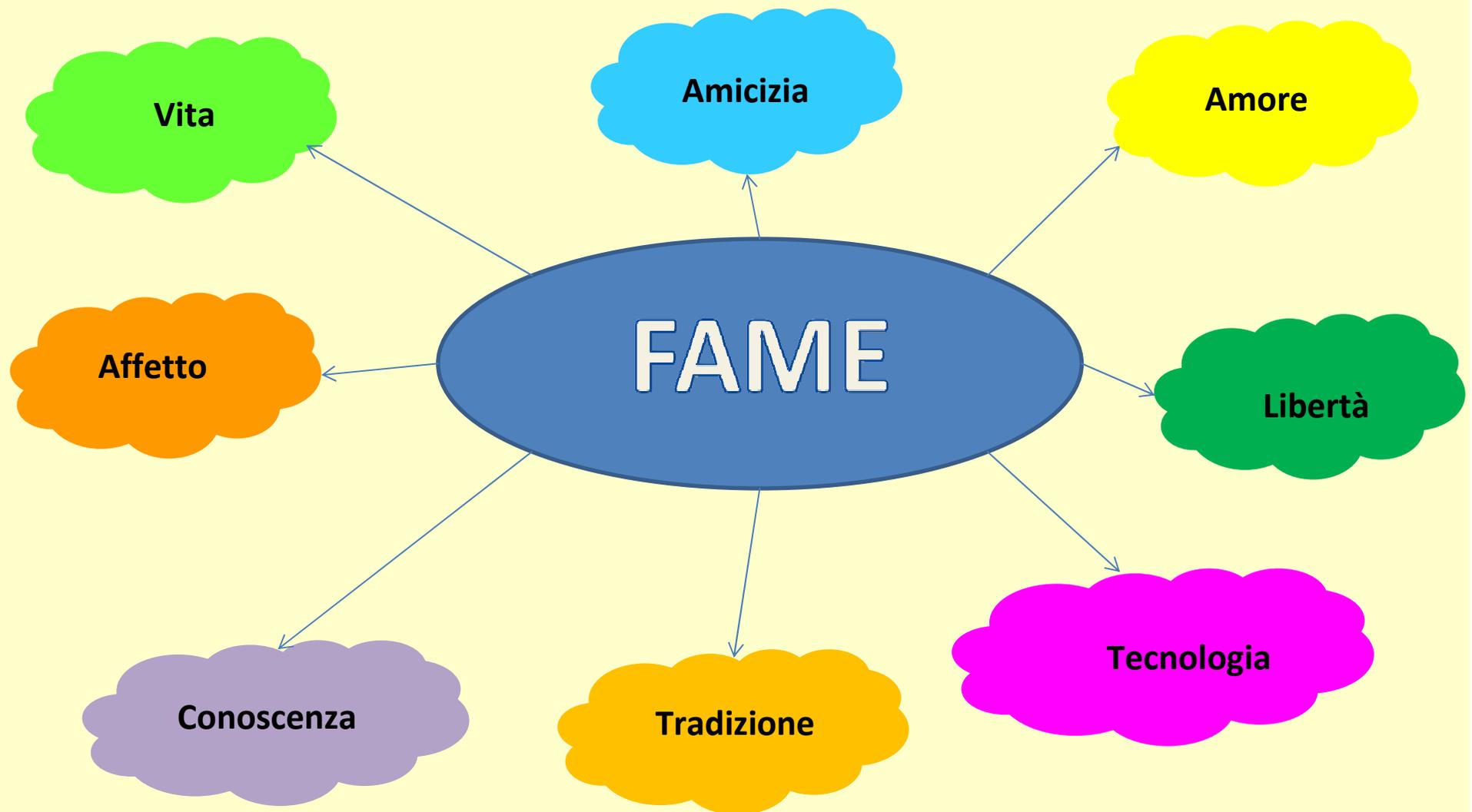


# CIBO E COLORI NEL MONDO



# Cibo ed emozioni: fame di cibo e di...



# Un cibo, un ricordo

...tutte le sere era la stessa storia: dovevo mangiare la stessa minestra condita con il lardo

....il profumo degli aromi

... provo a fare il risotto con il bollito, ma ti assicuro che non ha il sapore della mia infanzia!

...a causa della guerra gli alimenti erano pochi e semplici. Tra questi c'era la "marjeta fresca": pane raffermo, acqua fresca, aceto e zucchero.

...più che il sapore si sentiva la fame...

Fraasi tratte dalle interviste ai nonni

# LICURDIA

MARIKA  
CATERA 2<sup>MA</sup>

Ricetta per 2 Persone

Ingredienti: 4 cipolle rosse di Tropea

1 patata

2 fette di pane casereccio

2 fette di caciocavallo

1 Peperoncino piccante Fresco

Pecorino grattugiato

Sale e olio

Preparazione: Sbucciate le cipolle e le patate, affettatele e poi mettetele a bollire in una pentola con abbondante acqua salata (1,5 litri) insieme al peperoncino fresco tagliato a rondelle e fate cuocere per circa un'ora. Nel frattempo tostate le fette di pane e disponetelo

SARA DE VITA

# PATATI E VERZ

un piatto povero <sup>invernale</sup> nato nei dintorni di Mesero

Ingredienti: patate, verza, cipolle, lardo, pomodoro, sale, pepe e un corpo di vino rosso.

rosolare lardo, cipolla, sedano e carota e la salsa di pomodoro.

nel soffritto con il vino. Aggiungere a cuocere con sale e pepe.

pronto

## CIBO E TRADIZIONI

# Ricette dal mondo

## Ricetta RISO ALLA CINESE

ingredienti: (per 4-6 persone)

- riso (tipo basmati): 250gr
- sale
- uova: 3
- olio di semi: 6 cucchiari
- piselli: 250gr
- cipolla: 1
- prosciutto cotto a dadini: 125gr
- salsa di soia: 1 cucchiario

### PREPARAZIONE

- 1 Sciacquare il riso sotto l'acqua fredda corrente, scolarlo bene, poi cuocerlo in acqua salata x circa 10 minuti.
- 2 Nel frattempo cuocere i piselli al vapore (o scottarli in acqua bollente) spegnere il fuoco quando saranno di un verde brillante.
- 3 Tritare la cipolla in pezzettini, poi sbattere le uova in una ciotola con un pizzico di sale e aggiungere metà della cipolla tritata.
- 4 Strapazzare le uova in una padella con due cucchiari di olio, facendole cuocere molto bene. per poi spezzettarle finemente.
- 5 Versare in una pentola due cucchiari di olio, aggiungere il prosciutto e i piselli di prima con un pizzico di sale e farli saltare x 2 min.
- 6 Infine far appassire l'altra metà della cipolla insieme a due cucchiari di olio, poi aggiungere il riso e la salsa di

## MOLDO DE PLÁTANO

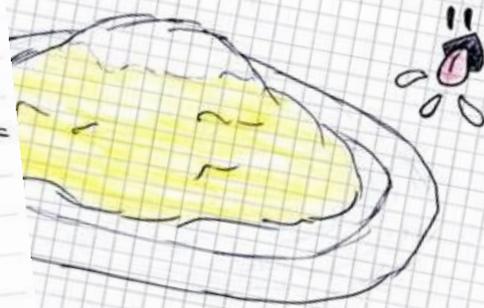
ingredienti:

- PLÁTANI FRESCI
- FORMAGGIO A PIACERE
- PIZZICO DI SALE



### PROCEDIMENTO:

- 1 SOGNA RACCOGLIERE IL "PLÁTANO" DAL SUO ALBERO D'ORIGINE.
- 2 SCIACCIARE IL "PLÁTANO" CON UN PIZZO D'ACQUA E METTERCI IL "PLÁTANO" CON SALE DEVE ESSERE SCHIACCIATO CON UN PESTELLO CREANDO UN PIZZO DI PURE.
- 3 VIENE CONDITO CON UN PIZZO DI FORMAGGIO E SCRIVITO IL PIATTO PER GUSTARE IL PROPIO "MOLDO DE PLÁTANO".



# Un'idea, tante culture





COMUNE DI ALBAIRATE  
Provincia di Milano  
Museo Agricolo "Angelo Masperi" - Biblioteca Civica "Lino Germani"

11° CONCORSO "ANGELO MASPERI"  
una finestra sull'EXPO 2015  
il paesaggio: memoria e risorsa del territorio

**1° PREMIO**

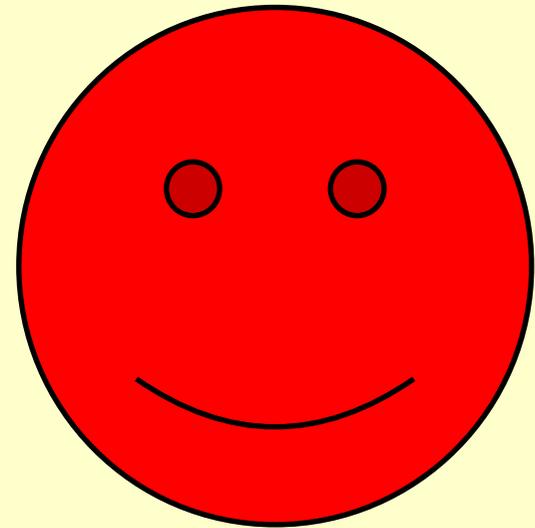
Per aver creato un plastico che racchiude la varietà del cibo e dei colori  
del mondo, con grande precisione e spirito artistico.

ISTITUTO COMPRESIVO "E. DE AMICIS"  
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO  
VIA IV NOVEMBRE, 2 - MESERO (MI)  
CLASSE II A

L'Assessore alla cultura  
Bianca Martino

Albairate, 26 aprile 2015

Il Delegato all'agricoltura  
Marco De Vecchi



**Lavoro eseguito  
dalla classe 2<sup>^</sup> A**