

Il mio
AMICO
Grana Padano



Il mio Quaderno Grana Padano

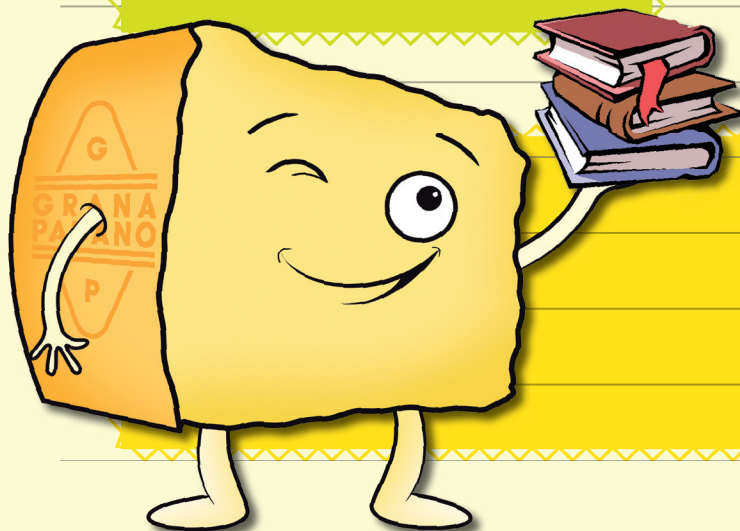
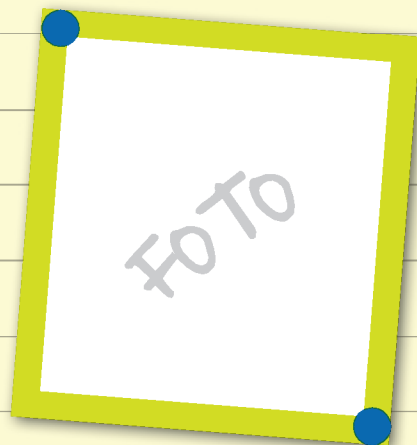
Mi chiamo.....

.....

Ho.....anni

Frequento la.....

della Scuola.....



Note



- Il mio amico Grana Padano -

► CIBO E SALUTE	pag. 2	► DAL PRATO AL LATTE	pag. 16
FABBISOGNI ALIMENTARI	pag. 3	COME DEVE ESSERE UNA STALLA	pag. 17
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	pag. 4	LA MUNGITURA E IL LATTE	pag. 18
GIOCO "TROVA LA PAROLA NASCOSTA"	pag. 5	GIOCO "COLORA GLI SPAZI"	pag. 19
► ACCADDE ATTORNO ALL'ANNO MILLE	pag. 6	► LE FASI DI LAVORAZIONE - 1	pag. 20
MONACI E MONASTERI	pag. 7	LE FASI DI LAVORAZIONE - 2	pag. 21
LA RICETTA DEL GRANA PADANO	pag. 8	LE FASI DI LAVORAZIONE - 3	pag. 22
GIOCO "IL REBUS"	pag. 9	LE TRE STAGIONATURE DELLA QUALITA'	pag. 23
► CASEUS VETUS	pag. 10	LE FASI DI LAVORAZIONE - 4	pag. 24
GIOCO: "TROVA LE DIFFERENZE"	pag. 11	DOP: GARANZIA DI QUALITA'	pag. 26
		GIOCO: "UNISCI I PUNTINI"	pag. 27
► LA ZONA DI PRODUZIONE	pag. 12	► IL CONSORZIO DI TUTELA	pag. 28
LA PIANURA PADANA	pag. 13	LO SAPEVATE CHE..	pag. 29
L'ALIMENTAZIONE DEI BOVINI	pag. 14	MAMMA CHE FAME!	pag. 30
GIOCO "IL LABIRINTO"	pag. 15	GIOCO: "IL GRANA PADANO A MODO MIO"	pag. 33
		APPUNTI	pag. 34
		SOLUZIONI DEI GIOCHI	pag. 35



Cibo E Salute

Per una sana alimentazione

Il corpo umano è come una macchina e va continuamente alimentata con l'assunzione di tutti i principi nutritivi di cui ha bisogno, nelle giuste dosi e combinazioni. Nutrirsi correttamente significa anche prevenire ed evitare molte malattie.



E' giusto mangiare correttamente

Soprattutto per i bambini e i ragazzi il cibo ha un ruolo fondamentale per un armonico sviluppo psico-fisico e per un miglior rendimento scolastico.



Fabbisogni Alimentari



La Catena Alimentare

Nell'ambiente in cui viviamo le forme di vita vegetali e animali costituiscono un **ecosistema** che comprende l'insieme delle **relazioni tra tutti gli esseri viventi** con l'aria, l'acqua e il terreno. All'interno di questi ecosistemi ogni pianta e ogni animale fanno parte di una **catena alimentare**.

Che cosa serve al nostro corpo?

Un'alimentazione corretta deve provvedere a sostenere il corpo con il "combustibile" (**carboidrati** e **grassi**), con i "mattoni" per edificare la propria struttura (**proteine**), con i **sali minerali** e le **vitamine** e, infine, con l'**acqua**, l'elemento che costituisce il fondamento di tutte le cellule.





Caratteristiche Nutrizionali

GRANA PADANO DOP: UN ALIMENTO PER LA SALUTE E IL BENESSERE

Grana Padano è un alimento completo, ricco di nutrienti strategici, utili per un'alimentazione sana ed equilibrata in tutte le età della vita.

Le Proteine

Nel Grana Padano ci sono le proteine importanti del latte, in gran parte dette "nobili" perchè di alto valore biologico: 8 gr di proteine ricoprono circa il 59% del fabbisogno giornaliero di bambine e bambini di 3 anni intorno ai 16 chilogrammi di peso. Le proteine sono molto importanti per la crescita perchè sono i mattoncini con cui si costruiscono gran parte degli organi e sistemi dell'organismo umano; basti pensare che di proteine sono fatti i muscoli.

Assenza di lattosio

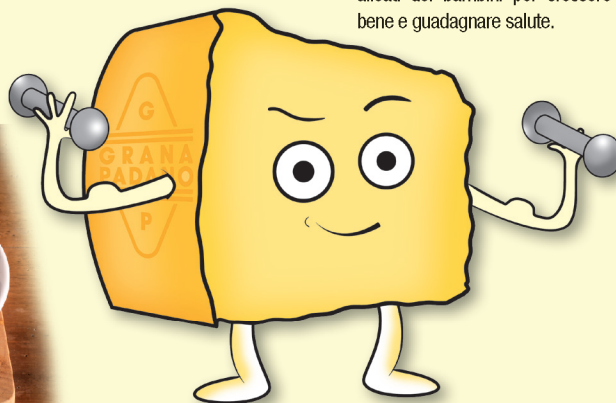
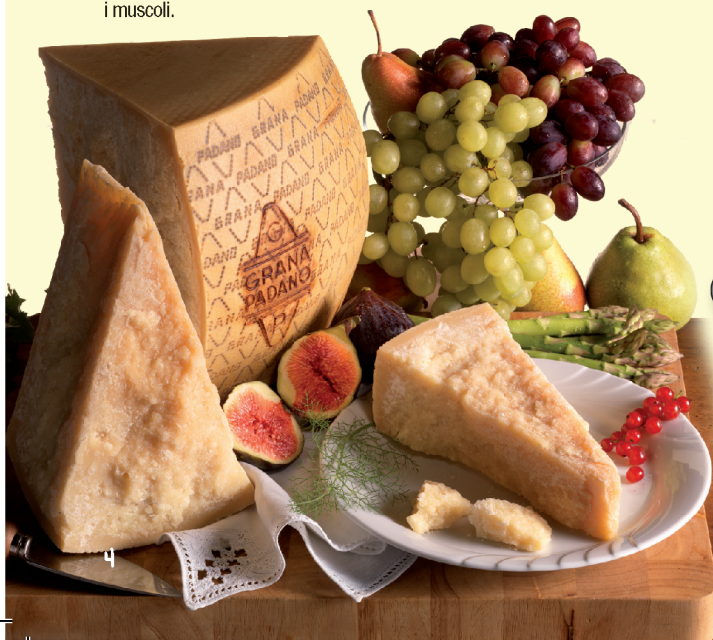
Durante la stagionatura il lattosio contenuto nel latte fermenta e viene trasformato in acido lattico. Pertanto il Grana Padano può essere consumato anche dai bambini intolleranti al lattosio.

Pochi grammi, tanti nutrienti

Inserito nella corretta e variata alimentazione, il Grana Padano è un ottimo alimento che garantisce l'apporto di proteine di alto valore biologico, tante vitamine e minerali che aiutano a raggiungere la quantità giornaliera di macro e micronutrienti raccomandati dai nutrizionisti. Prendiamo ad esempio 25 gr di Grana Padano: in questa quantità (poco più di 2 cucchiaini da cucina se grattugiato o qualche scaglia) ci sono 8 gr di proteine, 4 gr di grassi saturi, 2 gr di grassi insaturi (quelli buoni), tante vitamine del gruppo B, la vitamina A e tanti minerali come il calcio e lo zinco.

Tanti minerali essenziali

25 gr di Grana Padano contengono quasi 300 mg di calcio, una quantità notevole se si pensa che il fabbisogno di un bambino di 7 anni è di 1100 mg, più del 26% di tutto il calcio di cui ha bisogno in una giornata; percentuale che arriva fino al 42% del fabbisogno giornaliero in un bambino di 3 anni. Il calcio è un minerale importante per la crescita dello scheletro e dei denti, ma non solo, questo minerale svolge altre importantissime funzioni nell'organismo e una sua carenza può creare problemi anche da grandi, in particolare per le adolescenti. Questo formaggio è inoltre ricco di minerali come zinco, selenio e fosforo, importanti alleati dei bambini per crescere bene e guadagnare salute.



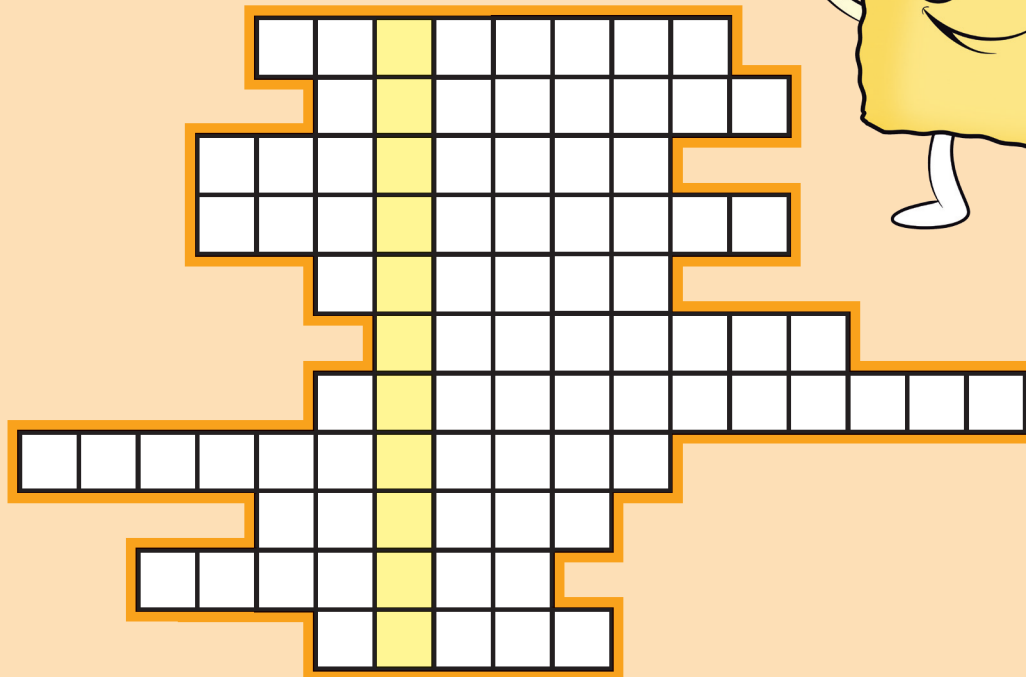
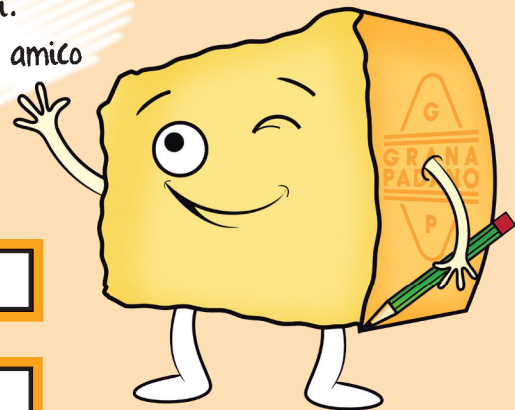
Gioca con GRana Padano



TROVA LA PAROLA NASCOSTA

Riordina le sillabe confuse e inseriscile nelle caselle in basso in modo da formare i nomi dei nutrienti.

Nella colonna evidenziata apparirà il nome del tuo amico sempre in...forma!



A BOICAL CAR CI CIO DI DIO DRA GNE GRAS IO LE LI LI MA MI MI
MI NE NE NE NIO NOA PO PRO RA SA SE SI SIO SIO TA TAS TI TEI VI

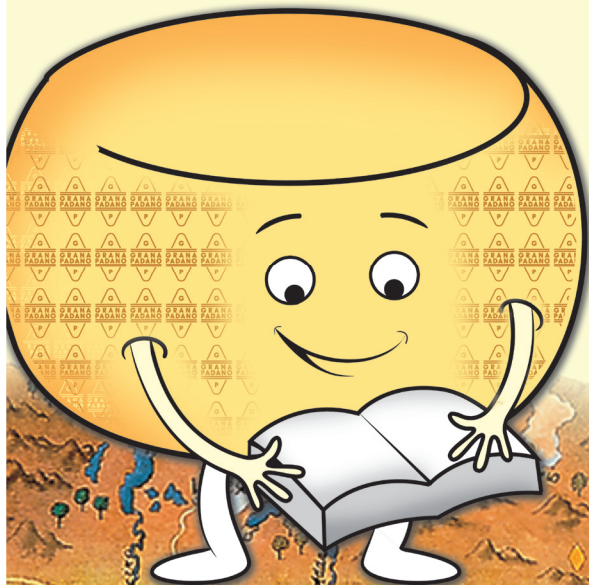


Accadde attorno all'anno mille

Quant'è lunga la storia del Grana Padano

Molti secoli fa la Pianura Padana, oggi così ben coltivata, era coperta da una immensa e fittissima foresta e attraversata da numerosi corsi d'acqua che nelle aree più basse formavano paludi e acquitrini. Nel Medioevo l'Italia del nord conobbe un lungo periodo di decadenza e povertà e la gente abbandonava le campagne che aveva abitato per secoli...

...Questo avveniva dopo l'arrivo dei barbari, che, con le loro invasioni, posero fine al periodo di dominio e ricchezza dell'Impero Romano.



Monaci e Monasteri



Attorno al XII secolo furono fondati numerosi monasteri. Uno di questi l'Abbazia di Chiaravalle, situata nell'omonima località nei pressi di Milano.

I monaci che vi si insediarono erano i cistercensi, che obbedivano alla regola di S. Benedetto "ora et labora" (prega e lavora). Si deve a loro l'imponente opera di prosciugamento delle paludi e di disboscamento delle foreste che ricoprivano gran parte della pianura del Po.

Il recupero delle terre favorì lo sviluppo di allevamenti bovini con la conseguente produzione di latte che risultò superiore alle necessità quotidiane.

Diventò quindi indispensabile trovare un modo per conservare quello che non veniva consumato.





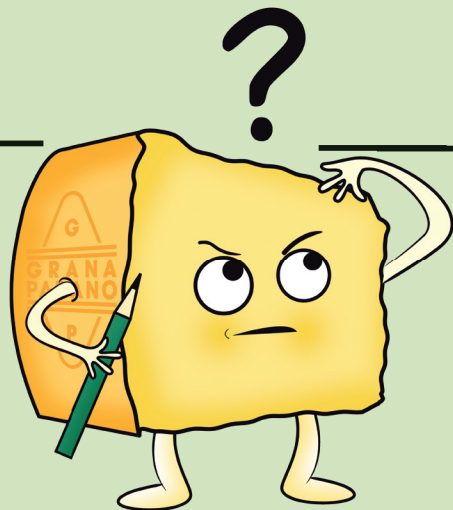
La Ricetta del Grana Padano

I monaci misero quindi a punto una ricetta che, partendo dal latte e utilizzando una sostanza ricavata dallo stomaco dei vitelli lattanti (caglio), permetteva di ottenere un formaggio che, lasciato riposare, col tempo diventava sempre più buono.

La ricetta del caseus vetus, che vuol dire “formaggio vecchio”, come inizialmente si chiamava, venne trascritta su pergamene: era nata la ricetta del futuro Grana Padano.



Gioca con noi!



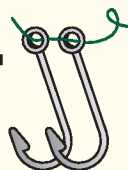
IL REBUS
Risolvi il rebus e scoprirai
la frase nascosta!



PADANO,

MOLTE

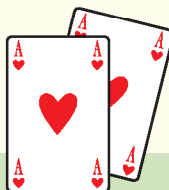
VIT



NE,

POCHI

GR



.....
Scrivi la tua soluzione



Caseus Vetus



Il “casaro” è colui che conosce i segreti
per fare il miglior formaggio.

Ecco il manoscritto originale tratto da un
libro del 1550 di Agostino Gallo

“Venti giornate nell’agricoltura et de piaceri de la villa”

CASEUS VETUS

Si versano 20/25 pesi di latte spannato in caldaia

Si scaldano fino a “soffrire il braccio nudo”

Si pone un'oncia di buon caglio ben sminuzzato in acqua

Si mette tanto zafferano, quanto starebbe sopra un quattrino

Com'è cagliato il latte, si rompe col bastone tondo

Poi il “casaro”, pulito di bucato, rimescola con le mani, rivolgendo
la massa al fondo della caldaia ch'ei conosse essa egualmente cotta

La leva fuori cacciandovi sotto un panno ben bianco

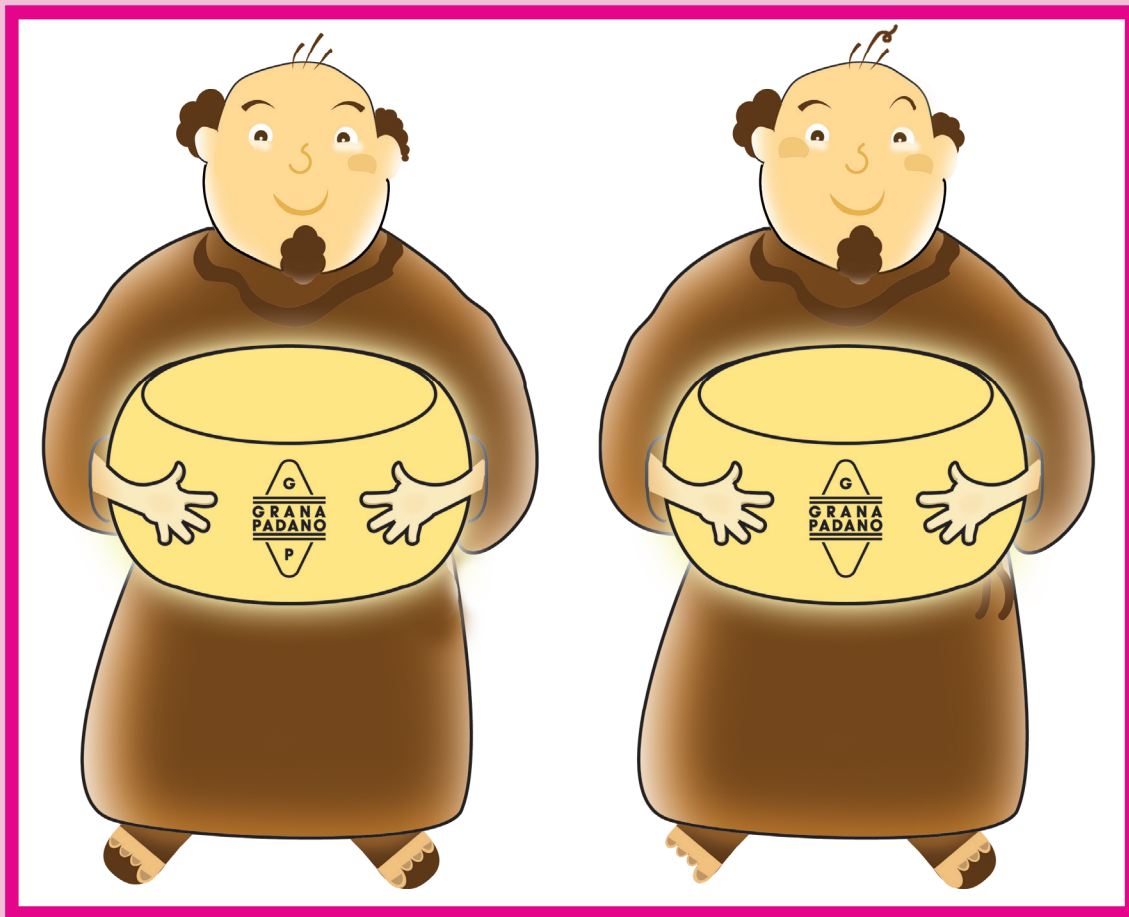
Infine la pone nella fascia di legno sopra del pressore
acciocché esca tutto il siero del latte superfluo

La mattina seguente lo si porta sopra le “scalere”

Poi lo si volge ogni giorno e lo si netta con uno straccio ogni tre giorni,
per 25/30 giorni si continua così finché il formaggio si è ben indurito

Si pongono le forme in luogo asciutto e ventilato per permettere
una stagionatura che porti a resistere molto tempo

Gioca con Grana Padano



TROVA LE DIFFERENZE

Trova i 7 particolari differenti tra questi due disegni...quasi uguali!



La Zona di Produzione



La Pianura Padana, la più estesa della nostra penisola, è il luogo in cui si produce il Grana Padano. In quest'area del nord Italia, anche in passato le favorevoli situazioni sociali ed economiche hanno permesso lo sviluppo della zootecnia e dell'industria lattiero-casearia.

Nella Pianura Padana sono sorti allevamenti che ospitano un numero molto elevato di animali.

Il clima è freddo e piovoso d'inverno e caldo e umido d'estate. I terreni sono fertili e adatti alla crescita di abbondanti essenze prative, utilissime per il nutrimento delle bovine da latte.

La Pianura Padana



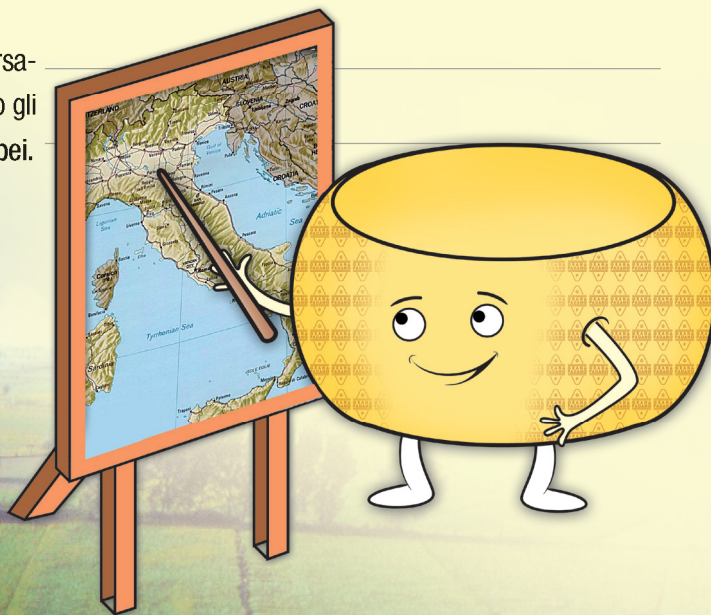
La Pianura Padana è ricca d'acqua e percorsa da un'intricata rete di fiumi e canali.

Nei secoli l'uomo ha imparato ad utilizzare quest'acqua per irrigare la terre e questo ha permesso la crescita di grandi prati e l'allevamento di numerosi capi di bestiame.

Le numerose vie di comunicazione che attraversano le regioni del nord Italia hanno sempre favorito gli scambi commerciali, anche con altri Paesi europei.

Le Alpi incorniciano la pianura del Po, sbarrando la strada ai venti freddi che vengono dal nord.

I laghi, i grandi e piccoli fiumi che la attraversano permettono l'irrigazione dei prati anche nelle stagioni più secche.





L'alimentazione dei bovini

ERBA MEDICA E MAIS

Le fertili pianure solcate dal Po permettono la coltivazione di grandi prati di erba medica e di ampi appezzamenti di mais.

Entrambe le colture sono alimenti ad alto valore nutritivo per le bovine da latte.

La medica viene essiccata per ottenere foraggio altamente proteico, mentre il mais, o granoturco, diventato una coltura tipica dell'area padana, un foraggio dall'alto valore energetico, ideale per la razione alimentare giornaliera delle bovine per ottenere un latte idoneo alla produzione del Grana Padano.

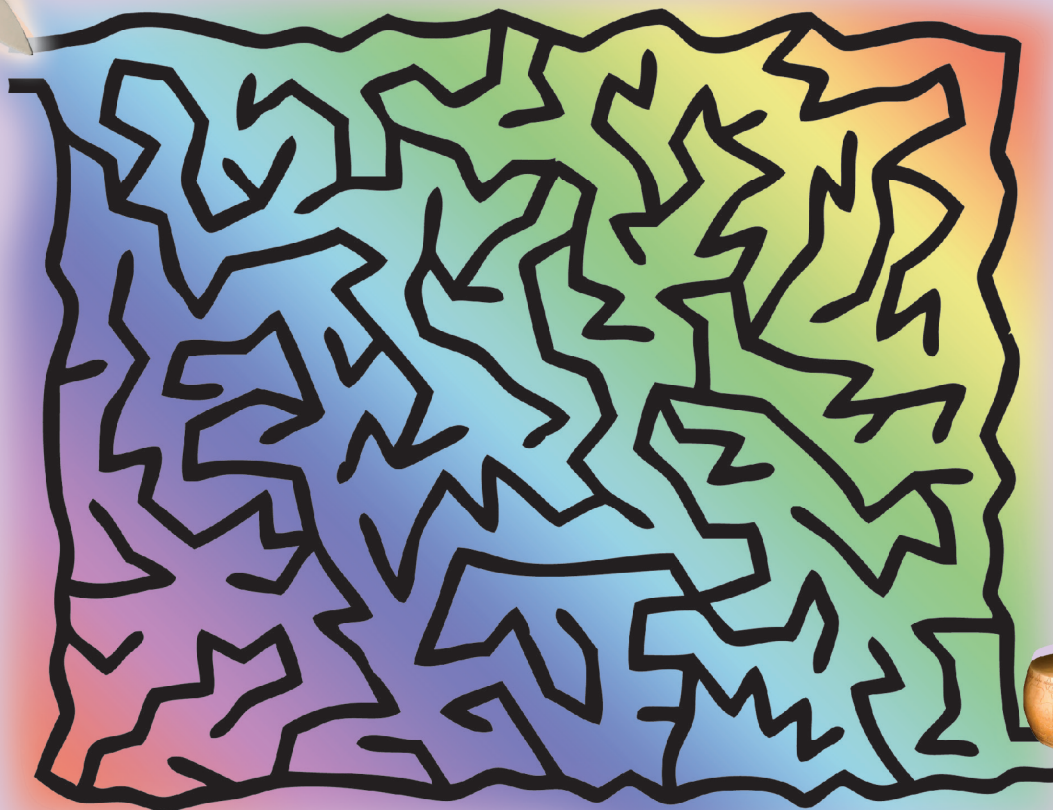


Gioca con GRana Padano



IL LABIRINTO

ARRIVERA' il coltellino a tagliare la forma di GRana Padano?
Segna con una linea il percorso di collegamento



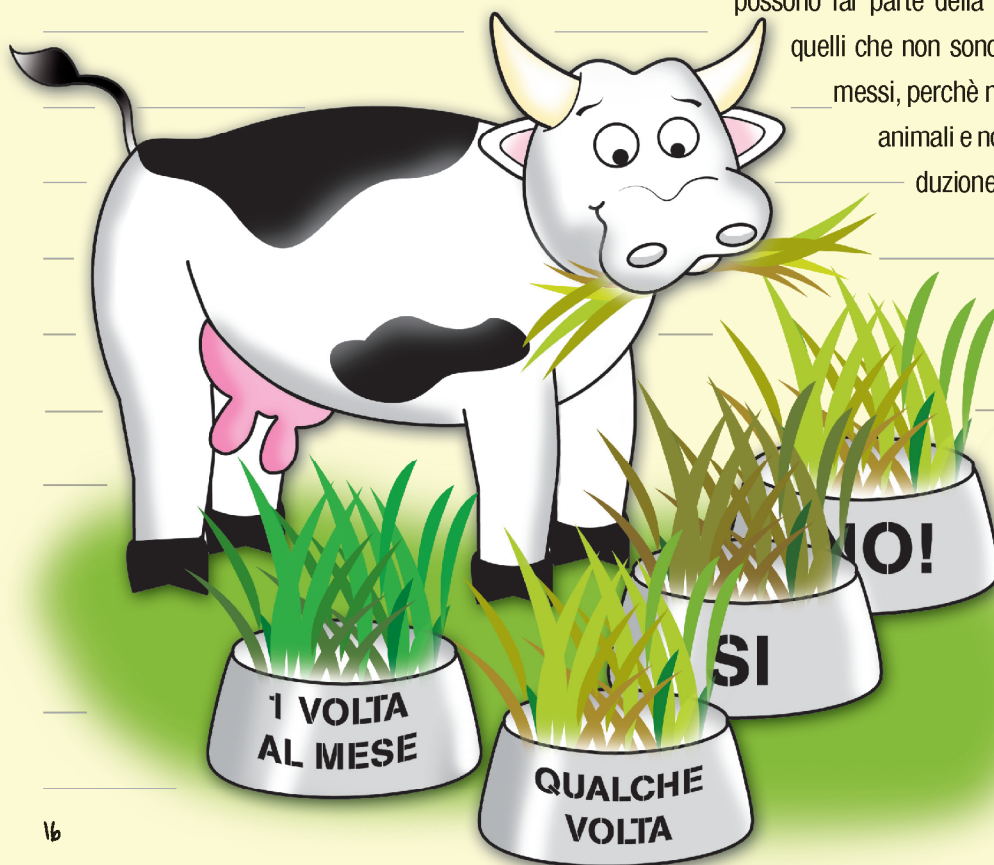


Dal prato al latte

Oggi le bovine da latte sono ben nutrite e allevate in condizioni di alto benessere.

La qualità e la quantità del latte prodotto dipendono moltissimo dagli alimenti somministrati alle bovine.

Il Disciplinare di produzione del Grana Padano è il documento che elenca le severe regole che devono rispettare gli allevatori e i produttori del Grana Padano. Nel Disciplinare sono elencati gli alimenti che possono far parte della razione alimentare e quelli che non sono assolutamente ammessi, perchè nocivi alla salute degli animali e non permettono la produzione di buon latte.



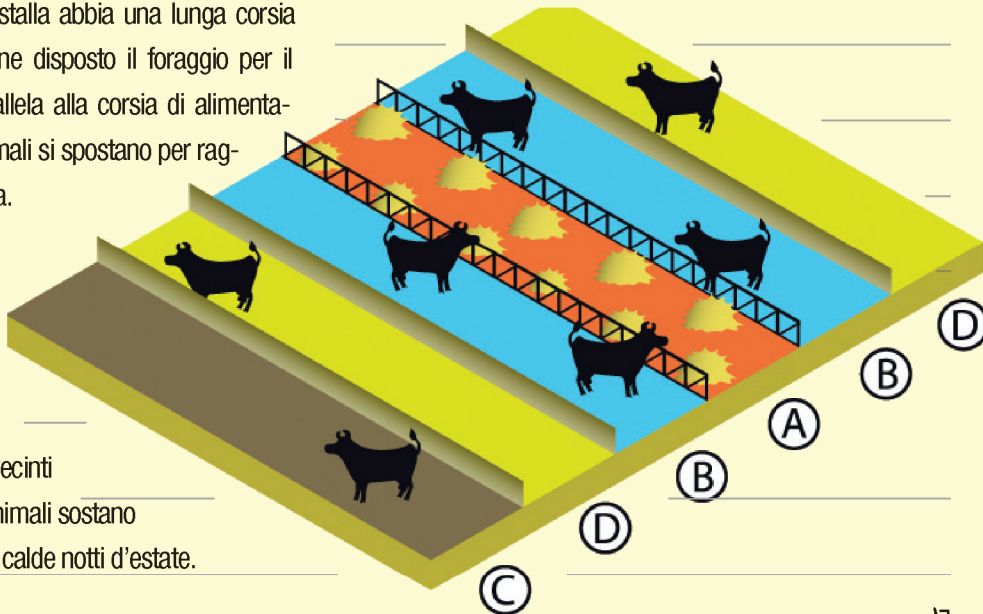
Come deve essere una stalla



Le stalle in cui si produce il latte destinato a Grana Padano sono studiate per permettere agli animali di spostarsi a piacimento e di scegliere il momento del pasto, del riposo, per muoversi e per uscire all'aperto.

E' importante che la stalla abbia una lunga corsia centrale (A), dove viene disposto il foraggio per il pronto consumo, parallela alla corsia di alimentazione (B), dove gli animali si spostano per raggiungere la mangiatoia.

L'area di riposo (D), dotata di cuccie dove gli animali sono tranquilli e non si sporcano, comunica con i recinti esterni (C), in cui gli animali sostano volentieri, specie nelle calde notti d'estate.





La mungitura e il latte

Mentre una volta si mungeva a mano, ai giorni nostri è tutto meccanizzato. Per ottenere migliori condizioni igieniche e risparmio di tempo e di energie, oggi si usano mungitrici meccaniche.

Il latte per la produzione del Grana Padano si ottiene da bovine che vengono munte due volte al giorno, una al mattino presto e una nel pomeriggio.



Il latte appena munto viene raccolto in un contenitore e analizzato per conoscerne la composizione.

Solo il latte con le migliori caratteristiche viene inviato al caseificio e utilizzato per la produzione del Grana Padano.



Gioca con Grana Padano



COLORA GLI SPAZI

Riempi gli spazi con i colori dei puntini e apparirà un simpatico disegno!



Le fasi di lavorazione - 1

Dal latte...al Grana Padano

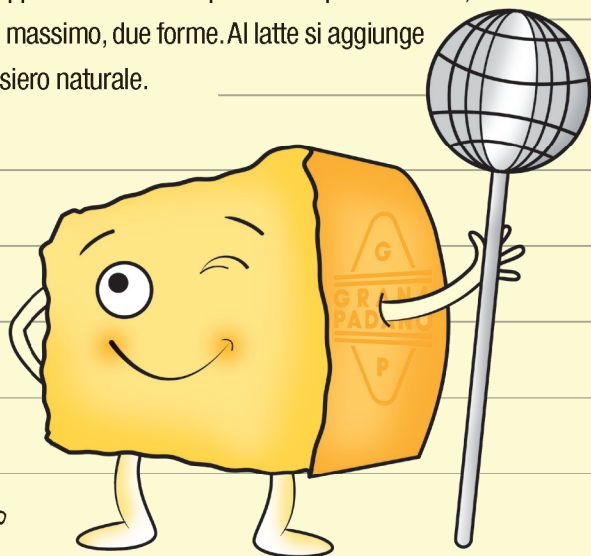
Il Grana Padano è un formaggio DOP che, come prevede il Disciplinare Produttivo, deve essere prodotto con latte crudo di vacca, proveniente da non più di due munte giornaliere e prodotto solo in caseifici autorizzati dal CSQA (ente unico per la certificazione del formaggio Grana Padano).

Il latte viene riscaldato a 31-33 C°, addizionato di caglio di vitello per la coagulazione.

La cagliata è rotta e cotta tra i 53 e i 56 C° sotto agitazione.

La massa caseosa rassoda circa un'ora sul fondo della caldaia.

Il latte parzialmente scremato per decrematura naturale è trasferito in caldaie tradizionali in rame a doppio fondo della capacità tale per ricavarne, al massimo, due forme. Al latte si aggiunge il siero naturale.



Le fasi di lavorazione - 2



Formatura

Giunto il momento dell'estrazione, gli operatori, usando una pala e un telo ("schiavino"), sollevano la forma all'interno della caldaia in modo da poterla dividere in due parti uguali (le due "forme gemelle") ognuna delle quali viene avvolta in una tela di canapa o di iuta.

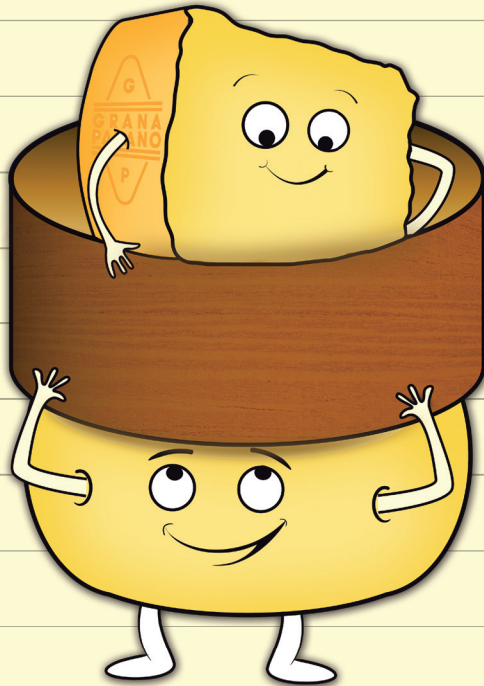
A questo punto ogni nuova forma viene racchiusa in una "fascera", un tempo di legno, oggi di teflon, tenuta ben stretta e pressata da un pesante disco dello stesso materiale.

Dopo circa otto ore dalla "messa in forma", tra la fascera e la parte laterale della forma (scalzo), è inserito un altro fascio di plastica: lo stampo.

Lo stampo porta in rilievo i marchi di origine della forma:

- il quadrifoglio con il numero di matricola del caseificio,
- la sigla della provincia e il mese di produzione
- le piccole losanghe punteggiate, simbolo del Grana Padano, distribuite su ogni parte della crosta

Dopo circa 24 ore la fascera di teflon è sostituita con una fascera di acciaio, costellata di piccoli fori e leggermente bombata. In un paio di giorni dà al formaggio la definitiva forma.





Le fasi di lavorazione - 3

Salatura e stagionatura

Il formaggio viene quindi immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni.

Dopo l'asciugatura in un locale adatto, inizia la stagionatura dai 9 mesi in poi in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e della aerazione necessarie.



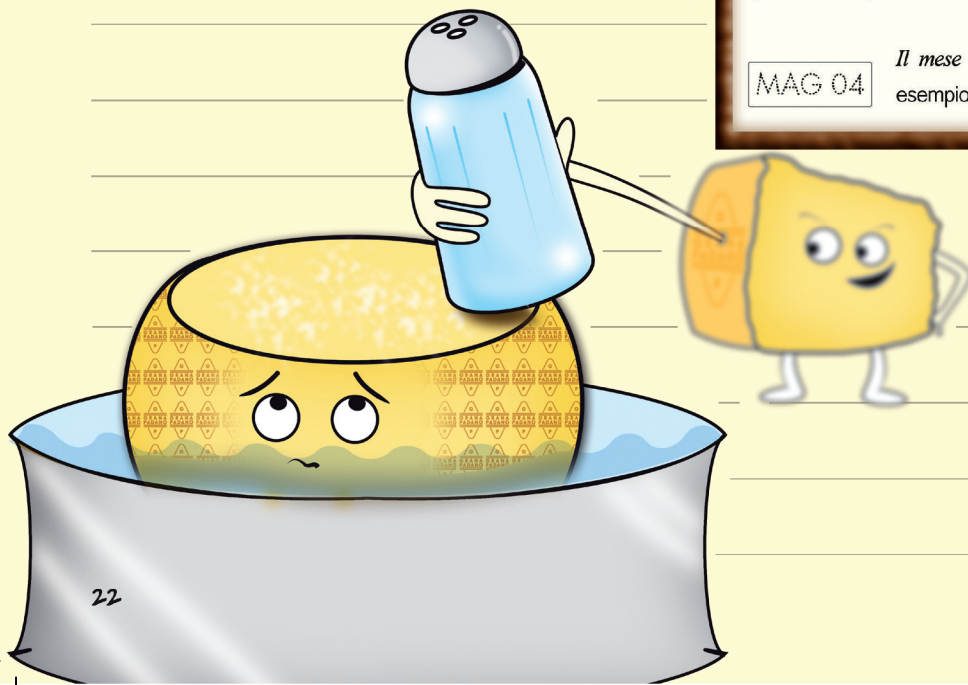
Quadrifoglio: impresso sulla crosta, indica l'origine del formaggio. Contiene la sigla della provincia, il numero di matricola del caseificio e l'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta).



Piccole losanghe: impresse sull'intera crosta dello scalzo, riportano alternativamente la dicitura "GRANA" e "PADANO" e permettono di identificare il formaggio quando viene porzionato e venduto a pezzi.

MAG 04

Il mese e l'anno di produzione: per esempio 'MAG 04' per Maggio 2004.



Le tre stagionature della qualità



La stagionatura è il periodo di maturazione durante il quale il formaggio invecchia, subendo una serie di mutamenti fisici, chimici e microbiologici che ne migliorano le proprietà organolettiche.

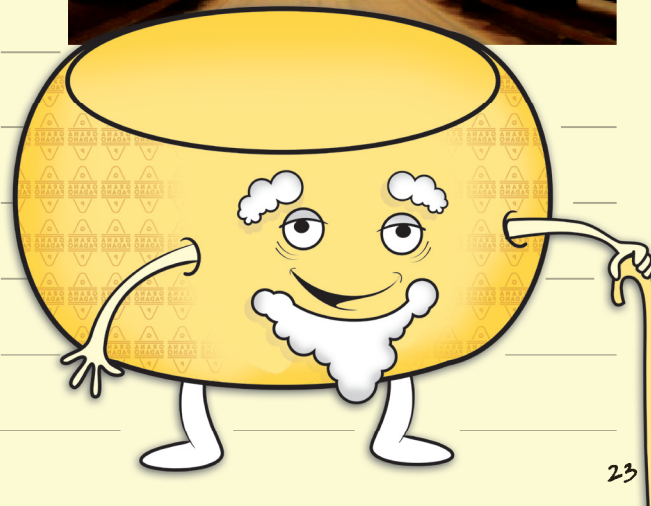
Più Grana Padano è stagionato, più diventa asciutto e il suo gusto si fa più raffinato e intenso.

Grana Padano è venduto dopo un minimo di 9 mesi di stagionatura, arriva sulle tavole di tutto il mondo ben più invecchiato.

Tre sono le categorie di stagionatura previste dal Disciplinare di produzione:

- Grana Padano DOP dal gusto delicato con non più di 16 mesi di stagionatura
- Grana Padano DOP oltre 16 mesi dal sapore più deciso e dalla consistenza più friabile
- Grana Padano DOP Riserva oltre 20 mesi dal sapore più ricco e intenso

Le forme stagionate oltre 20 mesi ricevono il marchio a fuoco Riserva.





Le fasi di lavorazione - 4

La battitura e la marchiatura

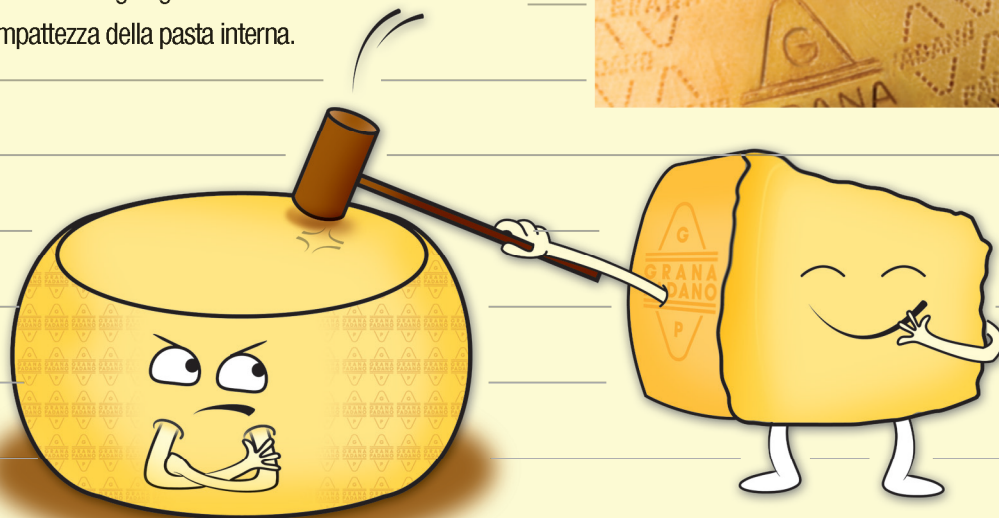
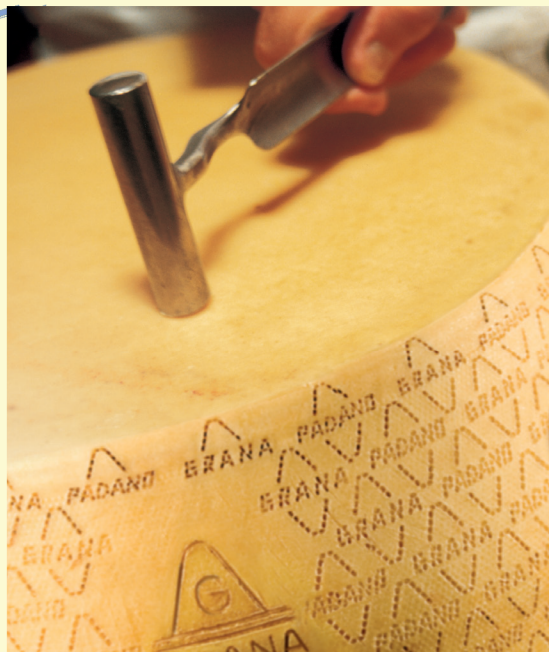
Dopo 9 mesi di stagionatura è il momento di vedere se il formaggio è diventato davvero Grana Padano.

Le forme di Grana Padano vengono esaminate con i tradizionali strumenti di controllo: il martelletto, l'ago, la sonda e, per eventuali e ulteriori accertamenti, la spaccatura.

L'operazione più importante e interessante è comunque la "battitura delle forme".

Il tecnico aiutandosi con uno speciale martelletto batte la forma su tutta la sua superficie.

Se al tecnico giunge un suono uniforme conferma la compattezza della pasta interna.





segni che mascherano i rombi e il quadrifoglio che altrimenti identificherebbero come Grana Padano un formaggio che non lo è diventato.

Se superano tutte le prove di qualità, le forme ricevono il marchio a fuoco che garantisce la qualità del Grana Padano DOP. Il marchio viene applicato sulle forme dai tecnici del Consorzio di Tutela e su disposizione dell'ente certificatore.

Senza questo marchio il formaggio non può essere denominato nè venduto come Grana Padano DOP. Inoltre la riproduzione del marchio deve comparire su tutte le confezioni di grattugiato e di porzionato.

Le forme che al controllo finale della battitura non risultano conformi ai requisiti qualitativi e commerciali necessari vengono "retinate", cioè ricoperte da

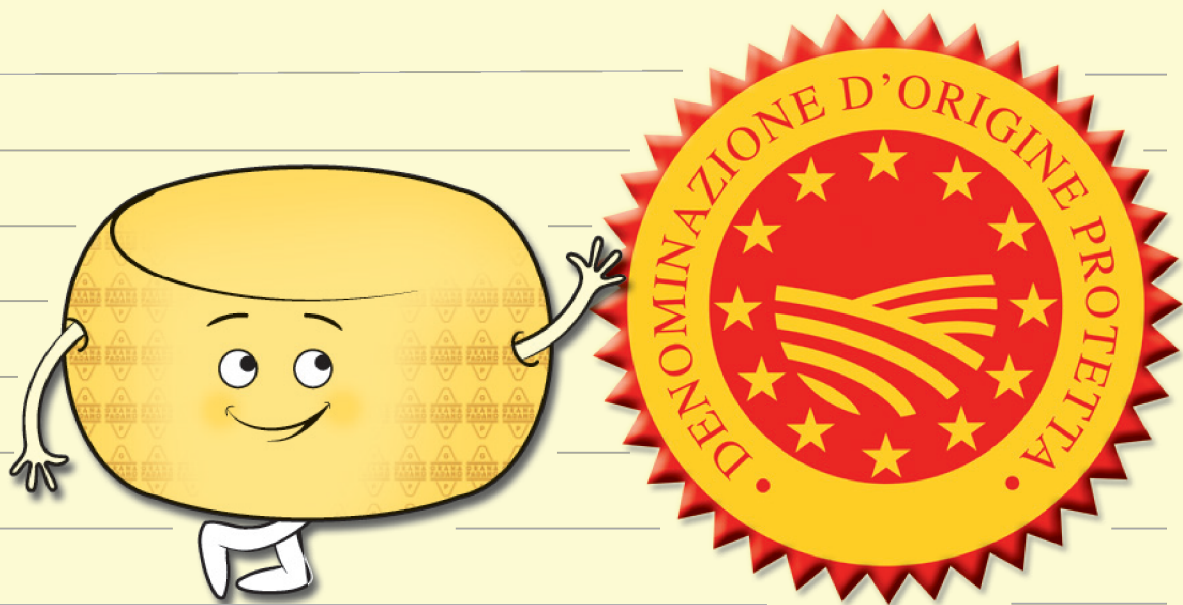




DOP: Garanzia di qualità

Nel 1996, l'Unione Europea concede al Grana Padano la **Denominazione di Origine Protetta**, il marchio che garantisce l'origine, la qualità del latte, il metodo e la zona di produzione.

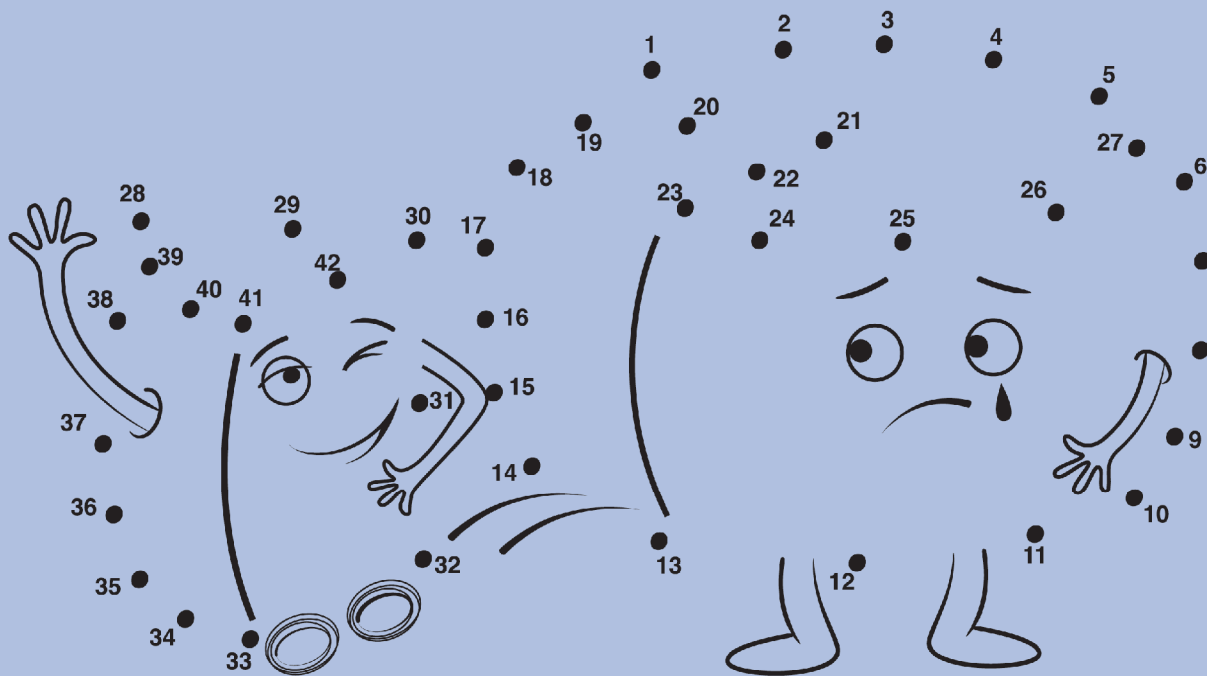
Questo riconoscimento ha reso il Grana Padano uno dei prodotti italiani più apprezzati nel mondo.



Gioca con GRANA Padano



UNISCI I PUNTI
dall'1 al 42 e scoprirai una simpatica gag di Spicchio e Forma!





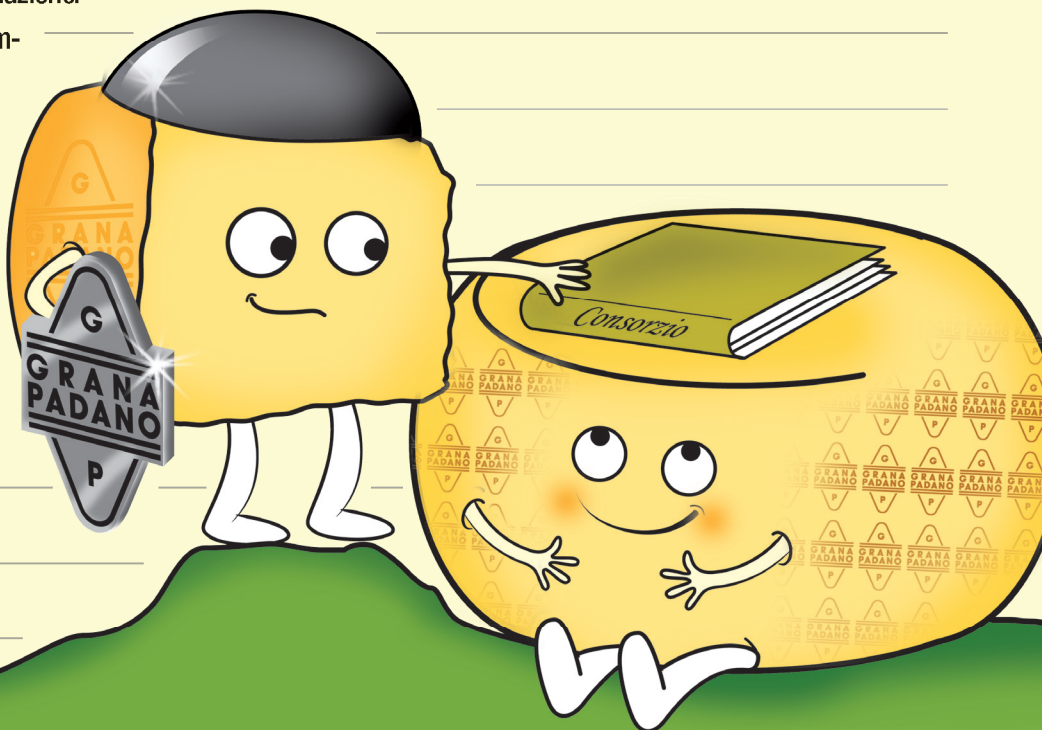
Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio di Tutela è nato nel 1954, quando tutti i produttori di Grana Padano decisero di associarsi in un unico grande organismo per difendere e promuovere questo importante formaggio italiano.

Il Consorzio fa in modo che tutti i produttori, stagionatori e confezionatori rispettino il Disciplinare di produzione.

Tra i compiti più importanti del Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano vi sono la

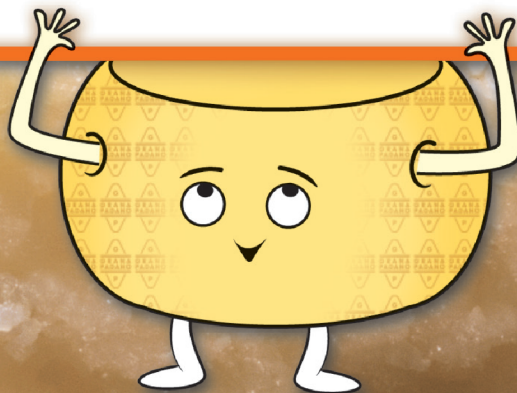
difesa e la tutela di questo formaggio, impedendo che vengano chiamati "Grana Padano" formaggi simili che non sono ottenuti secondo le ferree regole che si rifanno al sistema di produzione tradizionale, descritte nel Disciplinare di Produzione.



Lo sapevate che...



- Per ottenere 1 Kg di Grana Padano occorrono 15 litri di latte.
- In ognuna delle caldaie ci sono 1000 litri di latte (una tonnellata); da questa quantita' di latte si ottengono solamente due forme.
 - 30 gr di Grana Padano corrispondono nutrizionalmente a mezzo litro di latte.
 - 100 gr di Grana Padano equivalgono ad oltre 160 gr di carne bovina.
- il contenuto medio di colesterolo in 50 gr di Grana Padano e' di soli 54 mg.





Mamma che fame!

Crostini con le melanzane

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PERSONE:

- 4 fette di pane casereccio (circa 50 gr cad.)
- 1 melanzana di 300 gr
- 1 pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipollotto
- 2 cucchiari d'olio extra vergine d'oliva
- 20 gr di Grana Padano
- sale

Tempo di realizzazione: 15 min

Tempo di cottura: 10 min

Difficoltà: bassa

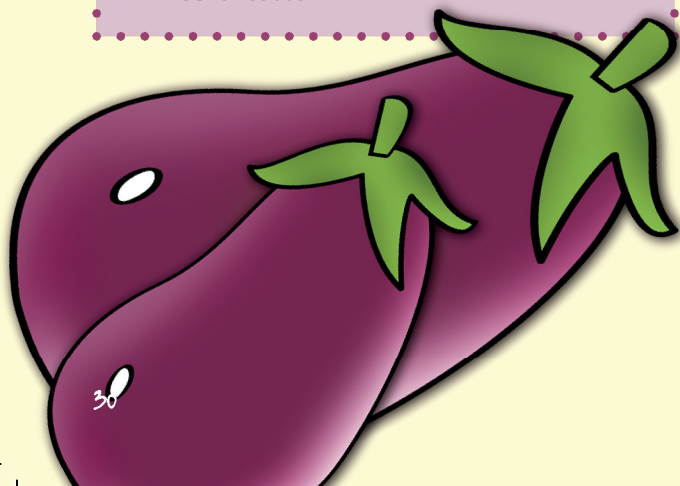
Procedimento

• • • •

Tagliate a dadini il pomodoro dopo averlo privato della pelle, dei semi e dell'acqua di vegetazione.

Lavate e tagliate finemente il cipollotto. Lavate la melanzana, tagliatela a metà, disponetela su un foglio di carta da forno e fatela cuocere a forno già caldo a 180 gradi per qualche minuto, quindi lasciatela nel forno spento a riposare. Raccogliete in una terrina il cipollotto, il pomodoro, l'aglio, l'olio e un pizzico di sale. Togliete la melanzana dal forno, raccogliete la polpa, tritatela e aggiungetela all'insalata di pomodoro.

Tostate il pane in forno già caldo a 200 gradi ricavando per ogni fetta 4 parti. Distribuite il composto ottenuto sopra i crostini caldi, aggiungete il Grana Padano a scaglie e servite subito in tavola.



Polpettine di acciughe

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PERSONE:

- 500 gr di filetti di acciuga precedentemente spinati
- 5 fette di pancarré
- 1 dl di latte
- 1 uovo
- 100 gr di farina 00
- olio extra vergine di oliva per friggere
- sale q.b. • pepe q.b.
- 2 cucchiai Grana Padano grattugiato
- qualche foglia di lattuga

Tempo di realizzazione: 25 min

Tempo di cottura: 20 min

Difficoltà: media

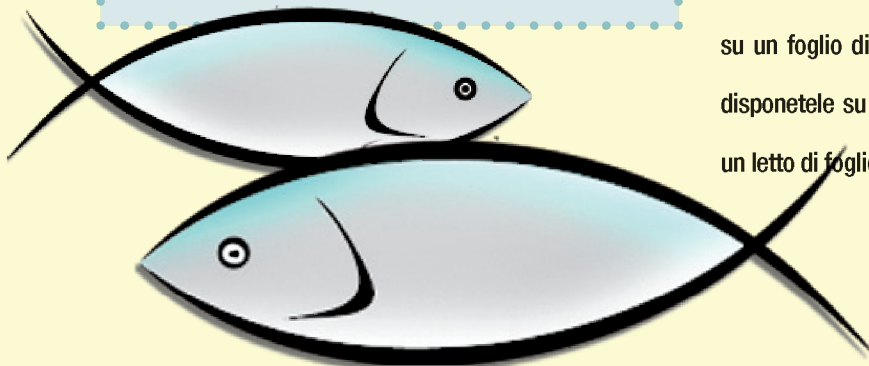
Procedimento



Togliete la crosta al pancarré e mettetelo ad ammorbidire nel latte per 15 minuti.

Prendete i filetti di acciuga, lavateli, asciugateli e tritateli.

In una terrina mettete il pancarré strizzato, l'uovo e i filetti tritati, il Grana Padano grattugiato, salate, pepate e mescolate bene. Preparate con questo composto alcune polpettine grandi come una noce, passatele nella farina e friggetele nell'olio (a 70° fate attenzione che non faccia fumo) ad immersione, scolatele, mettetele su un foglio di carta assorbente asciugandole bene e disponetele su un piatto da portata. Servitele calde su un letto di foglie di lattuga.





Mamma che fame!

Pomodorini al forno gratin

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PERSONE:

- 24 pomodorini ciliegia
- 20 gr di pangrattato
- 20 gr di Grana Padano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di origano
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale

Tempo di realizzazione: 25 min

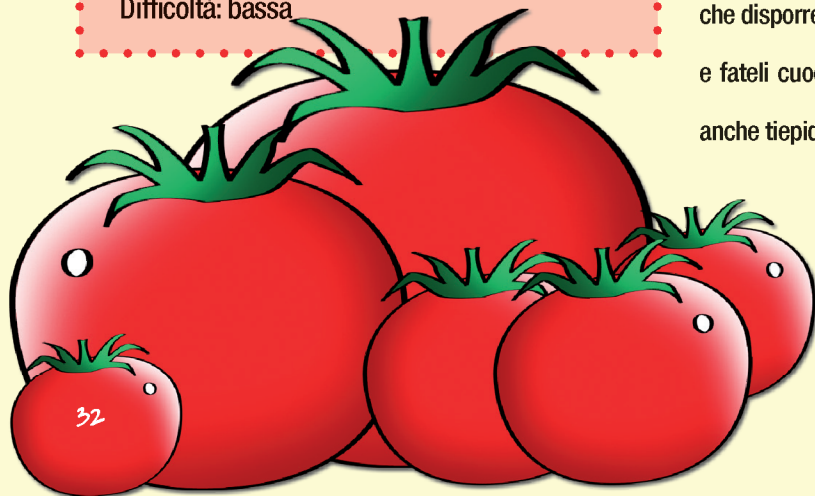
Tempo di cottura: 15 min

Difficoltà: bassa

Procedimento

• • • •

Tagliate a metà i pomodorini dopo averli lavati, estraete i semi. Metteteli capovolti in uno scolapasta di modo che perdano l'acqua di vegetazione. Tritate l'aglio insieme al prezzemolo. In una terrina mettete il pangrattato, il Grana Padano e il trito preparato, aggiungete 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e l'uovo. Amalgamate bene il tutto e con il composto ottenuto riempite i pomodorini, che disporrete in una teglia unta con un cucchiaino d'olio e fateli cuocere nel forno caldo per 15 minuti. Servite anche tiepidi.



Gioca con GRana Padano



“Il Grana Padano a modo mio”

Interpreta con un disegno il tuo amico Grana Padano e spediscilo in busta chiusa a:
Consorzio Tutela Grana Padano Via XXIV Giugno, 8 - S.M. Della Battaglia - 25015 Desenzano del Garda (BS)
Riceverai a casa uno splendido gadget in omaggio!

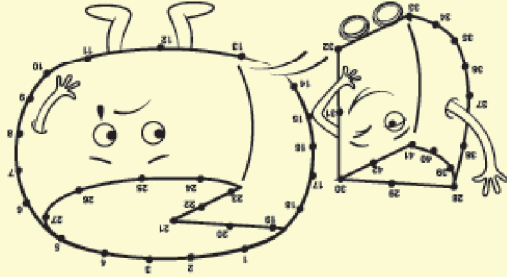
NOME E COGNOME

INDIRIZZO



Appunti

Soluzioni dei giochi



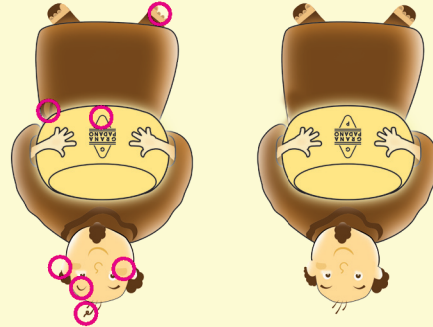
GIOCO "UNISCI I PUNTI" a pag.27



GIOCO "COLORA GLI SPAZI" a pag.19



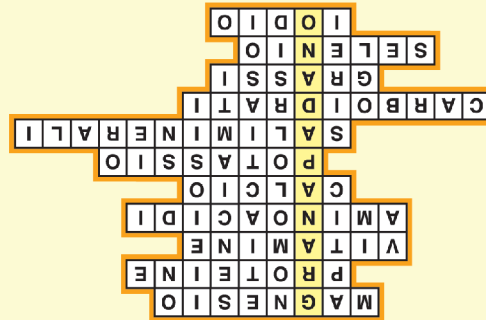
GIOCO "IL LABIRINTO" a pag.15



GIOCO: "TROVA LE DIFFERENZE" a pag.11

GRANA PADANO, MOLTE VITAMINE, POCCHI GRASSI
La soluzione è:

GIOCO "IL REBUS" a pag.9



La parola nascosta è: GRANA PADANO

GIOCO "TROVA LA PAROLA NASCOSTA" a pag.5



Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8 - S.M. Della Battaglia

25015 Desenzano del Garda (BS)

Tel 030 9109811 | Fax 030 9910487

www.granapadano.it