

# IL CALENDARIO DELLE REGIONI

Le Regioni italiane, parte degli argomenti di studio delle classi prime della Secondaria di Primo Grado, sono protagoniste di questa attività di classe da proporre in **attesa delle vacanze invernali**.

Il *Calendario delle Regioni*, infatti, è un progetto che guida studentesse e studenti a scoprire insieme, giorno dopo giorno, alcuni **aspetti peculiari dei diversi territori del Paese in cui abitano**.

FINALITÀ

**Studentesse e studenti sono i protagonisti della costruzione** del *Calendario delle Regioni*: assegnando compiti specifici, infatti, la classe dovrà **svolgere le ricerche** e condensare informazioni e curiosità in una breve sintesi da inserire nel calendario e da condividere con le compagne e i compagni al momento opportuno.

Una volta pronto, infatti, il calendario dovrà essere aperto, una casella al giorno, per scoprire via via tutte le regioni.

ATTIVITÀ

Come fare?

1. Stampare il modello del calendario in formato A3 oppure replicarlo su cartelloni.
2. Costruire le buste (seguendo le istruzioni presenti in questo file) da incollare sotto ogni regione: saranno i contenitori per le curiosità.
3. Dividere le regioni per il numero di studentesse e studenti (o di piccoli gruppi) e chiedere a ciascuno di cercare una curiosità sulla Regione assegnata. L'argomento può essere libero oppure uguale per tutti (ad esempio bellezze naturalistiche, cibi tipici, 10 parole dialettali,...).
4. Ogni studentessa e studente sintetizza il proprio lavoro, lo trascrive su un foglio della grandezza 10x10 cm, quindi lo inserisce nella busta dedicata alla sua regione.

ASSEMBLAGGIO

Una volta assemblato tutto, non resta che aspettare il 1° dicembre (o il primo giorno del mese in cui decidete di svolgere quest'attività) e aprire una alla volta tutte le caselle condividendo le curiosità scritte.

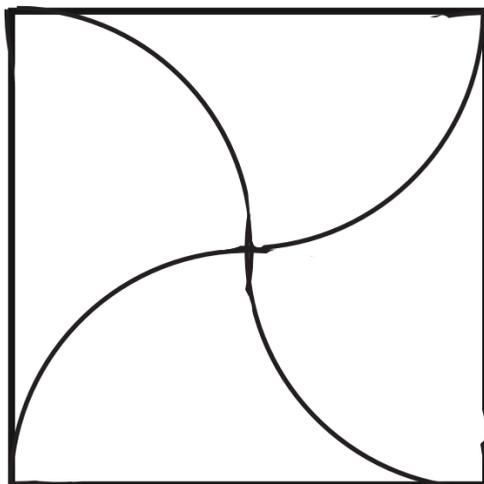
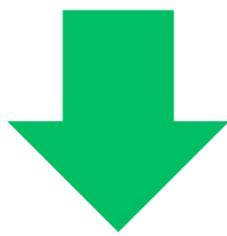
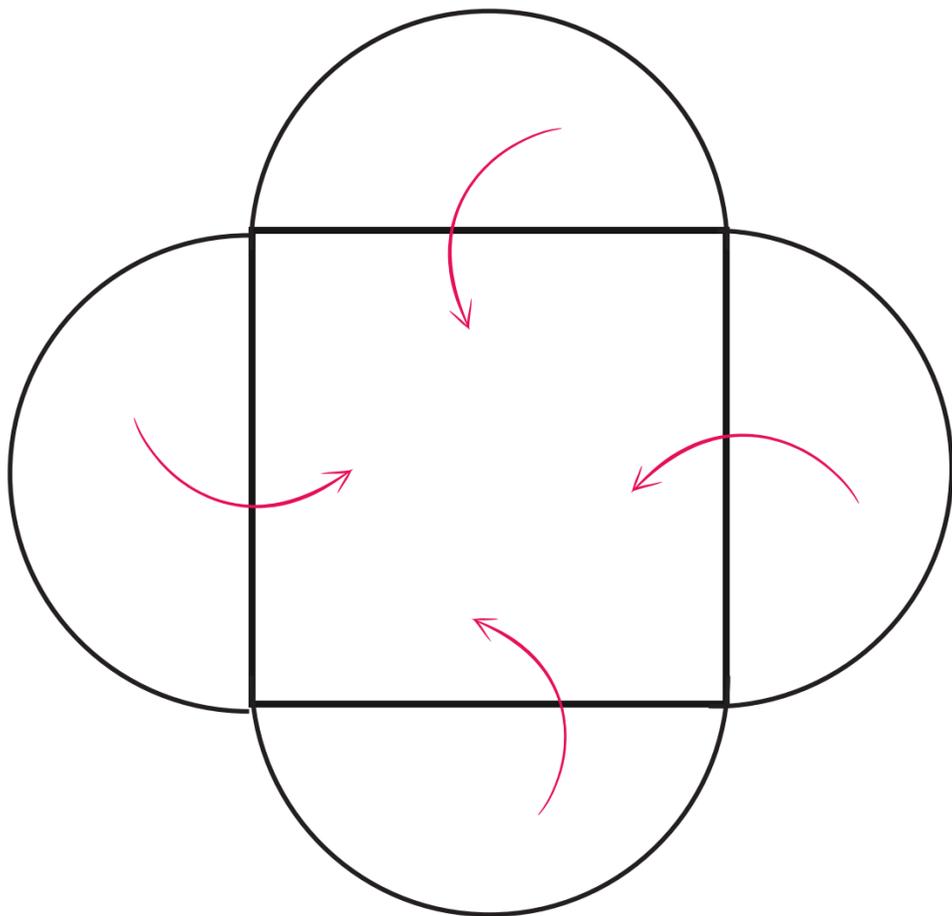
ATTIVITÀ

*Buon divertimento!*

# IL CALENDARIO DELLE REGIONI-LE BUSTE

PROCEDIMENTO

1. Su un foglio bianco o colorato, disegnare un quadrato grande 10x10 cm.
2. Con raggio 5 cm, tracciare un semicerchio a partire da ogni lato, prestando attenzione che il lato corrisponda al diametro della semicirconferenza tracciata.
3. Ritagliare il perimetro della figura ottenuta.
4. Piegare i semicerchi seguendo i lati del quadrato.
5. Sovrapporre i semicerchi in modo che piegandoli la busta rimanga chiusa.



# IL CALENDARIO DELLE REGIONI

*Abruzzo*

1

*Basilicata*

2

*Calabria*

3

*Campania*

4

*Emilia  
Romagna*

5

*Friuli Venezia  
Giulia*

6

*Lazio*

7

*Liguria*

8

*Lombardia*

9

*Marche*

10

*Molise*

11

*Piemonte*

12

*Puglia*

13

*Sardegna*

14

*Sicilia*

15

*Toscana*

16

*Trentino  
Alto Adige*

17

*Umbria*

18

*Valle  
d'Aosta*

19

*Veneto*

20

# IL CALENDARIO DELLE REGIONI - UN ESEMPIO A PARTIRE DAI CIBI TIPICI

## Abruzzo

Cibo tipico abruzzese sono gli **ARROSTICINI**, piccoli spiedini di carne di pecora cotta alla brace e insaporita da particolari spezie.

1

## Basilicata

Il **PANE DI MATERA** è un prodotto IGP caratterizzato dalla sua forma che lo fa assomigliare ad un cornetto.

2

## Calabria

Chi è stato in Calabria ha sicuramente conosciuto la **'NDUJA**, un insaccato spalmabile tipico di questa regione.

3

## Campania

Con pasta frolla, crema di grano, ricotta e canditi si prepara la **PASTIERA NAPOLETANA**, un dolce campano tipicamente pasquale.

4

## Emilia Romagna

**TORTELLINI, TORTELLI, ANOLINI, CAPPELLETTI, CAPPELLACCI**, scegliete quelli che preferite ma i primi piatti a base di pasta all'uovo sono tipici di questa regione.

5

## Friuli Venezia Giulia

Dolce tipico friulano è la **GUBANA**, che viene servita in occasione delle feste e si prepara con pasta lievitata e frutta secca.

6

## Lazio

La **CARBONARA**, conosciuta in tutto il mondo, è uno dei piatti che rappresenta questa regione. Questa pasta si cucina con uova, guanciale e pecorino.

7

## Liguria

Soffice e dorata, così si presenta la **FOCACCIA LIGURE**: un panificato salato alto circa 1 cm da gustare in riva al mare.

8

## Lombardia

Il **RISOTTO GIALLO**, uno dei piatti che si trova sulle tavole di tutti gli italiani è originario di questa regione, nello specifico della città di Milano.

9

## Marche

E se andate nelle Marche... chiedete di assaggiare le **OLIVE ALL'ASCOLANA!** Sono olive ripiene, ricoperte di pan grattato e fritte.

10

## Molise

Regione piccolissima ma con tradizioni radicate nel territorio e nei suoi abitanti, qui dovete provare la pagnotta farcita chiamata **PANONTA DI MIRANDA**.

11

## Piemonte

Ad Alba durante la fiera internazionale del tartufo potrete gustare i piatti cucinati con il pregiato fungo **TARTUFO BIANCO**.

12

## Puglia

Si chiama **PUCCIA**, il pane tipico pugliese: croccante fuori e vuoto dentro, ideale per essere farcito delle migliori leccornie.

13

## Sardegna

Chi è stato in Sardegna, ha quasi certamente assaggiato uno dei piatti cucinati con la **FREGOLA**, una pasta che si condisce generalmente con il pesce.

14

## Sicilia

**ARANCINI O ARANCINE?** Comunque li si chiami, questi timballi di riso farciti sono una vera delizia per il palato!

15

## Toscana

Farina di castagne, uvetta, pinoli, noci e rosmarino per un dolce tipico toscano: il **CASTAGNACCIO**.

16

## Trentino Alto Adige

**CANEDERLI** o gnocchi di pane e speck cotti nel brodo: detta così, può sembrare una ricetta curiosa, ma è da provare!

17

## Umbria

**PASTA ALLA NORCINA**, ovviamente tipica di Norcia e ovviamente preparata con la salsiccia di Norcia, la cipolla, l'olio d'oliva e il tartufo (tipico anche di questa zona).

18

## Valle d'Aosta

Importato dalla Svizzera ma ormai radicato nel territorio, il piatto tipico valdostano è la **FONDUTA** o **FONDUE** cioè formaggio fuso.

19

## Veneto

**RISI E BISI**, un piatto che ha un nome quasi divertente! Preparato con riso e piselli, si può assaggiare in gran parte di questa regione.

20