



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

 Regione
Lombardia



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

Realizzato con il contributo di Regione Lombardia

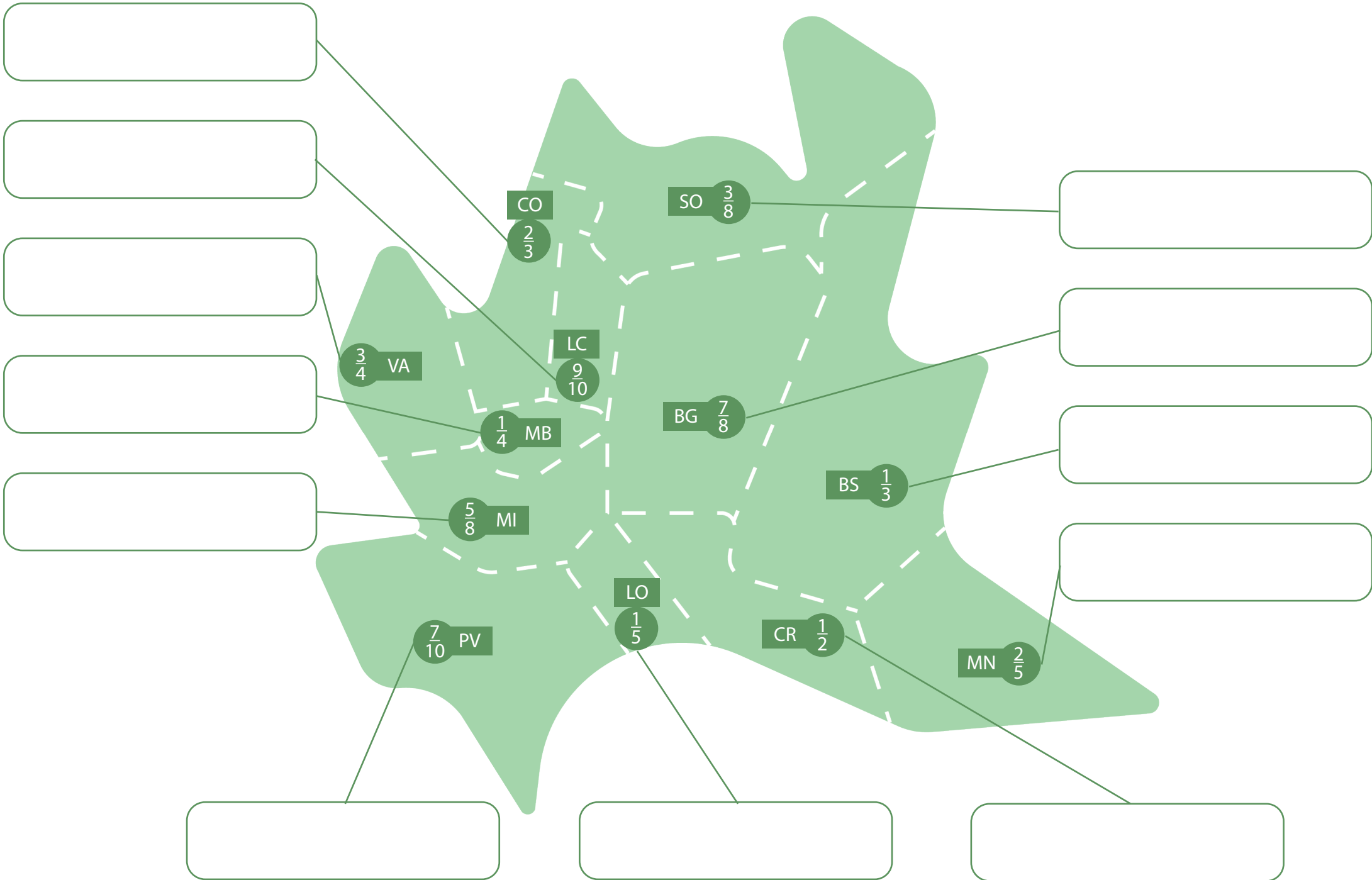


ORIGINE E TERRITORIALITÀ DEGLI ALIMENTI

Conosci i prodotti tradizionali della Lombardia?

Scoprili con questa attività!

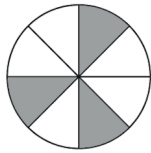
Inserisci ogni alimento nella provincia corrispondente. Se l'abbinamento è corretto, vicino al nome della provincia troverai una frazione corrispondente alla figura vicino al nome del prodotto tradizionale.





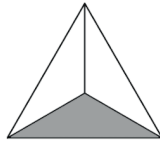
TORTA AL GRANO SARACENO

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



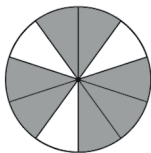
BAGOSS

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



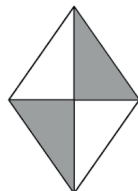
BACI DEL SIGNORE

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



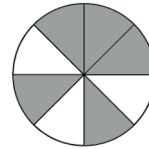
CASTAGNACCIO

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



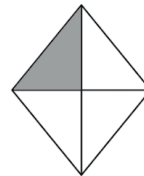
PANETTONE

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



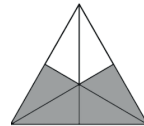
ASPARAGO DI MEZZAGO

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



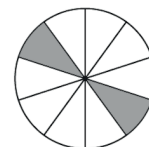
BRASCHIN

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



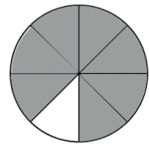
TORTIONATA

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



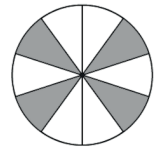
TORTA DEL DONIZETTI

Ciambella di colore dorato dedicata al grande compositore.



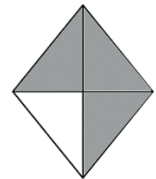
ANELLO DI MONACO

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



AMARETTI DI GALLARATE

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



CAVIADINI

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

