

IPSEDA COSTAGGINI  
Anno Scolastico 2021-2022

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DOCENTE Cardellini Daniele  
MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – settore cucina  
Classe III sezione D

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: crostoni 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, suppli 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'ischitana; 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. Menu: allergie e intolleranze.

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.

Tecnica per disossare il coniglio e il pollo e loro utilizzo in cucina.

Ricette e tecniche di cucina.

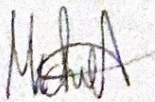
Realizzazione dei seguenti menu:

- quiche ai funghi; ravioli con brasato e salsa alla fontina; risotto con zucca, tartufo, pinoli, mantecato al pecorino; crostata con crema e uva (pasta frolla e cottura in bianco, crema pasticceria)
- risotto gamberi, limone e spinaci; bigoli con ragù di cernia; filetti di spigola alla mediterranea con sformato di patate; biscotti alle mandorle.
- crostini fritti con funghi e salsa al formaggio; farfalle con ragù al salame e ricotta; lasagne verdi al forno; bocconcini di pollo fritti con salsa bbq, salsa ai frutti di bosco, salsa allo yogurt e maionese al curry; torta al cioccolato e cognac con crema all'arancia.
- pizzelle fritte; pasta e fagioli al contrario (pasta al pomodoro e spuma/crema di patate); crespelle speck e formaggio; filetto di maiale in crosta di noci con salsa ai lamponi, germogli freschi, spugna e touille; crème caramel con lingue di gatto.
- torta salata al salmone e basilico; Linguine con ragù di pesce; Gnocchetti di mare; Filetti di sgombrò con crema di finocchi e spuma di ribes; Torta mimosa all'ananas.
- Pane sfoglia con olive e pomodori secchi; Fettuccine al tortellino; Fagottelli alla carbonara e zucchine; Involtini saporiti con cicoria ripassata; Cheesecake ai frutti di bosco.
- treccia di Pasqua ripiena; sartù; fagottini di crespelle ai carciofi, taleggio e pancetta croccante; sella di agnello in crosta di pane ed erbe fini su sformatino di ricotta alla menta e spicchi di carciofo; crostata tiramisù.
- asparagi al vapore, uovo fritto e salsa olandese su fetta di pane croccante; maccheroni ripieni: timballo di tagliolini all'uovo in emulsione di amatriciana con spuma di pecorino; pollo arrosto ripieno alle verdure primaverili; bignè con crema chantilly e fragole.
- tortino di melanzane con ricotta al basilico e gazpacho di datterini; tagliolini al limone, vongole e spinaci; tortelli ai carciofi con calamari, cipolla rossa e maggiorana; rana pescatrice con bietole e salsa di avocado con pane colorato; lemon meringue pie.

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, 6/06/2022

Gli alunni



Il docente

Prof. Daniele Cardellini

