



IL GIOCOCALENDARIO DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA

Il tuo calendario personale per portare a tavola la frutta e la verdura del nostro territorio al momento giusto!

ATTACCAMI AL FRIGO!

STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI		GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
1	-----					●	●	●	●	●	●	●	
2	----- POLESANO DOP	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
3	----- DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP								●	●			
4	----- CAPPUCCIO, CAVOLFOIRE VERZA	●	●	●							●	●	●
5	----- DI BADOERE IGP		●	●	●	●							
	----- BIANCO DI CIMADOLMO IGP			●	●	●							
	----- BIANCO DI BASSANO DOP			●	●	●	●						
6	-----				●	●	●			●	●	●	
7	----- DI LUSIA IGP		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
8	----- DI CHIOGGIA IGP	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
	----- DI VERONA IGP	●	●	●						●	●	●	●
	----- DI TREVISO IGP	●	●	●						●	●	●	●
	----- VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP	●	●	●						●	●	●	●
9	-----	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
10	-----								●	●	●	●	
11	----- DI VERONA IGP						●	●	●	●			
	----- NETTARINA DI VERONA						●	●	●	●			
12	-----	●	●	●							●	●	
13	----- DI MAROSTICA IGP					●	●						
	----- DURONA DEL CHIAMPO					●	●						
14	-----				●	●	●	●	●	●	●	●	
15	-----									●	●		
16	-----						●	●	●				
17	-----								●	●	●		
18	----- DEI GRANDI FIUMI, VARIETÀ LARA									●	●	●	



RISPONDI ALLE DOMANDE SUL RETRO, RITAGLIA LE IMMAGINI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E INCOLLALE NEGLI SPAZI CORRISPONDENTI.



LEGENDA
■ REPERIBILITÀ SUL MERCATO
● PERIODO DI RACCOLTA



Iniziativa finanziata dal progetto "Caratterizzazione qualitativa dei principali prodotti ortofrutticoli veneti e del loro ambiente di produzione".



VEROVENETO
BUONA TERRA NON MENTE

CONOSCERE I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA E LA LORO STAGIONALITÀ

Care famiglie,

questo piccolo gioco-poster fa parte di **Vero Veneto - Buona terra non mente**, il progettodidattico di **Regione del Veneto** e **Veneto Agricoltura** per le Scuole Primarie e Secondarie del nostro territorio. È il tassello di un'iniziativa regionale più ampia per la caratterizzazione qualitativa dei principali prodotti ortofrutticoli veneti e del loro ambiente di produzione. Un percorso mai intrapreso da nessun'altra Regione che vuole valutare scientificamente - attraverso le analisi delle Università di Padova e Verona e della World Biodiversity Association - la qualità della frutta e della verdura del Veneto e la sua biodiversità ambientale. L'obiettivo è far conoscere come mai prima d'ora la nostra produzione ortofrutticola, un patrimonio di benessere che merita di essere sostenuto da tutti noi, a partire da chi si occupa della coltivazione e della distribuzione fino ad arrivare ai consumatori, alle famiglie come la vostra. Perché se è vero che la frutta e la verdura sono fondamentali per il nostro benessere quotidiano, è altrettanto vero che **portare a tavola tutti i giorni i prodotti stagionali del nostro territorio è la scelta migliore**, buona e salutare sia per noi sia per l'ambiente. Vi lasciamo a questo piccolo gioco da fare insieme ai vostri figli. Non richiede molto tempo e farà scoprire loro la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli veneti di cui hanno parlato in classe, oltre a offrire a voi un pratico promemoria mese per mese.

Potete trovare maggiori informazioni sul progetto e tanti materiali utili sul sito www.veroveneto.it
Buon divertimento!

COME FUNZIONA

È molto semplice. Rispondete alle domande qui sotto, dalla 1 alla 18. Quindi ritagliate sul fronte del poster il frutto o la verdura corrispondente alla risposta e incollatelo/a nella griglia del calendario, accanto allo stesso numero della domanda. Alla fine del gioco, avrete tutto il calendario compilato. Dopo aver ritagliato i prodotti, togliete la striscia e appendete il calendario al vostro frigo per averlo sempre sott'occhio!

DOP & IGP

Come i vostri figli hanno scoperto in classe, il Veneto può vantare un gran numero di prodotti certificati DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), a riprova della qualità delle sue produzioni agroalimentari. Alcuni di essi li incontrerete anche in questo poster!

IL QUIZ

1

È IL RE DELLA CUCINA MEDITERRANEA E DEI SUGHI MA... È ARRIVATO DALL'AMERICA LATINA SULLE CARAVELLE.

2

IL COLORE È BIANCO, MA IL SAPORE E IL PROFUMO SONO MOLTO INTENSI (TANTO DA SPAVENTARE I VAMPIRI). MEGLIO NON "ALITARE" DOPO AVERLO MANGIATO!

3

È UN LEGUME E NON VA MAI CONSUMATO CRUDO, SOLTANTO COTTO. L'INVOLUCRO IN CUI CRESCE SI CHIAMA BACCELLO.

4

NE ESISTONO TANTISSIME VARIETÀ, DI ALCUNE SI UTILIZZANO LE FOGLIE, DI ALTRE LE INFIORESCENZE. NON SI MANGIANO... A MERENDA!

5

DI FORMA ALLUNGATA, POSSONO ESSERE BIANCHI O VERDI. HANNO UNA PARTE SOTTERRANEA EQUIVALENTE ALLE RADICI DALLA QUALE SPUNTA QUELLA COMMESTIBILE (DETTA TURIONE).

6

DI QUESTO ORTAGGIO NOI MANGIAMO LA RADICE. IN ORIGINE ERA SOLO VIOLA, OGGI LA CONOSCIAMO SOPRATTUTTO NELLA SUA VARIANTE ARANCIONE.

7

È IL NOME DI UN ORTAGGIO, MA ANCHE DI UN PIATTO: PER ESEMPIO C'È QUELLA CAPRESE, QUELLA GRECA, QUELLA DI MARE...

8

IL VENETO È IL PRIMO PRODUTTORE AL MONDO DI QUESTO ORTAGGIO A FOGLIA ROSSA. PUÒ ESSERE PRECOCE O TARDIVO.

9

SI POSSONO TROVARE NEI BOSCHI, MA SI POSSONO ANCHE COLTIVARE. POSSONO ESSERE COMMESTIBILI MA ANCHE VELENOSI.

10

È IL FRUTTO DI BIANCANEVE, DI ADAMO ED EVA, DI UN NOTO MARCHIO DI COMPUTER. SI DICE CHE UNA AL GIORNO TOLGA IL MEDICO DI TORNO...

11

DERIVA IL SUO NOME DALLA PERSIA, DA CUI GIUNSE IN EUROPA. PUÒ AVERE LA BUCCIA PELOSA O LISCIA.

12

MOLTO RICCO DI VITAMINA C, HA LO STESSO NOME DI UN UCCELLO NEOZELANDESE. IN PASSATO ERA CHIAMATO UVA SPINA CINESE.

13

L'ALBERO DI QUESTI PICCOLI FRUTTI ROTONDI È ORIGINARIO DEL MAR NERO. QUANDO INIZI A MANGIARLE... UNA TIRA L'ALTRA!

14

QUESTI FRUTTI ROSSI E CON TANTI SEMINI NON SI TROVANO SUGLI ALBERI, MA SONO PRODOTTI DA PIANTE ERBACEE. PIÙ DEL 90% DEL LORO PESO È COSTITUITO DA ACQUA!

15

È UN FRUTTO PARTICOLARMENTE ADATTO AGLI SPORTIVI PER IL SUO ALTO VALORE DI ZUCCHERI E POTASSIO. SI ABBINA SPESSO AI FORMAGGI (E IL CONTADINO... NON LO DEVE SAPERE!)

16

DOLCE E MOLTO RICCO DI ACQUA, QUESTO FRUTTO SI MANGIA ANCHE IN ABBINAMENTO A CIBI SALATI COME IL PROSCIUTTO.

17

LA SUA FESTA È... HALLOWEEN! ED È UN OTTIMO INGREDIENTE IN CUCINA, IN PARTICOLARE NEI RISOTTI.

18

LA PARTE CHE SI PUÒ MANGIARE SI CHIAMA GHERIGLIO ED È ALL'INTERNO DI UN INVOLUCRO LEGNOSO, A SUA VOLTA CONTENUTO NEL MALLO.