



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



Scheda
consegne per
gli studenti
CUCINA

UDA 3.2

MADE IN
MATTEI ECO
SOSTENIBILE
A KM 0

Classi TERZE

- Produrre singolarmente il seguente **COMPITO AUTENTICO**:
Elaborazione di 1 Menù vegetariano/Carta dei vini ideati insieme al docente con prodotti tipici a km 0 di stagione VEGETARIANI ispirati alla ecosostenibilità e al Progetto Orto/Oliveta: tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con giorno di lavoro (preparazione e servizio) al Ristorante didattico Gustosamente, con etichette e presentazione di brochure e/o presentazioni powerpoint con racconti interdisciplinari che verranno mostrate agli ospiti del Ristorante: ipotizzate di avere di fronte una classe 2° media venuta per l'Orientamento. Questa Uda è l'occasione per portare fuori l'immagine e la realtà della nostra scuola, anche collegata alla gestione dei Beni Comuni e alla Legge sul km 0 Regione Toscana.

- *Fasi da svolgere:*

- elaborare un menù vegetariano con ispirazione ecosostenibile
- calcolare il contributo calorico
- realizzare un breve powerpoint o brochure da presentare al momento del servizio piatto al ristorante didattico contenente i vari saperi interdisciplinari
- il giorno della performance cucinerete, entrerete in sala con la presentazione del piatto che quel giorno avete cucinato e parlerete agli ospiti riguardo cosa ne ha ispirato la realizzazione mentre le slides scorreranno autonomamente.

Il docente di Cucina vi valuta in Laboratorio e il giorno del servizio del menu' dell'Uda. Ogni docente valuta singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione basandosi sul powerpoint/brochure e sulle prove che riterrà utili allo sviluppo delle competenze.

- consegna scheda studente 17 ottobre
- consegna lavori 10 dicembre.

- Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI che affronterete in classe con i docenti**:

ASSE DEI LINGUAGGI

Italiano:

- l'autonarrazione, il km 0, la città come ecosistema, il rispetto e la valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Francese/ Inglese/ Spagnolo

- Goal Agenda 2030



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



- esposizione di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità con l'elaborazione di una ricetta completa di:

- a) parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità;
- b) ingredienti e loro quantità;
- c) preparazione e fasi di elaborazione del piatto;
- d) accompagnamenti (abbinamenti con vini – contorni – impiattamenti)

ASSE STORICO SOCIALE

Diritto e Tecniche organizzative:

- Titolo 4. Competenze dello stato e degli enti locali.
- beni comuni: definizione, demanio e usi civici degli enti pubblici territoriali
- Obiettivo 11.3 "Entro il 2030, potenziare un'urbanizzazione inclusiva e sostenibile e la capacità di pianificare e gestire in tutti i paesi un insediamento umano che sia partecipativo, integrato e sostenibile

Le risorse economiche e sviluppo di sistemi di produzione e distribuzione eco sostenibili: l'economia circolare, esempi in Toscana

La filiera agroalimentare:

- Vantaggi e svantaggi della filiera corta e lunga
- tipologie di filiera corta: Il km 0, mercati, ecc
- Legge sul km 0 regione Toscana
- Ricavare benefit economico dalla ecosostenibilità: Gas, distretti ecosostenibili, risorse rinnovabili, riuso e riciclo, riduzione degli sprechi, esempi applicabili ai cittadini e alle aziende ristorative.

Ed. Civica:

- Goal 8 e 12 Agenda 2030

Storia:

- il mondo della tecnica: tempi e strumenti del lavoro agricolo (pag 5 LA STORIA E' SERVITA). Il Medioevo che insegna il km 0.
- tipica cucina contadina medievale con prodotti degli orti e dei boschi
- raccolta dati (valutare il pH, ammendamenti, fertilizzazione, concimi organici e minerali, compostiera) (VEDI ORTO UDA LIBRO Storia)

Arte e territorio:

- il patrimonio naturale del Territorio
 - itinerari enogastronomici a km 0
 - la rappresentazione del paesaggio agrario nella pittura dei Macchiaioli

Scienze Motorie

- uscita per potatura didattica
- passeggiate di riconoscimento e conoscenza delle erbe selvatiche

ASSE MATEMATICO

Matematica

- Misura e misurazione (errori, grandezze, equivalenze)
- CALCOLO DELLE CALORIE
- LETTURA GRAFICI Goal 8, 11 e 12 Agenda 2030



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Cucina:

- oli DOP e l'olio Toscano IGP
- la produzione di ortaggi ed erbe aromatiche per la cucina e la sala vendita
- stagionalità
- individuazione di zone per coltivazione olivo e principali cultivar
- utilizzo olio in cucina con realizzazione ricette
- conservazione olive (da mensa)
- Approfondimento delle cultivar del territorio toscano: prosegue poi in Uda 3.3 Racconti di Toscana
- caratteristiche organolettiche dell'olio
- abbinamento cibo-olio

Alimentazione:

- tipologie di agricolture possibili: biologica, convenzionale, sostenibile, biodinamica
- caratteristiche di un appezzamento di terra che può essere convertito in orto
- rigenerare un terreno degradato e incolto
- OLIO EVO
- cenni etichetta di certificazione della qualità (Regolamento CEE 2081/1992 della Comunità Europea e Regolamento 1169/2011 che certifica etichetta)
- stagionalità
- filiera di produzione (frangitura)
- frodi dell'olio

CON STORIA: - raccolta dati (valutare il pH, ammendamenti, fertilizzazione, concimi organici e minerali, compostiera) (VEDI ORTO UDA LIBRO Storia)

Sala e Vendita:

- passaggi produzione olio
- abbinamenti piatti
- creazione CARTA DEGLI OLI
- cultivar