

A TAVOLA CON...

Scuole Primarie Comune di Scandiano

A cura dell'Ufficio Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

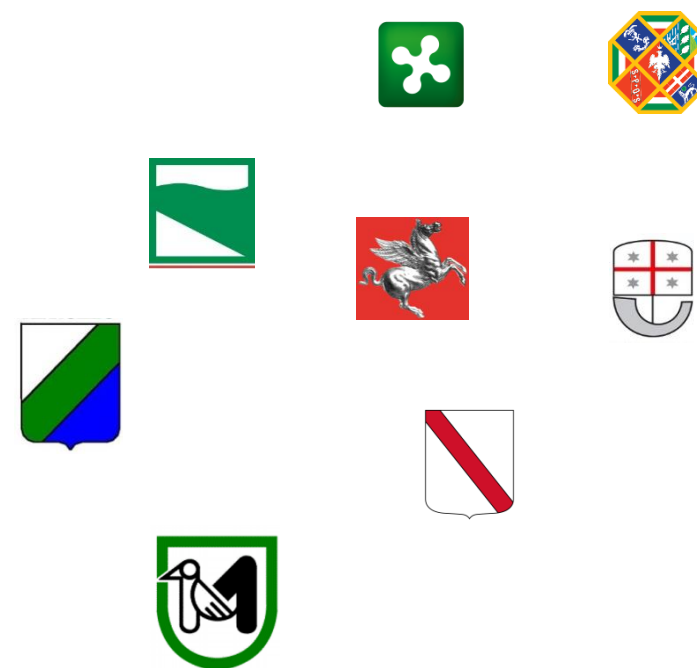
Cir Food

Riproduzione Vietata

 ristorazione
scolastica



*Piatti famosi e personaggi storici; scopriamoli
insieme attraverso un viaggio nelle regioni
italiane*



A tavola con.....
Giovedì 11 Ottobre 2018
GIACOMO LEOPARDI

Il Poeta di Recanati era particolarmente goloso di dolciumi, come testimoniano sia il curioso episodio dove si sarebbe mangiato da solo un chilo di confetti, sia la storia della sua incapacità a rinunciare ai gelati anche durante il periodo di colera che colpì Napoli. Una delle ricette fra le preferite di Giacomo Leopardi erano dei dolcetti che nascono per riutilizzare il mais avanzato dopo la preparazione della polenta, un piatto molto diffuso nel territorio marchigiano, soprattutto nelle zone più interne dove questi biscotti vengono chiamati “le beccute di Leopardi”.



Lasagne “ Vincisgrassi”

Verdura mista

Pane

Beccute



A tavola con...

Mercoledì 21 Novembre 2018

MATILDE DI CANOSSA

Il dolce il “biancomangiare” era una preparazione medievale basata sulle presunte qualità del colore bianco, simbolo di purezza. Fu uno dei piatti celebri utilizzato nei banchetti organizzati da Matilde di Canossa (in particolare per la riappacificazione fra il Papa Gregorio VII e l'imperatore Enrico IV)



Antipasto di verdura cruda

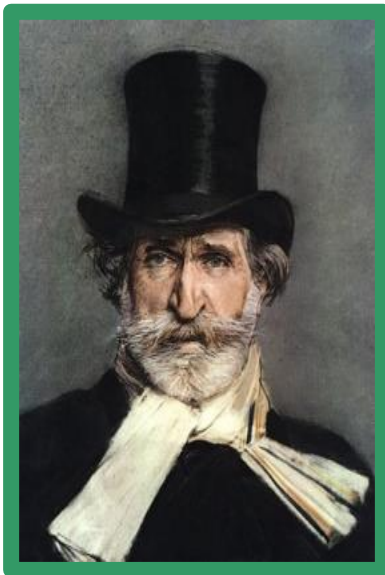
Gnocco al forno con mortadella

Panna cotta con mandorle



A tavola con.....
Martedì 18 Dicembre 2018
GIUSEPPE VERDI

Amava cucinare il risotto allo zafferano e fu proprio lui ad insegnare a far gustare agli amici italiani e stranieri la vera ricetta di cottura alla “Verdi” perfettamente fedele alla tradizione della storia del risotto italiano



Risotto alla milanese

Cotoletta al forno

Insalata

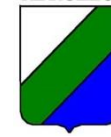
Pane

Panettone



A tavola con.....
Martedì 29 Gennaio 2019
GABRIELE D'ANNUNZIO

Amava il buon cibo e la cucina della sua terra; in particolar modo i dolci. Il Parrozzo nacque nel 1919 come dolce natalizio per iniziativa del pescarese Luigi D'Amico, amico di D'Annunzio; il quale assaggio il primo Parrozzo della storia.



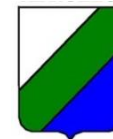
Garganelli al ragù di pesce e totani

Pallotte abruzzesi

Verdura

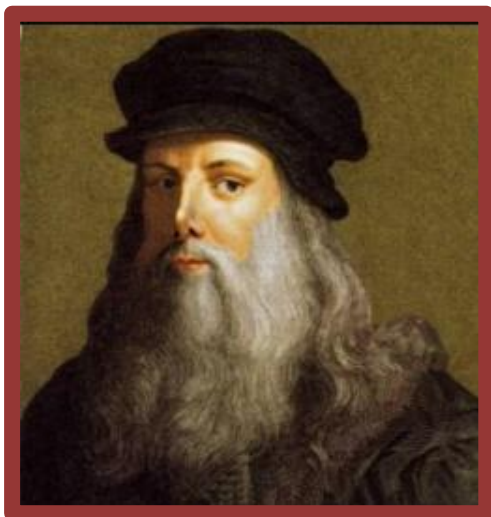
Pane

Parrozzo



A tavola con.....
Mercoledì 20 Febbraio 2019
LEONARDO DA VINCI

Non tutti sanno che la cucina fu la più grande fra le sue vocazioni.
Fu infatti innovatore e sperimentatore in campo culinario e venne associato all'icona del vegetarianismo.



Pennette in salsa campagnola
Pecorino toscano DOP con verdure miste e
fagioli
Pane toscano
Frutta fresca



A tavola con.....

Giovedì 28 Marzo 2019

CARLO MAGNO

Primo imperatore del Sacro Romano impero. Odiava i cibi lessi e più volentieri di ogni altra cosa mangiava gli arrostiti. Amava così tanto questo genere di pietanze che, pur ammalato di gotta, non ascoltò i consigli dei suoi medici che lo esortavano ad alleggerire la dieta.



Spaghetti all'amatriciana

Arrosto di suino al forno

Carciofi prezzemolati

Pane

Frutta di stagione



A tavola con.....
 Mercoledì 17 Aprile 2019
CRISTOFORO COLOMBO

A lui si deve la scoperta dell'America ma anche la rivoluzione in cucina. L'ananas, il mais, le spezie, i peperoni, i pomodori, il peperoncino, le patate sono i più importanti prodotti della terra scoperti da Colombo. Le esplorazioni da lui effettuate hanno portato alla individuazione di nuovi prodotti rurali, di nuovi animali e, dunque, anche di un nuovo modo di cibarsi.



Pasta al pesto genovese con fagiolini e patate
Tacchino PF in insalata di pomodori e mais

Pane

Chiacchiere con Ananas e zenzero



A tavola con.....
Martedì 21 Maggio 2019

REGINA DI SAVOIA

Con la mozzarella, il basilico fresco e il pomodoro a simboleggiare i colori della bandiera italiana, la pizza margherita sarebbe stata creata dal cuoco Raffaele Esposito in onore della Regina Margherita di Savoia in visita a Napoli. La regina, e non solo lei, apprezzò a tal punto la pizza che da quel momento la ricetta assunse il suo nome.



Carote a julienne

Pizza margherita

(mozzarella, pomodoro e basilico)

Gelato coppa fragoletta



Ufficio Qualità e Sicurezza Cir Food

Area Emilia Ovest

Riproduzione Vitata

