

Alimento da scoprire: la **Focaccia**



CHI È?

La **FOCACCIA** appartiene al gruppo del pane e dei derivati: è una pasta di pane condita con olio extravergine di oliva. L'impasto base della focaccia può essere poi ulteriormente arricchito con erbe aromatiche, cipolla, olive, sale...

In Italia esistono diverse zone specializzate nella produzione della focaccia: la Liguria è sicuramente la regione con più tradizione da questo punto di vista. Le due espressioni della focaccia ligure più famose sono la senz'altro quella genovese, seguita da quella, molto particolare, al formaggio di Recco. La focaccia è un alimento abbastanza calorico, da consumare con moderazione nell'arco della giornata.

CURIOSITÀ

La **FOCACCIA** è una delle preparazioni preferite dagli **Antichi Romani**, che la preparavano cuocendo un sottile strato di pasta non lievitata nel forno di mattoni.

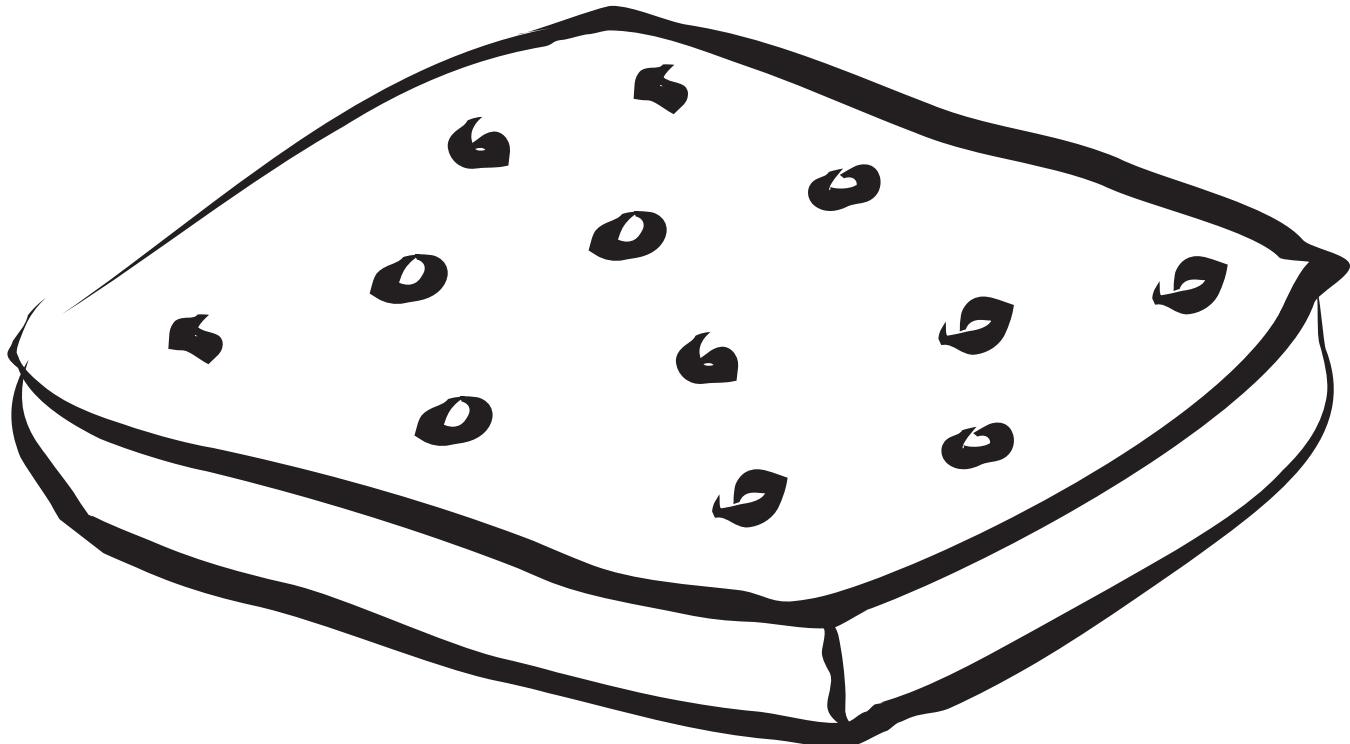
Prende il nome dal latino **FOCUS** (focolare) e in principio era simile ad un pane di forma schiacciata. Con il tempo è cambiata grazie alla scoperta del lievito!





COLORAMI!

Prendi i pastelli o i pennarelli e usando la fantasia colora e arricchisci la tua **FOCACCIA**.



LA SEQUENZA ESATTA

Guarda con attenzione le vignette e segnala con i numeri 1, 2 e 3
la sequenza esatta da seguire per preparare la **FOCACCIA**...
e poi, con l'aiuto della maestra, descrivi l'azione che sta compiendo.

