

SERVIZI EDUCATIVI
Comune di Cattolica

gemos
as you eat

A PRANZO IN VENETO!

23/11/26

Oggi trasformeremo il pranzo in un momento educativo ed esperienziale, legando il cibo alla cultura, alla geografia, alla storia e all'educazione alla salute!

IL MENU DI OGGI

PRIMO	**Risi e bisi** *È una via di mezzo tra una minestra cremosa e un risotto. In dialetto veneto, i "bisi" sono i piselli. Storicamente, questo piatto era legato alle celebrazioni della Serenissima: veniva offerto al Doge di Venezia il 25 aprile, giorno di San Marco (patrono della città), come simbolo di primavera, prosperità e buon augurio.*
SECONDO	**Mozzarella** *Fatta con il latte delle mucche che pascolano sulle montagne e nelle campagne venete.*
CONTORNO	**Carote a julienne e radicchio** *È un classico contorno della tradizione veneta che unisce la nota dolce della carota all'amarognolo tipico del radicchio di Chioggia.*
DOLCE	**Pinsa veneta** *È una torta antica che si prepara in inverno. I nonni veneti la inventarono usando ingredienti semplici e golosi come il pane, la farina gialla della polenta, le mele, l'uvetta e i fichi secchi, per non sprecare nulla e creare un dolce pieno di energia.*

CHE COSA CONOSCI DEL VENETO?

1. In Veneto si prepara spesso la Polenta: una crema calda e gialla che si mangia al posto del pane. Con quale ingrediente si prepara?

A) Con la farina di mais (granturco).
B) Con la farina di riso.
C) Con la farina integrale.

2. A Bassano del Grappa si coltivano dei germogli bianchi, teneri e lunghi che crescono sottoterra e si mangiano in primavera. Cosa sono?

A) I porri.
B) Gli asparagi bianchi.
C) Le cipolle bianche.

3. In Veneto nasce un famoso formaggio che prende il nome da un altopiano di montagna. Come si chiama?

A) Grana Padano
B) Pecorino
C) Asiago

Buon appetito a tutti i piccoli esploratori del gusto!