Les quatre lettres « SPQR » sont en quelque sorte la devise de Rome.

❶ Que signifient-elles et que symbolisent-elles ?

_____

_____

❷ Sous chaque vignette ci-dessus, indiquez sur quel « support » sont inscrites ces lettres.

Parmi les propositions suivantes sur la signification du drapeau italien (adopté en **1948**) laquelle vous paraît la plus pertinente ? Entourez-la.

❸ Suite à la campagne d'Italie par Napoléon, les Italiens se seraient inspirés du drapeau français pour dessiner leur drapeau national en partant des couleurs des uniformes des Lombards alliés à Napoléon — le vert est également la couleur préférée de l'empereur.

❹ Dans le *Purgatoire*, le poète Dante décrit Béatrice en utilisant les couleurs des trois « piliers » du christianisme (le blanc pour la foi, le vert pour l'espoir et le rouge pour la charité).

❺ Le vert pour les collines des Monts Apennins, le blanc pour la neige des Alpes et le rouge pour le sang des martyrs des trois guerres d'Indépendance du XIX^{e} siècle.

❻ Il manque 3 ingrédients dans la recette de la Pizza Margherita : lesquels ?

❼ Pourquoi, d'après vous, la pizza Margherita fut-elle baptisée ainsi ?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____.

Pizza Margherita

La plus ancienne des pizzas, dont la simplicité en fait la référence...

Ingrédients

- Pâte à pizza
-
-
-
-
- Ail
- Sucre
- Sel & poivre

Préparation

1. Préparez tout d'abord la pâte puis laissez-la reposer.
2. Plongez les dans l'eau bouillante pour les peler et les concasser.
3. Mélangez à cette purée de un peu d'ail haché, de , une pincée de sucre.
4. Découpez de la en morceaux assez fins.
5. Étalez la pâte sur une plaque farinée allant au four et relevez les bords.
6. Disposez sur la pâte une fine couche de purée de .
7. Alternez ensuite des rondelles de fraîches et des rondelles de
8. Parsemez ensuite de ciselé.
9. Enfournez et laissez cuire une vingtaine de minutes.