



## ***Istituto d'Istruzione Superiore***

**“Aldo Moro”**

*Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)*

*☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597*

*PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) – Sito Web [www.ipssctamoro.gov.it](http://www.ipssctamoro.gov.it) C.F.80006750626*

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO  
Prot. 0002990 del 13/05/2021  
(Entrata)

# ***Documento del Consiglio di Classe***

***CLASSE V A Enogastronomia***

***INDIRIZZO***

***Servizi per l'enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera***

**Anno scolastico 2020-2021**



<b>Indice</b>	<b>Pag.</b>
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
ELENCO ALUNNI	4
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	5
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	6
IL PROFILO PROFESSIONALE	8
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	9
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	10
ATTIVITÀ LABORATORIALI	15
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	15
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX-ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	20
ED.CIVICA "CITTADINI SANI E RESPONSABILI"	22
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	25
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	25

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V A enogastronomia è formata da 18 alunni (9 maschi e 9 femmine); tutti provenienti dalla classe IV A enog. Nella classe vi è un alunno diversamente abile, che segue un PEI differenziato.

Gli alunni provengono da un ampio bacino di utenza e sono pendolari nella percentuale di circa il 90%. I Comuni di provenienza sono: Airola, Arienzo, Santa Maria a Vico, San Felice a Cancellò, Arpaia, Rotondi, San Martino V. C. L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza è eterogeneo.

La frequenza alle lezioni è stata piuttosto regolare per tutti gli studenti, ad eccezione di alcuni che hanno avuto una frequenza discontinua per motivi personali e di salute (debitamente documentati).

Dal punto di vista socio affettivo la classe, nel corso del triennio, ha evidenziato un buon livello di socializzazione con i docenti e l'andamento disciplinare e comportamentale è risultato corretto, favorendo il regolare svolgimento delle attività didattiche.

Il gruppo classe presenta una fisionomia diversificata per quanto concerne le abilità e le competenze di base possedute, la partecipazione e l'interesse al dialogo educativo e culturale ed il rendimento scolastico ottenuto.

Gli obiettivi cognitivi e formativi sono stati conseguiti su tre fasce di livello di profitto: la prima fascia è costituita da un piccolo gruppo di studenti che ha conseguito buoni risultati, in virtù di uno studio attento e costante. Tali alunni sono riusciti a sviluppare capacità logiche, rielaborative e critiche con potenziamento dei linguaggi specifici e capacità di orientamento e coordinamento opportuno tra le tematiche trattate.

La seconda fascia comprende allievi che, a seguito di un impegno più proficuo e costante nel tempo, hanno migliorato le abilità specifiche e hanno raggiunto una preparazione complessiva soddisfacente.

La terza fascia è formata da un esiguo numero di studenti, che hanno partecipato in modo più discontinuo all'attività didattica, evidenziando un metodo di studio frammentario. Il livello di preparazione conseguito risulta, comunque, globalmente sufficiente.

A causa della situazione pandemica da COVID-19, l'attività didattica quest'anno si è svolta prevalentemente in DAD e solo per qualche mese in modalità DDI (DM 39/2020) con una percentuale di alunni in presenza pari almeno al 50% (D.L. 22 aprile 2021, n.52 art 3 comma 1). Il Consiglio di Classe, anche in virtù di questa emergenza, ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari programmati: quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, e-learning, ricerca-azione, esercitazioni, problem solving, collegamento diretto e indiretto, videolezioni, trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso la piattaforma G-Suite/ whatsapp /mail, Classroom; restituzione di elaborati attraverso le piattaforme. La DAD è stata svolta in modo equilibrato, assicurando il diritto alla disconnessione (15 min ogni ora di videolezione), per eludere i rischi derivanti da un'eccessiva permanenza dinanzi agli schermi. Complessivamente, gli alunni hanno risposto in modo positivo alle sollecitazioni e si sono impegnati con interesse e serietà. Sono stati altresì realizzati i raccordi pluridisciplinari che hanno determinato un migliore collegamento tra attività professionali e le varie discipline.

Il percorso didattico-educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento. I docenti si sono coordinati per: consolidare un corretto metodo di studio; potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi; sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse; potenziare la capacità di giudizio critico; dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile.

L'interesse degli allievi per l'ambito professionale e per il mondo del lavoro si è rivelato positivo. Nell'arco del triennio, alcuni di loro si sono distinti per abilità operative durante gli stage formativi



La classe, complessivamente presenta:

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno		X			
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina	X				

### **RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

Si sono svolti tre incontri online con le famiglie: per informarle sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

Le famiglie sono state aggiornate sul profitto, sulle assenze e sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

<b>Frequenti</b>	Regolari sia in occasione degli incontri calendarizzati nel piano delle attività e sia su richiesta del consiglio di classe
<b>Scarsi</b>	
<b>Occasionali</b>	
<b>Solo se sollecitati</b>	

### **ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO**

Le attività di recupero sono state svolte in accordo con quanto stabilito dal Collegio docenti e sulla base delle correnti disposizioni. Nello specifico si sono svolti, dopo i risultati del primo periodo, corsi online pomeridiani di Matematica; per le altre discipline (Inglese, Sc.dell'alimentazione, Italiano, Storia) sono stati effettuati recuperi in itinere

## PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>MATERIA</b>
<b>BOCCHINO</b>	FLORIANA	<b>SOSTEGNO</b>
<b>CAMPOBASSO</b>	ANNUNZIATA	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>CIERVO</b>	VINCENZO	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</b>
<b>DIODATO</b>	ROSARIO	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>FARINA</b>	PASQUALE	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA</b>
<b>GENOVESE</b>	FABIO	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. DI SALA E VENDITA</b>
<b>MEOLI</b>	LUIGINA	<b>IRC</b>
PETECCA	ANTONIA	<b>ITALIANO E STORIA</b>
PIROZZI	MICHELA	<b>MATEMATICA</b>
<b>PISANIELLO</b>	DEBORA	<b>SPAGNOLO</b>
<b>ZOTTI</b>	ANNA MARIA	<b>INGLESE</b>

*Articolazione “ENOGASTRONOMIA” – Quadro orario settimanale*

Discipline di studio	Anno di studio				
	1	2	3	4	5
Area comune					
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Geografia	33				
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Area d'indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66	132	99	99
di cui in compresenza			66 *		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66*	66**	198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66*	66*		66**	66**
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
TOTALE ORE	1089	1056	1056	1056	1056

## **FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO**

### ***Profilo professionale***

Il “Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera; nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell’articolazione “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### **OBIETTIVI DEL CURRICOLO**

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell’ottica di sviluppare quelle competenze.

## **Obiettivi trasversali**

### ***Sfera socio – affettiva***

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

### ***Sfera dell'apprendimento***

#### ***In termini di conoscenza***

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

#### ***In termini di competenze***

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

#### ***In termini di capacità***

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

## **CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

### **1. Criteri di Selezione**

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

### **2. Strutturazione**

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

### **3. Organizzazione**

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

## **Competenze disciplinari specifiche**

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di ed. civica, individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

## **Asse dei linguaggi e storico sociale**

### **Italiano**

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### **Inglese**

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

### **Spagnolo**

- padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

### **Storia**

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

### **IRC**

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo

### **Asse matematico:**

#### **Matematica**

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

## **Area scientifico-tecnologico e professionale:**

### **Scienza e cultura dell'alimentazione**

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

### **Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Cucina**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

### **Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Sala e Vendita**

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

## **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

## **Scienze motorie e sportive**

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva

## **Area inclusione:**

Gestire l'eterogeneità in seno al gruppo classe

Sviluppare la collaborazione e certe forme di mutuo insegnamento.

Lavorare in gruppo, animare un gruppo di lavoro, guidare riunioni, affrontare ed analizzare insieme situazioni complesse, gestire crisi e conflitti tra compagni.

Servirsi delle nuove tecnologie, comunicare a distanza per mezzo della telematica ed utilizzare gli strumenti multimediali nel proprio insegnamento.

Lottare contro i pregiudizi e le discriminazioni sessuali, etniche e sociali.

Partecipare e condividere regole di vita comuni.

Sviluppare il senso di responsabilità, la solidarietà e il sentimento di giustizia

## Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	<i>Problem solving</i>
IRC	X	X	X	X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita	X		X	X	X	X	
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina	X		X	X	X	X	X

## Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- LIM, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi
- Device per DAD

## Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

## Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto, l'aula di proiezione e televisiva e le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

## **ATTIVITÀ LABORATORIALI**

La classe VA enog. nell'arco del triennio ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro. Per questo motivo, le attività pratiche si sono svolte nei laboratori dell'Istituto Aldo Moro, in cui ognuno ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti. Le esercitazioni pratiche e le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, tranne in questo periodo di emergenza COVID, mettendo in evidenza le attitudini professionali di alcuni allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. I risultati ottenuti sono da considerarsi soddisfacenti

## **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA**

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo

## **Iniziative di consolidamento**

Nel corso dell'anno scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi.

## **Iniziative di potenziamento**

Nel corso delle varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

## **Misurazione delle verifiche**

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, la varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica
- le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale...)
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in *items* con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)
- partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni
- interazione durante le video lezioni
- colloqui attraverso piattaforma *G-suite*
- test, verifiche e prove scritte, consegnate tramite piattaforma *G-suite/ mail*

Nella prima parte dell'anno sono stati svolti il Piano di Integrazione degli Apprendimenti (PIA) e il Piano di Apprendimento Individualizzato (PAI) per gli alunni ammessi alla classe successiva nel caso in cui i voti valutativi erano inferiori a sei decimi o, in ogni modo, di livelli di apprendimento non adeguatamente consolidati

La **valutazione sommativa** è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno** scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico. All'interno della didattica a distanza si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Le verifiche, di tipo asincrono e sincrono, sono state stabilite dal singolo docente, secondo le necessità della sua didattica, tenendo conto dei seguenti criteri generali:

### **Per le verifiche orali:**

Interrogazioni al singolo allievo durante la lezione virtuale alla presenza di tutti

Interrogazione a piccoli gruppi

Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

### **Per le verifiche scritte:**

Compiti a tempo su piattaforma

Saggi, relazioni, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali

La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DAD per gli alunni con bisogni educativi speciali, è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei PEI e nei PDP. Per tutti gli allievi, soprattutto per gli alunni con disabilità, gli interventi sono finalizzati “a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semi-strutturate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
IRC	X		X									X			
Italiano	X	X	X							X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X		X	X									
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X			X				X		
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie			X				X	X							
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X					
Diritto e tecniche amst.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	X	X	X						X						
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X		X	X							X		X

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI  
AL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI  
E STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE**

<b>VOTO</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>		<b>Abilità</b>
<b>10</b>	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
<b>9</b>	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
<b>8</b>	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
<b>7</b>	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
<b>6</b>	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
<b>5</b>	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
<b>4</b>	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
<b>1-3</b>	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

**CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO**

<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>1 - Assiduità nella frequenza scolastica</b> a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza) b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza) c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
<b>2 - Voto comportamento</b> a) Punti 0.50 (voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (voto 8)	0,50 0,30 0,10
<b>3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative</b>	0,30
<b>4 - Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor</b>	0,50
<b>5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno 20 ore</b>	0,50
<b>6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)</b>	0,50
<b>7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo</b>	0,20 per evento
<b>8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita</b>	0,20 per evento
<b>9 - Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei</b>	0,50
<b>10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali</b>	0,50
<b>11 - Conseguimento di certificazioni:</b>	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
<b>12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:</b>	
a) stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese) con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
d) certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	0,50

La griglia è integrata come segue:

<b>13 - Valutazione partecipazione alla didattica a distanza (da effettuarsi in sede di scrutinio)</b>	
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Ottimo	0,50
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Buono	0,30
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Sufficiente	0,20
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Insufficiente (solo se la mancata partecipazione non è dipesa da mancanza di device o connettività)	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**

La classe ha partecipato nel corso del triennio all'attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un vantaggio competitivo rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti e ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

<p>Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di varie tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>Competenze Tecniche  Professionalità  Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.  Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.  Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.  Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.  Competenze Procedurali  Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi  Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari  Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi  Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina  Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina</p>	<p>Favorire e rafforzare la motivazione allo studio  Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari  Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionale dei giovani  Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)  Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica  Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro  Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di <i>problem solving</i>  Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni  Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera  Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione  Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)</p>	<p>CORSO SULLA SICUREZZA  LABORATORIO INTERNO  OSSERVAZIONI  INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE  PERCORSO MONDO PIZZA  PERCORSO CAREER DAY 2020 DIGITAL EDITION  OREINTAMENTO  VISITE AZIENDALI:  MANIERO DEI CESARI  HOTEL VILLA CAROLINA  AGENZIA LETTERARIA  KRRRESS</p>
--	---	---	--

## MODULO EDUCAZIONE CIVICA

a.s. 2020/2021

### **Classe: 5 A Enogastronomia**

<b>TITOLO MODULO: <u>CITTADINI SANI E RESPONSABILI</u></b>		
<b>DESCRIZIONE DEL MODULO:</b> Il modulo si propone di sviluppare le competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di cittadinanza attiva. L'idea progettuale è rendere gli studenti capaci di orientarsi concettualmente nell'ambiente che li circonda, direttamente e indirettamente, consentendo loro di leggere criticamente la realtà, fare collegamenti, informarsi, agire consapevolmente e responsabilmente, nel rispetto di sé e degli altri, favorendo stili di vita sani. (attività fisica, alimentazione, prevenzione delle malattie, scoperta del territorio, cura dell'ambiente)		
<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	<b>DOCENTE</b>	Ciervo Vincenzo
<b>Scienze degli alimenti</b>	<b>DOCENTE</b>	Diodato Rosario
<b>Italiano e Storia</b>	<b>DOCENTE</b>	Petecca Antonia
<b>Past.ria/Enog./Sala /Accoglienza</b>	<b>DOCENTE</b>	Farina Pasquale
<b>Scienze motorie</b>	<b>DOCENTE</b>	Campobasso Annunziata
<b>PRODOTTI FINALI</b>	<b>Realizzazione di prodotti in formato digitale da restituire sulla piattaforma Google Classroom</b>	
<b>Competenze relative al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica (allegato C, D.M. 35/2020):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;</li><li>- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li><li>- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</li><li>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li><li>-Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</li><li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li></ul>		
<b>MATERIALI</b>	Libri di testo, link dedicati, articoli di giornale, siti web	
<b>TEMPI</b>	33 ore	
<b>METODI</b>	Lezione frontale, video-lezione, lezione partecipata, brainstorming, ricerca-azione	
<b>VALUTAZIONE</b>	Secondo la griglia allegata al Curricolo d'Istituto di ed. Civica	

<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.ore</b>
<b>UDA 1 Libertà e sostenibilità socio-ambientale iniziativa economica</b>	<b>Art. 9 Costituzione:</b> <i>“La repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</i>	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030.	Orientarsi nella organizzazione politica e amministrativa italiana.	3
....	<b>Art. 16 Costituzione:</b> <i>“Ogni cittadino può circolare e soggiornare liberamente in qualsiasi parte del territorio nazionale, salvo le limitazioni che la legge stabilisce in via generale per motivi di sanità o di sicurezza.”</i>	Sviluppare una personale ed equilibrata coscienza civica e politica. Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale  Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio.	Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo. Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni.	1
	<b>Art. 41 Costituzione italiana:</b> <i>“L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale.....”</i>	Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana.  Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio.	Comprendere il ruolo del privato sociale e promuovere la partecipazione attiva alle iniziative ad esso correlate.	2
<b>TOTALE</b>				<b>6</b>
<b>Scienze degli alimenti</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N. ore</b>
<b>UDA 1 <u>La produzione agro-alimentare ambientalmente sostenibile</u></b>	Made in Italy agro-alimentare: certificazione e tracciabilità	Sviluppare il senso di appartenenza al territorio e il rispetto dell'ambiente naturalistico e paesaggistico	Acquisire la consapevolezza di poter tutelare la salute promuovendo l'agricoltura sostenibile e migliorando la sicurezza alimentare.	4
...	La sostenibilità ambientale	- Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile.  Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente con gli "obiettivi di sviluppo sostenibile" (Agenda 2030).	4
<b>TOTALE</b>				<b>8</b>

<b>Italiano e storia</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N. ore</b>
<b>Uda 1</b> Cittadinanza digitale e cittadinanza terrestre	Articoli di giornali Il valore delle regole e dei Regolamenti Le minacce della rete minacce in rete.	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Saper riconoscere e reagire alle minacce in rete, attraverso un adeguato codice comportamentale	2
<b>Uda 2</b> Il disagio giovanile nella società contemporanea	Letture e analisi di testi inerenti alle problematiche analizzate	Comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, formulare risposte personali argomentate.	2
<b>Uda 3</b> I testimoni della memoria e gli operatori di pace	Letture e analisi di testi significativi.	Partecipare alle attività previste : <ul style="list-style-type: none"><li>• 27 gennaio giorno della Memoria;</li><li>• 10 febbraio giorno del Ricordo; "</li><li>• 19 marzo Giornata della Legalità.</li></ul>	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà  Promuovere principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie..  Distinguere i diritti e i doveri  Riconoscere i diritti inalienabili dell'Uomo	3
<b>Uda 4</b> Il lavoro e la dignità sociale	Riflessioni sul diritto al cibo come dignità: denutrizione e sovralimentazione il diritto alla sopravvivenza	Promuovere atteggiamenti di cooperazione e solidarietà		3
<b>TOTALE</b>				<b>10</b>
<b>Scienze motorie</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.ore</b>
<b>UDA 1 MOVIMENTO E SALUTE</b>	Educazione alla salute e a uno stile di vita sano: <ul style="list-style-type: none"><li>• OMS: concetto di salute</li><li>• Ipocinesia e sedentarietà: quali conseguenze</li><li>• La salute dinamica</li></ul> Lo sport sostenibile	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità e coerenti con l'agenda 2030	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile	5
<b>TOTALE</b>				<b>5</b>
<b>Past.ria/Enog./Sala /Accoglienza</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.ore</b>
<b>UDA 1 Etica professionale.</b>	Regole per un comportamento corretto.  Saper Essere.	Sapersi rapportare all'interno della brigata di cucina e nella società.  Sapersi rapportare all'interno della brigata di cucina e nella società.	Conoscere le principali regole di buon comportamento. Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione e della società.	2  2
<b>TOTALE</b>				<b>4</b>
<b>TOTALE MODULO</b>				<b>33</b>

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI – INTERVENTI DI ESPERTI – VISITE GUIDATE E VIAGGI D’ISTRUZIONE:**

- Viaggio d’istruzione a Verona: distilleria Mardardo-Mondo Melinda
- Viaggio d’istruzione a Bologna-Fiera Fico
- Viaggio d’istruzione ad Ischia
- Visita guidata a BENEVENTO visita all’ albergo IL MOLINO
- STAGE ad Ostuni(Puglia)
- Incontro con lo Chef A.Crisci
- Visita guidata a Roma -QUIRINALE

## **ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI E ORIENTAMENTO:**

- Giorno della shoah - visione film
- Partecipazione a conferenze sul bullismo
- Incontri con esperti su tematiche: legalità, educazione alla salute
- Progetto Trinity
- Scuole Sale Viaggi
- Unisannio Lezione universitaria on-line (Geoetica e crisi climatiche)
- Unisannio Orientamento corso di laurea professionalizzante in “Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie”
- Unifortunato Career-day digital edition- incontri di orientamento al lavoro con Adecco, Cantina Sociale di Solopaca e Mestieri Campania
- Unifortunato Job Corner- seminario tematico e colloqui di orientamento al lavoro con GIGROUP
- Unifortunato Corsi universitari
- Unimol (open week) Corsi universitari
- Assorienta Orientamento alle carriere in divisa (forze armate e forze di polizia)
- Its energy lab Orientamento post- diploma
- Università’ di Foggia Corsi universitari dipartimento di studi umanistici
- Salone dello Studente Sud Offerte formative universitarie (Università della Campania, Calabria e Basilicata) e work-shop di orientamento post-diploma
- In Cibus Scuola di alta formazione gastronomica

## **INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL’ESAME DI STATO**

### **► Incontri formativi con gli studenti**

Il Consiglio di classe ha curato in itinere la formazione e l’aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell’esame di Stato, sia sulle norme che lo regolano. Il colloquio orale vale fino a 40 punti (come da griglia dell’allegato B dell’O.M. n. 53 del 3 marzo 2021). Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta, 22 per la classe quinta, come si evince nelle tabelle dell’allegato A dell’O.M. n. 53 del 3 marzo 2021.

**ALLEGATI:**

- ✓ **Traccia elaborato delle discipline di indirizzo**
- ✓ **Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano**

***IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ.A INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA***

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>FIRMA DEL DOCENTE</b>
<b>BOCCHINO</b>	FLORIANA	
<b>CAMPOBASSO</b>	ANNUNZIATA	
<b>CIERVO</b>	VINCENZO	
<b>DIODATO</b>	ROSARIO	
<b>FARINA</b>	PASQUALE	
<b>GENOVESE</b>	FABIO	
<b>MEOLI</b>	LUIGINA	
PETECCA	ANTONIA	
PIROZZI	MICHELA	
<b>PISANIELLO</b>	DEBORA	
<b>ZOTTI</b>	ANNA MARIA	

**Montesarchio, li 11/05/2021**

**Il Coordinatore della Classe**

***Prof.ssa Debora Pisaniello***

**Il Dirigente Scolastico**

***Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia***



*Istituto d'Istruzione Superiore*

**“Aldo Moro”**

---

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

### **ELABORATO DISCIPLINE DI INDIRIZZO**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE-  
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

Oggi più che mai il mondo della ristorazione sta vivendo un periodo storico molto importante, dove la gastronomia si fonde con la filosofia dell'eco-sostenibilità, nell'ottica della salvaguardia dell'ambiente e del nostro ecosistema, in un momento economico molto difficile e complesso. Per tali motivi, la sfida della sostenibilità economica del settore ristorativo punta ad operare sulle eccellenze gastronomiche prediligendo la filiera corta ed il km 0, oltre al *Made in Italy*, che ha reso famosa l'Italia in tutto il mondo. Il buon esito di tutto ciò può avvenire solo operando nel pieno rispetto delle misure igienico-sanitarie, potenziando i piani della sicurezza alimentare nonché della sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per i motivi sopraelencati, il candidato, utilizzando le conoscenze fondamentali e le competenze tecnico – professionali conseguite nel corso degli studi, dei PCTO e delle esperienze extrascolastiche, svolga i seguenti punti:

1. ipotizzi di dover preparare un piatto regionale italiano, facendo riferimento alle indicazioni riportate al punto 2, indicando:
  - a. la presenza di ingredienti a marchio di qualità e/o tipici del territorio;

**Pag. 1 di 2**

- b. descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature anche in lingua straniera per una eventuale clientela internazionale;
  - c. procedimento e tecniche di cottura;
  - d. strumenti e attrezzature utilizzati;
2. valuti il piatto sotto l'aspetto nutrizionale, fornendo motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie. Per le esigenze fisiologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti:
- a. allattamento
  - b. adolescenza
  - c. sport
- Per le specifiche condizioni patologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti, facendo una sintetica introduzione della patologia individuata: a. diabete
- b. aterosclerosi
  - c. obesità
3. indichi gli ingredienti che possano rappresentare un rischio in termini di malattie trasmesse dagli alimenti e la relativa gestione dell'HACCP, specificando i punti critici di controllo, con i limiti critici e le eventuali azioni correttive.
4. valuti gli ingredienti in termini di sostenibilità: stagionalità e impatto di filiera;
5. selezioni un vino tutelato da marchio di qualità, da abbinare alla preparazione gastronomica del punto 1, motivandone la scelta;



## *Istituto d'Istruzione Superiore*

### **“Aldo Moro”**

---

#### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

#### **ELABORATO**

#### **IN LINEA CON PERCORSO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO**

Il candidato, predisponga un elaborato in cui venga descritto un piatto tipico della nostra regione. Si riportino informazioni relative agli ingredienti ed alla modalità di preparazione. Si specifichino, infine, le caratteristiche nutrizionali del piatto. È possibile utilizzare immagini scaricate dal web.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"ALDO MORO"  
MONTESARCHIO  
VIA CAPONE

**BREVI TESTI DELLA LETTERATURA ITALIANA**

**GIOVANNI VERGA : ROSSO MALPELO**

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano Malpelo, e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo.

Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo<sup>3</sup> c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni. Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi eran tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro.

Egli era davvero un brutto ceffo, torvo, ringhioso, e selvatico. Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio la loro minestra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello fra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio, come fanno le bestie sue pari, e ciascuno gli diceva la sua, motteggiandolo, e gli tiravan dei sassi, finché il soprastante lo rimandava al lavoro con una pedata. Ei c'ingrassava, fra i calci, e si lasciava caricare meglio dell'asino grigio, senza osar di lagnarsi. Era sempre cencioso e sporco di rena rossa, ché la sua sorella s'era fatta sposa, e aveva altro pel capo che pensare a ripulirlo la domenica.....

## **GIOVANNI VERGA : ROSSO MALPELO**

### **.....La morte di Mastro Misciu Bestia**

Un giorno il padre deve terminare un lavoro preso a cottimo, per eliminare un pilastro dalla cava, malgrado sia molto pericoloso. La sera tardi, mentre Malpelo gli sta dando una mano, mettendo al sicuro il piccone, il fiasco del vino e quant'altro, il pilastro cade all'improvviso addosso al genitore. Quando anche l'ingegnere e Zio Mommù lo Sciancato vengono a sapere della disgrazia, è ormai troppo tardi perché sono passate tre ore e il Bestia è già morto. Nessuno invece fa caso al figlio, che inutilmente scava nella rena lacerandosi le unghie nello sforzo di salvarlo. Da allora, dice l'autore: Non volle più allontanarsi da quella galleria, e sterrava con accanimento, quasi ogni corbello di rena lo levasse di sul petto a suo padre [...] Dopo la morte del babbo pareva gli fosse entrato il diavolo in corpo... Sapendo che era Malpelo, ei s'acconciava ad esserlo il peggio che fosse possibile.

## **GIOVANNI VERGA: ROSSO MALPELO**

### **Ranocchio**

.....Dopo qualche tempo, nella cava della rena viene a lavorare un ragazzino, piccolo e cagionevole, che prima faceva il manovale, ma aveva avuto un incidente per cui si era lussato il femore. Per il modo in cui cammina, lo soprannominano Ranocchio, e immediatamente diventa oggetto di sfogo di Malpelo, che lo tormenta in cento modi: lo picchia, lo insulta, e se Ranocchio non si difende, lui continua perché con la sua crudeltà vuole che impari a reagire. In realtà però Malpelo prova pietà per lui, nonostante cerchi di nasconderla, e spesso gli dà la sua razione di cibo pur di non farlo morire di fame, oppure lo aiuta coi lavori pesanti.

**Gabriele D'Annunzio**

**Il piacere (libro I)**

**Il ritratto di un'esteta (cap. II)**

.....Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta era, in verità, l'ideal tipico del giovine signore italiano nel XIX secolo, il legittimo campione d'una stirpe di gentiluomini e di artisti eleganti, l'ultimo discendente d'una razza intellettuale.

Egli era, per così dire, tutto impregnato di arte. La sua adolescenza, nutrita di studii vari e profondi, parve prodigiosa. Egli alternò, fino a' venti anni, le lunghe letture coi lunghi viaggi in compagnia del padre e poté compiere la sua straordinaria educazione estetica sotto la cura paterna, senza restrizioni e costrizioni di pedagoghi. Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizi l'avidità del piacere.

Questo padre, cresciuto in mezzo agli estremi splendori della corte borbonica, sapeva largamente vivere; aveva una scienza profonda della vita voluttuaria e insieme una certa inclinazione byroniana al romanticismo fantastico. Lo stesso suo matrimonio era avvenuto in circostanze quasi tragiche, dopo una furiosa passione. Quindi egli aveva turbata e travagliata in tutti i modi la pace coniugale. Finalmente s'era diviso dalla moglie ed aveva sempre tenuto seco il figliuolo, viaggiando con lui per tutta l'Europa.

L'educazione d'Andrea era dunque, per così dire, viva, cioè fatta non tanto su i libri quanto in conspetto delle realtà umane. Lo spirito di lui non era soltanto corrotto dall'alta cultura ma anche dall'esperimento; e in lui la curiosità diveniva più acuta come più si allargava la conoscenza. Fin dal principio egli fu prodigo di sé; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansione di quella sua forza era la distruzione in lui di un'altra forza, della forza morale che il padre stesso non aveva ritengno a deprimere. Ed egli non si accorgeva che la sua vita era la riduzione progressiva delle sue facoltà, delle sue speranze, del suo piacere, quasi una progressiva rinuncia; e che il circolo gli si restringeva sempre più d'intorno, inesorabilmente sebben con lentezza.

Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna fare la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui.».....

## Giovanni Verga

### I Malavoglia

#### La famiglia Malavoglia (Cap.I)

Un tempo i Malavoglia erano stati numerosi come i sassi della strada vecchia di Trezza; ce n'erano persino ad Ognina, e ad Aci Castello, tutti buona e brava gente di mare, proprio all'opposto di quel che sembrava dal nomignolo, come dev'essere. Veramente nel libro della parrocchia si chiamavano Toscano, ma questo non voleva dir nulla, poichè da che il mondo era mondo, all'Ognina, a Trezza e ad Aci Castello, li avevano sempre conosciuti per Malavoglia, di padre in figlio, che avevano sempre avuto delle barche sull'acqua, e delle tegole al sole. Adesso a Trezza non rimanevano che i Malavoglia di padron 'Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della Provvidenza ch'era ammarrata sul greto, sotto il lavatoio, accanto alla Concetta dello zio Cola, e alla paranza di padron Fortunato Cipolla. Le burrasche che avevano disperso di qua e di là gli altri Malavoglia, erano passate senza far gran danno sulla casa del nespolo e sulla barca ammarrata [p. 2 modifica]sotto il lavatoio; e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso — un pugno che sembrava fatto di legno di noce — Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro.

Diceva pure: — Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo. —

E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano. Prima veniva lui, il dito grosso, che comandava le feste e le quarant'ore; poi suo figlio Bastiano, Bastianazzo, perchè era grande e grosso quanto il San Cristoforo che c'era dipinto sotto l'arco della pescheria della città; e così grande e grosso com'era filava diritto alla manovra comandata, e non si sarebbe soffiato il naso se suo padre non gli avesse detto «sóffiati il naso» tanto che s'era tolta in moglie la Longa quando gli avevano detto «pigliatela». Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciughe, e far figliuoli, da buona massaia; infine i nipoti, in ordine di anzianità: 'Ntoni il maggiore, un bighellone di vent'anni, che si buscava tutt'ora qualche scappellotto dal nonno, e qualche pedata più giù per rimettere l'equilibrio, quando lo scappellotto era stato troppo forte; Luca, «che aveva più giudizio del grande» ripeteva il nonno; Mena (Filomena) soprannominata «Sant'Agata» perchè stava sempre al telaio, e si suol dire «donna di telaio, gallina di pollaio, e triglia di gennaio»; Alessi (Alessio) un moccioso tutto suo nonno colui!; e Lia (Rosalia) ancora [p. 3 modifica]nè carne nè pesce. — Alla domenica, quando entravano in chiesa, l'uno dietro l'altro, pareva una processione.

## GIOVANNI PASCOLI

### **Il lampo**

E cielo e terra si mostrò qual era: la  
terra ansante, livida, in sussulto; il  
cielo ingombro, tragico, disfatto:  
bianca bianca nel tacito tumulto una  
casa apparì sparì d'un tratto; come un  
occhio, che, largo, esterrefatto, s'aprì  
si chiuse, nella notte nera.

**G. Verga**

**Mastro don Gesualdo**

**La morte di Gesualdo cap. 5 parte IV**

.....Aspettava il consulto, il giorno fissato, sin dalla mattina, raso e pettinato, seduto nel letto, colla faccia color di terra, ma fermo e risoluto. Ora voleva [p. 517 modifica]vederci chiaro nei fatti suoi. — Parlate liberamente, signori miei. Tutto ciò che si deve fare si farà!

Gli batteva un po' il cuore. Sentiva un formicolio come di spasimo anticipato tra i capelli. Ma era pronto a tutto; quasi scoprivasi il ventre, perchè si servissero pure. Se un albero ha la cancrena addosso, cos'è infine? Si taglia il ramo! Adesso invece i medici non volevano neppure operarlo. Avevano degli scrupoli, dei ma e dei se. Si guardavano fra di loro e biasciavano mezze parole. Uno temeva la responsabilità; un altro osservò che non era più il caso... oramai... Il più vecchio, una faccia di malaugurio che vi faceva morire prima del tempo, com'è vero Dio, s'era messo già a confortare la famiglia, dicendo che sarebbe stato inutile anche prima, con un male di quella sorta...

— Ah... — rispose don Gesualdo, fattosi rauco a un tratto. — Ah... Ho inteso...

E si lasciò scivolare pian piano giù disteso nel letto, trafelato. Non aggiunse altro, per allora. Stette zitto a lasciarli finire di discorrere. Soltanto voleva sapere s'era venuto il momento di pensare ai casi suoi. Non c'era più da scherzare adesso! Aveva tanti interessi gravi da lasciare sistemati... — Taci! taci! — borbottò rivolto alla figliuola che gli piangeva allato. Colla faccia cadaverica, cogli occhi simili a due chiodi in fondo alle orbite livide, [p. 518 modifica]aspettava la risposta che gli dovevano, infine. Non c'era da scherzare!

— No, no... C'è tempo. Simili malattie durano anni e anni... Però... certo... premunirsi... sistemare gli affari a tempo... non sarebbe male...

— Ho inteso, — ripeté don Gesualdo col naso fra le coperte. — Vi ringrazio, signori miei.

Un nuvolo gli calò sulla faccia e vi rimase. Una specie di rancore, qualcosa che gli faceva tremare le mani e la voce, e trapelava dagli occhi socchiusi. Fece segno al genero di fermarsi; lo chiamò dinanzi al letto, a quattr'occhi, da solo a solo.

— Finalmente... questo notaro... verrà, sì o no? Devo far testamento... Ho degli scrupoli di coscienza... Sissignore!... Sono il padrone, sì o no?... Ah... ah... stai ad ascoltare anche tu?...

Isabella andò a buttarsi ginocchioni ai piedi del letto, col viso fra le materasse, singhiozzando e disperandosi. Il genero lo chetava dall'altra parte. — Ma sì, ma sì, quando vorrete, come vorrete. Non c'è bisogno di far delle scene... Ecco in che stato avete messo la vostra figliuola!...

— Va bene! — seguitò a borbottare lui. — Va bene! Ho capito!

E volse le spalle, tal quale suo padre, buon'anima. Appena fu solo cominciò a muggire come un bue, col naso al muro. Ma poi se veniva gente, stava zitto.

Covava dentro di sè il male e l'amarezza. ....

## GIOVANNI VERGA

### Mastro don Gesualdo La morte di Gesualdo cap. 5 parte IV

..... Finalmente si persuase ch'era giunta l'ora, e s'apparecchiò a morire da buon cristiano. Isabella era venuta subito a tenergli compagnia. Egli fece forza coi gomiti, e si rizzò a sedere sul letto. — Senti, — le disse, — ascolta...Era turbato in viso, ma parlava calmo. Teneva gli occhi fissi sulla figliuola, e accennava col capo. Essa gli prese la mano e scoppiò a singhiozzare.

— Taci, — riprese, — finiscila. Se cominciamo così non si fa nulla.

Ansimava perché aveva il fiato corto, ed anche per l'emozione. Guardava intorno, sospettoso, e seguitava ad accennare del capo, in silenzio, col respiro affannato. ....Don Gesualdo alzò la mano scarna, e trinciò una croce in aria, per significare ch'era finita, e perdonava a tutti, prima d'andarsene.

— Senti... Ho da parlarti... intanto che siamo soli...

Ella gli si buttò addosso, disperata, piangendo singhiozzando di no, di no, colle mani erranti che l'accarezzavano. L'accarezzò anche lui sui capelli, lentamente, senza dire una parola. Di lì a un po' riprese: — Ti dico di sì. Non sono un ragazzo... Non perdiamo tempo inutilmente. — Poi gli venne una tenerezza. — Ti dispiace, eh?... ti dispiace a te pure?...

La voce gli si era intenerita anch'essa, gli occhi, tristi, s'erano fatti più dolci, e qualcosa gli tremava sulle labbra. — Ti ho voluto bene... anch'io... quanto ho potuto... come ho potuto... Quando uno fa quello che può... Allora l'attirò a sé lentamente, quasi esitando, guardandola fissa per vedere se voleva lei pure, e l'abbracciò stretta stretta, posando la guancia ispida su quei bei capelli fini.

— Non ti fo male, di'?... come quand'eri bambina?...

— Parliamo dei nostri affari. Non ci perdiamo in chiacchiere, adesso...

— Ma no, parliamone! — insisteva lui. — Sono discorsi serii. Non ho tempo da perdere adesso. — Il viso gli si andava oscurando, il rancore antico gli coruscava negli occhi. — Allora vuol dire che non te ne importa nulla... come a tuo marito...

Vedendola poi rassegnata ad ascoltare, seduta a capo chino accanto al letto, cominciò a sfogarsi dei tanti crepa cuori che gli avevano dati, lei e suo marito, con tutti quei debiti... Le raccomandava la sua roba, di proteggerla, di difenderla

— Senti!... Ho degli scrupoli di coscienza... Vorrei lasciare qualche legato a delle persone verso cui ho degli obblighi... Poca cosa... Non sarà molto per te che sei ricca... Farai conto di essere una regalia che tuo padre ti domanda... in punto di morte... se ho fatto qualcosa anch'io per te...

— Lo farai, eh? lo farai?... anche se tuo marito non volesse...

Le prese le tempie fra le mani, e le sollevò il viso per leggerle negli occhi se l'avrebbe ubbidito, per farle intendere che gli premeva proprio, e che ci aveva quel segreto in cuore. E mentre la guardava, a quel modo, gli parve di scorgere anche lui quell'altro segreto, quell'altro cruccio nascosto, in fondo agli occhi modifica]della figliuola. E voleva dirle delle altre cose, voleva farle altre domande, in quel punto, aprirle il cuore come al confessore, e leggere nel suo. ....

— Ora fammi chiamare un prete, — terminò con un altro tono di voce. — Voglio fare i miei conti con Domeneddio.

## **GIOVANNI. PASCOLI**

### **Il tuono**

E nella notte nera come il nulla,  
a un tratto, col fragor d'arduo dirupo  
che frana, il tuono rimbombò di schianto:  
rimbombò, rimbalzò, rotolò cupo,  
e tacque, e poi rimareggiò rinfranto,  
e poi vanì. Soave allora un canto  
s'udì di madre, e il moto di una culla.

## **GABRIELE D'ANNUNZIO Il piacere (libro I) Il ritratto di un'esteta ( cap. II)**

.....Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta era, in verità, l'ideal tipico del giovine signore italiano nel XIX secolo, il legittimo campione d'una stirpe di gentiluomini e di artisti eleganti, l'ultimo discendente d'una razza intellettuale.

Egli era, per così dire, tutto impregnato di arte. La sua adolescenza, nutrita di studii varii e profondi, parve prodigiosa. Egli alternò, fino a' venti anni, le lunghe letture coi lunghi viaggi in compagnia del padre e poté compiere la sua straordinaria educazione estetica sotto la cura paterna, senza restrizioni e costrizioni di pedagoghi. Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizi l'avidità del piacere.

Questo padre, cresciuto in mezzo agli estremi splendori della corte borbonica, sapeva largamente vivere; aveva una scienza profonda della vita voluttuaria e insieme una certa inclinazione byroniana al romanticismo fantastico. Lo stesso suo matrimonio era avvenuto in circostanze quasi tragiche, dopo una furiosa passione. Quindi egli aveva turbata e travagliata in tutti i modi la pace coniugale. Finalmente s'era diviso dalla moglie ed aveva sempre tenuto seco il figliuolo, viaggiando con lui per tutta l'Europa. L'educazione d'Andrea era dunque, per così dire, viva, cioè fatta non tanto su i libri quanto in conspetto delle realtà umane. Lo spirito di lui non era soltanto corrotto dall'alta cultura ma anche dall'esperimento; e in lui la curiosità diveniva più acuta come più si allargava la conoscenza. Fin dal principio egli fu prodigo di sé; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansione di quella sua forza era la distruzione in lui di un'altra forza, della forza morale che il padre stesso non aveva ritengo a deprimere. Ed egli non si accorgeva che la sua vita era la riduzione progressiva delle sue facoltà, delle sue speranze, del suo piacere, quasi una progressiva rinunzia; e che il circolo gli si restringeva sempre più d'intorno, inesorabilmente sebben con lentezza.

Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna fare la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui.».....

## **LUIGI PIRANDELLO Il Fu Mattia Pascal Cap XV.....IO E LA MIA OMBRA**

Rimasi lì, solo, in mezzo alla camera, sbalordito, vuoto, annientato, come se tutto il mondo per me si fosse fatto vano. Quanto tempo passò prima ch'io mi riavessi? E come mi riebbi? Scemo... scemo!... Come uno scemo, andai a osservare lo sportello dello stipetto, per vedere se non ci fosse qualche traccia di violenza. No: nessuna traccia: era stato aperto pulitamente, con un grimaldello, mentr'io custodivo con tanta cura in tasca la chiave.

– E non si sente lei, – mi aveva domandato il Paleari alla fine dell'ultima seduta, – non si sente lei come se le avessero sottratto qualche cosa?

Dodici mila lire!

Di nuovo il pensiero della mia assoluta impotenza, della mia nullità, mi assalì, mi schiacciò. Il caso che potessero rubarmi e che io fossi costretto a restar zitto e finanche con la paura che il furto fosse scoperto, come se l'avessi commesso io e non un ladro a mio danno, non mi s'era davvero affacciato alla mente. Dodici mila lire? Ma poche! poche! Possono rubarmi tutto, levarmi fin la camicia di dosso; e io, zitto! Che diritto ho io di parlare? La prima cosa che mi domanderebbero, sarebbe questa: «E voi chi siete? Donde vi era venuto quel denaro?». Ma senza denunciarlo... vediamo un po'! se questa sera io lo afferro per il collo e gli grido: «Qua subito il denaro che hai tolto di là, dallo stipetto, pezzo di ladro!». Egli strilla; nega; può forse dirmi: «Sissignore, eccolo qua, l'ho preso per isbaglio...»? E allora? Ma c'è il caso che mi dia anche querela per diffamazione. Zitto, dunque, zitto! M'è sembrata una fortuna l'esser creduto morto? Ebbene, e sono morto davvero. Morto? Peggio che morto; me l'ha ricordato il signor Anselmo: i morti non debbono più morire, e io sì: io sono ancora vivo per la morte e morto per la vita. Che vita infatti può esser più la mia? La noia di prima, la solitudine, la compagnia di me stesso?

Mi nascosi il volto con le mani; caddi a sedere su la poltrona.

## **LUIGI PIRANDELLO Il Fu Mattia Pascal Cap XV.....IO E LA MIA OMBRA**

.....Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, Sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente. Una smania mala mi aveva preso, quasi adunghiandomi il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora

«E se mi metto a correre,» pensai, «mi seguirà!»

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stìa: la sua ombra per le vie di Roma. Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Rientrando in casa...

## **LUIGI PIRANDELLO Il Fu Mattia Pascal Cap VII..... CAMBIO TRENO**

Alla prima stazione italiana comprai un giornale con la speranza che mi facesse addormentare. Lo spiegai, e al lume del lampadino elettrico, mi misi a leggere. Ebbi così la consolazione di sapere che il castello di Valençay, messo all'incanto per la seconda volta, era stato aggiudicato al signor conte De Castellane per la somma di due milioni e trecentomila franchi. La tenuta attorno al castello era di duemila ottocento ettari: la più vasta di Francia.

«Press'a poco, come la Stia...»

Lessi che l'imperatore di Germania aveva ricevuto a Potsdam, a mezzodì, l'ambasciata marocchina, e che al ricevimento aveva assistito il segretario di Stato, barone de Richtofen. La missione, presentata poi all'imperatrice, era stata trattenuta a colazione, e chi sa come aveva divorato!

Anche lo Zar e la Zarina di Russia avevano ricevuto a Peterhof una speciale missione tibetana, che aveva presentato alle LL. MM. i doni del Lama.

«I doni del Lama?» domandai a me stesso, chiudendo gli occhi, cogitabondo. «Che saranno?»

Papaveri: perché mi addormentai. Ma papaveri di scarsa virtù: mi ridestai, infatti, presto, a un urto del treno che si fermava a un'altra stazione.

Guardai l'orologio: eran le otto e un quarto. Fra un'oretta, dunque, sarei arrivato.

Avevo il giornale ancora in mano e lo voltai per cercare in seconda pagina qualche dono migliore di quelli del Lama. Gli occhi mi andarono su un SUICIDIO così, in grassetto.

Pensai subito che potesse esser quello di Montecarlo, e m'affrettai a leggere. Ma mi arrestai sorpreso al primo rigo, stampato di minutissimo carattere: «Ci telegrafano da Miragno».

«Miragno? Chi si sarà suicidato nel mio paese?»

Lessi: «Jeri, sabato 28, è stato rinvenuto nella gora d'un mulino un cadavere in istato d'avanzata putrefazione...».

A un tratto, la vista mi s'annebbiò, sembrandomi di scorgere nel rigo seguente il nome del mio podere; e, siccome stentavo a leggere, con un occhio solo, quella stampa minuscola, m'alzai in piedi, per essere più vicino al lume.

«... putrefazione. Il molino è sito in un podere detto della Stìa, a circa due chilometri dalla nostra città. Accorsa sopra luogo l'autorità giudiziaria con altra gente, il cadavere fu estratto dalla gora per le constatazioni di legge e piantonato. Più tardi esso fu riconosciuto per quello del nostro...»

Il cuore mi balzò in gola e guardai, spiritato, i miei compagni di viaggio che dormivano tutti. «Accorsa sopra luogo... estratto dalla gora... e piantonato... fu riconosciuto per quello del nostro bibliotecario...»

«Io?»

«Accorsa sopra luogo... più tardi... per quello del nostro bibliotecario Mattia Pascal, scomparso da parecchi giorni. Causa del suicidio: dissesti finanziari.»

«Io?... Scomparso... riconosciuto... Mattia Pascal...»

## **GIUSEPPE. UNGARETTI**

### **San Martino del Carso**

*Valloncello dell'Albero Isolato il 27 agosto  
1916* Di queste case non è rimasto  
che qualche brandello di muro

Di tanti che mi  
corrispondevano non  
è rimasto neppure  
tanto

Ma nel cuore  
nessuna croce  
manca

È il mio cuore il  
paese più straziato

## **GIUSEPPE UNGARETTI**

Veglia ( da Allegria)

*Cima Quattro il 23 dicembre 1915*

Un'intera nottata  
buttato vicino a un  
compagno  
massacrato con la  
sua bocca  
digrignata volta al  
plenilunio con la  
congestione delle  
sue mani penetrata  
nel mio silenzio ho  
scritto lettere piene  
d'amore

Non sono mai  
stato tanto  
attaccato alla vita

## **GIUSEPPE UNGARETTI**

(da L' Allegria)

*Cotici il 26 agosto 1916*

## **Fiumi**

Mi tengo a quest'albero  
mutilato abbandonato in  
questa dolina che ha il  
languore di un circo prima o  
dopo lo spettacolo e guardo il  
passaggio quieto delle nuvole  
sulla luna Stamani mi sono  
disteso in un'urna d'acqua e  
come una reliquia ho riposato

L'Isonzo  
scorrendo mi  
levigava come  
un suo sasso

Ho tirato su le mie  
quattr'ossa e me ne  
sono andato come un  
acrobata sull'acqua Mi  
sono accoccolato vicino  
ai miei panni sudici di  
guerra e come un  
beduino mi sono chinato  
a ricevere  
il sole

Questo è l'Isonzo e  
qui meglio mi sono  
riconosciuto una  
docile fibra  
dell'universo

Il mio  
supplizio è  
quando non  
mi credo in  
armonia  
Ma quelle  
occulte mani  
che m'intridono  
mi regalano la  
rara felicità  
Ho ripassato  
le epoche  
della mia vita

.....

## GIUSEPPE UNGARETTI

(da L'Allegria)

*Cotici il 26 agosto  
1916*

### **I fiumi**

.....

Questi sono i miei  
fiumi Questo è il  
Serchio al quale hanno  
attinto duemil'anni  
forse di gente mia  
campagnola e mio  
padre e mia madre

Questo è il Nilo che mi ha  
visto nascere e crescere e  
ardere  
d'inconsapevolezza nelle  
distese pianure

Questa è la Senna e  
in quel suo torbido  
mi sono  
rimescolato e mi  
sono conosciuto

Questi sono i miei fiumi  
contati nell'Isonzo

Questa è la mia  
nostalgia che in  
ognuno mi traspare ora  
chè notte che la mia  
vita mi pare una  
corolla di tenebre

## **SALVATORE QUASIMODO**

### **"Alle fronde dei salici"**

E come potevamo noi cantare Con il  
piede straniero sopra il cuore, fra i  
morti abbandonati nelle piazze  
sull'erba dura di ghiaccio, al lamento  
d'agnello dei fanciulli, all'urlo nero  
della madre che andava incontro al  
figlio crocifisso sul palo del  
telegrafo? Alle fronde dei salici, per  
voto, anche le nostre cetre erano  
appese, oscillavano lievi al triste  
vento.

## **SALVATORE QUASIMODO**

### **Uomo del mio tempo**

Sei ancora quello della pietra e della fionda,  
uomo del mio tempo. Eri nella carlinga, con le  
ali maligne, le meridiane di morte, t'ho visto –  
dentro il carro di fuoco, alle forche, alle ruote di  
tortura. T'ho visto: eri tu, con la tua scienza  
esatta persuasa allo sterminio, senza amore,  
senza Cristo. Hai ucciso ancora, come sempre,  
come uccisero i padri, come uccisero gli animali  
che ti videro per la prima volta. E questo  
sangue odora come nel giorno quando il fratello  
disse all'altro fratello: “Andiamo ai campi”. E  
quell'eco fredda, tenace, giunta fino a te, dentro  
la tua giornata. Dimenticate, o figli, le nuvole  
di sangue salite dalla terra, dimenticate i padri:  
le loro tombe affondano nella cenere, gli uccelli  
neri, il vento, coprono il loro cuore.

## ITALO CALVINO Il sentiero dei nidi di ragno (cap. 2)

Pin entra nell'osteria in punta di piedi, zitto; gli uomini parlottano sempre intorno a un tavolo, coi gomiti che sembra ci abbiano messo radici. Solo quell'uomo sconosciuto non c'è più e la sua sedia è vuota. Pin è dietro a loro e non se ne sono accorti: lui s'aspetta che tutt'a un tratto lo vedano e sussultino, facendogli piovere addosso una doccia di sguardi interrogativi. Ma nessuno si volta. Pin muove una sedia. Giraffa torce il collo, lo smiccia; poi torna a parlare piano.

- Begli uomini, - fa Pin. Gli danno un'occhiata.

- Brutto muso, - gli fa Giraffa, amichevole. Nessuno dice più niente.

- Allora, - fa Pin.

- Allora, - dice Gian l'Autista, - cosa ci racconti di nuovo?

Pin è un po' smontato.

- Ben, - fa il Francese, - sei giù di morale? Cantacene un po' una, Pin.

« Qui, - pensa Pin, - fanno l'indiano anche loro, ma non stan più nella pelle dalla curiosità ».

- Ale, - dice. Ma non attacca: ha la gola appiccicata, secca, come quando si ha paura di piangere.

- Ale, - ripete. - Quale vi canto?

- Quale? - fa Miscèl.

E Giraffa: - Che barba, stasera, vorrei già essere a dormire.

Pin non ne può più del gioco: - E quell'uomo? -chiede.

- Chi?

- Quell'uomo seduto lì, prima?

- Ah, - dicono gli altri e scuotono il capo. Poi riprendono a parlottare tra loro.

- Io, - dice il Francese agli altri, - con questi del comitato non mi comprometterei troppo. Non me la sento d'andar di mezzo per la faccia loro.

- Ben, - dice Gian l'Autista. - Noi cosa s'è fatto? S'è detto: vedremo. Intanto è bene averci un collegamento con loro senza impegnarci e prendere tempo. Io coi tedeschi poi ci ho un conto da regolare da quando s'era al fronte insieme, e se c'è da battermi, mi batto volentieri.

- Ben, - dice Miscèl. - Guarda che coi tedeschi non si scherza e non si sa come andrà a finire. Il comitato vuole che facciamo il gap; bene, noi facciamo il gap per conto nostro.

- Intanto, - fa Giraffa, - gli facciamo vedere che siamo dalla loro, e ci armiamo. Una volta che siamo armati...

Pin è armato: sente la pistola sotto la giacchetta e ci mette una mano sopra, come se gliela volessero portar via.

- Ne avete armi, voi? — chiede.

- Non ci stare a pensare, - fa il Giraffa. - Tu pensa a quella pistola del tedesco, siamo intesi.

Pin rizza gli orecchi; ora dirà: indovinate, dirà.

- Guarda un po' di non perderla d'occhio, se ti capita sottomano...

Non è come Pin avrebbe voluto, perché importa loro tanto poco, adesso?

Vorrebbe non aver ancora preso la pistola, vorrebbe tornar dal tedesco e rimetterla al suo posto.....

Pin non sente più niente: ormai è sicuro che non darà loro la pistola; ha i lucciconi agli occhi e una rabbia gli stringe le gengive. I grandi sono una razza ambigua e traditrice, non hanno quella serietà terribile nei giochi propria dei ragazzi, pure hanno anch'essi i loro giochi, sempre più seri, un gioco dentro l'altro che non si riesce mai a capire qual è il gioco vero.....

**Il sentiero dei nidi di ragno (cap. 2)**

.....Prima sembrava che giocassero con l'uomo sconosciuto contro il tedesco, adesso da soli contro l'uomo sconosciuto, non ci si può mai fidare di quel che dicono.

- Ben, cantacene un po' una, Pin, - dicono adesso, come se nulla fosse successo, come se non ci fosse stato un patto severissimo tra lui e loro, un patto consacrato da una parola misteriosa: gap.

- Ale, - fa Pin, con le labbra che gli tremano, pallido. Sa che non può cantare. Vorrebbe piangere, invece scoppia in uno strillo in ; che schioda i timpani e finisce in uno scatenio d'improperi:

- Bastardi, figli di quella cagna impestata di vostra madre vacca sporca lurida puttana!

Gli altri stanno a guardare cosa gli è preso, ma Pin è già scappato dall'osteria.

Fuori, il primo impulso sarebbe di cercare quell'uomo, quello che chiamano « comitato » e dargli la pistola: ora è l'unica persona che Pin sente di rispettare, anche se prima, così zitto e serio, gli ispirava diffidenza. Ma adesso è l'unico che potrebbe comprenderlo, ammirarlo per il suo gesto, e forse lo prenderebbe con sé a far la guerra contro i tedeschi, loro due soli, armati di pistola, appostati agli angoli delle vie. Ma Comitato chissà dov'è adesso: non si può chiedere in giro, nessuno l'aveva mai visto prima.

La pistola rimane a Pin e Pin non la darà a nessuno e non dirà a nessuno che l'ha. Solo farà capire che è dotato d'una forza terribile e tutti lo obbediranno. Chi ha una pistola vera dovrebbe fare dei giochi meravigliosi, dei giochi che nessun ragazzo ha fatto mai, ma Pin è un ragazzo che non sa giocare, che non sa prender parte ai giochi né dei grandi né dei ragazzi. Pure adesso Pin andrà lontano da tutti e giocherà tutto solo con la sua pistola, farà giochi che nessun altro conosce e nessun altro potrà mai sapere. È notte: Pin ha scantonato fuori dal mucchio delle vecchie case, per le stradine che vanno tra orti e scoscendimenti ingombri d'immondizie. Nel buio le reti metalliche che cintano i semenzai gettano una maglia d'ombre sulla terra grigio-lunare; le galline ora dormono in fila sui pali dei pollai e le rane sono tutte fuor d'acqua e fanno cori per tutto il torrente, dalla sorgente alla foce. Chissà cosa succederebbe a sparare a una rana: forse resterebbe solo una bava verde schizzata su qualche pietra. Pin va per i sentieri che girano intorno al torrente, posti scoscesi dove nessuno coltiva. Ci sono strade che lui solo conosce e che gli altri ragazzi si struggerebbero di sapere: un posto, c'è, dove fanno il nido i ragni, e solo Pin lo sa ed è l'unico in tutta la vallata, forse in tutta la regione: mai nessun ragazzo ha saputo di ragni che facciano il nido, tranne Pin. Forse un giorno Pin troverà un amico, un vero amico, che capisca e che si possa capire, e allora a quello, solo a quello, mostrerà il posto delle tane dei ragni. È una scorciatoia sassosa che scende al torrente tra due pareti di terra ed erba. Lì, tra l'erba, i ragni fanno delle tane, dei tunnel tappezzati d'un cemento d'erba secca; ma la cosa meravigliosa è che le tane hanno una porticina, pure di quella poltiglia secca d'erba, una porticina tonda che si può aprire e chiudere. Quando ha fatto qualche grosso dispetto e a furia di ridere il petto gli si è riempito d'una tristezza opaca, Pin vaga tutto solo per i sentieri del fossato e cerca il posto dove fanno la tana i ragni.

## **PRIMO LEVI Considerate se questo è un uomo**

Voi che vivete sicuri nelle  
vostre tiepide case, voi che  
trovate tornando a sera il cibo  
caldo e visi amici: considerate se  
questo è un uomo che lavora nel  
fango che non conosce pace che  
lotta per mezzo pane che muore  
per un sì o per un no.

Considerate se questa è una  
donna, senza capelli e senza  
nome senza più forza di  
ricordare vuoti gli occhi e freddo  
il grembo come una rana  
d'inverno. Meditate che questo è  
stato: vi comando queste parole.  
Scolpitele nel vostro cuore  
stando in casa e andando per via,  
coricandovi alzandovi; ripetetele  
ai vostri figli. O vi si sfaccia la  
casa, la malattia vi impedisca, i  
vostri nati torcano il viso da voi.