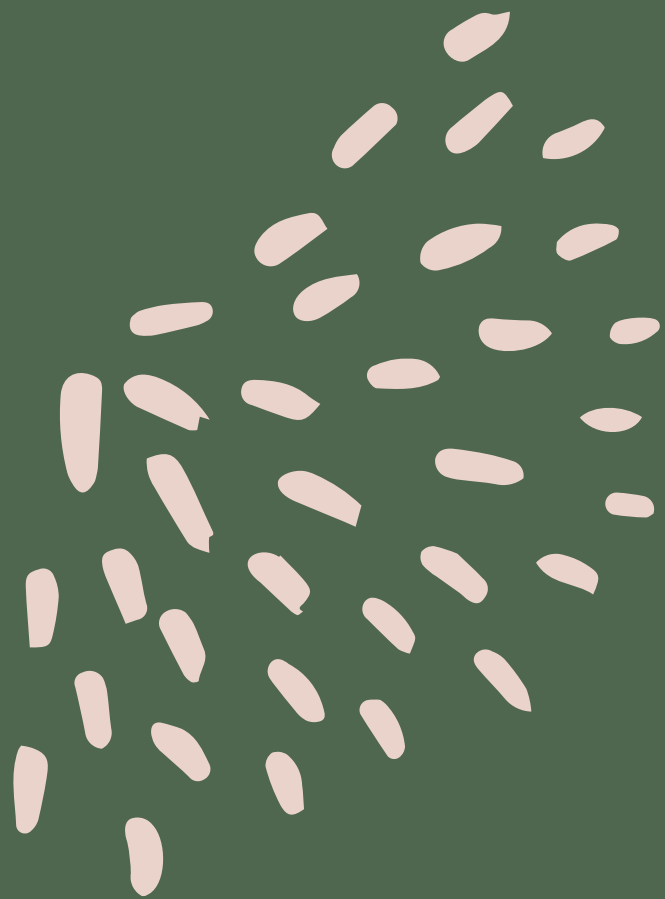
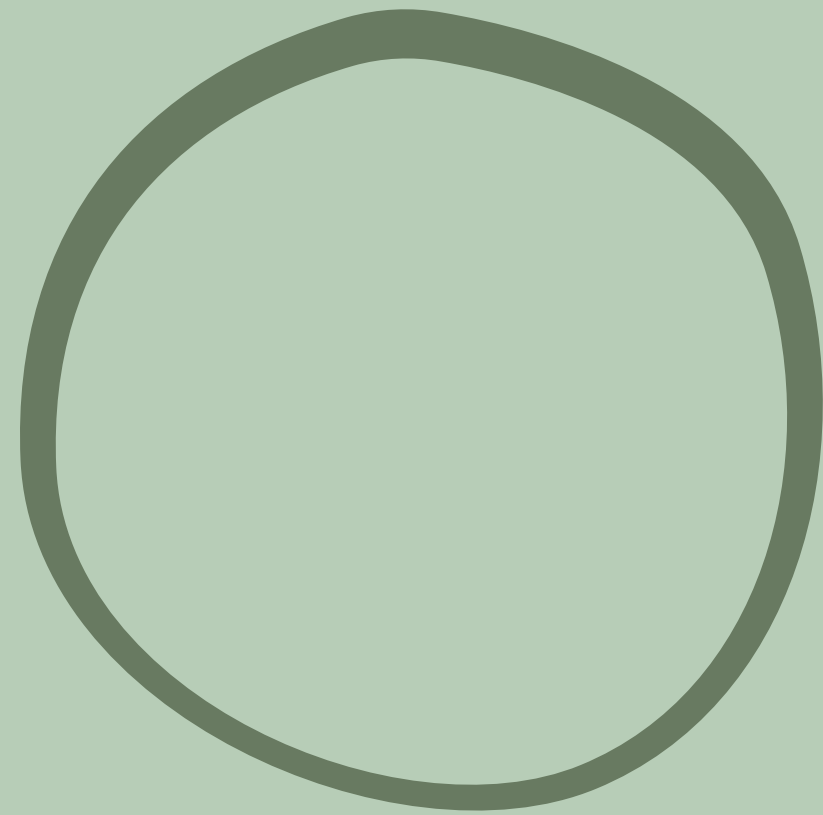


# Il Ricettolio

Classe terza A  
scuola primaria di Borgo Trevi  
I.C. Tommaso VaLenti Trevi  
a.s. 2023-2024



# Indice



- Viaggio alla scoperta del nostro territorio
- Due prodotti tipici di Trevi: olio evo e sedano nero
- ***Ricetta locale***: sedano in pinzimonio
- ***Ricetta della tradizione***: pomodorini sott'olio di nonna Franca
- ***Ricetta interculturale*** di mamma Vera



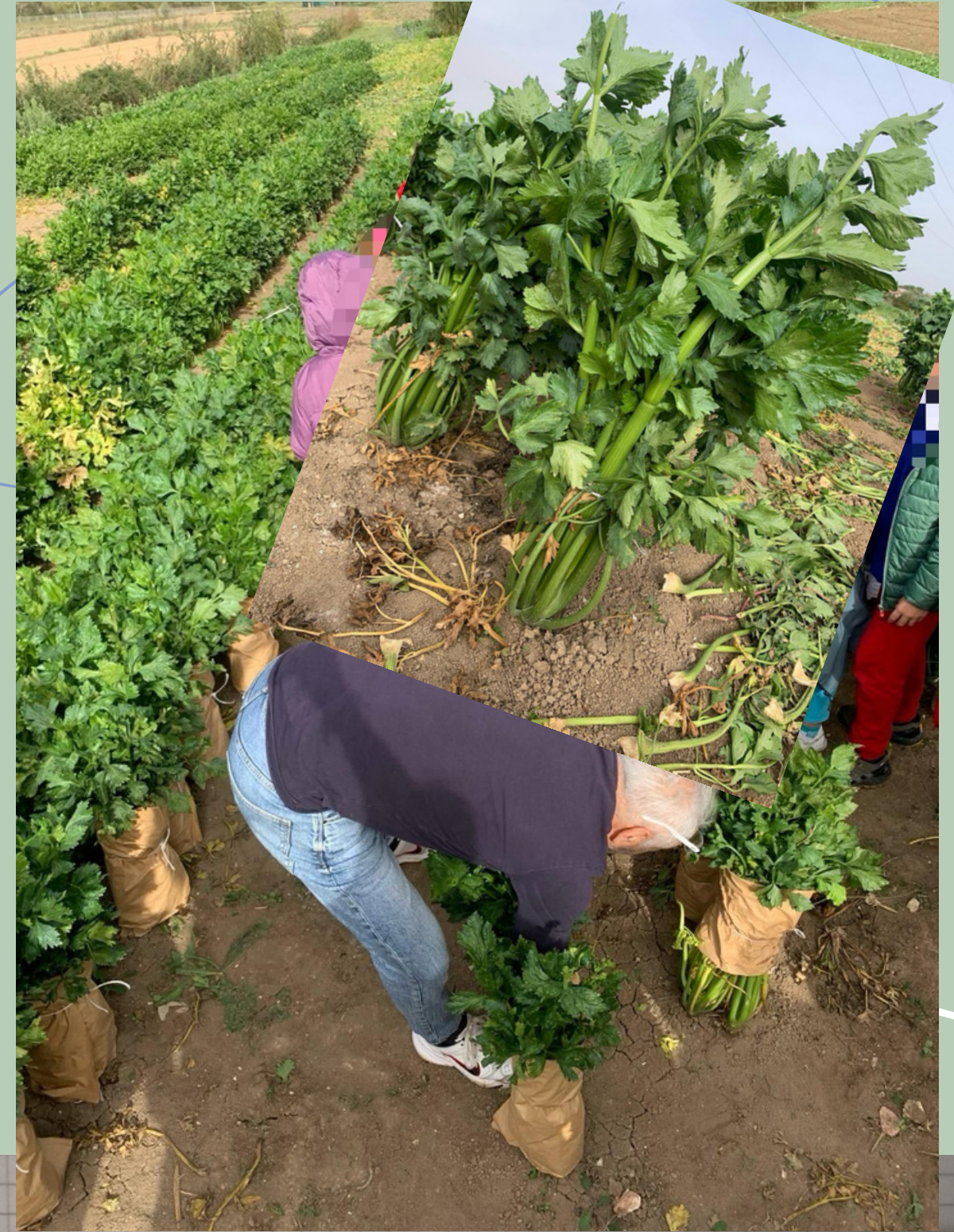
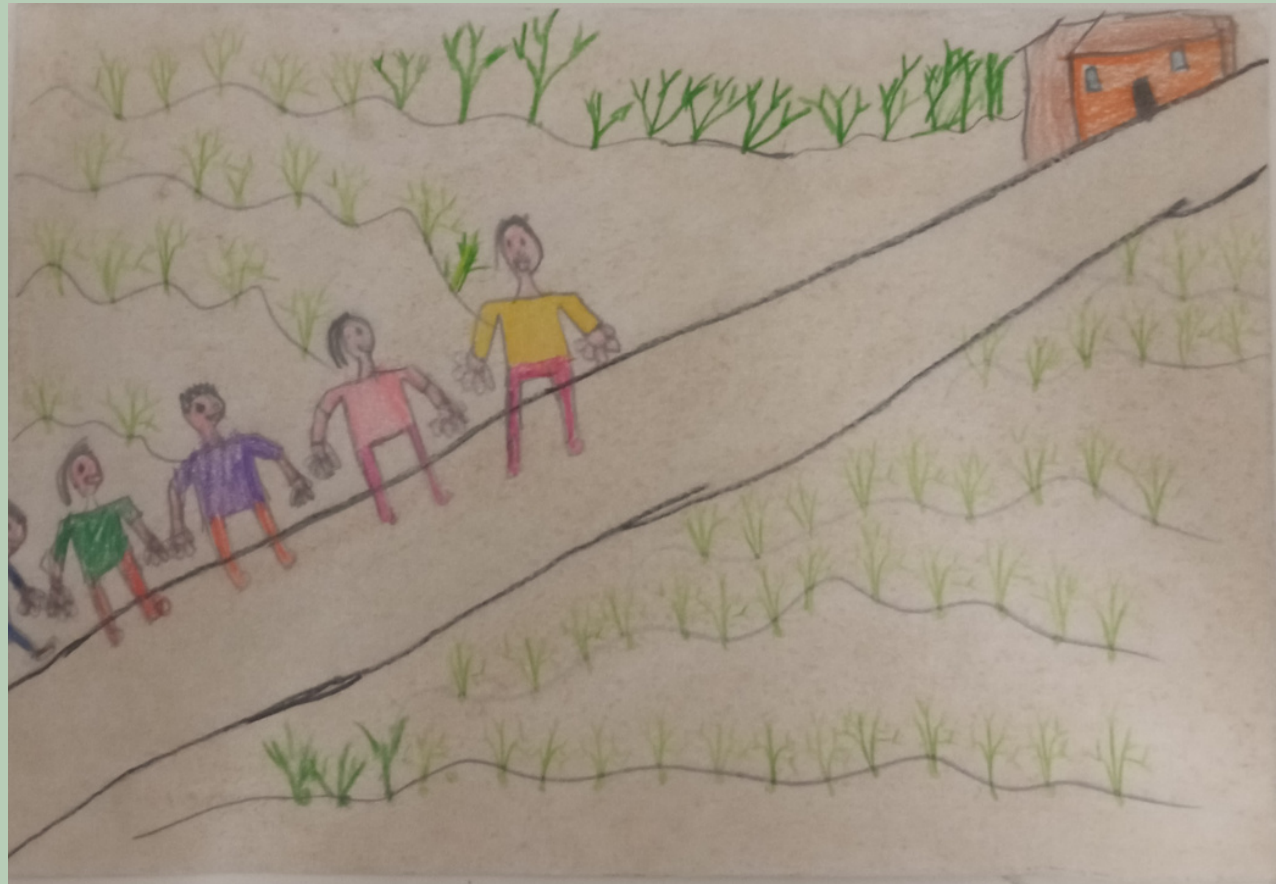
# La nostra Trevi





# I campi delle Canapine

CURIOSITA'  
IL SEDANO NERO SI  
CHIAMA COSÌ PER IL  
COLORE INTENSO  
DELLE SUE FOGLIE

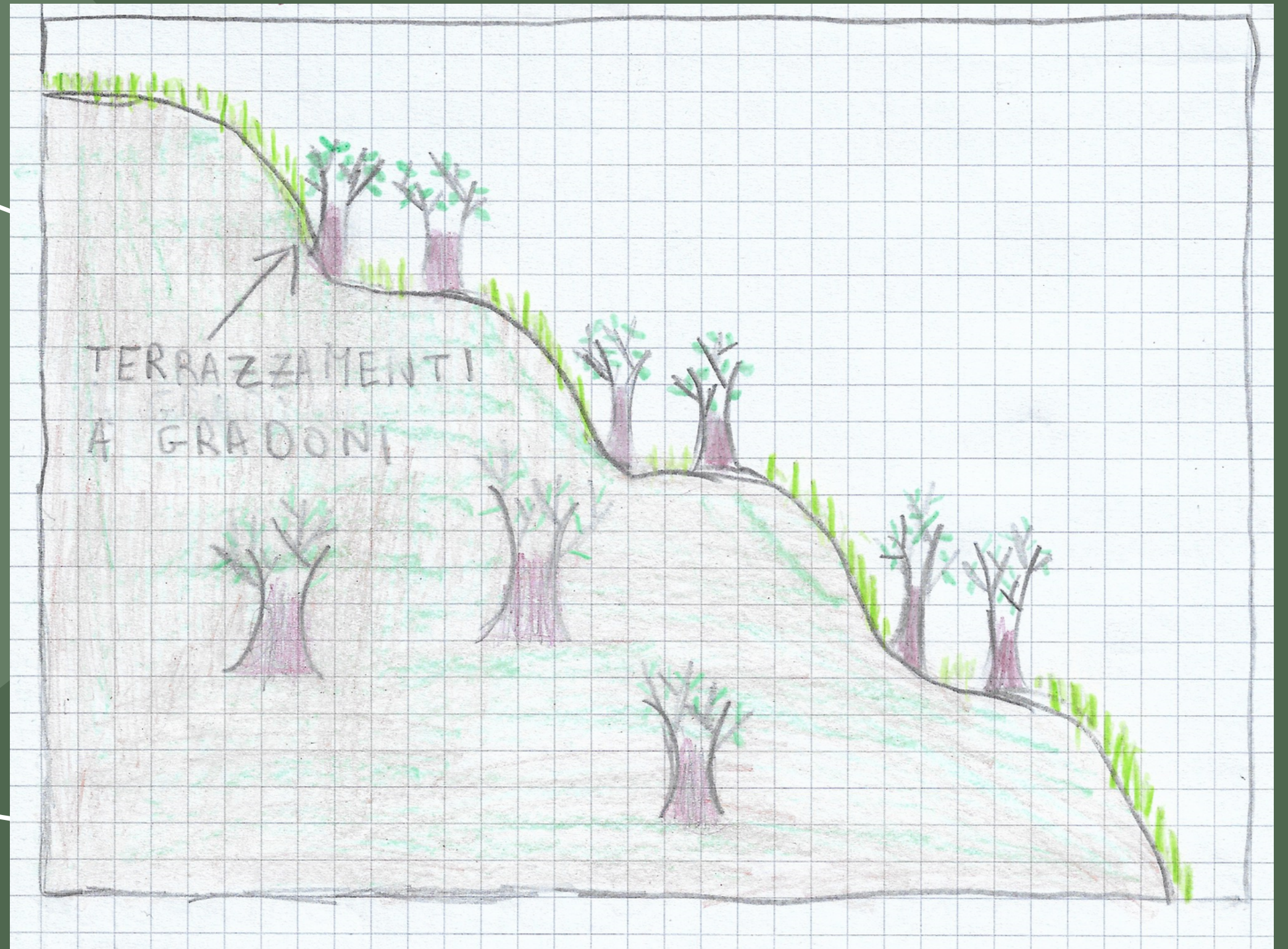


La coltivazione del sedano nero



# Gli uliveti

DOVE NASCE IL NOSTRO OLIO EVO





# Ricetta locale: sedano in pinzimonio



I mastri casmonni la chiamavano  
"salleru niru in cazzimperio".





# Ci unisce perché



Ci unisce perché...

Il 29 ottobre siamo andati a vedere i campi delle Lamapine. Ci hanno raccontato come viene coltivato il sedano nero e ce lo hanno fatto assaggiare "in pinzimonio". Era buonissimo!



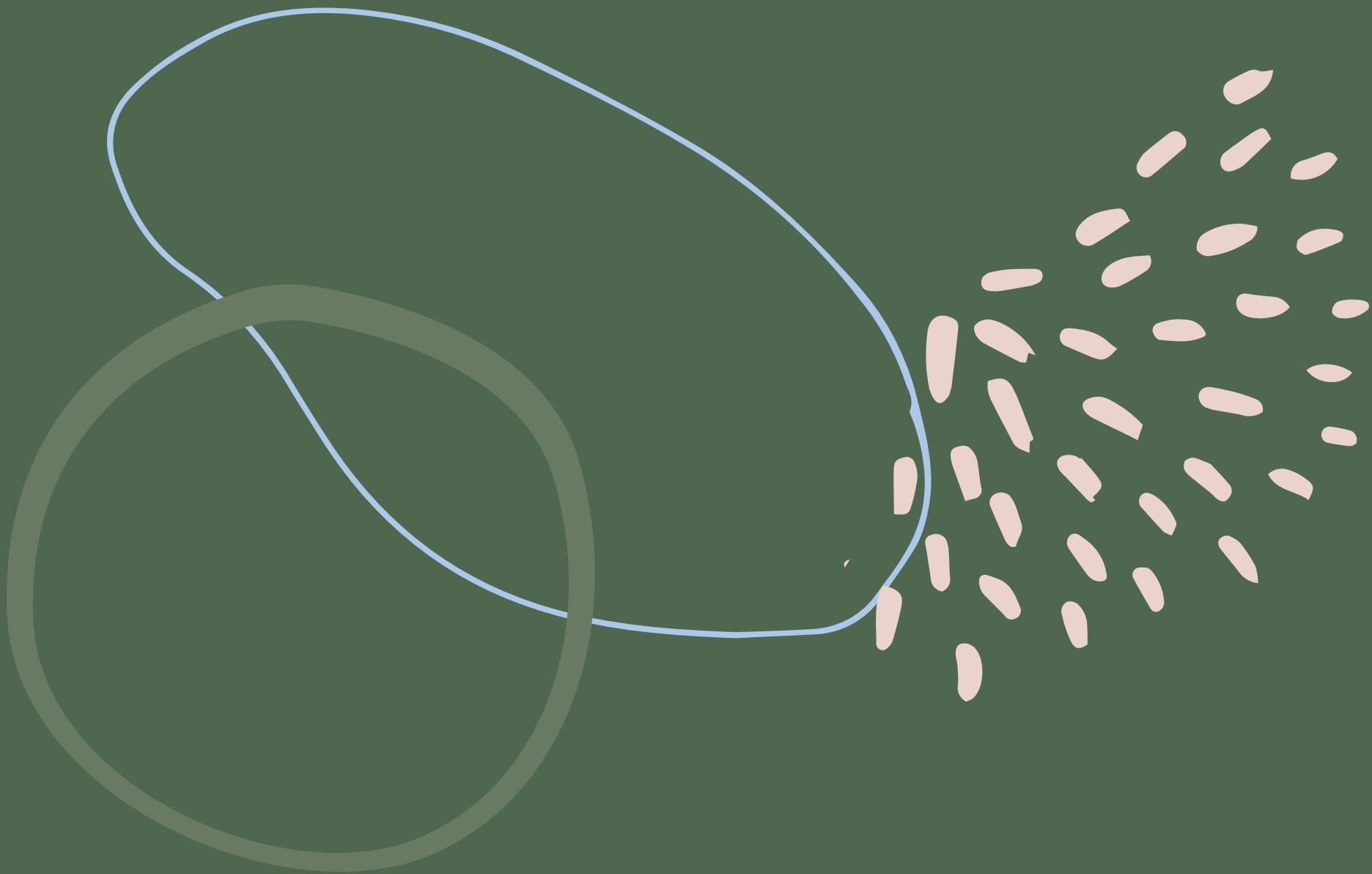
# La sua storia



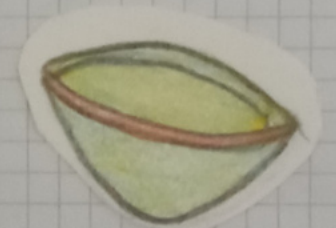
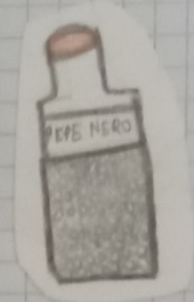
oltre all'olio d'oliva c'è un altro prodotto  
tipico del nostro territorio: il  
sedano nero. Ad ottobre siamo andati  
ai campi chiamati "lanapine" e  
ci hanno spiegato che conservano i semini,  
li tramandano e li considerano un grande  
tesoro. Ad aprile mettono a bagno i semi e  
dopo li coltivano nelle serre. A giugno li  
mettono nei campi. All'inizio di settembre  
iniziano a mettergli la carta. Quando viene  
infantato non passano i raggi del sole così  
il cuore del sedano diventa bianco, tenero e dolce.  
Da quel giorno si iniziano a contare 40 giorni  
e circa il 10 ottobre si raccolgono e nella piazza  
si vendono e si mangiano  
insieme ad altri prodotti tipici, soprattutto  
l'olio ero.



# Ingredienti e preparazione



## RICETTA DEL **SEDANO** in PINZIMONIO



### INGREDIENTI:

- SEDANO A COSTE
- OLIO EXTRA VERGINE
- SALE Q.B.
- PEPE NERO Q.B.
- SUCCO DI LIMONE

### PROCEDIMENTO:

- PER PREPARARE IL SEDANO IN PINZIMONIO, PRIMA DI TUTTO BISOGNA TAGLIARE IL SEDANO A BASTONCINI. POI SI PASSA A PREPARARE IL PINZIMONIO METTENDO IN UNA CIOTOLA OLIO EVO DELLA NOSTRA FASCIA OLIVATA CON SALE, PEPE NERO E UN PO' DI SUCCO DI LIMONE. INFINE, BISOGNA MESCOLARE BENE IL TUTTO CON UNA FORCHETTA.



Ricetta della  
tradizione:  
pomodorini  
sott'olio di  
nonna Franca





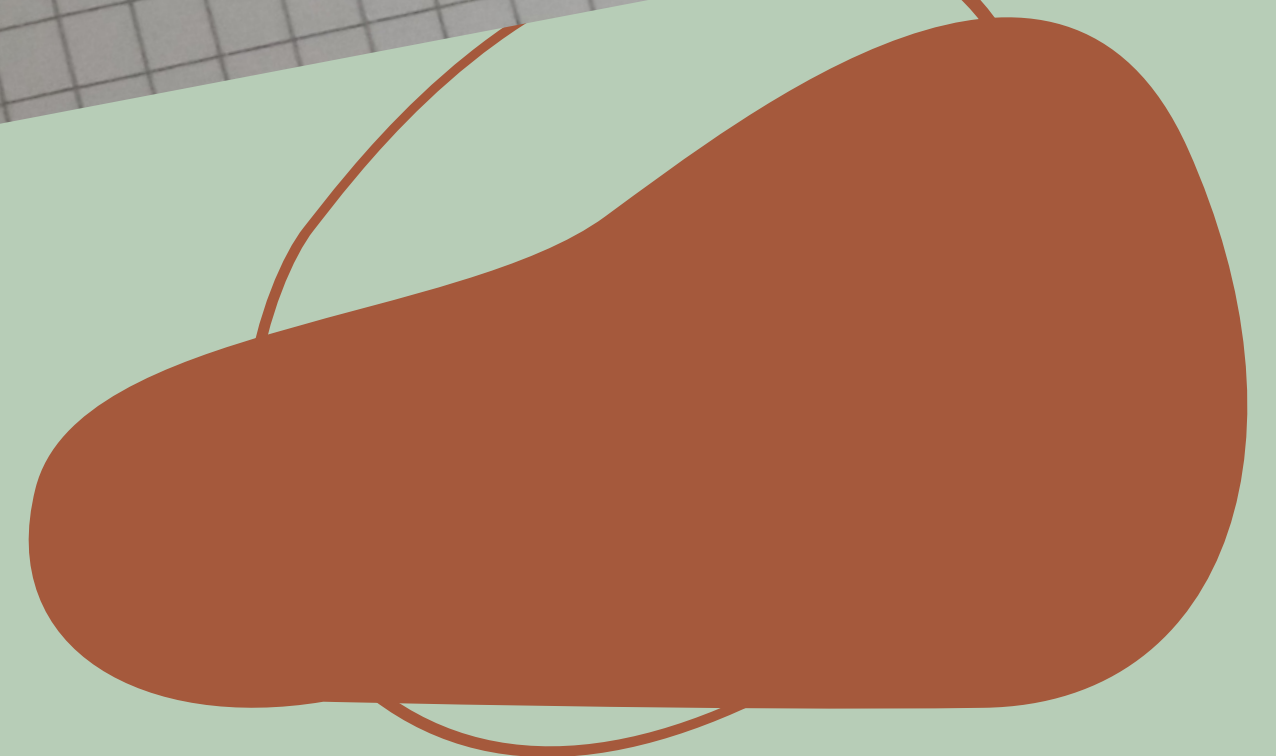
# Ci unisce perché

QUESTA RICETTA CI UNISCE  
PERCHÈ È DELLA NONNA DELLA  
NOSTRA COMPAGNA AGNESE.



# La sua storia

NONNA FRANCA ADORA I POMODORINI  
PICCADILLY ALLORA QUANDO ERA PICCOLA,  
LA SUA MAMMA CUCINAVA E LE HA  
INSEGNATO QUESTA RICETTA.





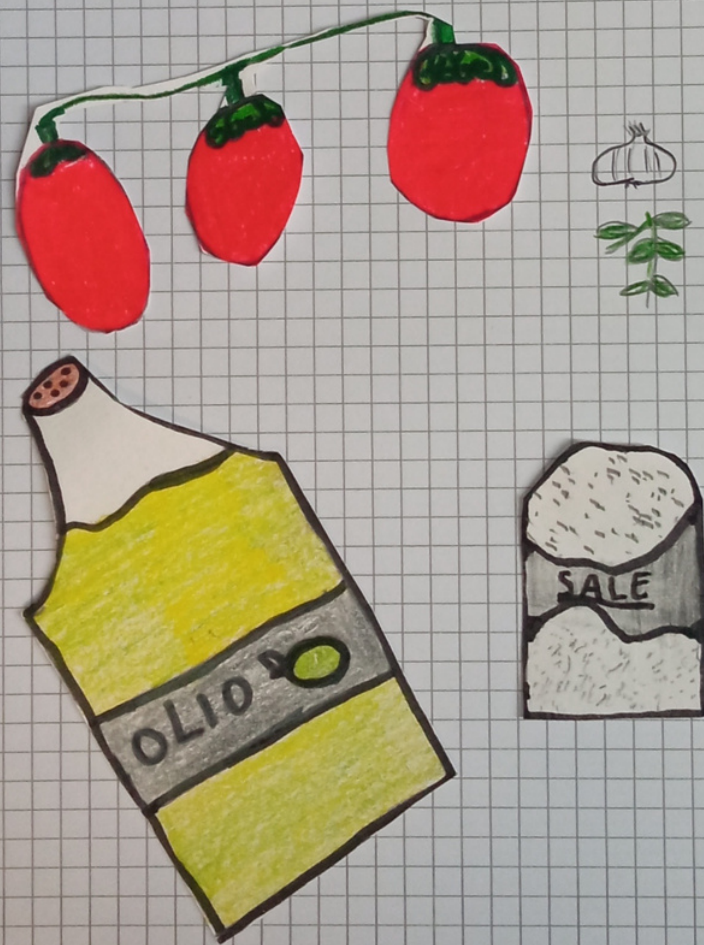
# Ingredienti e preparazione

RICETTA DI NONNA FRANCA:

## POMODORINI SOTT'OLIO

Ingredienti:

30 pomodorini piccanti, una  
becca d'aglio, olio d'oliva, origano  
& basilico, 2 vasetti di vetro, sale.



Procedimento:

laviamo bene i pomodorini e  
tagliarli a metà.

Mettoli a scolare per 15 minuti.

Prendere una ciotola e mettere i  
pomodorini, aglio tagliato a  
pezzettoni, un pizzico di sale,  
origano & basilico a piacere e  
condire con olio d'oliva, dopo  
aver mescolato bene mettere i  
pomodorini nei 2 vasetti e  
riempirli fino all'orlo con l'olio  
d'oliva e poi chiudere i  
vasetti.

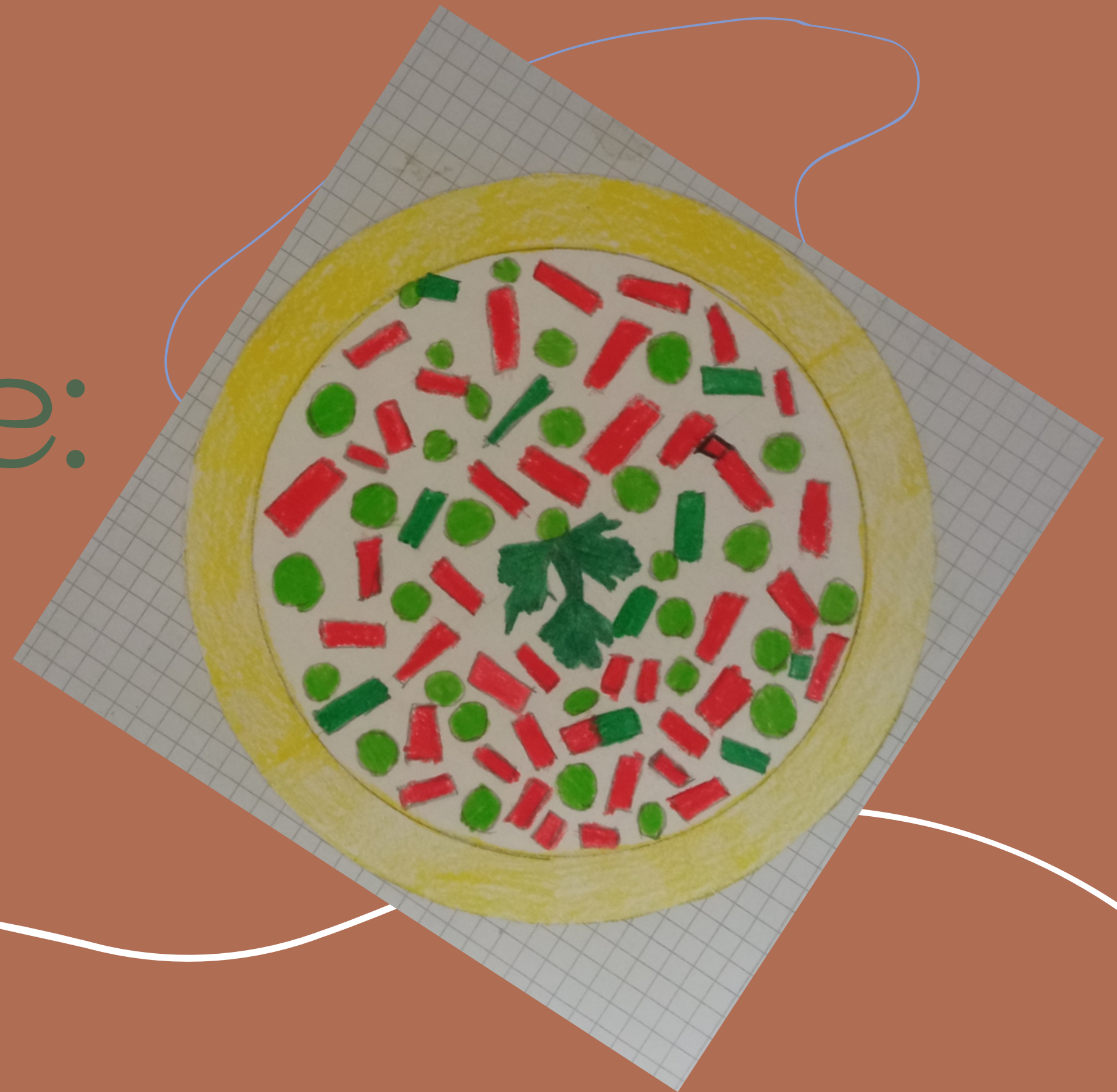
Prendere una pentola piena  
d'acqua, mettere dentro i vasetti e  
fali bollire per 30 minuti.

Sono buoni da mangiare  
da soli o con la bruschetta.





# Ricetta interculturale: Vinegret





# Ci unisce perché

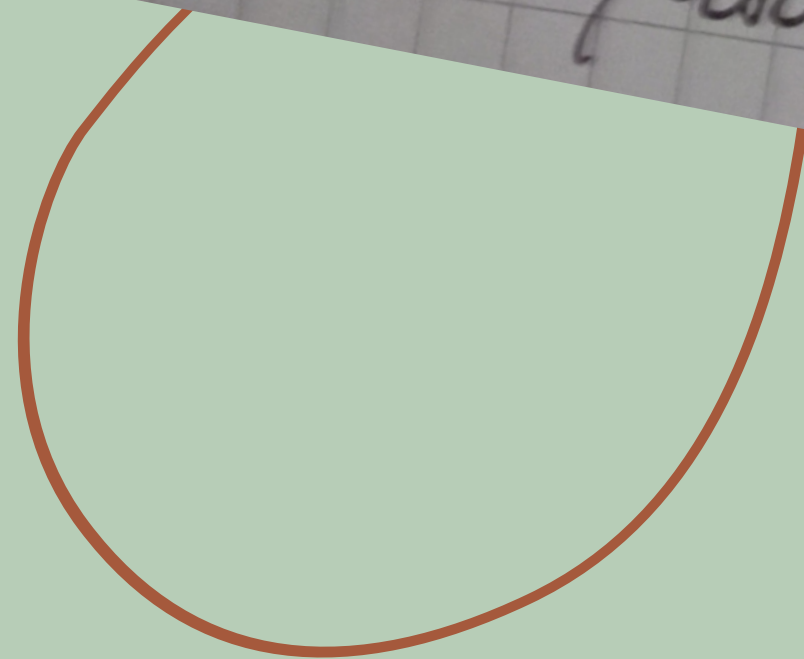
questa ricetta ci unisce perché è una  
ricetta russa della mamma del nostro  
compagno Alessandro.



# La sua storia



Loi mammas oli Oles<sup>senabre</sup>, Ters<sup>olse</sup>, olse  
picesole virevse in Russise e mangiavse  
questa picele.





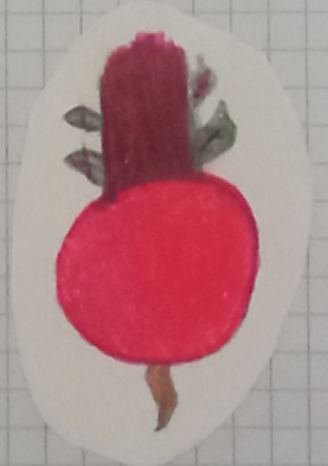





# Ingredienti e preparazione

## VINEGRET

Ingredienti:

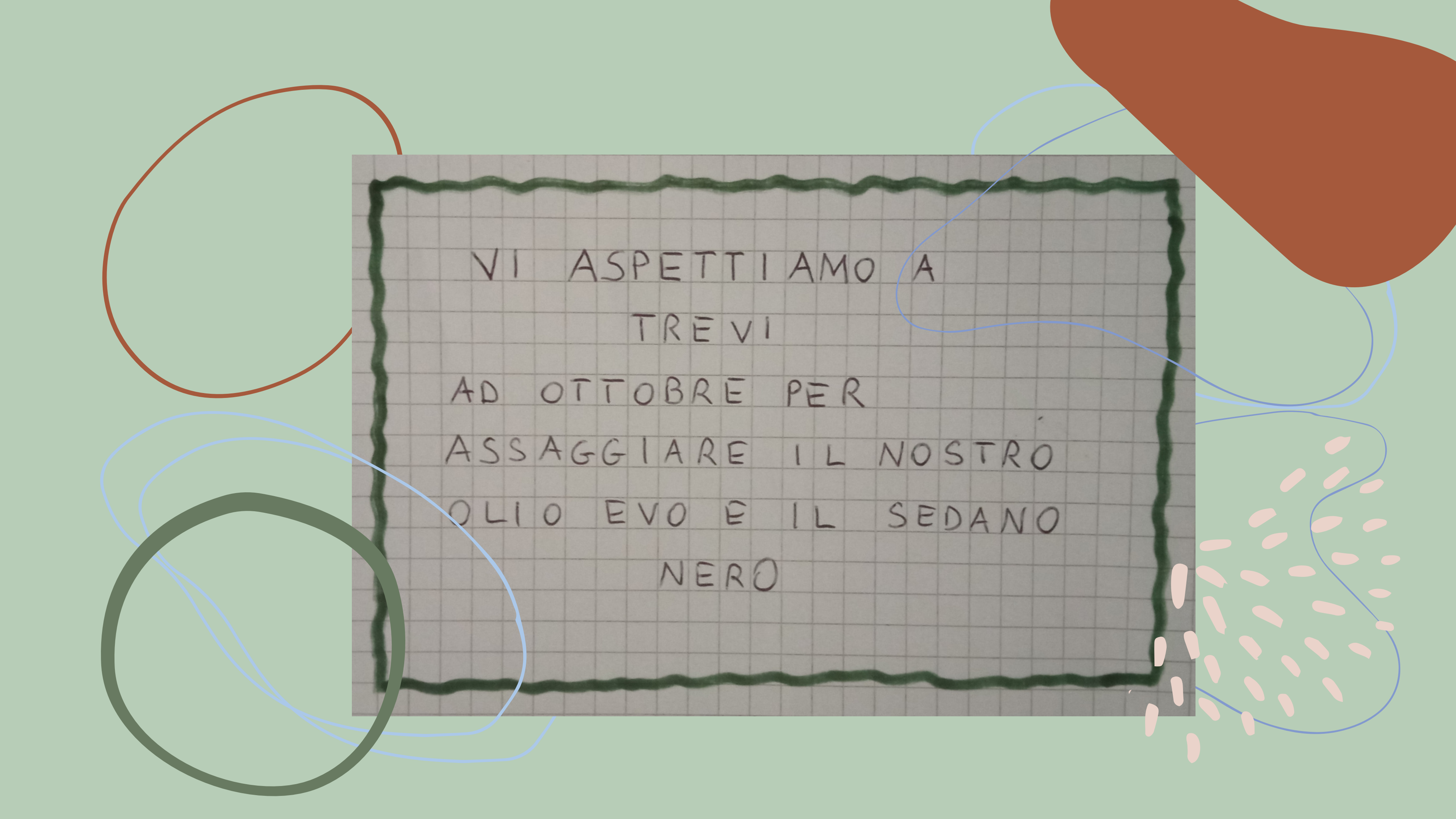
- 3 uova lesse 
- 3 patate lesse
- 6 cetrioli sottili diccati 
- 100 g. r. di piselli in scatola 
- Un pizzico di sale 
- 2 rape rosse lesse 
- Olio q. b. 

Procedimenti:

Togli le uova, le patate, i cetrioli e le rape a piccoli pezzi.

Miscela i piselli e condurci.



The image features a central rectangular area with a grey grid background, framed by a dark green, wavy border. The text is handwritten in black ink. To the left of the grid, there are several overlapping circles in orange, light blue, and dark green. To the right, there is a large, solid orange shape at the top and a cluster of small, light pink, teardrop-shaped elements at the bottom. The overall background is a light green color.

VI ASPETTIAMO A  
TREVÌ

AD OTTOBRE PER  
ASSAGGIARE IL NOSTRO  
OLIO EVO E IL SEDANO  
NERO