



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE PER GLI ALIMENTI,
LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE

ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



diGitAlizzazione Di Giochi per l'Educazione nuTrizionale nelle scuole primarie e secondarie lombarde

Realizzato con il contributo di Regione Lombardia

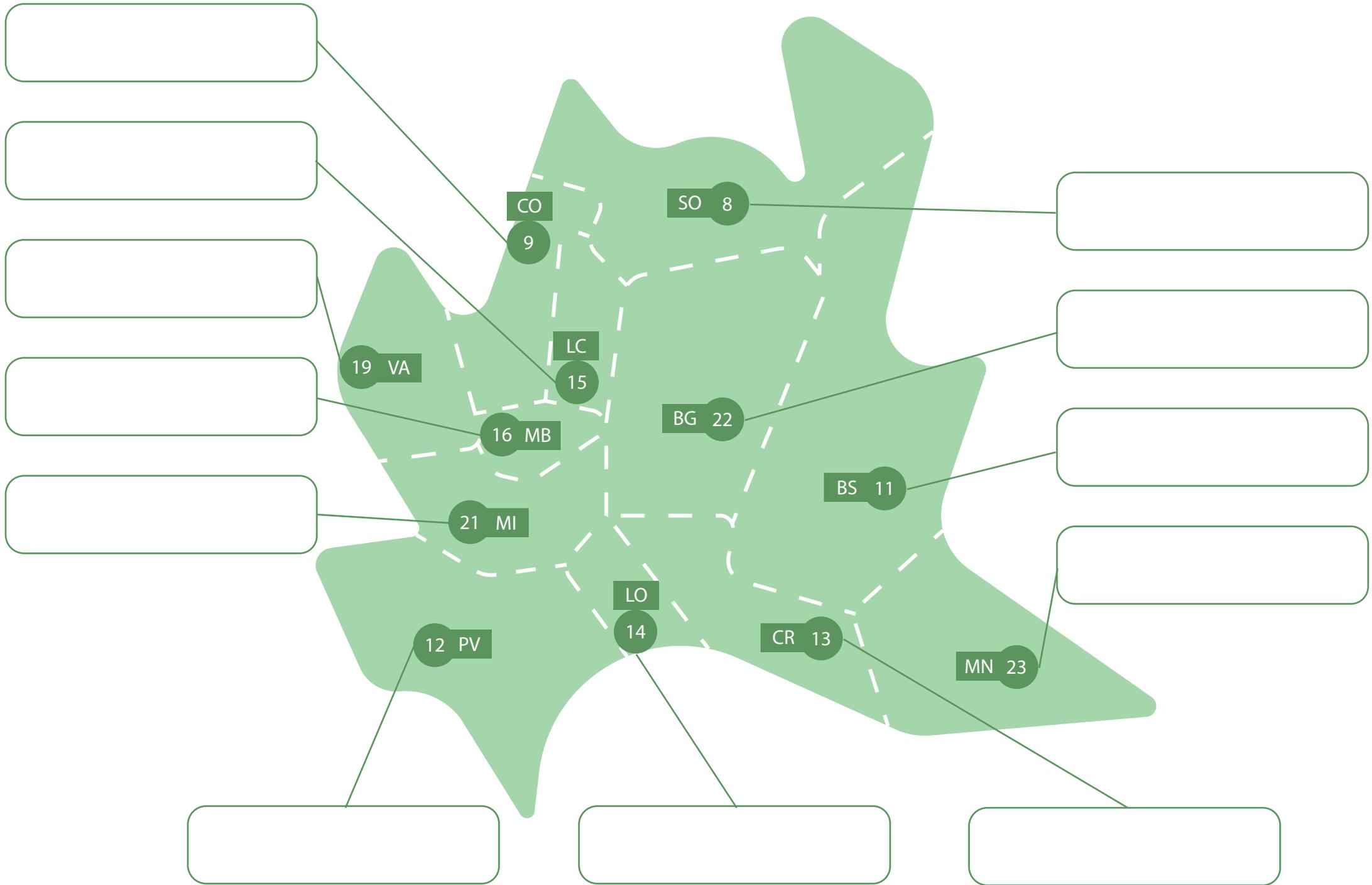


ORIGINE E TERRITORIALITÀ DEGLI ALIMENTI

Conosci i prodotti tradizionali della Lombardia?

Scoprili con questa attività!

Inserisci ogni alimento nella provincia corrispondente. Se l'abbinamento è corretto, troverai la radice quadrata del numero vicino al nome della città.





TORTA AL GRANO SARACENO $\sqrt{64}$

Torta di aspetto scuro. Ha sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura ed è di colore scuro.

BAGOSS $\sqrt{121}$

Formaggio di forma cilindrica preparato con latte vaccino, caglio, sale e zafferano.

BACI DEL SIGNORE $\sqrt{144}$

Piccoli dolcetti a forma di bottoni con il sapore del cioccolato e della marmellata di arance.

CASTAGNACCIO $\sqrt{169}$

Dolce di forma parallelepipedica preparato con farina di castagne, acqua e zucchero.

PANETTONE $\sqrt{441}$

Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale, dal sapore di uvetta sultanina e canditi.

ASPARAGO DI MEZZAGO $\sqrt{256}$

Si contraddistingue per il colore bianco e l'apice rosato.

BRASCHIN $\sqrt{81}$

Focaccia dolce preparata con pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette.

TORTIONATA $\sqrt{196}$

Torta a forma rotonda che si prepara con un impasto di mandorle, burro e farina, con l'aggiunta di limone.

TORTA DEL DONIZETTI $\sqrt{484}$

Ciambella di colore dorato dedicata al grande compositore.

ANELLO DI MONACO $\sqrt{529}$

Dolce da forno a forma di fungo con un foro centrale.

AMARETTI DI GALLARATE $\sqrt{361}$

Biscotti preparati con mandorle pelate, zucchero semolato, bianco d'uovo, armelline, farina.

CAVIADINI $\sqrt{225}$

Biscotti a forma di rombo ricoperti di granella di zucchero. È scuro all'esterno e più chiaro internamente.