

Eccoci!



***Gli alunni della scuola media Monséjour
vi danno il benvenuto virtuale a Bordeaux 😊***

Il nostro orario scolastico settimanale

La nostra classe di italiano è composta da due sezioni del 3°anno.

Ecco l'orario della 3D preparato da Perrine:

Ore	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8 - 9		Storia e Geografia	Ed. Fisica		Storia e Geografia
9 - 10	Inglese	Matematica	Ed. Fisica		Italiano
10 - 11	Francese	Fisica Chimica	Inglese	Matematica	Technologia
11 - 12	Latino		Latino	Musica	Scienze
P	R	A	N	Z	O
13.30 - 14.30	Storia e Geografia	Francese		Storia e Geografia	
14.30 - 15.30	Francese	Arte			Francese
15.30 - 16.30	Inglese	Italiano			Matematica

Ecco l'orario della 3E preparato da Teo.
 Quale orario preferite: quello della 3D o della 3E?

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8:00			Francese	Musica	Inglese
9:00	Francese	Storia e Geografia	Arte	Sport	Italiano
10:00	Matematica	Scienze naturali	Matematica	Sport	Storia e Geografia
11:00	Latino/Greco	Scienze naturali	Latino/Greco	Matematica	Francese
P	R	A	N	Z	O
13:30	Francese	Sport		Fisica-Chimica	Matematica
14:30	Storia e Geografia	Sport		Fisica-Chimica	Tecnologia
15:30	Inglese	Italiano		Italiano	Tecnologia

Abbiamo due intervalli: uno dalle 9.55 alle 10.10 e uno dalle 15.20 alle 15.35. C'è anche una pausa pranzo dalle 12.00 alle 13.30.

La scuola media Monséjour si trova a Bordeaux.
Bordeaux è la capitale della regione Nuova Aquitania che si trova nel Sud-Ovest della Francia
ed è attraversata dal fiume Garonna e conta più di 250000 abitanti.



La Nuova Aquitania



Grazie Nathan ☺

La Garonna, il fiume che attraversa Bordeaux

È un fiume prevalentemente francese che nasce in Spagna e che scorre per 647 km prima di sfociare nell'Oceano Atlantico; il suo estuario comune con la Dordogna e la Gironda. Ha dato il nome ai dipartimenti (=province) francesi della Haute-Garonne, del Lot-Et-Garonne e del Tarn-et-Garonne.



Un po' di Storia...

- Sotto l'impero Romano, *Burdigala* si sviluppò e divenne una delle città più opulente della Gallia.
- I primi vitigni all'origine del vigneto bordeaux si stabiliscono all'inizio del primo secolo d.C. sulle pendici settentrionali della riva sinistra della Garonna. Grazie ai Romani, la nostra specialità è il vino...



- Bordeaux è membro fondatore della recente fondazione per la memoria della schiavitù perché è stato uno dei porti francesi che ha beneficiato maggiormente del commercio triangolare, con un massimo di 150.000 schiavi deportati dagli armatori tra il XVII e XIX secolo.



Il porto di Bordeaux al tempo della schiavitù

Grazie a Camilla per le sue ricerche!

Dei luoghi emblematici della città

La piazza della Borsa

- È una piazza abbastanza nota a Bordeaux, è la *Place de la Bourse* con lo specchio d'acqua proprio di fronte.



Lo specchio d'acqua da Alessandro

- È uno specchio d'acqua poco profondo che riflette la piazza della Borsa e le banchine di Bordeaux. È entrato in funzione nel 2006. Ha una superficie di 3450 mq e una riserva interrata di 800 mc, che lo rende il più grande del mondo. Ogni tanto fuoriescono spruzzi d'acqua come se fosse nebbia. D'estate, la gente ci si ritrova e i bambini giocano con l'acqua.



Presentazione dei ponti di Bordeaux da Nadir

Il Ponte di Pietra fu costruito per ordine di Napoleone per poter passare con il suo esercito che stava per entrare in guerra con la Spagna.



Il ponte Saint-Jean è un ponte a travi che attraversa la Garonna a Bordeaux, inaugurato il 4 aprile 1965 e collega la riva destra con la riva sinistra del fiume.



Il Ponte d'Aquitania è un ponte sospeso situato sulla circonvallazione di Bordeaux, nel dipartimento della Gironda (la provincia di Bordeaux). Collega le città di Lormont e Bordeaux.



Il ponte Jacques-Chaban-Delmas costruito di recente è un ponte elevatore che attraversa la Garonna tra il ponte di Pietra e il ponte d'Aquitania.



Scoprite dieci specialità bordolesi - Tom

Confit di Vino Sauternes allo zafferano

- È un *confit* che si prepara da una riduzione di vino Sauternes e zafferano (prodotto ad Ambarès, vicino a Bordeaux). Dall'aspetto molto mieloso e dal suo gusto delicato di zafferano, questo *confit* può essere utilizzato per sfumare la carne e per accompagnare foie gras, formaggio o toast.



Ostriche del bacino di Arcachon

- Il bacino di Arcachon è una delle principali zone francesi di produzione di ostriche. L'ostrica è carnosa e sa di mare e di alghe fresche. Nella regione di Bordeaux, le ostriche vengono mangiate con una crêpe, una piccola salsiccia piatta e aceto di scalogno.



Sale del castello

- È un sale grosso marinato con vino rosso da cui deriva il suo colore granato. Da utilizzare ad esempio sulle carni grigliate o da aggiungere alla decorazione di un piatto, non sembra un gran che ma fa tutto!



Pozzi d'amore

- Originari di Captieux nel sud della Gironda, nati nella famiglia Seguin e tramandati da cinque generazioni, i pozzetti dell'amore sono piccoli pasticcini a base di pasta choux, riempiti con un cuore di crema Chiboust (è una crema pasticcera italiana e meringa). Successivamente vengono caramellate in forno. Questa prelibatezza allo stesso tempo spumosa, fondente e croccante è semplicemente irresistibile.



Lampreda alla bordolese

- La lampreda è un pesce imponente, molto antico, senza sbarra né vertebra. Davvero molto brutto! Viene pescato principalmente nell'estuario della Gironda e nella Dordogna. A Bordeaux, la lampreda viene tradizionalmente cucinata con porri, vino rosso e prosciutto crudo, il tutto cuocendo a fuoco lento per lunghe ore. Si mangia con crostini all'aglio.



Caviale d'Aquitania

- È un caviale di altissima qualità che viene prodotto in Aquitania da oltre 100 anni. Allevato in condizioni naturali, gli storioni sono rigorosamente selezionati e il caviale si distingue per le sue note di iodio e nocciola.



Gratton de Lormont

- Questo salume a base di prosciutto fresco, spalla e spezie si è diffuso dalla fine del XIX secolo, grazie ai salumi Gaudin, situati sulla riva destra, a Lormont. Presentandosi sotto forma di terrina, questa preparazione richiede una cottura così lunga e attenta che il suo nome sembra derivare dall'azione di raschiare regolarmente il fondo della pentola durante la cottura. Da gustare come antipasto con un bicchiere di vino bianco!



Canelé

- Un dolce imperdibile che è stato originariamente prodotto a Bordeaux dalle suore. La ricetta continua e viene ripresa nel XIX secolo da tutte le pasticcerie bordolesi.



Il Lillet

- È un aperitivo locale della regione di Bordeaux, a base di una miscela di vino e frutta. In bianco, rosso o rosato, si sposa benissimo con il cetriolo per un cocktail freschissimo! È la bevanda preferita di James Bond in *Casino Royal*: ordina un "Kina Lillet Martini" al barista.



Bistecca alla bordolese

- Viene cotta sui tralci di vite, condita con vino e ricoperta di scalogno.

