



IIS Giolitti - Torino

a.s. 2009 - 2010



**Progetto "Giovani consumatori crescono.
Scuola, famiglie e territorio:
un'alleanza per un consumo consapevole"**

LE STAGIONALITA' agro-alimentari del PIEMONTE

Conosci le stagionalità della nostra Regione?

Sai mettere al posto giusto, nei mesi dell'anno mele, zucchine, porri, pesche,... ?

Prova le tue conoscenze con il nostro gioco-questionario e... non disperare! Chi non vive a contatto diretto con la campagna e non ha occasione di coglierne i frutti, ha bisogno di scoprire le stagionalità dei suoi prodotti.

Noi abbiamo riflettuto sulle stagionalità dei prodotti del Piemonte.



Possiamo suggerirti un modo diretto per imparare ad acquistare i prodotti stagionali: in tutti i mercati rionali ci sono i banchi dei contadini della zona; **OSSERVA I PRODOTTI CHE HANNO SUL BANCO** e troverai risposta ai tuoi dubbi.

Certo, potrai essere deluso se – andando dai contadini a Febbraio – cercherai le pesche o i pomodori. No, questi prodotti in Piemonte a Febbraio non maturano... e quindi sui banchi dei contadini non ci sono.

Silvana Riccabone è una simpatica amica che abbiamo conosciuto nel nostro percorso di formazione; è Presidente della Cooperativa 'T.P.S. - Ramo d'Oro' alla quale hanno aderito piccoli produttori del territorio di Castelnuovo don Bosco che amano la loro terra e le tradizioni della loro terra e cercano un rapporto diretto con il consumatore.

Riportiamo una sua riflessione che calza a pennello con quanto stiamo dicendo:

"Il cibo è legato al luogo; nella storia, ogni popolo mangia ciò che la terra produce; ogni terra produce ciò che serve a chi ci vive; e ogni uomo mangia le cose che la sua terra produce perché sono le cose che gli servono per vivere in salute. Quindi mangiare cibo del posto è mangiare il mio cibo, ciò che mi serve per vivere bene. In Piemonte, d'estate noi mangiamo i pomodori

perché sono ricchi d'acqua e questo ci serve perché d'estate fa caldo e abbiamo bisogno di reintegrare le scorte d'acqua nel nostro corpo. Ma d'Inverno no, non ci servono. E, infatti, la nostra terra, il Piemonte, non ci dà pomodori in Inverno ... In questa stagione ci servono di più cibi ricchi di energia che ci aiutino a combattere il freddo.”

E ora tocca a te!

Se vuoi scoprire quanto conosci delle stagionalità della nostra terra, mettili alla prova.
Abbiamo preparato per te un simpatico questionario.

LE STAGIONALITA' DEL PIEMONTE

	Mese	Quesito	Risposta corretta
1	Gennaio	Famoso a Moncalieri, termina con fiore, li porta il contadino assieme al suo trattore	
2	Febbraio	Si trovano a Febbraio, ti fanno stare bene, tipici del Piemonte sono quelli di Cervere	
3	Aprile	Son di colore verde, a Santena li trovi, sfumati anche di viola son loro molto buoni	
4	Aprile	Sono rosse e gustose e non crescon nel fienile, ricche di vitamine son nell'orto d'Aprile	
5	Maggio	Le trovi sempre in coppia, le trovi anche a Pecetto, depurano il tuo sangue per un Maggio perfetto	
6	Giugno	Ricercate quelle di Vercelli, ne mangi pure il fiore, verdi ed allungate forse...non crescon a Singapore	
7	Giugno	Ci sono quelle 'noci' e anche quelle 'vellutate', di Giugno e Luglio son padrone e a Volpedo tante ne trovate	
8	Luglio	Ce ne sono di bianchi di marroni, con l'occhio o no ma sempre sono buoni. Conosciuti sono i borlotti; son gustosi e nutrienti e ti fanno fare...botti	
9	Agosto	E' rosso, a grappolo o bello grosso; luccica come oro, è il...	
10	Agosto	D'Estate puoi apprezzare ma anche in Autunno; sono viola e piccoline, sono le...	
11	Settembre	Gialli, verdi e rossi, Carmagnola li festeggia; in Piemonte, delle acciughe sono amiconi. Sono i...	
12	Settembre	Una famosa lepre voleva rubarla bella matura... era già Settembre, allora? Ti ricordi? Può darsi! Di certo era...	
13	Ottobre	Diventa bianco oppure gobbo, arriva a Ottobre ma se tarda va aspettato perché il cuore sia imbiancato...	
14	Novembre	Arancioni e tondeggianti, sono grosse anche come giganti. Ben si adattano ai tuoi piatti sian essi dolci che salati.	
15	Dicembre	Certo, anche in piazza, cotte, le puoi comprare; ma vieni a raccogliere nei boschi: le saprai più apprezzare!	

Tutto OK?

Bene! Invia le tue risposte a: webmaster@istitutogiolitti.org indicando in oggetto: "Concorso giovani consumatori crescono"

Ti invieremo una simpatica ricetta!

