



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
TERZO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO ...

CLASSE V 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: LA RISTORAZIONE OGGI Il cuoco e la storia della ristorazione UDA 2: LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE Da cosa sono determinate le culture alimentari Il territorio: la cucina territoriale del centro sud Il cibo come esperienza culturale La cultura nel piatto UDA 3: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE Il food cost* UDA 4: QUALITA', SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA La qualità alimentare L'analisi sensoriale La sicurezza in cucina: reg. CE 178/2002

Il sistema HACCP: reg. CE 852/2004

L'etichettatura dei prodotti alimentari: reg. UE 1169/2011

UDA INTERDISCIPLINARE ED. CIVICA

Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale:

ATTIVITA' PRATICHE IN LABORATORIO DI CUCINA SECONDO LA PROGRAMMAZIONE PRESTABILITA

LAB 1	MENU CAMPANIA 2	Mozzarella in carrozza, Frittata di maccheroni, Croccchè di patate, Pasta patate e provola, Baba al rum.
LAB 2	MENU PUGLIA	Orecchiette alle cime di rape; Patate, riso e cozze; Bombette pugliesi con fave e cicoria; cartellate pugliesi.
LAB 3	PANIFICAZIONE	Pani e pizze
LAB 4	MENU BASILICATA /CALABRIA	Capriata materana, Perciatelli al sugo di nduja, Tiella silana, Chinulilli calabresi.
LAB 5	MENU SICILIA	Sarde a beccafico; Rizzuole palermitane; Busiate al pesto siciliano;Pannelle; Cannoli siciliani.
LAB 6	MENU SARDEGNA	Culurgiones; Fregola sarda ai frutti di mare; Malloreddus alla campidanese; Seadas; Pane carasau
LAB 7	CUCINA EUROPEA	Paella spagnola; Zuppa di cipolle; Moussaka; Sacher torte
LAB 8	CUCINA MODERNA	Torta al radicchio e bagna Cauda. Risotto con pere, caciocavallo silano, riduzione al nero buono e noci. Sovra cosce di pollo con funghi e porro, salsa suprema e cipolle brasate. Mousse al mascarpone con crema inglese al caffè.
		.
LAB 9	CUCINA MODERNA	Chips di polenta e baccalà. Fregola sarda con gamberi, burrata e piselli. Salmone in crosta di nocciole, broccoli e patate. Variazione di krapfen.
LAB 10	CUCINA MODERNA	Tarte tatin con cipolla rossa e gelato al gorgonzola. Gnocchetti di ricotta con cavolfiore, noci e Grana Padano. Coniglio ripieno con castagne e guanciale, salsa di mirtilli e raviolo di patate. Pera croccante e fondente.
LAB 11	CUCINA MODERNA	Gamberi e fini fini. Anolini alla puttanesca con tonno fresco, pomodori confit e basilico. Calamari in tempura, hummus di ceci e carciofi croccanti. Lemon tarte pie.
LAB 12	CUICNA MODERNA	Salmone marinato, verdure dell'orto, yogurt e frutti rossi. Tagliatelle al nero di seppia, fettuccine di seppie e asparagi.

		Filetto di spigola in manto di guanciale e cozze con patate e spinaci. Tortino al cioccolato dal cuore morbido.
LAB 13	CUCINA MODERNA	Mozzarella e broccoletti. Tortelli di brasato al nero buono, zucca fumè e fonduta di mandorle. Filetto di maiale con douxelle di nocciole e finferli, in crosta, visciole e ortaggi. Zeppole di san Giuseppe
LAB 14	CUCINA MODERNA	Uovo e carciofi. Tortello cacio e pepe, piselli e guanciale croccante. Stinco di maiale alla birra, purè e verdure tornite al burro. Pastiera napoletana
LAB 15	PREPARAZIONE SAGRA CARCIOFO	FRITTO MISTO AI CARCIOFI: • Frittatina di pasta croccante con cuore morbido di carciofi • Supplì 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
Gli argomenti contrassegnati con asterisco non sono ancora stati trattati alla data odierna		

Gli argomenti contrassegnati dall'asterisco (*) si intendono da svolgersi entro la fine dell'anno scolastico.

Sezze, 08/05/2025

DOCENTE

CAPRARELLI PASQUALE

