



**CITTA'  
DI CORSICO**



# IN VIAGGIO PER L'ITALIA

UN ANNO ALLA SCOPERTA DELLA NOSTRA CUCINA



## QUARTA TAPPA: IL VENETO

Pronti per una nuova avventura?

Eccoci allora ad esplorare una nuova regione e scoprire nuovi sapori.



*QUESTA VOLTA CI  
FACCIAMO UN BEL  
VIAGGETTO IN GONDOLA!*

Eh già, questa volta ci spostiamo in Veneto, dove si trova la famosa Venezia con i suoi canali e le gondole.

Ma il Veneto non è solo Venezia, ci sono veramente tanti posti da scoprire e visitare. Di certo girovagando per questa regione scopriremo vasti vigneti e colline intere coperte di olivi.



E voi cosa conoscete già sul Veneto? \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Del Veneto conoscerete sicuramente i famosi gondolieri di Venezia.



CHI LO VUOLE FARE  
UN GIRO IN GONDOLA?

Ma se vi trovate tra le zone di Verona e Treviso scoprirete campi interi coltivati con infiniti vigneti, e dalla vite che cosa nasce?

**L'UVA!** E di che colore può essere l'uva?



Certo l'uva è ottima come frutta, ma lo sapete che cosa si può ottenere anche da questo prodotto? In Veneto sono di certo famosi per fare del buon vino; tipici della zona ne esistono mille e un tipi!

In Veneto poi troverete anche tantissimi olivi. Dagli olivi nascono buonissime olive, essenziali per fare cosa?



Ecco un piccolo indizio!



Oggi invece scopriremo un ingrediente davvero gustoso, tipico nelle ricette venete. Chi indovina?



*IL RADICCHIO!!!!*

Esatto Carotino! Oggi scopriremo che gusto ha il radicchio. Ma del radicchio non ne esiste un solo tipo: ogni zona del Veneto vanta la sua tipologia.



RADICCHIO ROSSO DI TREVISO  
TARDIVO

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO  
PRECOCE

RADICCHIO DI VERONA

RADICCHIO DI CHIOGGIA

RADICCHIO VARIEGATO DI  
CASTELFRANCO

Volete sapere come lo mangeremo noi il radicchio oggi? Allora scopriamo il nostro menù!

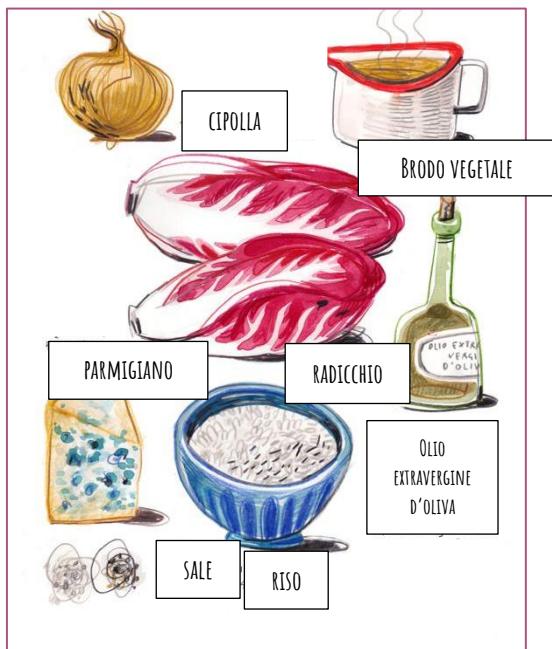
*Risotto alla trevisana*

*Merluzzo alla vicentina*

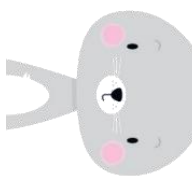
*Piselli brasati*

*Frutta fresca di stagione*

E come si prepara un buon risotto alla trevisana? Ricordate che il protagonista è il radicchio!



E il merluzzo alla vicentina che cosa sarà?

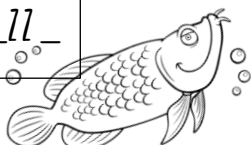


IO LO SO!  
IO LO SO!

Ma certo Carotino che lo sai! Ma dobbiamo lasciare

indovinare i nostri piccolo amici! Dai provate ad indovinare qui sotto quali sono gli ingredienti di questo piatto! Di certo potete divertirvi a colorarli tutti.

M \_ R \_ \_ Z Z \_



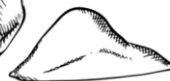
C \_ \_ O \_ \_ A



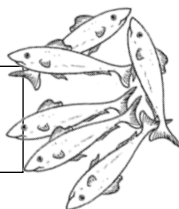
\_ A T T \_



F \_ R I \_ A



ACC I U G \_ E



**Curiosità:** la ricetta originale di questo pesce prevede l'uso del pesce sotto sale, chiamato "baccalà". Il baccalà alla vicentina è tanto amato in Veneto che si narra che, nel 1269, i vicentini che tentavano l'assalto ad un castello veronese alle guardie che gridavano altolà, risposdessero: oh, che bello, noi portiamo polenta e baccalà. E subito i veronesi, golosi, spalancarono il portone."



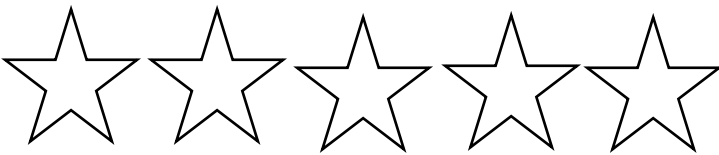
## CHE COSA IMPARIAMO OGGI?

QUINDI AMICI CHE  
COSA ABBIAMO  
IMPARATO OGGI?



1. DEL RADICCHIO NE ESISTONO MOLTE VARIETÀ, OGNUNA TIPICA DELLA SUA ZONA E CON IL SUO SAPORE CARATTERISTICO.
2. IL PESCE È UN OTTIMO SECONDO PIATTO, SOPRATTUTTO SANO. SI PUÒ PREPARARE IN MILLE MODI E "ALLA VICENTINA" È UNA RICETTA DAVVERO GUSTOSA!
3. IN VENETO SI MANGIA DAVVERO BENE.

## A TE QUANTO È PIACIUTO IL PRANZO DI OGGI???



POCO

MOLTISSIMO





IN VIAGGIO PER L'ITALIA

09 DICEMBRE 2021

# IL VENETO

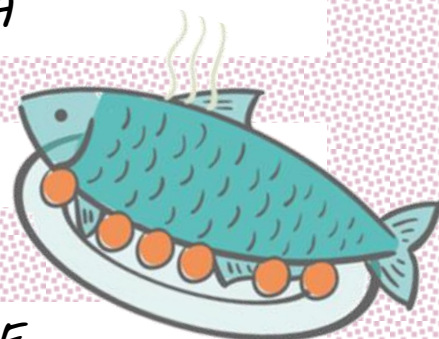


RISOTTO ALLA TREVISANA

MERLUZZO ALLA VICENTINA

PISELLI BRASATI

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



IN VIAGGIO PER L'ITALIA

09 DICEMBRE 2021

# IL VENETO



RISOTTO ALLA CREMA DI PISELLI



POLPETTE DI MERLUZZO

ZUCCHINE ALL'OLIO

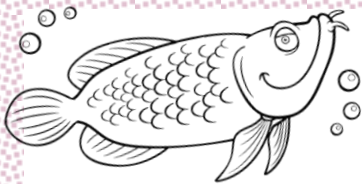


FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



## IN VIAGGIO PER L'ITALIA – IL VENETO

# DIETE SPECIALI



### SENZA GLUTINE

*Risotto alla trevisana s/g*

*Merluzzo in tocio (in umido)*

*Piselli brasati*

*Frutta fresca*



### NO LATTE e DERIVATI

*Riso con radicchio (no formaggio)*

*Merluzzo in tocio (in umido)*

*Piselli brasati*

*Frutta fresca*





## FAVISMO

*Risotto alla trevisana*  
*Merluzzo alla vicentina*  
*Zucchine all'olio*  
*Frutta fresca*

## NO PESCE e DIETA VEGETARIANA

*Risotto alla trevisana*  
*Asiago*  
*Piselli brasati*  
*Frutta fresca*



## DIETA LEGGERA

*Riso all'olio*  
*Merluzzo bianco*  
*Zucchine all'olio*  
*Mela/pera*

