

A SCUOLA CON:



CONSORZIO DI TUTELA



PECORINO

UN PO' DI STORIA:

Sai che il Pecorino Sardo è uno dei formaggi più antichi della Sardegna?

Le prime notizie risalgono al 700. Allora il formaggio veniva prodotto da latte crudo o immergendo delle pietre roventi che riscaldavano il latte.

I formaggi di allora si chiamavano Bianchi, Rossi Fini, Affumicati, Fresa e Spiatatu. Di questi ancora oggi mangiamo i gustosi Rosso Fino e Affumicato, progenitori del Pecorino Sardo.

Tra la fine dell'800 e il 900, nella produzione del Pecorino Sardo vengono introdotti strumenti di controllo per l'igiene e la buona qualità del formaggio, come il termometro e la filtrazione del latte.

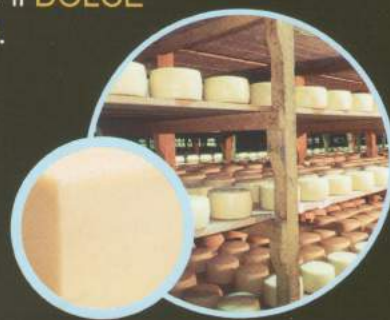
A partire dagli anni 60, la produzione del Pecorino Sardo diventa moderna e tecnologia, ma sempre nel rispetto degli insegnamenti della tradizione, quella che ci hanno tramandato i nostri nonni.



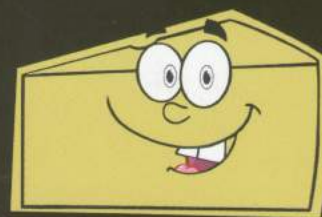
ONORE AL GUSTO!

Il Pecorino Sardo ottiene nel 1996 il riconoscimento comunitario della DOP - Denominazione di Origine Protetta! diventando così uno dei formaggi più tipici e rappresentativi della Sardegna. Prodotto solo con latte di pecora intero proveniente dalla zona di origine, il Pecorino Sardo è un ottimo formaggio da tavola e si presenta in due tipologie: il DOLCE e il MATURO.

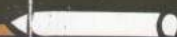
Il periodo di maturazione del Pecorino Sardo Dolce è compreso tra i 20 ed i 60 giorni



Il periodo di stagionatura del Pecorino Sardo Maturo è minimo di 2 mesi ma solitamente viene immesso al consumo non prima dei 4 mesi.



Dal 2 luglio 1996 la qualità del Pecorino Sardo DOP è garantita dal Consorzio di Tutela contro qualsiasi abuso, frode e contraffazione in commercio!! È buono e sicuro!



MA COME
RICONOSCERE LA
FORMA GIUSTA??



Tutte le FORME di Pecorino Sardo, Dolce e Maturo, una volta stagionate, vengono accuratamente controllate e, se rispondono ai requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, vengono contrassegnate con un timbro a inchiostro che riporta le iniziali maiuscole della Denominazione PS DOP

e il simbolo dell'azienda di produzione.

Il timbro può essere apposto sullo scalzo o sulla faccia delle forme, una o più volte.



MA NON È TUTTO!

Quando il prodotto è pronto per la vendita, le forme vengono nuovamente controllate

e, se sono conformi, vengono identificate

attraverso

una particolare etichetta

in cui è presente:



1 L'etichetta del produttore in cui è presente il marchio PECORINO SARDO DOP disposto a raggiera.



2

Un bollino numerato rilasciato dal Consorzio di Tutela che identifica univocamente ciascuna forma.

3 Il simbolo comunitario che contraddistingue le produzioni DOP.

3



Quindi per riconoscere la forma giusta guarda bene l'etichetta





...e ora parliamo di sana alimentazione

Il nostro corpo per crescere, funzionare e mantenersi in vita, ha bisogno di ENERGIA, così come un'automobile per muoversi ha bisogno di benzina.

Ognuno di noi può ottenere l'energia dai cibi per studiare, lavorare e giocare, mangiando correttamente e senza esagerare.

Variando i sapori e gli alimenti ci si tiene in salute e non ci si annoia. E si è pure più allegri!

LEGGI CON ATTENZIONE
E SCOPRI COME!!



Ecco a voi la piramide alimentare



Il nostro Ministero della Salute ci consiglia uno stile di vita corretto, con **TANTA ATTIVITÀ FISICA, CIBI FRESCHI E GENUINI** per una crescita sana ed equilibrata.

Nasce così la **PIRAMIDE ALIMENTARE**, uno schema che ci aiuta a capire quali alimenti possiamo mangiare tutti i giorni e quali con moderazione, perché il nostro corpo ha bisogno di tutti i principi nutritivi, ma in quantità diverse.

Per una alimentazione corretta è necessario non esagerare con gli alimenti che sono in cima alla piramide, mentre bisogna mangiare in abbondanza quelli che si trovano alla base.

MA OCCHIO ALLA BILANCIA!

Le calorie introdotte con i nostri cibi preferiti devono essere pari a quelle consumate, solo così saremo in forma perfetta.

Quando facciamo dello sport o fa freddo, consumiamo più energia e abbiamo bisogno di cibi nutrienti, come il pane, il latte o il formaggio.

Il formaggio infatti è un alimento energetico e ricco di proteine, vitamine e sali minerali. Il calcio e il fosforo aiutano le nostre ossa a svilupparsi e tenersi in salute; le vitamine rendono il nostro corpo più forte contro le malattie. Dunque viva il formaggio! Merenda o spuntino, il formaggio è un alimento con la giusta quantità di calorie, energia e sostanze nutrienti per essere sani e crescere in forma.



CONSORZIO DI TUTELA

PECORINO

CONSORZIO DI TUTELA

PECORINO

MAMME E PAPÀ

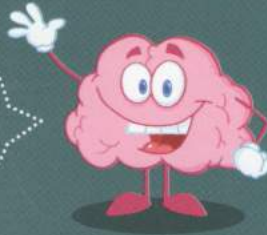
Sapete che il formaggio stagionato è la merenda perfetta per il vostro bambino?

Il formaggio è altamente digeribile, soprattutto se stagionato, perché durante la maturazione le proteine animali si frazionano, divenendo maggiormente assimilabili dall'organismo umano.



Ciao, sono il **CALCIO!**
Sono un sale minerale e servo a proteggere e far crescere le tue ossa. Mi trovi nel latte e nei suoi derivati, come il formaggio!

...e io sono il **FOSFORO!**
Ehi, anche io sono un sale minerale e servo al buon funzionamento del tuo sistema nervoso.



Ci siamo anche noi!
le **VITAMINE!** e serviamo a proteggere il tuo corpo! Ci trovi nella frutta e verdura.



CONSORZIO DI TUTELA



PECORINO