



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



**Scheda  
consegne  
per gli  
studenti  
CUCINA**

**UDA 3.2**

**MADE IN  
MATTEI ECO  
SOSTENIBIL  
E A KM 0**

## **Classi TERZE**

- Produrre singolarmente il seguente **COMPITO AUTENTICO**:

**SIMULAZIONE DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO CHE PREVEDE  
LA REALIZZAZIONE DI UN PRANZO CON ELABORAZIONE DI UNA  
PRESENTAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI MULTIMEDIALE**

**PRODOTTO:** Elaborazione di 1 Menù vegetariano/Carta dei vini  
ideati insieme al docente con prodotti tipici a km 0 (all'interno di un  
ambito regionale) di stagione ispirati alla ecosostenibilità e al  
Progetto Orto/Oliveta( **per la durata del progetto**): tenendo conto  
della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con  
considerazioni sulla religione) con giorno di lavoro (preparazione e  
servizio) con etichette e presentazione di brochure e/o powerpoint,  
calcolo della spesa e del prezzo a persona con metodo del fattore

### ***Fasi da svolgere:***

- elaborare un menù vegetariano con ispirazione  
Ecosostenibile rappresentativo del territorio toscano.
- Realizzare un piatto del proprio menu durante le ore di  
laboratorio (fotografarlo e inserirlo nella presentazione)
- realizzare un breve powerpoint o brochure contenente i vari saperi  
interdisciplinari collegati alla realizzazione del menu
- Calcolo della spesa del menu creato e calcolo prezzo a persona con il  
**metodo del fattore.**

**Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo  
asse nelle proprie ore di lezione.**

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

**CONTENUTI DISCIPLINARI che affronterete in classe con i docenti:**

### **ASSE DEI LINGUAGGI**

**Italiano:**

- l'autonarrazione
- utilizzo dei lessici specifici



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



- il rispetto e la valorizzazione del patrimonio culturale

### **Francese/ Inglese/ Spagnolo**

- Goal Agenda 2030
- esposizione di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità
- a) parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità;
- b) presentazione del menu in lingua straniera

### **ASSE STORICO SOCIALE**

#### **Storia:**

- letture dal volume 3 Montanari
- tipica cucina contadina medievale con prodotti degli orti e dei boschi

#### **Arte e territorio:**

- il patrimonio naturale del Territorio ,il paesaggio Toscano
- la rappresentazione del paesaggio agrario nella pittura dei Macchiaioli

#### **Scienze Motorie**

- uscita per passeggiata sportiva all'aperto
- ruolo del paesaggio sul benessere psicofisico : attività fisica dolce all'aperto

#### **Educazione civica:**

produzione e consumo ecosostenibili: Gas, distretti  
ecosostenibili, riduzione degli sprechi, riuso e riciclo, , esempi applicabili  
ai cittadini e alle aziende ristorative.

### **ASSE MATEMATICO**

#### **Matematica**

- Misura e misurazione (errori, grandezze, equivalenze)



## **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 dei prodotti alimentari
- filiera di produzione (frangitura)
- frodi dell'olio

### **Sala e Vendita:**

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

### **Diritto e Tecniche organizzative:**

la distribuzione commerciale: canali della distribuzione.

La grande distribuzione e marchi di qualità della distribuzione.

La filiera agroalimentare:

- Vantaggi e svantaggi della filiera corta e lunga
- tipologie di filiera corta: Il km 0, mercati, ecc
- Legge sul km 0 e prodotti tipici : luci e ombre
- calcolo del prezzo con il metodo del fattore.