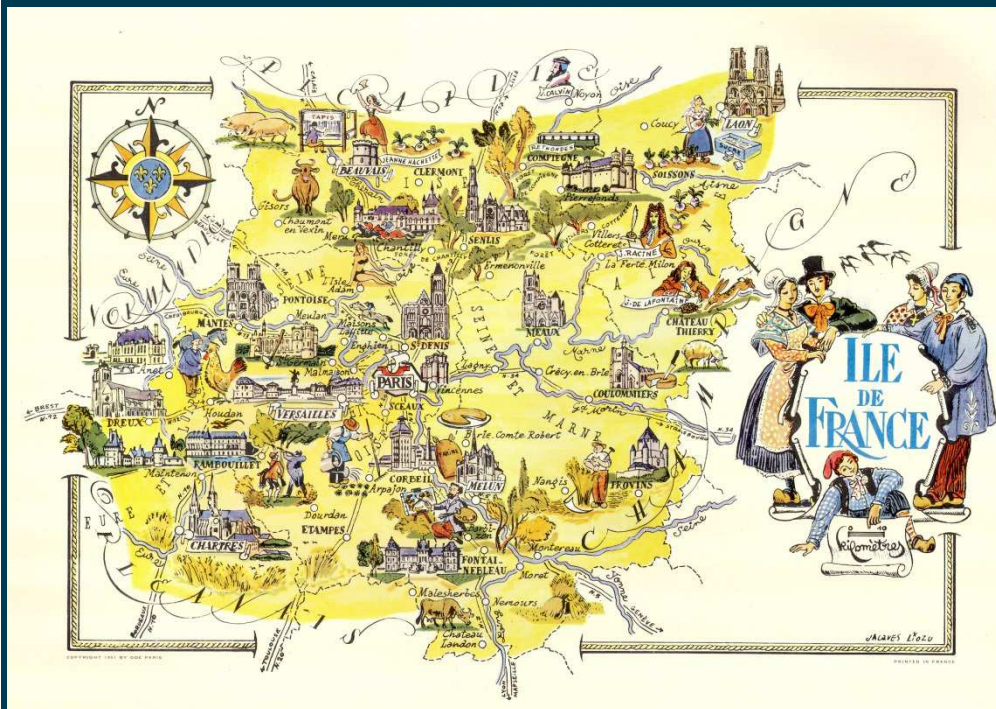


ph © Giorgio Salvatori



ILE DE FRANCE





È grossolanamente pianeggiante. Per secoli sede di inondazioni da parte della Senna, si osservano ancora oggi meandri abbandonati, laghetti e stagni che testimoniano la presenza di aree più facilmente sommergibili.

Il clima dell'Ile-de-France è temperato ed è influenzato dall'Atlantico

RÉGION



La Degustazione degli spumanti Metodo Classico

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattroclici—



Quattroclici
Conoscere il Vino

dolcezza
acidità
alcolicità
corpo



6-8°C



€ € € € €

a tutto pasto

20-150€

pas dosé <3 g/l
extra brut <6g/l
brut <12 g/l
extra dry 12-17 g/l

dry 18-32 g/l
demi sec 33-50 g/l
doux >50 g/l

3-6 anni



QUICHE LORRAINE

DROM FRANCIA



Si indica l'insieme di tutti i territori appartenenti alla Repubblica francese situati al di fuori del continente europeo. Si tratta di territori che in precedenza facevano parte dell'impero coloniale francese, sono situati nelle Americhe, nell'Oceania, in Africa e in Antartide, e sono soggetti a regimi amministrativi e giuridici specifici e molto diversi tra loro.

Il Rhum



Cos'è?

Per rum si intende una bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione della canna da zucchero.

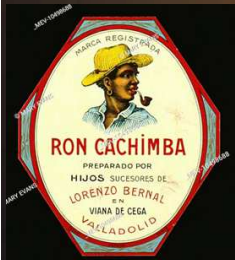


La foto ritrae un pot still:
un alambicco per rum

Differenze tra Rum, Ron e Rhum

RON

prodotti a Cuba, Guatemala, Panama, the Dominican Republic, Nicaragua, Puerto Rico, Columbia and Venezuela.

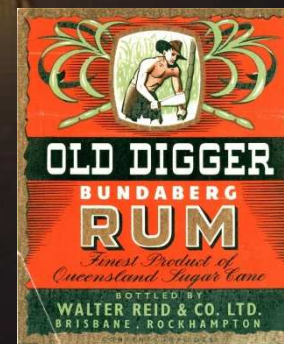


RUM: prodotti in Jamaica, British Windward Islands, Barbados, Saint Kitts, Trinidad nella zona di Demerara nella Guyana inglese ricalcano la grande tradizione scozzese e irlandese del whisky.

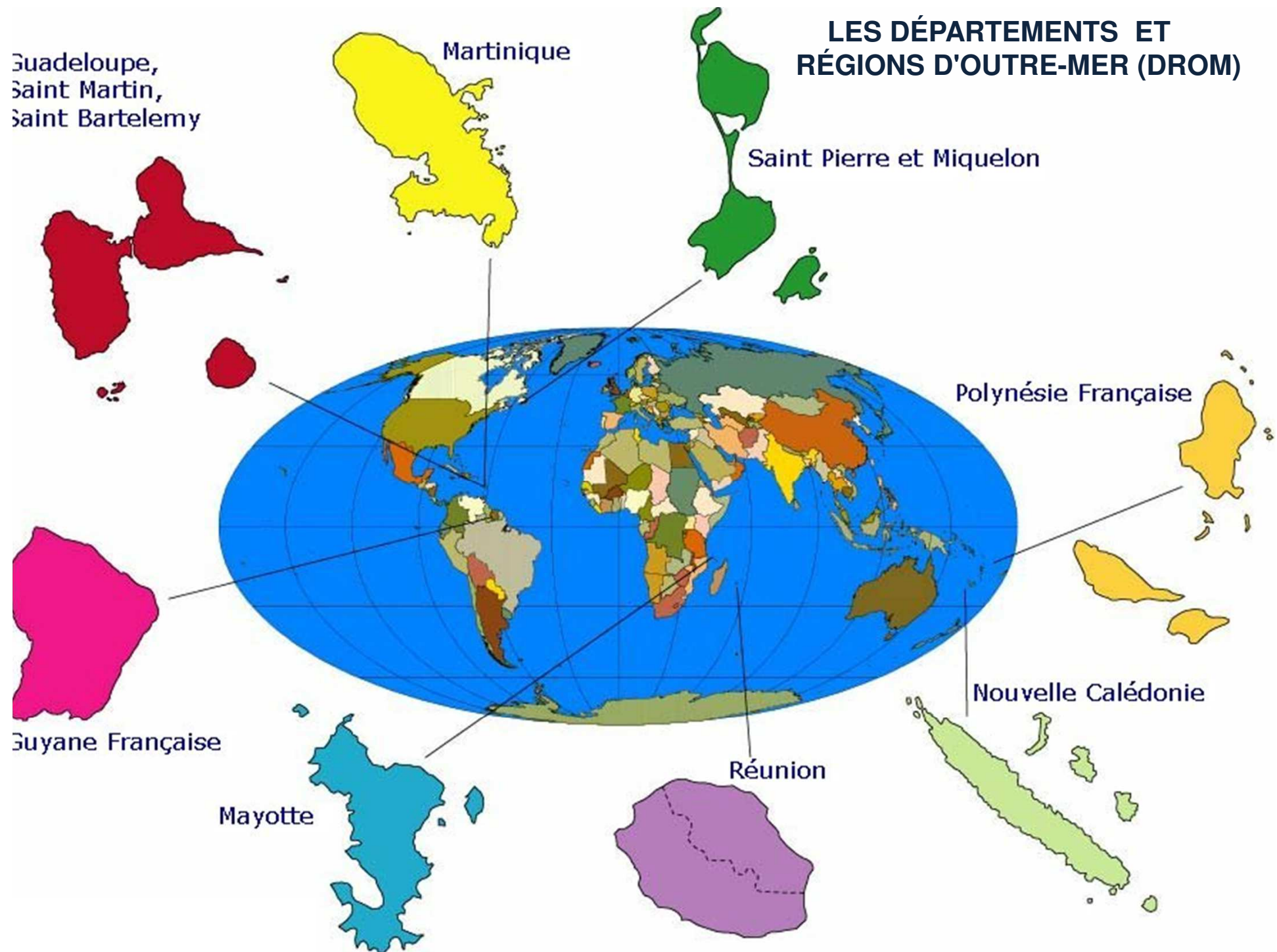


RHUM:

E qui almeno il governo francese ha regolamentato nomi ed etichettature con un disciplinare.



LES DÉPARTEMENTS ET RÉGIONS D'OUTRE-MER (DROM)

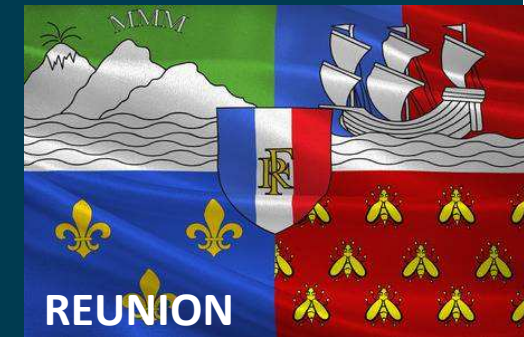


DROM FRANCE D'OUTRE-MER

l'espressione **Francia d'oltremare** (in francese *France d'outre-mer*) si indica l'insieme di tutti i territori appartenenti alla Repubblica francese situati al di fuori del continente europeo.



Cuisine créole de l'île de la Réunion



Ti-punch

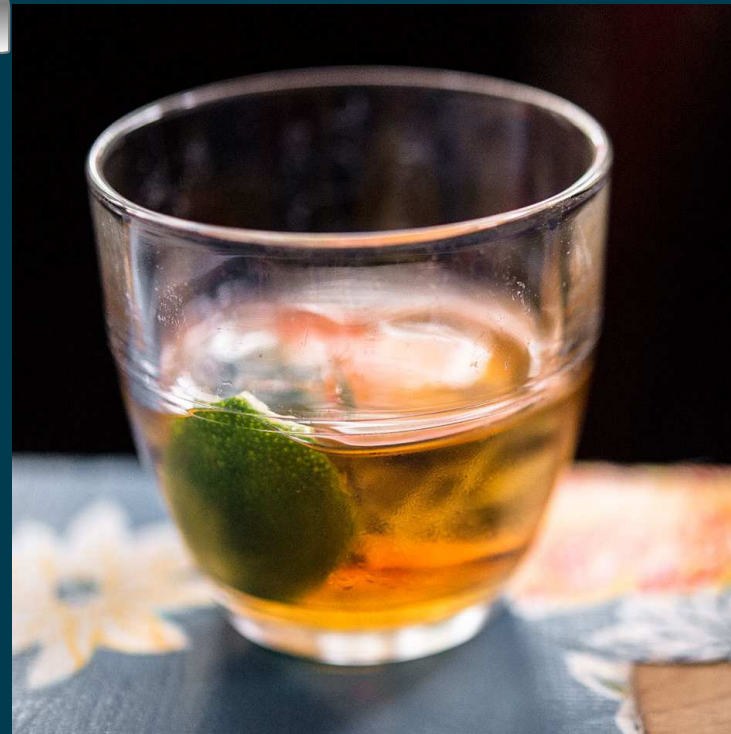
RICETTA

2 oz | 6 cl RUM AGRICOLO

3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIME

PROCEDIMENTO

Tagliare il lime con la buccia in fette e versare il succo di lime e il Rum Agricolo direttamente nel bicchiere.



Tradizione ti-punch

A close-up photograph of a glass filled with a golden-brown liquid, likely the Ti-Punch cocktail. Several lime wedges are floating in the drink. In the background, a palm frond is visible, adding a tropical feel. The lighting is warm and focused on the glass.

di norma lo si trova servito con una guarnizione di lime, che in realtà può anche essere evitata.

Secondo la tradizione non esiste una vera ricetta in dosi del Ti Punch, perché esso andrebbe preparato a seconda del gusto personale del barman, o di chi voglia degustarlo.

Quararibea turbinata

Il quararibea turbinata o bois lèlè, è una pianta aromatica originaria di località caraibiche come Antigua , Barbados , Dominica , Grenada , Guadalupa , Hispaniola , Martinica , Montserrat , Antille olandesi , Porto Rico , St. Kitts e Nevis , St. Lucia , Saint Vincent e Grenadine e le Isole Vergini .



LAZIO-ROMA



Lazio

(1 720 768 ha)

Montagna
449 174
(26,1 %)

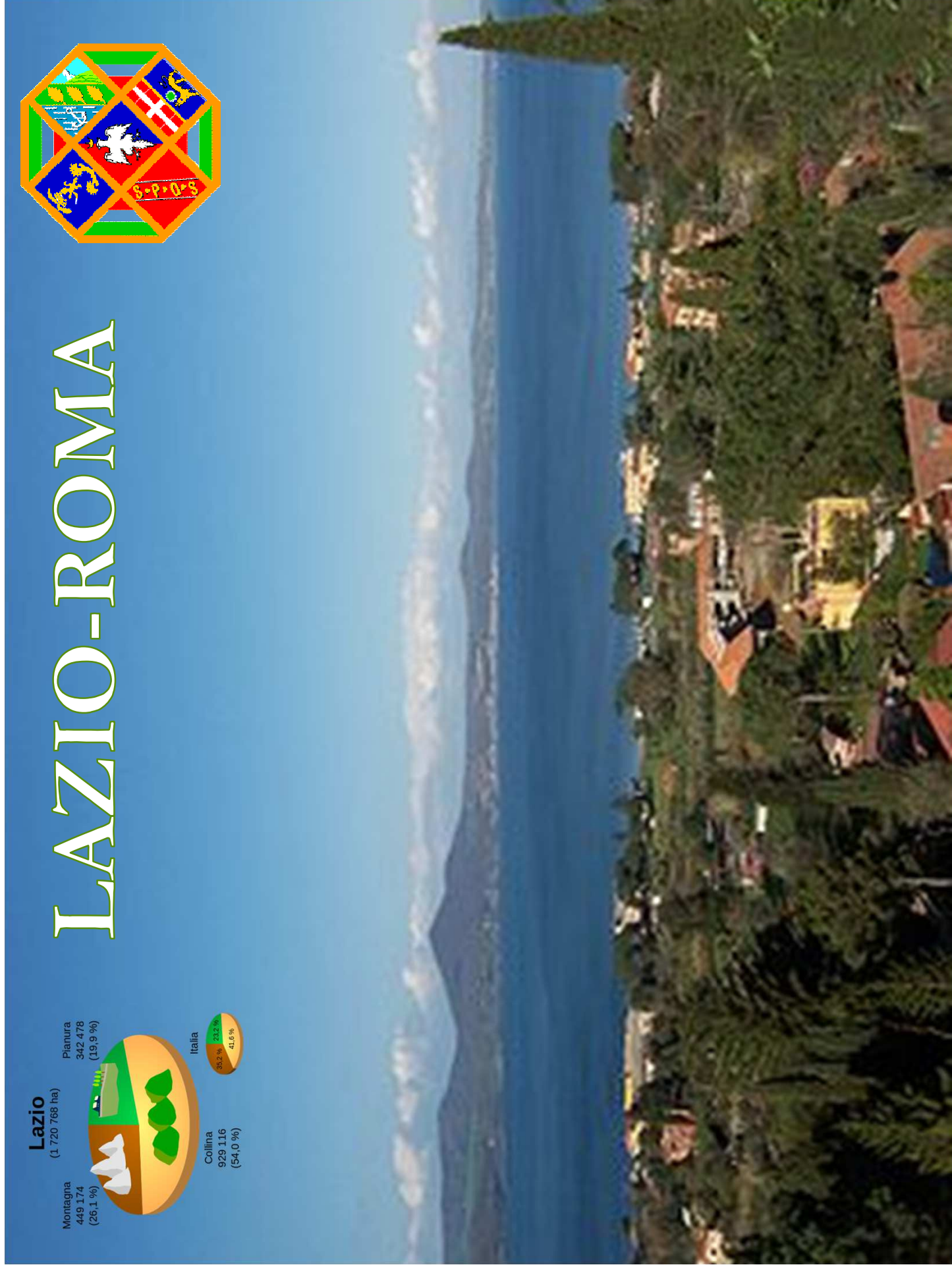
Pianura
342 478
(19,9 %)



Italia

Collina
929 116
(54,0 %)

35,2 %
23,2 %
41,6 %





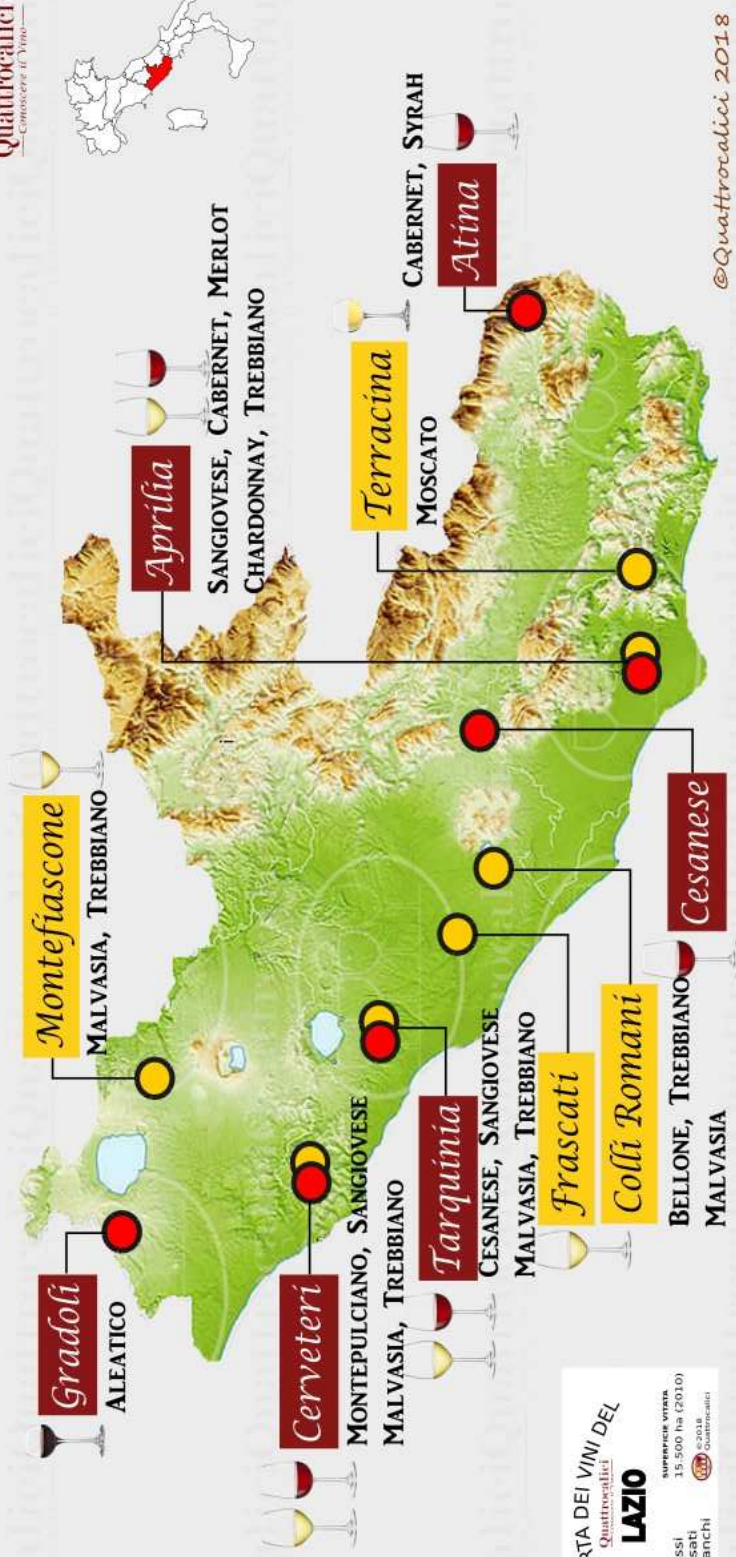
I territorio non presenta caratteristiche fisiche omogenee, con prevalenza di zone montuose e collinari; le pianure si trovano in prossimità della costa.



Un clima tipicamente marittimo lungo la fascia costiera; un clima continentale con marcate escursioni termiche e abbondanti piovosità nella zone Subappenniniche e dell Appennino.

VINI DELLA REGIONE

IL LAZIO E I SUOI VINI



©Quattroculturali 2018

LA DEGUSTAZIONE DEL FRASCATI

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattrocali—



temperature di servizio



bicchieri consigliati



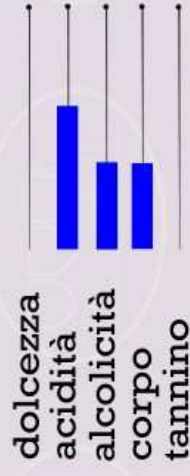
descrizione



al naso



al palato



profumi



intensità
complessità



abbinamenti

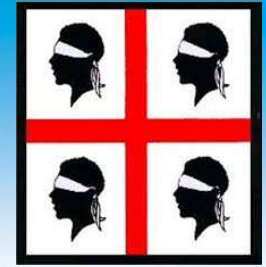


@Quattrocali 2018



TORTA DI CARCIOFI ALLA GIUDIA

CORSICA

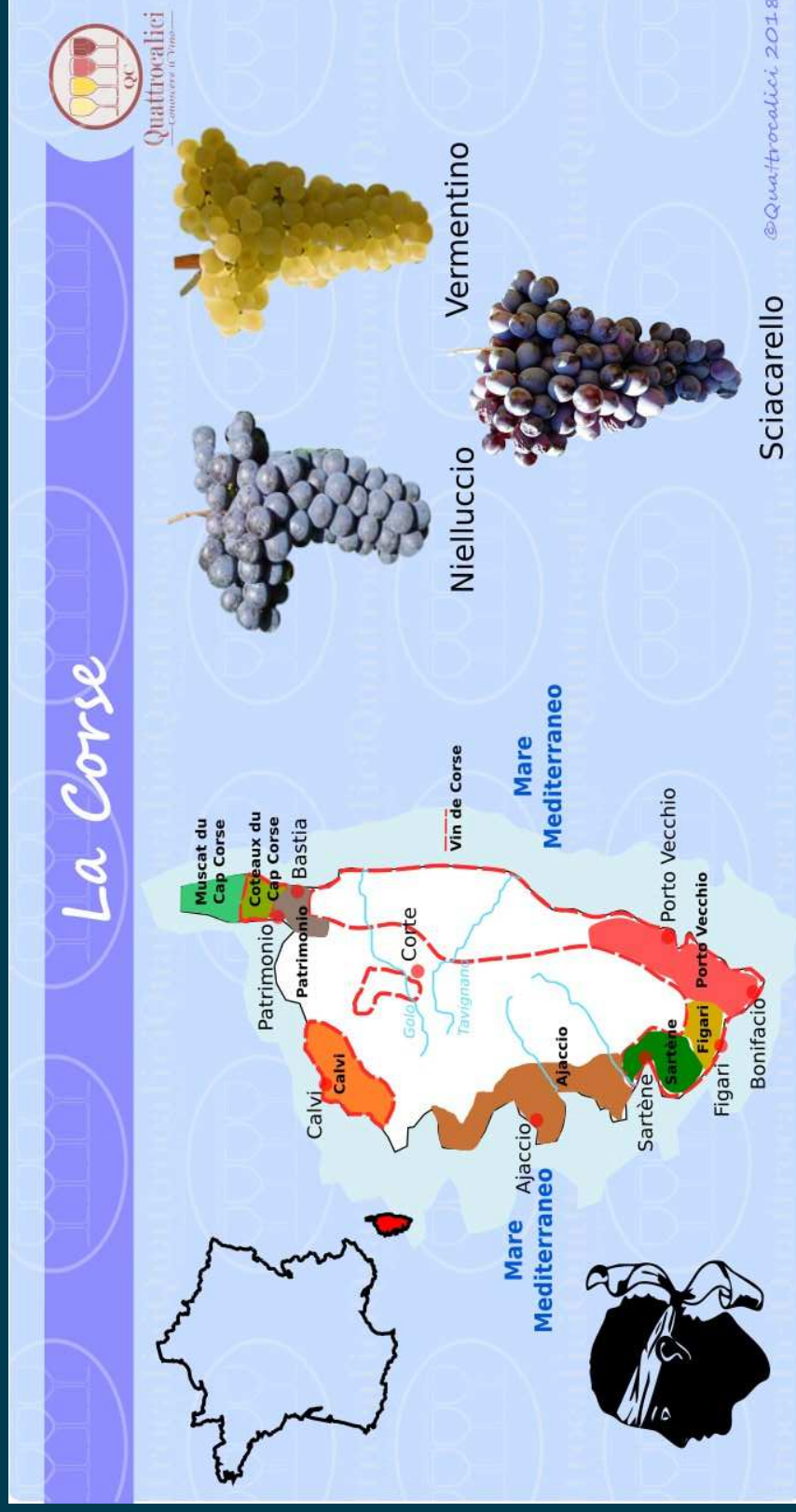


La Corsica è famosa come meta turistica per le sue scogliere a picco sul mare e per la natura incontaminata nelle montagne dell'entroterra, è però anche terre di antiche tradizioni vitivinicole, con oltre 40 varietà d'uva che vi vengono coltivate.

Il suo clima è mediterraneo.



VIGNOBLES DE LA RÉGION



LES VINS

In Corsica sono presenti ben nove AOC.

Partendo da nord si trova l'AOC Vin de Corse Coteaux de Cap Corse, con vini da uve Vermentino, e l'AOC Muscat du Cap Corse, un vin doux naturelle (un vino in cui la fermentazione del mosto è stata interrotta aggiungendo alcol e lasciando così un residuo zuccherino non fermentato).

A sud dell'isola possiamo trovare vini come ad esempio il Vin de Corse Figari e Porto Vecchio



PLATS TYPIQUES

La cucina Corsica è semplice con sapori prettamente mediterranei come lo stufatu, le lasagne con carne di manzo, vitello e maiale.



SARDEGNA



E' uno scrigno di prodotti enogastronomici favolosi, è considerata tra le più curiose ed originali. Tradizionalmente la Sardegna è una regione di ricette a "base pesce", perché circondata da un mare cristallino ma la tipicità della Sardegna la vediamo nei piatti di carne.

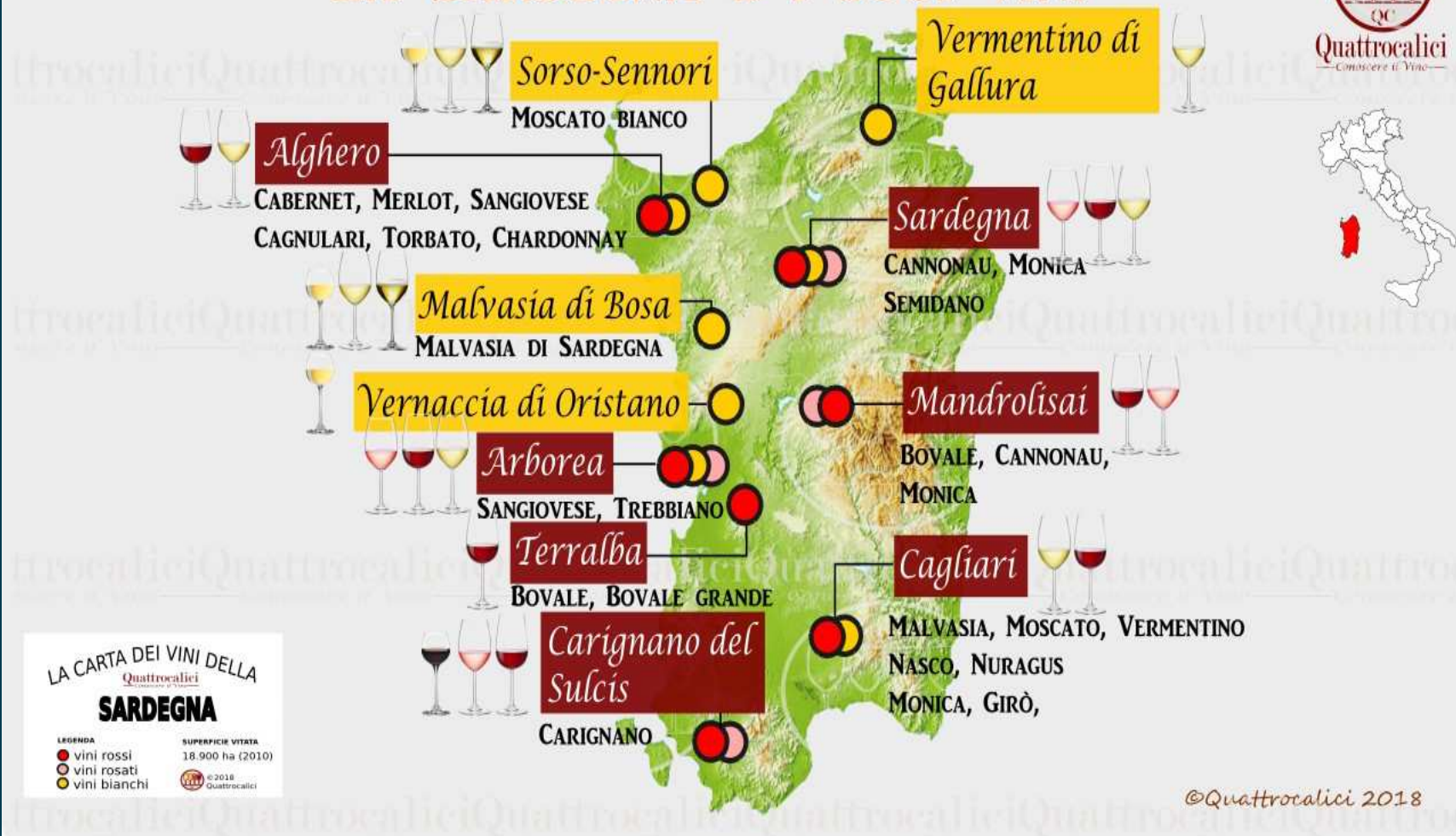




Il suo territorio coincide con l'arcipelago sardo, costituito quasi interamente dall'isola di Sardegna, situata nel Mediterraneo occidentale, e da un considerevole numero di piccole isole e arcipelaghi circostanti

I VIGNETI DELLA REGIONE

LA SARDEGNA E I SUOI VINI



VERMENTINO

LA DEGUSTAZIONE DEL VERMENTINO

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattrocalici—



giallo paglierino

temperatura di servizio



bicchiere consigliato

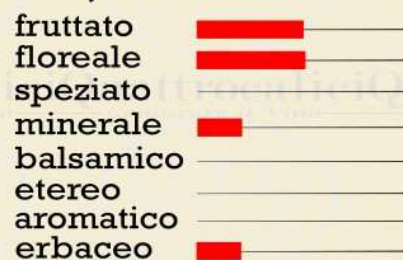


STANDARD BIANCO

descrizione



al naso



al palato



profumi



mela verde



pesca bianca



fiori d'arancio



vegetale



abbinamenti



pasta
al pesce



zuppe di
pesce



pesce
al forno



crostacei

©Quattrocalici 2018

PIATTI TIPICI



Fra i piatti tipici più conosciuti si sente spesso parlare di Seadas, una specie di raviolo di pasta di semola con ripieno di pecorino sardo e solitamente ricoperto di miele o zucchero. In questo caso è meglio abbinare un Monica di Sardegna o un rosato da uve di Cannonau.



I MALLOREDDUS

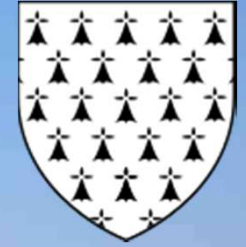
I Malloreddus sono un altro piatto celebre della cucina sarda.

Sono dei piccoli gnocchetti di semola fine conditi con pecorino e zafferano oppure con pecorino e salsa di pomodoro.

A questa ricetta si può abbinare un' Alghero bianco o un' Alghero Torbato.



BRETAGNA

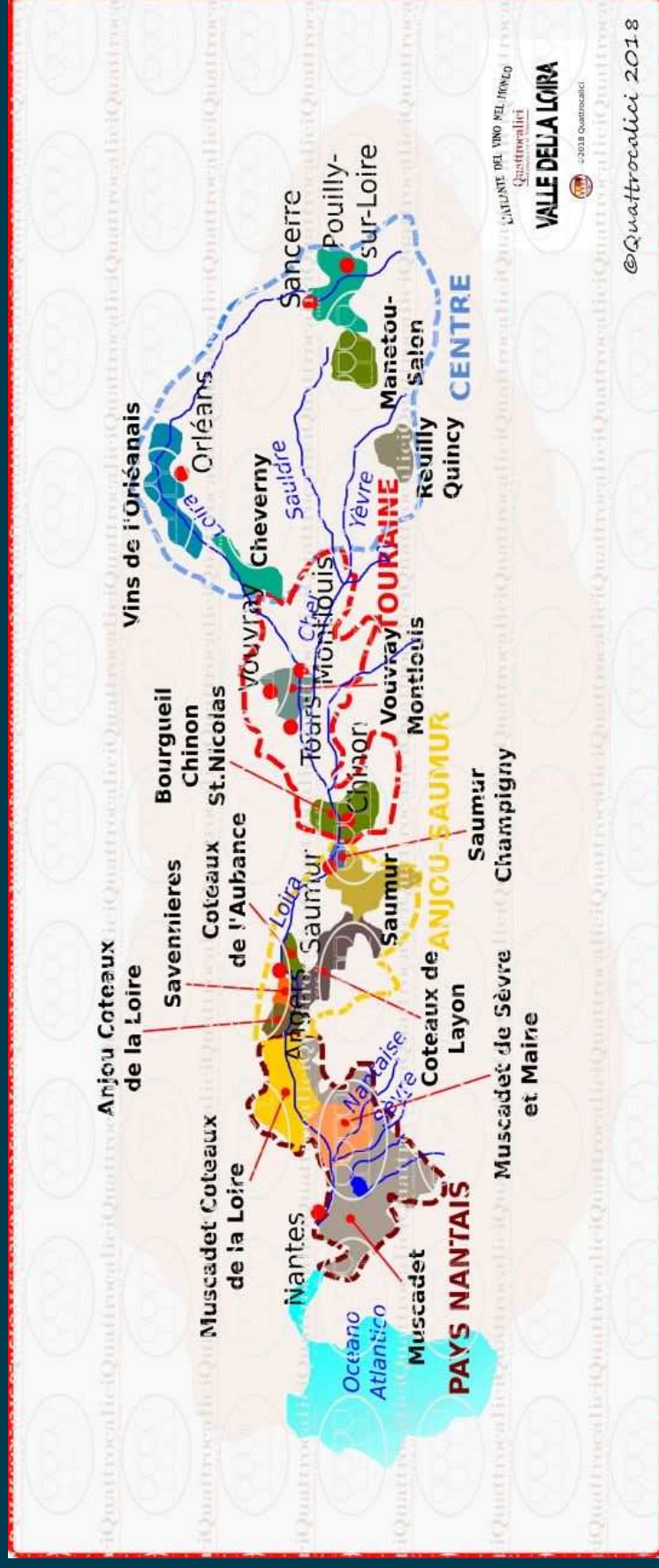


Il territorio bretone presenta un clima fresco che rendono il sud-est francese un luogo ideale per la produzione di spumanti. Grazie alla posizione favorevole, non sorprende che qui oggi sorgono numerose aziende vinicole che producono vini frizzanti.



è una penisola collinare che si estende verso l'oceano Atlantico. La sua lunga costa frastagliata è costellata da cittadine balneari. Le caratteristiche del paesaggio sono le brughiere e i filari di alberi che cingono i campi. Tipicamente oceanico, il clima bretone è caratterizzato da inverni in genere miti, da primavere tardive e da estati fresche.

VIGNOBLES DE LA RÉGION



CHAMPAGNE BRUT STEPHANE BRETON

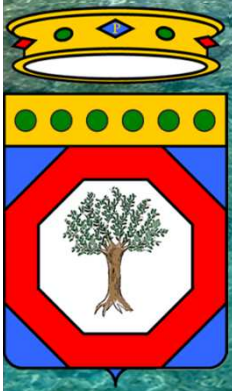
- giallo paglierino oro
- perfetta e cremosa presa di spuma.
- Perlage finissimo e persistente.
- Il bouquet olfattivo richiama note fruttate di melone bianco, buccia d'arancia e banana mentolata.
- Ampi richiami di crosta di pane e crostata di frutta, torrone e pasta di cannolo.
- Asciutto, secco e diretto, con ampi sbuffi balsamici.
- Equilibrato, è armonico e di perfetta struttura polifenolica.



IL QUATRE QUARTS



PUGLIA



La regione Puglia si affaccia sul mare.
Essa ha un entroterra ricchissimo, dove la
produzione di formaggi e salumi fa eco alla
cacciagione. Ma i piatti più famosi sono quelli a base
di prodotti ittici.



L'interno della regione è prevalentemente pianeggiante e collinare, senza evidenti contrasti tra un territorio e l'altro.

In tutta la Puglia il clima è tipicamente mediterraneo. Le precipitazioni sono concentrate durante l'autunno inoltrato e l'inverno.

I VIGNETI DELLA REGIONE



Il territorio pugliese è custode di ottimi vini bianchi, rossi e rosati, ottenuti da uve autoctone che potete trovare solo in questa parte di Italia ed individuate anche dall'enologia internazionale

LA DEGUSTAZIONE DEL PRIMITIVO

—La Guida alla degustazione dei vini di Quattrocalici—



Quattrocalici
Conoscere il Vino



rosso rubino scuro

temperature di servizio

18-20°C
FERMO

bicchieri consigliati

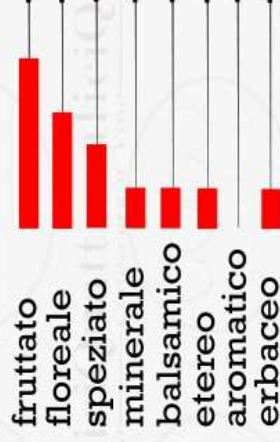


STANDARD ROSSO
GRANDE DA ROSSO

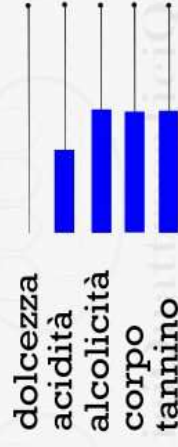
descrizione



al naso



al palato



profumi



abbinamenti



@Quattrocalici 2018



Non solo antipasti, ma anche strepitosi primi piatti come le orecchiette alle cime di rapa, un classico della tavola pugliese che è bene abbinare ad un vino primitivo.

Orecchiette cime di rapa e pane croccante

SCHEDA NUTRIZIONALE:

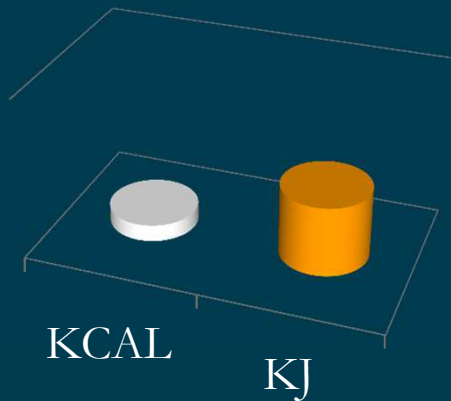
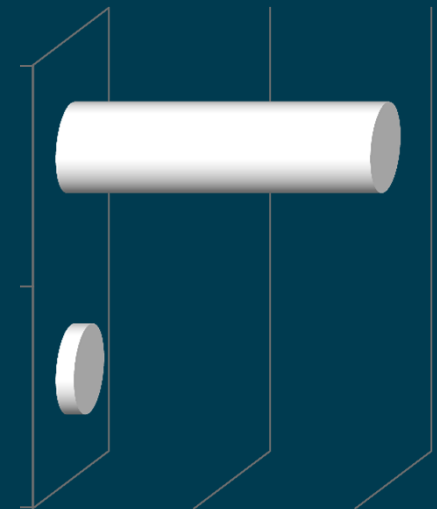
Crêpes alla Ratatouille con fonduta di Bitto
DOP e Casera DOP



■ proteine
■ lipidi
■ glucidi

COLESTEROLO

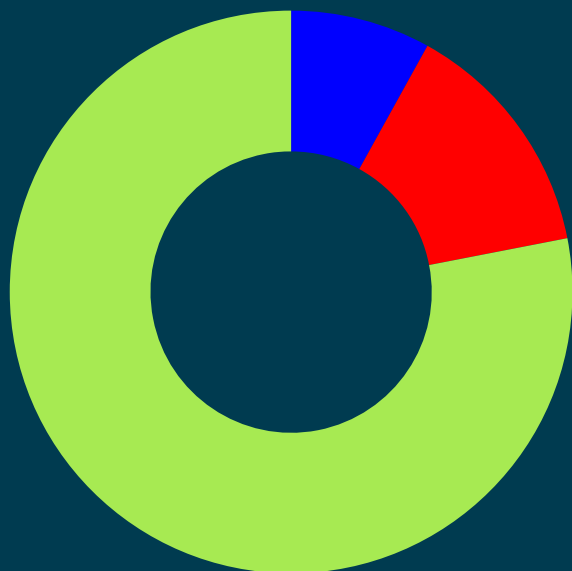
FIBRA



■ KCAL
■ KJ



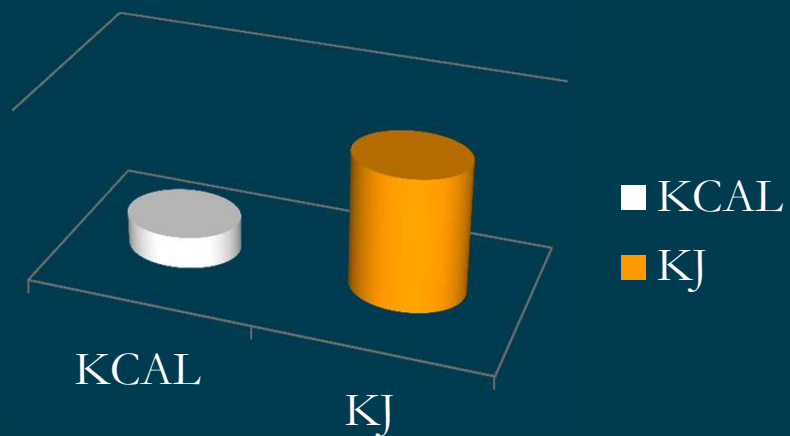
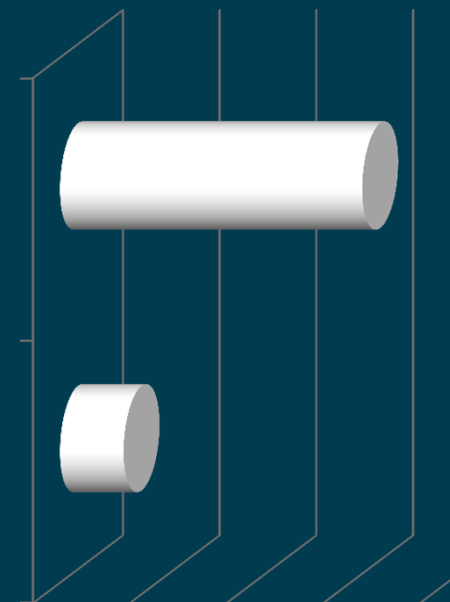
Risotto allo champagne e mele Valtellina IGP



■ proteine
■ lipidi
■ glucidi

COLESTEROLO

FIBRA



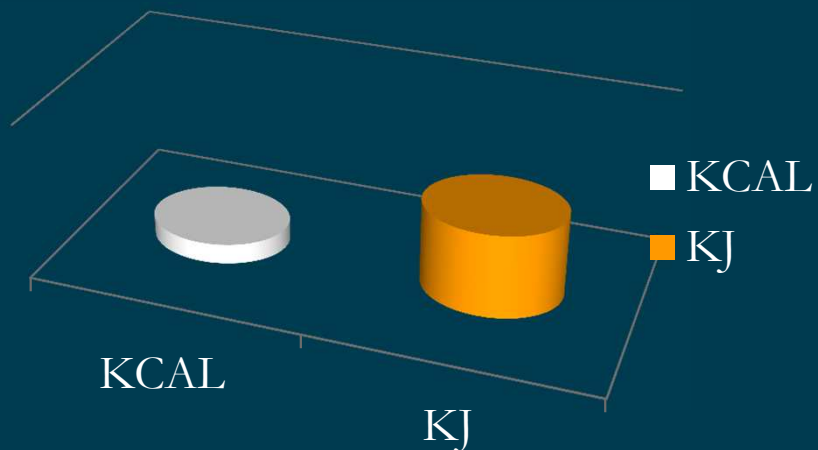
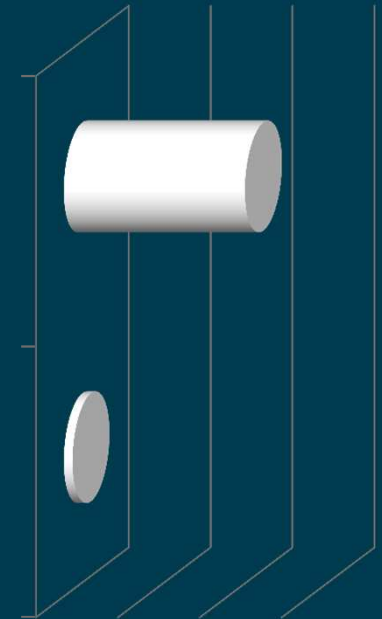
Saltimbocca alla Romana con chips di patate viola e duchessa



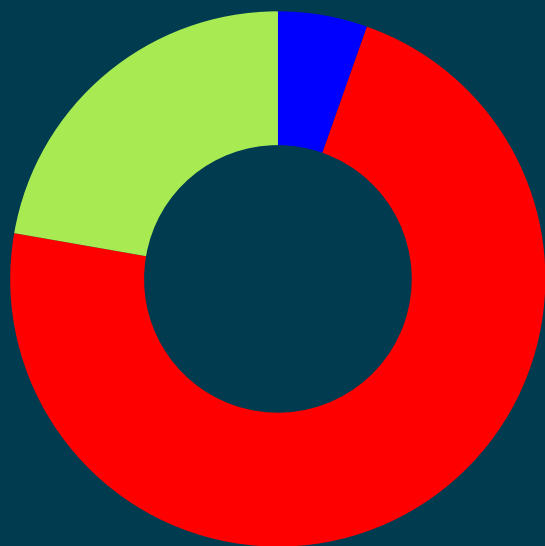
■ proteine
■ lipidi
■ glucidi

COLESTEROLO

FIBRA



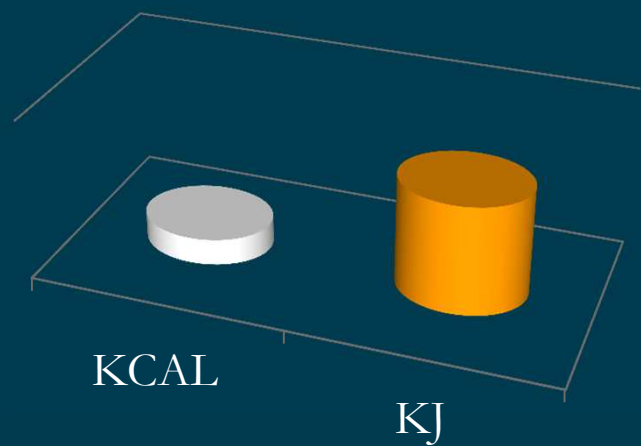
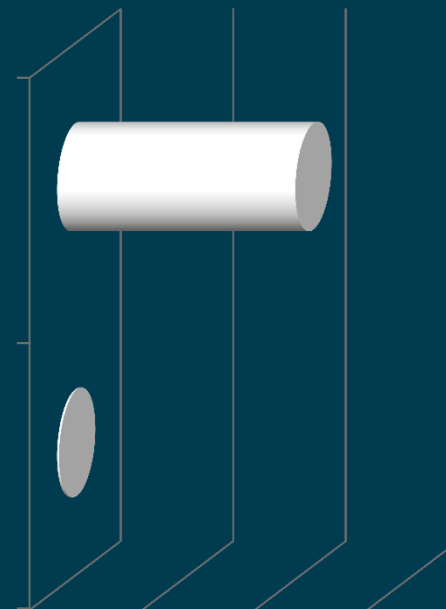
Quiche Lorraine con salsa allo zafferano



■ proteine
■ lipidi
■ glucidi

COLESTEROLO

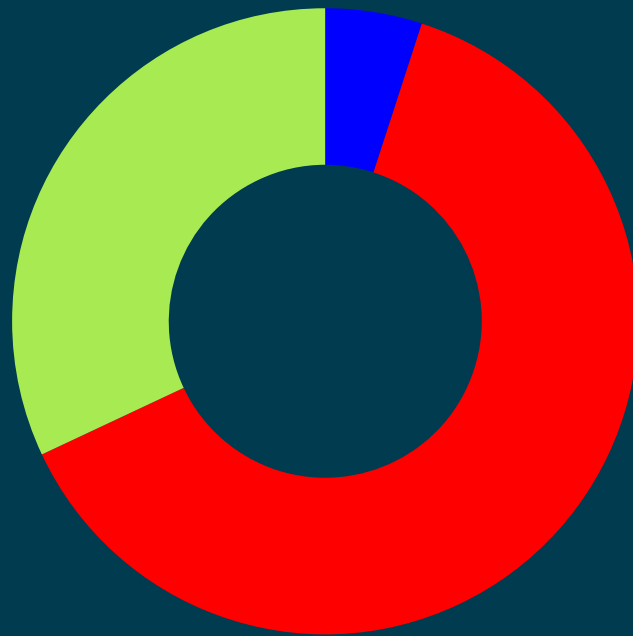
FIBRA



■ KCAL
■ KJ



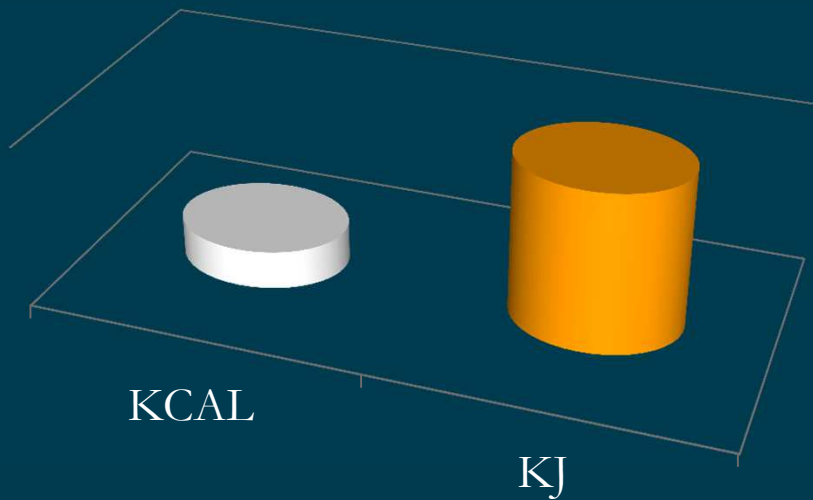
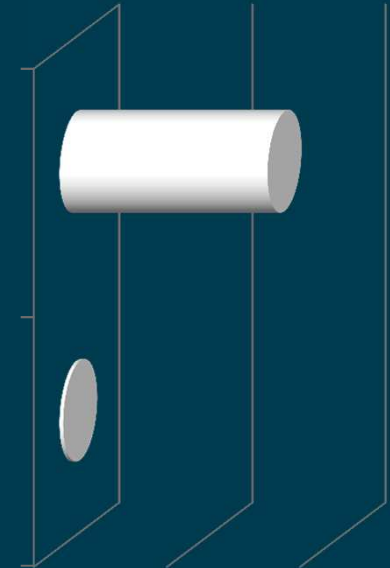
Gelato al tricolore con Madeleines (stracciatella, menta, fragola)



■ proteine
■ lipidi
■ glucidi

COLESTEROLO

FIBRA



■ KCAL
■ KJ



IL PROGETTO DI RETE «A SPASSO PER L'EUROPA» È STATO ELABORATO DALLE SEGUENTI CLASSI DEGLI ISTITUTI: «G. FUMAGALLI E M.K.GANDHI»



4B SALA (FUMAGALLI):

- Agosta Antonino
- Bonacina Niccolò
- Buscemi Lorenzo
- Gabusi Cazzaniga Kevin
- Gargantini Nicolò
- Mango Saverio Jonathan
- Manzoni Gaia
- Musolino Antonio
- Parrella Ilaria
- Riva Stefano
- Rusconi Michael

4B ACCOGLIENZA (FUMAGALLI):

- Ikram Anice
- Patrick Barbalace
- Nicolò Catanese
- Gennaro Cinquegrana
- Meryem Es safi
- Koval'chuk Maksym
- Eleonora La Fragola
- Elisa Minotti
- Hind Mouniri
- Giulia Pulimeno
- Niccolò Raveia
- Bouchra Lajhar

| PROFESSORI:

- CHIESA FRANCESCA (SCIENZE ALIMENTI)
- IODICE LUANA (SALA)
- MAGGIONI MONICA (TECNICA AMMINISTRATIVA)
- RICCIARDI TOMMASO (SALA)
- ROSSI ANDREA (CUCINA)
- SERRAPICA ILARIA (CUCINA)
- ZIZZO GIORDANO (TUTOR)

