

IPSSEOA Ranieri Antonelli Costaggini Rieti

Laboratorio Enogastronomia Cucina

A.S. 2019-2020 Classe III sez.D

Prof. De Rossi Andrea

Programmazione svolta in presenza:

-Le ricette di base di cucina e pasticceria: l'utilizzo nella cucina regionale, nazionale e internazionale .

-La carni: le caratteristiche merceologiche, la classificazione (bianca- rossa-scura) l'utilizzo nella gastronomia, la lavorazione e la cottura in cucina,

-Le caratteristiche generali della cucina regionale italiana. La cucina dell'Italia centrale, la cucina romana e giudaico-romana.

-La sicurezza igienica negli ambienti di lavoro.

-Le principali tecniche di cottura della pasta e del riso.

Attività svolta in laboratorio:

-Menu Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria

Fonduta, pansotti, ravioli dei poveri, seppie in zimino, brasato di manzo al barolo, bônnet.

-Menu Lombardia, Veneto

Risotto all'isolana, cotoletta alla milanese, fegato alla veneta, dolce di polenta con fichi e mele, sbrisolona.

-Menu Trentino Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia

Frico con patate e polenta, jota, canederli, gulasch, strudel di mele.

-Menu Emilia Romagna, Marche

Pisarei e faso, passatelli in brodo, tortellini verdi ai porri e patate, brodetto all'anconetana, torta di riso.

-Menu Toscana Umbria

Crostini di fegatini alla Toscana, zuppa di pane, minestra di farro, gnudi ricotta e spinaci con salsa di pomodoro, baccalà alla livornese, cantucci di prato.

-Menu Lazio

Trippa alla romana, panzerotti alla romana, pasta cacio e pepe, coda alla vaccinara coratella d'agnello alla romana, carciofi alla giudia, crostata di ricotta e visciole.

-Menu Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia, Molise

Lagane e ceci, maccheroni alla chitarra con salsa abruzzese, tegame alla barese polpo alla Luciana, triglie ripiene, pastiera.

-Menu Sardegna, Sicilia, Calabria

Arancine di riso, totani ripieni alla calabrese, spaghetti broccoli e salsiccia, spigola al finocchio, pesce spada in ghiotta, caponata, seadas.

-Menu di cucina creativa

Realizzazione di piatti secondo le disponibilità di ingredienti, con stimolo creativo e competitivo tra i gruppi classe.

Argomenti svolti durante il periodo di sospensione delle lezioni, per emergenza covid-19, attraverso la didattica a distanza.

-Il menu: definizione, storia ed evoluzione nella ristorazione.

I pasti della giornata, la classificazione delle diverse tipologie di menu e criteri per l'elaborazione

-Ricerca e realizzazione a casa di primi piatti legati alle tradizioni famigliari.

Il prof. De Rossi Andrea.

