



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Ruggero Bonghi”
Via IV Novembre
LUCERA (FG)



Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina

CLASSE 3 sez. A

a.s. 2017 - 2018

Prof. ssa Anna Maria Saldarella

- Il personale di cucina
 - Organizzare e programmare il lavoro di cucina
 - Le nuove tecniche di cottura e di conservazione
 - I requisiti strutturali della cucina
 - Lo staff dell'economato e l'approvvigionamento
 - Le fasi di stoccaggio
 - La cucina nella storia
 - Le cucine tradizionali
 - La cucina industriale, le forme di cucina emergenti, una dieta equilibrata.
 - Le forme di ristorazione
 - La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
 - I cereali
 - Le spezie e le erbe aromatiche.
 - Latte e latticini
-
- ✓ Quiche con zucchine e speck. Cavatelli con salsiccia, funghi e zafferano. Saccottini farciti con piselli alla francese. Crostata di crema
 - ✓ Quiche lorraine. Focaccia alla barese. Treccia di pan brioche ripiena. Gateau di patate
 - ✓ Millefoglie di melanzane. Risotto alla zucca con speck e provola affumicata. Sfizi di pollo con verdure in agrodolce. Biscotti alla ricotta con gocce di cioccolato su crema inglese. Ciambella di albumi al cacao.
 - ✓ Mini quiche alle verdure. Maltagliati all'ortolana. Saltimbocca alla romana con patate al forno. Tarallini al Nero di Troia. Panini all'olio.
 - ✓ Cupcake al salmone affumicato. Zuppetta di fave e cicorie con crostini di pane. Spaghetti alla chitarra funghi e salsiccia. Capocollo di maialino al forno con patate duchessa. Torta al cioccolato
 - ✓ Bocconcini sfiziosi di maiale con caponata alla siciliana e polenta. Risotto radicchio e gorgonzola. Tagliata di pollo con verdure grigliate e glassa di aceto balsamico. Crostatine alla ricotta
 - ✓ Focaccia alla barese. Crocchette di patate. Calzoni alla sorrentina. Scones. Bakewell tart. Panini al latte
 - ✓ Carpaccio di maialino, pomodorini, rucola e grana. Muffin di patate con mousse di prosciutto. Sformatino di tagliolini alla siciliana. Cotoletta alla palermitana con tempura di verdure. Bignè alla crema con granella di nocciole
 - ✓ Pancotto pugliese alla stracciatella. Cartellate salate con robiola e pomodori secchi. Gnocchi di patate alla sorrentina. Tagliata di manzo pomodorini rucola e grana con riduzione di aceto balsamico. Panna cotta ai frutti di bosco. Biscottini di frolla montata
 - ✓ Flan di zucchine, pomodorino confit e fonduta al parmigiano. Lasagne all'emiliana. Scaloppine di vitello all'arancia e patate duchessa. Crostata crema e ceci

- ✓ Fagottino di bresaola con crostone di pane al lardo e insalatina di campo. Ravioli con ricotta e prosciutto in salsa aurora. Spiedini di polpette con medaglioni di melanzane e broccoli in salsa Mornay. Cheesecake newyorkese. Grissini all'origano.
- ✓ Insalata di mare al profumo di arance. Maltagliati con cozze e fagioli. Calamari ripieni. Tortino al cioccolato dal cuore morbido con crema agli agrumi
- ✓ Moscardini alla luciana su crostone di pane di Altamura. Panini al rosmarino. Scialatielli rossi con pesto di cime di rapa, calamaretti e gamberi. Cartoccio di baccalà con pomodorini secchi, capperi e olive di Gaeta. Cubi di patate al prezzemolo. Zeppole di San Giuseppe
- ✓ Baccalà in pastella su crema di fave e riccioli di cipolla. Tiella barese. Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine con ventaglietti di carciofi. Dolci sospiri. Treccine di pan brioche farcito
- ✓ Burger di tonno all'arancia e zenzero su valeriana e germogli di soia. Paccheri farciti con ricotta, carciofi e gamberi su salsa allo zafferano. Filetto di spigola in crosta di mandorle e pinoli con tortino di verdure. Bavarese alle fragole. Maritozzi alla panna. Pangoccioli
- ✓ Polpo grigliato su crema di patate di Margherita e gamberoni allo spiedo. Spaghetti alle cozze con pesto di rucola e pomodorini canditi. Frittura dell'adriatico con insalatina di campo Tiramisù classico. Pizzette da buffet
- ✓ Parmigiana di melanzane e polpo con provola affumicata. Raviolo aperto con salmone e zucchine Seppie ripiene con patate al forno e abbracci di asparagi e bacon – Selezione di piccola pasticceria secca (canestrelli – biscotti al doppio cioccolato– cantuccini). Calzoni pugliesi farciti
- ✓ Polpo alla luciana con crostone di pane di Altamura. Cupcake al salmone e granella di pistacchio. Risotto con gamberi e avocado al profumo orientale. Paccheri ai frutti di mare con pomodori datterino e pesto di basilico. Filetto di orata con scaglie di mandorle e tortino di verdure. Cheesecake in bicchiere alla frutta d'estate. Biscotti ai cereali e doppio cioccolato

ALUNNI

Alessandro D'Amico
 Caterina D'Amico
 Maurizio D'Amico

IL DOCENTE

Don Maria Sbrana

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO - CLASSE 3^A A a.s. 2017/18

Testo adottato: "Laboratoria di letteratura" Marta Sambugar – Gabriella Salà

IL MEDIOEVO dalle origini alla fine del Trecento

Il contesto socio-economico

La cultura e la letteratura

L'epica: origine e diffusione in Europa tra VII e il XIV sec.

La letteratura cortese

La letteratura dell'età comunale

La poesia del Duecento e del Trecento in Italia

- **Francesco D'Assisi**, "Cantico delle creature"
- **Guido Guinizzelli**, Rime- "Al cor gentil rempaira sempre amore"
- **Cecco Angiolieri**, "S'i' fosse foco, arderei 'l mondo"

L'origine della novella: Novellino

-Brano antologico: "Una saggia sentenza"

Marco Polo, Il Milione

- Brano antologico: "Oro in cambio di carta"

Franco Sacchetti: Trecentonovelle

-Brano antologico: "Il pievano e i fichi"

Dante Alighieri

Vita e opere in volgare e in latino

Il pensiero e la poetica

LA VITA NOVA

- Brano antologico: "Lode a Beatrice" (cap. XXVI)

Critica di Gianfranco Contini

Autori a confronto: la concezione dell'amore in Guinizzelli, Cavalcanti e Dante

Sperimentalismo linguistico: brano antologico- chi udisse tossir la malfatata

COMMEDIA

Titolo e struttura; un viaggio santifico e legge del contrappasso.

Spazio, tempo e stile nella Commedia

I ruoli di Dante e i "sensi" della Commedia

Struttura e ordinamento morale sull'opera: Inferno, Purgatorio e Paradiso

Inferno: Canto I, Canto II, Canto III

Purgatorio: Canto III, Canti V(vv. 85- 136) sintesi della cantica

Paradiso: Canto sintesi della cantica

FRANCESCO PETRARCA

Vita e opere

Il pensiero e poetica

Petrarca precursore dell'Umanesimo

CANZONIERE

Titolo, struttura, temi e stile.

La figura di Laura: autori a confronto sull'amore- Dante e Petrarca

- Brano antologico: "Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono"

GIOVANNI BOCCACCIO

Vita e opere

IL DECAMERON

Titolo, genesi e ambientazione

Struttura, temi e stile

L'opera e il suo tempo- la peste del 1348

- Brano antologico: "Frate cipolla"

L'Umanesimo, il Rinascimento e la Controriforma

Il contesto socio economico del Quattrocento

La cultura, la poesia, la prosa ed il teatro nel Quattrocento

Lorenzo de' Medici- Canti carnascialeschi

-Brano antologico: "Canzone di Bacco" trattata in sintesi

Il Cinquecento

Il contesto socio economico del Cinquecento

L'età rinascimentale

L'età della Controriforma

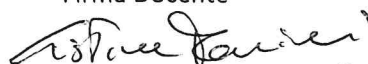
La poesia, il poema, la prosa, il teatro nel Cinquecento

Giovanni della Casa, Galateo

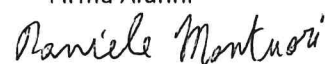
- Brano antologico: "Come parlare, tacere, ascoltare" ed altre letture antologiche

Lucera, 13 Giugno 2018

Firma Docente



Firma Alunni



PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA - CLASSE 3^ A a.s. 2017/18

Testo adottato: "Storia aperta" Leone - Casalegno

Unità 1 L'Europa dopo il Mille

- 1 -La rinascita delle campagne
- 2- Lo sviluppo delle città
- 3- Il risveglio dell'economia e della cultura

Unità 2 Poteri Universali e poteri locali

- 4- Il conflitto tra il papato e l'impero
- 5- I rapporti con l'Oriente: le crociate e i mongoli
- 6- L'età dei Comuni
- 7-Apogeo e declino dei poteri universali

Unità 3 L'Europa tra crisi e trasformazioni

- 8-La crisi del Trecento: carestie e peste nera
- 9-L'ascesa della monarchia in Inghilterra e Francia
- 10-L'Europa e il Mediterraneo nel XV secolo

Unità 4 L'Italia tra declino politico ed egemonia culturale

- 11-La penisola italiana, un mosaico di stati
- 12-Le guerre d'Italia
- 13-La stagione del Rinascimento

Unità 5 I nuovi confini del mondo

- 14-I viaggi di esplorazione e la scoperta dell'America
- 15-Le civiltà extraeuropee
- 16-I primi imperi coloniali
- 17-Economia e società nell'Europa del Cinquecento

Unità 6 La Riforma protestante e la Controriforma

- 18-La Riforma di Lutero

19-Gli altri volti della Riforma

20-La Chiesa cattolica tra Riforma e Controriforma

Unità 7 Lo scenario politico europeo nel Cinquecento

21-Il sogno imperiale di Carlo V e il suo fallimento

22-L'Europa dell'intolleranza

23-L'Italia sotto il dominio spagnolo

Unità 8 Luci e ombre del Seicento

24-La guerra dei Trent'anni e la crisi della Spagna

25-Modelli di assolutismo

26-Il trionfo del parlamentarismo

27-Economia e società nell'Europa del Seicento -In Sintesi

28-La rivoluzione scientifica e la nuova visione della cultura -In Sintesi

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE- IL CIBO E L'OSPITALITA'

Lez. 1 La svolta del Mille: una rivoluzione alimentare

- La trasformazione dell'alimentazione nel Basso Medioevo
- Nuovi prodotti dall'Oriente

Lez. 2 Cultura religiosa e cultura laica a tavola

- L'alimentazione nella concezione cristiana
- Le abitudini alimentari nella società comunale
- Il viaggio tra commercio e fede

Lez. 3 Riti, credenze e tradizioni nel XIV secolo

- Lo spettro della fame e i miracoli alimentari
- Il Carnevale e la Quaresima
- Il potere curativo del cibo

Lez.4 Un Rinascimento gastronomico

- Il banchetto nelle corti rinascimentali
- La nascita della diplomazia e le norme dello stare in società
- Il trionfo della pasta

Lez.5 Nuovi prodotti dal mondo

- L'incontro tra due civiltà: Europa e Nuovo Mondo
- Africa e Oriente, nuove frontiere per nuovi sapori

Lez. 6 Cibo e gastronomia tra Riforma e Controriforma

- Cattolici e protestanti: una divisione anche alimentare
- Stampa e gastronomia: libri di cucina

Lez. 7 Saperi e pietanze del Cinquecento

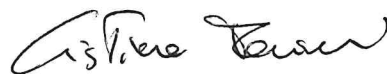
- Aumento demografico e sviluppo agricolo: le conseguenze sull'alimentazione europea
- Gusti e abitudini che si modificano
- Il primato della cucina italiana e di quella francese

Lez.8 Il Seicento, tra crisi e opulenza

- Moda e indigenza: gli accessi alimentari del XVII secolo
- L'Italia spagnola e lo spettro della fame
- Usi, costumi e cucina: il primato della Francia
- Il viaggio nel Seicento: il Grand Tour

Lucera, 13 Giugno 2018

Firma Docente



Firma Alunni

