

Progetto « SAPERE I
SAPORI®»



Tagliaferri Irene
Classe 2^B
A.S.2014/2015
I.C. «Alessandro Volta»



GENNAIO 2015

PADIGLIONE ITALIA

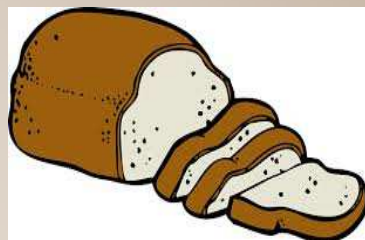
In mostra le **eccellenze italiane**: la **cultura** e le **tradizioni nazionali** legate al **cibo** e all'**alimentazione**, caratterizzate dall'alta **qualità** delle materie prime e dei prodotti finali. **Padiglione Italia** è stato progettato in un'ottica sostenibile e concepito come edificio a energia quasi zero grazie anche al contributo del **vetro fotovoltaico** in copertura . Progetto architettonico di Nemesi.



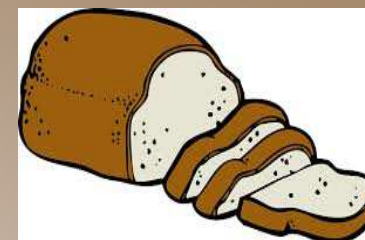
lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



PANE CASARECCIO DI GENZANO



FEBBRAIO 2015



Pane casareccio di Genzano (IGP) è un prodotto di panetteria a Indicazione geografica protetta. La zona di produzione del Pane Casareccio è limitata al territorio del comune di Genzano di Roma, in Provincia di Roma, nella regione **Lazio**.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	



MARZO 2015

FIOR DI LATTE DELL' AGRO PONTINO

Il fior di latte è un formaggio fresco o latticino di latte intero vaccino a pasta filata, ricavato con una tecnica quasi identica a quella della mozzarella: difatti, sull'etichette delle confezioni in vendita la definizione mozzarella di latte vaccino specifica la qualità vaccina .



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



PROSCIUTTO DI CORI COTTO AL VINO



APRILE 2015



Il prosciutto cotto al vino di Cori, in provincia di Latina, vanta una lunga tradizione. La sua preparazione pare abbia un'origine antichissima. E' un prodotto genuino dal sapore pulito arricchito dalla presenza delle essenze erbacee locali quali la salvia e il rosmarino. Non è previsto alcun impiego di additivi alimentari e la salatura viene eseguita a secco.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



MAGGIO 2015



SALSICCIA DI MONTE SAN BIAGIO

La peculiarità della **Salsiccia di Monte S.Biagio** è l'essere preparata con le parti più pregiate del maiale (prosciutto, lombo, capocollo, pancetta) e nell'utilizzo del coriandolo, il cui uso risale al periodo dei Saraceni. Le carni provengono dal macello di suini bianchi, ritenute non a torto anche le migliori, e suini neri tipo il Lepino e il Casertano.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



GIUGNO 2015



ALICI

L' **alice** è un pesce **osseo marino** appartenente alla famiglia **Engraulidae** . Il periodo di pesca delle alici va dal mese di Marzo al mese di Settembre, periodo in cui l'alice ha raggiunto la maturità sessuale e le sue dimensioni corporee possono arrivare ad un massimo di 20 cm.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



LUGLIO 2015



LA BATATA ROSSA

Originaria dell'America del Sud e arrivata nel vecchio continente grazie a Cristoforo Colombo, **la batata** contiene tantissime sostanze utili al nostro organismo come fibre, **vitamine A e C** (e in minore quantità B ed E), proteine, potassio, magnesio, ferro e calcio.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



AGOSTO 2015



IL KIWIFRUTTO GIALLO

Il **kiwi** è una pianta da frutto originaria della Cina. Le piante sono presenti allo **stato selvatico** e coltivate in una enorme varietà, andando da quelle a frutto piccolo e poco peloso a quelle a frutto grande; la polpa varia da colore giallo al colore rossiccio fino al verde.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



SETTEMBRE 2015

L' OLIO DELLE COLLINE PONTINE

L'olio di oliva è un olio alimentare estratto dalle olive, ovvero i frutti dell'olivo (*Olea europaea*). Nella tipologia vergine si ricava dalla spremitura meccanica delle olive. Prodotto originario della tradizione agroalimentare **del Mediterraneo**, l'olio di oliva è prodotto anche nelle altre regioni a clima mediterraneo.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	2
28	29	30				



OTTOBRE 2015

SEDANO BIANCO DI SPERLONGA

Il **sedano bianco** (*Apium graveolens* L.) è una specie erbacea biennale appartenente alla famiglia delle Apiaceae, originaria della zona mediterranea e conosciuto come pianta medicinale fin dai tempi di Omero. La zona di produzione del Sedano Bianco di Sperlonga è caratterizzata da una **situazione pedoclimatica** molto favorevole per la coltivazione del sedano.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



NOVEMBRE 2015



VINO DEL CIRCEO

Il vino del Circeo è un vino secco, fresco e profumato, ideale per accompagnare i piatti a base di pesce che esalta, lasciando al palato un delicato retrogusto di fiori bianchi e frutta tropicale. Ha colore rubino più o meno intenso, con un odore caratteristico e sapore pieno di buona corposità e armonico.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



DICEMBRE 2015



LENTICCHIE DI VENTOTENE

Le lenticchie di Ventotene sono considerate legumi ad alto valore nutritivo e contengono proteine, carboidrati e oli vegetali. Sono inoltre ricche di fosforo, ferro e vitamina B. Vengono seminate da dicembre a marzo e raccolte a giugno, per poi essere battute e ventulate (lanciate in aria per eliminarne le impurità). Piccole, chiare e resistenti, sono particolarmente adatte per le zuppe, perché tendono a non sfaldarsi.



lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			