

PROGETTAZIONE TECNICO PRATICO LABORATORIALE CLASSI 4° QUINQUENNIO

Lezione n°	Contenuti	Preparazione
<p>1 CUCINA REGIONALE ITALIANA EMILIA ROMAGNA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Piadina romagnola con salumi e formaggi Risotto alla Milanese Ossobuco in gremolada, puré di patate Torta della nonna</p>
<p>2 CUCINA REGIONALE ITALIANA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Torta Pasqualina Pizzoccheri alla valtellinese Pojarsky di pollo e tacchino in salsa piccante, Patate Parmentier Tarte Tatin con salsa alla vaniglia</p>

<p>3 CUCINA REGIONALE ITALIANA SARDEGNA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Mallureddus alla Campidanese Agnello al finocchietto, patate al forno (mascotte) Seadas al miele Pardulas di ricotta</p>
<p>4 CUCINA REGIONALE ITALIANA VALLE D’AOSTA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Voul au vent con fonduta Crespelle alla valdostana Cotoletta alla Valdostana, Funghi trifolati Blanc Manger alla Valdostana con coulis di frutti di bosco</p>

<p>5 CUCINA REGIONALE ITALIANA LOMBARDIA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Bitto giovane in pastella Tortelli di zucca burro e salvia Bruscitti di Busto Arsizio, Polenta Sbrisolona, salsa vaniglia</p>
<p>6 CUCINA REGIONALE ITALIANA TRENTINO ALTO ADIGE</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Tortino di polenta ai funghi Canederli (gnocchi di pane) burro e salvia Spatzle Gulasch della Val Pusteria, , Carote tornite Strudel di mele</p>

<p>7</p> <p>CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <p>VENETO</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Sarde in saor</p> <p>Casunzei Ampezzani</p> <p>Baccalà alla Veneta con polenta bianca</p> <p>Zaletti</p>
<p>8</p> <p>CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <p>EMILIA ROMAGNA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Gnocco fritto con salumi</p> <p>Pisarei alla Piacentina</p> <p>Cotoletta alla Bolognese, cipolline all’aceto balsamico</p> <p>Crema frita con pinoli</p>

<p>9 CUCINA REGIONALE ITALIANA TOSCANA</p>	<p>Cultura enogastronomica Prodotti tipici Le denominazioni e certificazioni di qualità Il prodotto naturale e “biologico” 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 Ricettario Studio delle tecniche di composizione dei piatti Studio delle tecniche di composizione dei menu Le tecniche di prezzatura dei piatti</p>	<p>Panzanella Pappardelle al cinghiale Arista alla Toscana, Cannellini all’ucelletto, Cavolo nero stufato Cantucci</p>
<p>Competenze in fase di sviluppo</p>		
<p>10 APPROFONDIMENTO</p>	<p>Ricerca delle fonti e verifica veridicità delle informazioni Analisi dei testi e individuazione similitudini trasversali con altre regioni e culture enogastronomiche regionali Progettazione della realizzazione gastronomica Gestione degli alimenti Rispetto e attuazione delle buone prassi igienico alimentari Conoscenza delle tecniche procedurali del lavoro di cucina e trasformazione degli alimenti Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di riferimento</p>	<p>Torta Pasqualina Pizzoccheri alla valtellinese Pojarsky di pollo e tacchino in salsa piccante, Patate Parmentier Tarte Tatin con salsa alla vaniglia</p>

<p>11 APPROFONDIMENTO</p>	<p>Ricerca delle fonti e verifica veridicità delle informazioni</p> <p>Analisi dei testi e individuazione similitudini trasversali con altre regioni e culture enogastronomiche regionali</p> <p>Progettazione della realizzazione gastronomica</p> <p>Gestione degli alimenti</p> <p>Rispetto e attuazione delle buone prassi igienico alimentari</p> <p>Conoscenza delle tecniche procedurali del lavoro di cucina e trasformazione degli alimenti</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di riferimento</p>	<p>Malloreddus alla Campidanese</p> <p>Agnello al finocchietto, patate al forno (mascotte)</p> <p>Seadas al miele</p> <p>Pardulas di ricotta</p>
<p>12 APPROFONDIMENTO</p>	<p>Ricerca delle fonti e verifica veridicità delle informazioni</p> <p>Analisi dei testi e individuazione similitudini trasversali con altre regioni e culture enogastronomiche regionali</p> <p>Progettazione della realizzazione gastronomica</p> <p>Gestione degli alimenti</p> <p>Rispetto e attuazione delle buone prassi igienico alimentari</p> <p>Conoscenza delle tecniche procedurali del lavoro di cucina e trasformazione degli alimenti</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di riferimento</p>	<p>Voul au vent con fonduta</p> <p>Crespelle alla valdostana</p> <p>Cotoletta alla Valdostana, Funghi trifolati</p> <p>Blanc Manger alla Valdostana con coulis di frutti di bosco</p>

<p>13 APPROFONDIMENTO</p>	<p>Ricerca delle fonti e verifica veridicità delle informazioni</p> <p>Analisi dei testi e individuazione similitudini trasversali con altre regioni e culture enogastronomiche regionali</p> <p>Progettazione della realizzazione gastronomica</p> <p>Gestione degli alimenti</p> <p>Rispetto e attuazione delle buone prassi igienico alimentari</p> <p>Conoscenza delle tecniche procedurali del lavoro di cucina e trasformazione degli alimenti</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di riferimento</p>	<p>Bitto giovane in pastella</p> <p>Tortelli di zucca burro e salvia</p> <p>Bruscitti di Busto Arsizio, Polenta</p> <p>Sbrisolona, salsa vaniglia</p>
<p>14 APPROFONDIMENTO</p>	<p>Ricerca delle fonti e verifica veridicità delle informazioni</p> <p>Analisi dei testi e individuazione similitudini trasversali con altre regioni e culture enogastronomiche regionali</p> <p>Progettazione della realizzazione gastronomica</p> <p>Gestione degli alimenti</p> <p>Rispetto e attuazione delle buone prassi igienico alimentari</p> <p>Conoscenza delle tecniche procedurali del lavoro di cucina e trasformazione degli alimenti</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di riferimento</p>	<p>Sarde in saor</p> <p>Casunziei Ampezzani</p> <p>Baccalà alla Veneta con polenta bianca</p> <p>Zaletti</p>

<p>15 APPROFONDIMENTO</p>	<p>Ricerca delle fonti e verifica veridicità delle informazioni</p> <p>Analisi dei testi e individuazione similitudini trasversali con altre regioni e culture enogastronomiche regionali</p> <p>Progettazione della realizzazione gastronomica</p> <p>Gestione degli alimenti</p> <p>Rispetto e attuazione delle buone prassi igienico alimentari</p> <p>Conoscenza delle tecniche procedurali del lavoro di cucina e trasformazione degli alimenti</p> <p>Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di riferimento</p>	<p>Gnocco fritto con salumi</p> <p>Pisarei alla Piacentina</p> <p>Cotoletta alla Bolognese, cipolline all'aceto balsamico</p> <p>Crema fritta con pinoli</p>
--------------------------------------	---	--