

IPSEOA COSTAGGINI
Anno Scolastico 2021-2022

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DOCENTI Battistelli Elisabetta e Loria Jessica Francesca
MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – settore cucina
Classe III sezione B

L'Italia dello Slowfood. La cucina regionale.

- Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria: fonduta alla valdostana con crostini di pane; pansotti con salsa alle noci; seppie in zimino con patate duchessa; cotoletta alla valdostana e fagiolini gratinati con pancetta, bônnet.
- Veneto e Friuli Venezia Giulia: crostioni di polenta con baccalà mantecato e radicchio grigliato; risotto all'isolana; cjarsons; gulasch alla goriziana con purè di patate; tiramisù.
- Lombardia: vol-au-vent con crema di taleggio e asparagi; pizzoccheri alla valtellinese; tortelli di zucca con sala al pomodoro; ossobuco alla milanese con verza e spinaci al Grana; torta sbrisolona con crema al cioccolato.
- Trentino-Alto Adige: polenta concia; canederli alla tirolese con crauti; medaglioni di vitellone con mele fondenti e crema di zucchine; strudel di mele con crema alla cannella.
- Emilia-Romagna: Erbazzone emiliano; passatelli in brodo; garganelli alla rustica; punta di vitello al forno con piselli e mortadella; torta di riso.
- Toscana: Acquacotta maremmana; Pici all'aglione con pomodoro; Gnudi ricotta e spinaci con salsa di pomodoro; cacciucco alla livornese; Zuppa inglese.
- Umbria e Marche: Olive all'ascolana; zuppa di farro e castagne; Vincisgrassi; coniglio in porchetta e funghi ripieni; Cicerchiata.
- Lazio: panzerotti alla romana, supplì di riso, stracci antrodocani, cotolette d'agnello al forno con patate e carciofi alla giudia, crostata di ricotta alla romana, maritozzi con la panna.
- Abruzzo e Molise: pallotte cac'e ova; cavatelli con ragù molisano; timballo alla teramana; coscio d'agnello al forno con patate; bocconotti.
- Campania e Calabria: polpette di melanzane; pizza di scarola; lagane e ceci; coniglio all'ischantana; pastiera napoletana.
- Sardegna e Sicilia: arancini al ragù; malloreddus alla campidanese; timballo di pasta alla siciliana; capocollo di maiale alla palermitana con caponata; cannoli con la ricotta.

Il menu e il suo utilizzo. I momenti del servizio. Le principali tipologie di menu.

I grassi, gli oli, i condimenti, le erbe aromatiche e le spezie.

Utilizzo dei grassi e degli oli in cucina: il burro, lo strutto, l'olio extravergine di oliva e gli oli di semi. Le erbe aromatiche e le spezie in cucina.

I cereali e derivati.

Il riso in cucina. Le farine e gli sfarinati: la pasta fresca all'uovo, la pasta con semola e la pasta ripiena. Panificazione con lievitazione diretta.

Il latte e derivati.

Utilizzo del latte e della panna fresca in cucina. I principali formaggi italiani.

I prodotti ittici

Utilizzo dei prodotti ittici in cucina: pesci, crostacei e molluschi.

Lavorazione, filettatura e preparazione del pesce.

Lavorazione e preparazione dei crostacei e dei molluschi.

Le carni.

Tagli e lavorazione della carne di bovino, di maiale e di agnello.

Realizzazione dei seguenti menu:

- Canapè alle verdure; polpettine di tonno con s.india; risotto alla crema di scampi; cannelloni neri con patate e capesante; gamberoni in crosta con salsa al cherry; tortino al cioccolato ai frutti di bosco;
- Sandwich di polenta con salmone e crescenza; risotto ai frutti di mare; linguine gamberetti, zucchine e zafferano; spigola al forno con patate; sbriciolona;
- Polpettine di tonno e ricotta; tagliatelle in crosta; fregula con vongole; involtino di sogliola; torta all'ananas;
- Suppli al prosciutto; crocchette di melanzane; lasagnetta di zucchine; pollo all'arancia; patate raganate; cheesecake ai frutti di bosco;
- Tortine ai peperoni, cipolle e pinoli; farfalle rosse e verdi; linguine ai fiori di zucca; costolette di agnello ai pistacchi; torta mimosa;
- Cannoli di pasta fillo con avocado e gamberetti; trofie alla marinara; tonno rosso grigliato al balsamico e pistacchi; spiedini di gamberi e prosciutto cotto; sformatini di verdure; bignè al limone;
- Quiche ricotta e spinaci; risotto radicchio e pancetta; ravioli alla bolognese; lombo di maiale con mele e patate; frappe e castagnole;

Tecniche di cottura utilizzate maggiormente: bollitura, sbianchitura, frittura, rosolatura, bagno maria, cottura al forno.

Educazione civica: le produzioni locali riconosciute disciplinate e "a marchio"; l'impatto ambientale dell'agricoltura e dell'allevamento, le produzioni biologiche e ad impatto zero.

Rieti, 06/06/2022

Gli alunni

Alessandro Zingale
Cassella Alessia

Il docente

Prof.sse Battistelli Elisabetta e Loria Jessica Francesca

Jessica Francesca Loria
Battistelli