

PRODOTTI STAGIONALI DEL PIEMONTE

PRIMAVERA	ESTATE	AUTUNNO	INVERNO
 <small>Foto M.Zandonadi</small>	 <small>Foto M.Zandonadi</small>	 <small>Foto M.Zandonadi</small>	 <small>Foto M.Zandonadi</small>
FRUTTA ciliegie, fragole, nespole	FRUTTA pesche, albicocche, prugne o susine, pere, fichi, frutti di bosco, melone	FRUTTA mele, uva, cachi, melograno, kiwi, fichi, pere	FRUTTA mele, pere, cachi, noci, nocciole
VERDURA asparagi, fagiolini, carote, cicoria da taglio ed altri tipi di insalata	VERDURA pomodori, peperoni, piselli, fagiolini, ravanelli, melanzane, cetrioli, zucchine, sedano	VERDURA spinaci, cipolle, barbabietole, zucca, rape, ravanelli, cetrioli, finocchi	VERDURA cavoli, finocchi, porri, carciofi, cardi, cicoria

UN ANNO...CON GUSTO: IL "CALENDARIO DELLE STAGIONALITÀ 2010"

La realizzazione di questo **Calendario delle stagionalità 2010** è una delle attività del progetto: "GIOVANI CONSUMATORI CRESCONO. Scuola, famiglie e territorio: un'alleanza per un consumo consapevole" presentato dall'Istituto Giolitti di Torino e finanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del "Programma generale di intervento 2009 realizzato con fondi del Ministero dello Sviluppo economico".

Il Calendario delle stagionalità 2010 è stato pensato come strumento per diffondere e mantenere viva nel corso dell'anno, presso gli allievi e le famiglie dell'IIS Giovanni Giolitti di Torino e presso tutti coloro che lo riceveranno, la riflessione sul consumo consapevole di prodotti freschi e/o lavorati del nostro territorio e del commercio equo e solidale.

L'attenzione al consumo dei prodotti locali stagionali e del commercio equo solidale significa anche attenzione alla salvaguardia e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica nell'interesse dei cittadini di oggi e di domani, del Piemonte e del mondo intero.

Piace sperare che questo Calendario delle stagionalità 2010 possa suscitare allegra curiosità culinaria: ogni stagione è ricca di prodotti che in cucina possono diventare gustose, profumate e colorate pietanze. Noi ne proponiamo alcune, nate dall'esperta fantasia degli chef del nostro Istituto e dalle mani dei nostri allievi dell'indirizzo alberghiero.

Il **Calendario delle stagionalità 2010** è strutturato in quattro menu stagionali; ogni trimestre propone una prima e una seconda portata per terminare con una preparazione dolce. I piatti annoverano ingredienti o preparazioni tipici del nostro territorio e un prodotto equo solidale.

Lanciamo un'iniziativa: **inventate una ricetta utilizzando i prodotti stagionali della nostra Regione e/o equo solidali**; a insindacabile giudizio dei docenti di cucina dell'Istituto Giolitti, saranno selezionati dei piatti in base ai criteri di originalità, coerenza con l'iniziativa e facile realizzazione. I piatti selezionati saranno poi realizzati dagli allievi dell'Istituto Giolitti e le loro foto saranno pubblicate tra quelle del "**Calendario delle stagionalità 2011**".

Inviare le vostre ricette all'indirizzo: webmaster@istitutogiolitti.org con oggetto: "Calendario delle stagionalità 2011" indicando nome, cognome, età e professione. Nulla è dovuto dall'IIS Giolitti per la partecipazione a questa iniziativa.

Gli Autori

Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"