



IN VIAGGIO PER L'ITALIA

UN ANNO ALLA SCOPERTA DELLA NOSTRA CUCINA



OTTAVA TAPPA: LA CAMPANIA!

Ciao bambini!

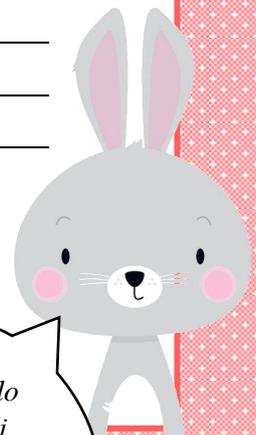
Siete pronti per la prossima meta?

Carotino ha preparato le valigie e non vede l'ora di partire! Andiamo con lui a scoprire un'altra bellissima regione...la **Campania**!



La Campania è famosa per la sua spettacolare costiera, dove si trovano cittadine colorate a tinte pastello, ma è anche conosciuta per le antiche rovine di Pompei, travolte tanti anni fa dall'eruzione vulcanica del Vesuvio, nei pressi di Napoli. Per la sua vacanza, Carotino andrà a **Napoli**!

Quali sono le cose che vi vengono in mente quando pensate alla Campania?



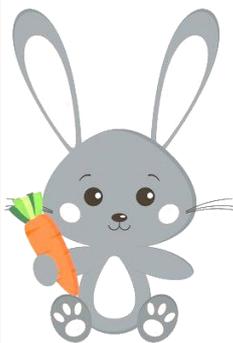
*Non vedo
l'ora di
provare la
pizza
napoletana!*

Sapete che la **pizza margherita** è stata inventata a
Napoli?

Nel 1889, quando i sovrani di Italia re Umberto I e
regina Margherita visitarono Napoli, il miglior
pizzaiolo dell'epoca, **Raffaele Esposito**, realizzò per
la prima volta una pizza con i colori dell'Italia (rosso,
bianco e verde) in onore della regina, chiamandola,
appunto, Margherita!

A voi piace la pizza?

Qual è il vostro gusto preferito?



Carotino ogni volta non può fare a meno di
ordinare la pizza con le verdure!

Oltre alla pizza, ci sono moltissimi altri cibi tipici campani...per esempio i **friarielli**! Li conoscete? È un ortaggio saporito e ricchissimo di vitamina C!



Dovete sapere che a Napoli amano così tanto il cibo...che lo usano anche come portafortuna! Utilizzano il peperoncino all'interno dei loro **corni portafortuna**, che sono famosissimi in tutta la penisola!



Anche tu hai un portafortuna?

CURIOSITÀ: sapete che il caffè è stato bevuto per la prima volta a Napoli? Oggi il caffè napoletano è famoso e diffuso in tutta Italia!

Ma cosa si mangia oggi?

Pasta al ragù napoletano



*Cosa caratterizza
questo ragù?*

*I tagli misti di carne!
Rendono il piatto molto
più gustoso e saporito*

Mozzarella di bufala

*Mozzarella e pomodoro, è un
piatto freschissimo e gustoso.*



Pomodori in insalata

*Gelato**



Adesso divertiamoci insieme...

Riuscite a collegare ogni parola alla figura corretta?



1. *Friarielli*
2. *Pizza margherita*
3. *Vesuvio*
4. *Costiera*
5. *Caffè napoletano*
6. *Corno portafortuna*
7. *Caprese*





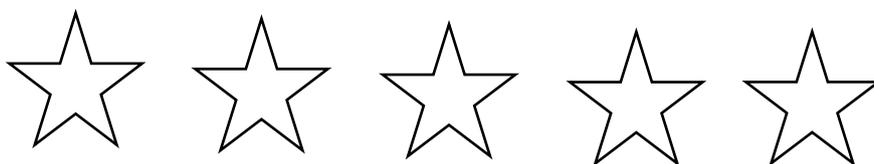
CHE COSA IMPARIAMO OGGI?

QUINDI AMICI CHE
COSA ABBIAMO
IMPARATO OGGI?



1. LA PIZZA MARGHERITA È STATA INVENTATA A NAPOLI... BISOGNA ANDARE AD ASSAGGIARLA!
2. IL PEPERONCINO VIENE UTILIZZATO COME PORTAFORTUNA NEI CORNETTI
3. IL BASILICO È UN'ERBA AROMATICA CHE STA BENE DAPPERTUTTO: SULLA PIZZA, CON MOZZARELLA E POMODORO E PERFINO SULLA PASTA!
4. LA CAMPANIA È UNA REGIONE TUTTA DA SCOPRIRE!

A te quanto è piaciuto il pranzo di oggi???



POCO

MOLTISSIMO

IN VIAGGIO PER L'ITALIA



26 MAGGIO 2022

LA CAMPANIA



PASTA AL RAGÙ NAPOLETANO

MOZZARELLA DI BUFALA

POMODORI IN INSALATA

GELATO*





**CITTA'
DI CORSICO**

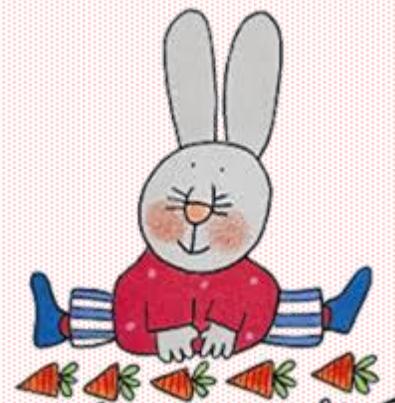


IN VIAGGIO PER L'ITALIA

NIDO GIORGELLA

26 MAGGIO 2022

LA CAMPANIA



PASTINA AL RAGÙ NAPOLETANO

Pasta al ragù napoletano (adulti)

POLPETTE DI PARMIGIANO

Mozzarella di bufala (adulti)

POMODORI IN INSALATA

FRUTTA FRESCA





CITTA'
DI CORSICO



IN VIAGGIO PER L'ITALIA – LA CAMPANIA



DIETE
SPECIALI

SENZA GLUTINE

Pasta S/G al ragù napoletano

Mozzarella di bufala

Pomodori in insalata

Gelato senza glutine*

NO UOVO e DERIVATI

Pasta al ragù napoletano

Mozzarella di bufala

Pomodori in insalata

Gelato di soia*



NO LATTE e DERIVATI

Pasta al ragù napoletano senza formaggio

Arrosto di vitello

Pomodori in insalata

Gelato di soia*

NO FRUTTA SECCA

Pasta al ragù napoletano

Mozzarella di bufala

Pomodori in insalata

Gelato di soia*



NO CARNE E NO MAIALE

Pasta al ragù di tonno

Mozzarella di bufala

Pomodori in insalata

*Gelato**

VEGETARIANI

Pasta al ragù di verdure

Mozzarella di bufala

Pomodori in insalata

*Gelato**

DIETA LEGGERA

Pasta all'olio

Tocchetti di parmigiano

Fagiolini all'olio*

Mousse mela/pera



NO POMODORO

Pasta al ragù bianco napoletano

Mozzarella di bufala

Fagiolini all'olio*

*Gelato**

