



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"PACIFICI E DE MAGISTRIS"
L. CLASSICO – L. SCIENTIFICO – SCIENZE EC.SOC. – I.T.E. – I.P. ALBERGHIERO – ISTRUZIONE PER ADULTI
Viale dei Cappuccini Sezze (LT)

Corso di istruzione per adulti SECONDO LIVELLO
SECONDO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO ...

CLASSE IV A ENOGASTRONOMIA-CORSO D'ISTRUZIONE PER ADULTI

PROGRAMMA FINALE:
LABORATORIO DI
ENOGASTRONOMIA -CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCENTE	CAPRARELLI PASQUALE	DISCIPLINA	LAB.DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA
TESTO IN USO	Dispense estratte da diversi testi o slide realizzate dal docente e caricate sul registro elettronico nell'apposita sezione dedicata ai supporti formativi		

Si riportano i contenuti disciplinari relativi al programma svolto nel corso dell'anno.

CONOSCENZE (CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA SVOLTO)

U. D. A.(anche eventuali approfondimenti, recuperi e percorsi pluridisciplinari)
UDA 1: I cereali
UDA 2: le Carni
UDA 3: I prodotti ittici
UDA 4: il cioccolato, gli zuccheri, i grassi
UDA 5: la cucina regionale della Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Liguria, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Toscana, Lazio, Lazio
UDA INTERDISCIPLINARE ED. CIVICA
Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale:
ATTIVITA' PRATICHE IN LABORATORIO DI CUCINA SECONDO LA PROGRAMMAZIONE PRESTABILITA

LAB 1	Modulo pasta fresca	Tortelli di carne al burro color nocciola; pici toscani con cacio e pepe; orecchiette alle cime di rapa; ravioli con pomodori secchi e mozzarella; fusilli freschi con pomodorini infornati e basilico.
LAB 2	Modulo riso	Brodi ; Risotto alla milanese; risotto con broccoli, burrata e mandorle; arancine; suppli; sartù di riso alla napoletana.
LAB 3	Modulo antipasti	Quiche con patate , salmone e spinaci; tiella di gaeta; torta danubio; torta sfogliata con radicchio, noci e provola; strudel con verdure di stagione.
LAB 4	Modulo arte bianca	Pani e pizze
LAB 5	Modulo carne	Guancia di vitello brasata al vino rosso con purea di patate e verdure glassate; Coniglio farcito agli aromi con millefoglie di patate; filetto di maiale CBT con carote glassate, nocciole e salsa ai frutti rossi; Fondo bruno
LAB 6	Modulo pesce	Fumetto di pesce; insalata di mare; tonnarelli con cozze e pecorino; turbante di spigola con mandorle e olive di Gaeta; Alici ripiene con cicoria e provola affumicata.
LAB 7	Modulo pasticceria	Dessert al piatto e da forno
LAB 8	Il mondo del cioccolato	Tartufi, cremini, praline
	CUCINA REGIONALE ITALIANA	
LAB 9	Valle d'Aosta-Piemonte	Vitello Tonnato; Zuppa Valpellinense; Ravioli del plin; Paniscia vercellese; Bonet
LAB 10	Lombardia	Pizzoccheri della Valtellina; Ravioli di zucca alla mantovana; Ossobuco in gremolata con risotto allo zafferano; Torta sbrisolona
LAB 11	Veneto-Trentino	Spatzle verdi con speck e panna; Risi e bisi; Sarde in saor; Bacalà alla Vicentina; tiramisù
LAB 12	Emilia Romagna	Passatelli in brodo; Garganelli alla romagnola; Piadina Romagnola; Pisarei e fasò; Bustrenco.
LAB 13	Liguria	Farinata; Trofie al pesto; Torta Pasqualina; Coniglio alla Ligure; Corzetti con sugo di coniglio alla Ligure
LAB 14	Toscana-Umbria	Pici con briciole e acciughe salate; Gnudi toscani; Crepes alla fiorentina; Strangozzi al sugo d'agnello; Acqua cotta alla maremmana,
LAB 15		Preparazione sagra del carciofo
LAB 17	Lazio	sformato di pane cotto esperiano (frionza roccaseccana, pane mollo...) con fonduta di formaggio. gnocchi alla romana, agnello alla cacciatora, maritozzi
LAB 18	Lazio	fiori di zucca in pastella/tempura, torta di ricotta e visciole, rigatoni con sugo di coda alla vaccinara.
LAB 15	PREPARAZIONE SAGRA CARCIOFO	FRITTO MISTO AI CARCIOFI: - Frittatina di pasta croccante con cuore morbido di carciofi - Suppli filante con carciofi, mentuccia e pecorino - Spicchi di carciofi in tempura - Frittelline alle erbe di campagna PIZZE FRITTE: - Pizza frita con pomodoro arrosto, crema di mozzarella, prosciutto crudo di Bassiano

		• Pizza frita con crema di carciofi, carciofi croccanti, ricotta e mandorle. PRIMI PIATTI: • Girasoli ripieni di carciofi alla romana, salsa al Grana Padano e zafferano con crumble di pane e noci. • Mezze maniche all'Amatriciana • Fettuccine con ragù di Bufalo, fonduta di caciocavallo e carciofi croccanti DOLCI: • Crostatine di visciole • Torta con ricotta, pere e amaretti • Torta al cacao, arance e noci	

Sezze, 08/06/2026

DOCENTE

CAPRARELLI PASQUALE

