**ITALIEN OU T’AS RIEN (Jeu Ultia)**

**(03/05/20)**

**Anecdote Culturelles:**

(Vous allez écrire sur un bout de papier votre réponse (A B ou C) , 1 point par bonne réponse et par personne.)

* Pourquoi la tour de Pise penche-t-elle ?

1. **Dû au terrain sur lequel elle fut construite** (La Tour de Pise s’est mise à pencher pendant la construction. En effet, elle n'est restée droite que cinq ans. Dès 1178, alors que seuls trois des sept étages sont construits, elle commence à s'incliner. Cela justifie la suite des travaux : les quatre derniers étages sont construits en diagonale pour compenser l'inclinaison. La fin de la construction est compliquée et retardée, mais en 1372, l'édifice est achevé. **Les raisons ?** Un sol trop meuble car trop chaud, trop sableux ou argileux qui laisse la tour s'enfoncer et s'incliner)
2. Dû aux nombreux touristes
3. La tour penchait déjà sur les plans

* La ligne C du métro de Rome est en construction depuis 13 ans. Mais pourquoi ?

1. UIL - Unione Italiana del Lavoro déplore les conditions de travail sur cette ligne de métro (*Union italienne du travail)*
2. **Des fouilles archéologiques bloquent la construction** (La création de la ligne C du métro, débutée en 2007, et qui devrait encore se poursuivre jusqu'en 2020, a en effet permis de mettre au jour un nombre impressionnant de trésors archéologiques. Il faut dire que le fait que la ligne soit creusée à près de 30 mètres de profondeur contribue à l’exploration de zones souterraines encore inconnues.)
3. Le terrain et la roche sont fragilisés, ce qui nécessite de prendre des précautions hors normes

* Pourquoi le Pont des Soupirs porte-t-il ce nom ?

1. Parce que les amoureux passant en gondole sous le pont s’embrassent et soupirent de bonheur.
2. **Parce que les prisonniers qui traversaient le pont pour rejoindre les prisons voyaient le jour pour la dernière fois.**
3. L’architecte s’appelle M.Soupirs.

* Quelles sont les deux légendes urbaines à propos du Panettone ?

1. **Un garçon amoureux de la fille du boulanger du quartier: Toni, décida pour la séduire de travailler chez ce boulanger et de créer un pain riche avec du beurre, du miel, des raisins et des fruits confits. On l'appela par la suite le Pan del Toni (panettone)**
2. **Le cuisinier du duc de Milan, dut préparer le repas des fêtes de Noël. Le dessert fut oublié au four et en ressortit carbonisé. Toni, un garçon de cuisine, proposa donc au cuisiner un dessert très simple, préparé avec les ingrédients restants, à base de farine, beurre, œufs, raisins secs et fruits confits. Étant une réussite, depuis ce jour, cette recette festive est donc désignée sous le nom de Panettone (il pane di Toni).**
3. En 1456, une grand-mère milanaise, nommé Matilda Fiorisana eut l’idée de préparer une brioche pour son petit-fils malade, se prénommant Toni. Mélangeant alors farine, beurre, oeufs et divers fruits secs, le tout enveloppé dans du papier cuisson, donnant sa forme si particulière au Panettone, elle obtint un savoureux pain dont son petit-fils pût se délecter. Cette recette se répandit alors dans le village de Matilda puis dans toute l’Italie sous le nom de Pan di Toni.

* Depuis Saint-Pierre au I siècle, et en comprenant ce dernier, combien de Pape se sont succédés à travers l’histoire ?

1. 182
2. **266**
3. 404
4. 783

* Parmi ces inventions qu’elles sont celles dont on doit l’origine à Léonard de vinci ?

1. Lunette astronomique (Galileo Galilei)
2. **Roulement à bille**
3. **Parachute**

**Enchère (celui qui marque le + de points choisi):**

*(Chacun votre tour, vous allez devoir me citer un élément de la catégorie, pas de répétition, éliminé dès qu’on se trompe, et ca passe de 3 a 2. 3 points au gagnant)*

* Marque italienne
* Joueurs de foot italien <https://it.wikipedia.org/wiki/Categoria:Calciatori_italiani>
* Villes Italienne
* Les différents cafés (caffè latte, cappuccino, espresso, caffè mocha, affogato, caffè freddo, caffè lungo, caffè corretto, americano, macchiato, caffè ristretto, caffè doppio, caffè con schiuma, caffè con panna)
* Les pâtes <https://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/cereali/derivati/formati_di_pasta.htm>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Tipi_di_pasta>

sto piangendo con questi nomi di pasta :’( moi aussi laisse tomber jsuis dégoutée de leur culture culinaire

**Recette italienne: Donnez-moi 3 ingrédients minimum de chaque recette**

**(1 point par bonne réponse ???**, 3 points si sans faute)

**Ponce et faya 5 points Rivenzi 6**

**Ponce:**

* Arancini
* Bolognese
* Panettone

**Fayaw:**

* Carbonara
* Tiramisù
* Lasagne

**Rivenzi:**

* Pizza margherita : Couleur de la pizza et ingrédients “Verde = basilico / bianco = mozzarella / rosso = salsa di pomodoro) + olives
* Panna cotta
* Pesto

RECAP DES POINTS AU TOTAL:

**RIVENZI:** 12 // 12 = 24 Points

**PONCE:** 18 // 11 = 29 Points

**ULTIA:** 18 // Présentatrice = 22 Points

**FAYA:** 10 // 11 = 21 Points

mais fayaw il s’est trompé pour la carbonara oui mais tout bon sur les 2 autres, donc 2 fois 3 points