



Comune di San Cesario s/P.

Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est – Sede di Modena – via Elsa Morante, 71
Centro di produzione pasti Cucina Scolastica “Pacinotti”
San Cesario sul Panaro (Mo) Tel e Fax 059/933301



Scuola Infanzia e Primaria di San Cesario

Giovedì 28 Novembre 2019

*Iniziativa di educazione alimentare:
conoscenza dei prodotti tipici italiani
Menù Tipico della Regione*



Valle d'Aosta



VALLE D'AOSTA

PRIMO - GNOCCHI ALLA BAVA

In questo primo piatto, gli gnocchi di patate, con gusto delicato sono accompagnati ad un saporito condimento a base di fontina, il formaggio tipico della tradizione Valdostana, a pasta morbida e fondente. Il piatto chiamato dai Valdostani “Gnocchi Alla Bava”, è molto gustoso e nutriente; perfetto per riscaldare e fornire energia nel freddo inverno delle zone alpine!



SECONDO - SCALOPPINA ALLA VALDOSTANA

Oggi assaggerai un piatto molto saporito e sostanzioso, preparato con una fettina di carne, la fontina ed il prosciutto cotto. Ancora una volta viene utilizzata la fontina, ingrediente principale di molti piatti tipici della Valle d'Aosta, dalle zuppe ai secondi di carne. Quando in una ricetta leggi “alla valdostana” significa che la fontina viene fusa e usata per ricoprire quella pietanza: una vera prelibatezza.



CONTORNO - VERDURA FRESCA

DOLCE - TORTA DI MELE

La mela è senza dubbio il frutto più diffuso in tutta la Valle d'Aosta, l'altitudine e le estati secche e ventose consentono alla mela di maturare in modo sano e naturale rendendola ottima da gustare. E' la regina della stagione Autunnale, tanto che la Valle d'Aosta le dedica due importanti sagre, la “Fëta di pommè”, in calendario nelle prime due domeniche di ottobre. Oggi assaggerai questa torta con ingredienti semplici e genuini, proprio come si fa in valle d'Aosta.

