

IPSSEOA Ranieri Antonelli Costaggini Rieti  
Laboratorio Enogastronomia Cucina  
A.S. 2019-2020 Classe 4H  
Prof. De Rossi Andrea  
Programmazione svolta in presenza:

-I prodotti tipici del territorio italiano: la loro importanza nella gastronomia e l'utilizzo nelle diverse cucine regionali.

-La cucina nazionale: i principali piatti e ingredienti.

-Evoluzione degli stili di cucina: le caratteristiche generali della cucina classica, della cucina moderna e cucina molecolare.

-La cucina regionale Italiana attraverso le diverse aree geografiche e le produzioni enogastronomiche locali.

-La cucina internazionale: Europa, in particolare Spagna, Francia, Ungheria.

-Le influenze culturali, religiose ed etiche nella scelta degli stili alimentari.

-La cucina Internazionale: Sud America e l'influenza coloniale europea.

-La classificazione delle attrezzature in uso in cucina, i materiali di costruzione e il corretto utilizzo.

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

-La cucina internazionale:

La gastronomia del continente americano, in particolare peruviana, messicana.

La Gastronomia asiatica, in particolare cinese, giapponese, thailandese, indiana.

-I marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari: DOP, IGP, STG, BIO, PAT, DeCo.

Il docente DE ROSSI ANDREA.