

PROGETTAZIONE TECNICO PRATICA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CLASSI 5°
QUINQUENNIO

Lezione n°	Contenuti	Preparazione
<p>1 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Le tipologie di servizio e l'organizzazione del menu Il servizio in sala e la gestione delle risorse in cucina Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Tortillas</p> <p>Ravioli cinesi pollo e verdure</p> <p>Goulash all'ungherese</p> <p>Patate nature</p> <p>Sacher torte</p>

<p>2</p> <p>PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Calcioni di Ascoli</p> <p>Gnocchi alla ligure</p> <p>Arrosto di vitello con giardinetto di legumi</p> <p>CHEESE CAKE NEW YORK AI MIRTILLI (cotta) CON PANNA ACIDA DA FARE</p>
<p>3</p> <p>PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Focaccia allo stracchino</p> <p>Pansotti alla genovese</p> <p>coque au vin con pure</p> <p>semifreddo agli amaretti</p>

	<p>Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	
<p>4 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Crespelle alla mediterranea Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe</p> <p>Patate alla Lionese</p> <p>Fondo bianco</p> <p>Frolla montata</p>

<p>5 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro</p> <p>Tortelloni di pesce con ragù di gamberi</p> <p>SALMONE TERIAKY</p> <p>Patate naturali</p> <p>Torta caprese con salsa Melba</p>
<p>6 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>IL CONCETTO FUSION</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Caponata in agrodolce</p> <p>Arancine di riso alla siciliana</p> <p>Involtini di pesce spada</p> <p>MOUSSE al cioccolato fondente con fragola pralinata al cocco</p>

	<p>Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	
<p>7 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Polpette di melanzane MACCHERONI AL FERRETTO CON RAGU' NAPOLETANO Baccalà alla calabrese(OLIVE-PATATE-POMODORI-ORIGANO-CIPOLLA ROSSA-PEPRONCINO) Bocconotti alla marmellata</p>

<p>8 PROPOSTA GASTRONOMICA REGIONALE ITALIANA</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Panzerotti Pugliesi Orecchiette con cime di rapa Bombette pugliesi, patate Parmentier Rosada alle mandorle</p>
<p>9</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico</p>	<p>Bigne Fregnacce alla sabina Cicoria in padella Abbacchio alla romana Paris Brest</p>

	<p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p>Enogastronomia e salute</p>	
10	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</p> <p>Prodotti tipici</p> <p>La ricetta tipica</p> <p>Territorialità</p> <p>Identità enogastronomica e varianti</p> <p>La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi</p> <p>Storia enogastronomica</p> <p>Analisi delle origini culinaria caratterizzanti</p> <p>Evoluzione abitudini alimentari della società italiana</p> <p>lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina</p> <p>Ricettario</p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei piatti</p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei menu</p> <p>Le tecniche di prezzatura dei piatti</p> <p>Valorizzazione del prodotto tipico</p> <p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p>Enogastronomia e salute</p>	<p>Coupelle di frolla con mousse di formaggi</p> <p>Cannelloni alla nizzarda</p> <p>Filetto di salmone con panure alle erbe, patate nature</p> <p>Sacher torte</p>

<p>11</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Calcioni di Ascoli gnocchi alla ligure arrosto di vitello con giardinetto di legumi babà al rum con miele di acacia</p>
<p>12</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico</p>	<p>Focaccia allo stracchino Pansotti alla genovese coque au vin con pure semifreddo agli amaretti</p>

	<p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p>Enogastronomia e salute</p>	
13	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto</p> <p>Prodotti tipici</p> <p>La ricetta tipica</p> <p>Territorialità</p> <p>Identità enogastronomica e varianti</p> <p>La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi</p> <p>Storia enogastronomica</p> <p>Analisi delle origini culinaria caratterizzanti</p> <p>Evoluzione abitudini alimentari della società italiana</p> <p>lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina</p> <p>Ricettario</p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei piatti</p> <p>Studio delle tecniche di composizione dei menu</p> <p>Le tecniche di prezzatura dei piatti</p> <p>Valorizzazione del prodotto tipico</p> <p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p>Enogastronomia e salute</p>	<p>Crostini alla Chietina</p> <p>Fregnacce ripiene alla salsiccia</p> <p>Medaglione di filetto di maiale gratinato alle erbe</p> <p>Patate alla Lionese</p> <p>Soffioni Abruzzesi con salsa vaniglia</p>

<p>14</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico Il marketing e le tipologie di cliente target Enogastronomia e salute</p>	<p>Sartù di riso vegetariano con coulis di pomodoro</p> <p>Tortelloni di pesce con ragù di gamberi</p> <p>Calamari ripieni con patate e olive</p> <p>Patate naturali</p> <p>Torta caprese con salsa Melba</p>
<p>15</p>	<p>Cultura enogastronomica internazionale e regionale italiana a confronto Prodotti tipici La ricetta tipica Territorialità Identità enogastronomica e varianti La produzione agricola a km zero: valore sociale e aspetti qualitativi Storia enogastronomica Analisi delle origini culinaria caratterizzanti Evoluzione abitudini alimentari della società italiana lo stile gastronomico e le innovazioni tecniche in cucina Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti Valorizzazione del prodotto tipico</p>	<p>Panzerotti Pugliesi</p> <p>Orecchiette con cime di rapa</p> <p>Bombette pugliesi, patate Parmentier</p> <p>Rosada alle mandorle</p>

	<p>Il marketing e le tipologie di cliente target</p> <p>Enogastronomia e salute</p>	
--	--	--