



*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 – Sito Web

www.ipsctamoro.gov.it C.F.80006750626

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0002993 del 13/05/2021
05-04 (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5C

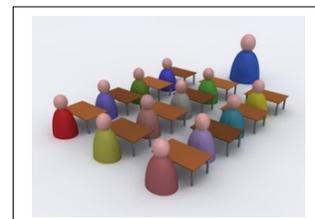
***INDIRIZZO
Enogastronomia***

Anno scolastico 2020-2021



Indice	Pag.
Presentazione della classe	3
Elenco Alunni	5
Rapporti con le famiglie	5
Presentazione del Consiglio di classe	6
Il profilo professionale	7
Obiettivi del curriculum	8
Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	9
Attività laboratoriali	14
Valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica	14
Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico	18
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro)	19
Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Educazione Civica"	21
Attività integrative curriculari ed extracurriculari	26
Iniziative di sostegno all'esame di Stato	26
Elenco del consiglio di classe	27

Presentazione della classe



La classe V C enogastronomia è composta da 17 alunni (14 maschi e 3 femmine), provenienti dalla classe IV C enogastronomia. Nella classe è presente un alunno diversamente abile, che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi, per il quale è stato predisposto il relativo PEI (fascicolo personale). Nella classe ci sono anche due alunni per i quali è stato predisposto un PDP. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di qualche studente, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico. L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza degli studenti risulta eterogeneo e mediamente sensibile agli stimoli intellettuali, seppur in alcuni casi evidenziando qualche disagio. Nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dagli alunni risultano abbastanza eterogenee; ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli interventi per rafforzare la motivazione allo studio e migliorare le prestazioni individuali. La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche. La classe ha manifestato un impegno globalmente soddisfacente per le attività proposte. Anche se l'apprendimento dei contenuti disciplinari risulta differenziato durante l'intero Triennio. Diverse sono state le sospensioni di giudizio per favorire il recupero dei saperi minimi richiesti. Non sempre al dialogo e alla partecipazione in classe si è accompagnato per tutti un'adeguata ed efficace applicazione a domicilio, spesso finalizzata ai soli momenti di verifica. A causa della mancata continuità didattica di alcune discipline nel corso del Triennio, in particolare nell'ultimo anno la composizione del Consiglio di Classe è stata modificata dall'ingresso dei proff. di laboratorio di Cucina, di Sala e Vendita, Scienze dell'alimentazione e Scienze Motorie gli allievi hanno dovuto adattarsi in poco tempo ad approcci metodologici diversi. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, cooperative learning, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali. Alle strategie didattiche adottate sono state affiancate altre, in linea con l'approccio non più in presenza. L'anno scolastico è stato per la maggior parte del tempo in DAD nonostante l'ordinanza n. 70 dell'8 Settembre 2020. La suddetta ordinanza stabilisce infatti, in caso di attività scolastica in presenza, la necessità di attivare la didattica a distanza per studenti fragili o con conviventi fragili e per la classe la DDi con il 50 % degli alunni in presenza. Questo fino al 22 Aprile 2021 il DLn.52 art. 3 comma 1 ha disposto la didattica in presenza per tutti gli alunni, fatta eccezione per alunni con fragilità o con conviventi fragili. Nella classe 5 C enogastronomia hanno usufruito della DDi tre alunni. Sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come G-suite for education, whatsapp, e-mail. Sono state

organizzate attività di tipo sincrono ed asincrono, non soltanto per sottoporre delle semplici esercitazioni e compiti da fare, ma soprattutto per instaurare un dialogo costruttivo, di conforto e supporto (tramite whatsapp, con messaggi, anche vocali, di gruppo e/o di classe, video lezioni registrate o in diretta, audio lezione registrate o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti). La DAD è stata svolta in modo equilibrato alternando, attività didattiche a distanza e momenti di pausa, in modo da evitare i rischi derivanti da un'eccessiva permanenza davanti agli schermi. Per quanto riguarda le metodologie della didattica a distanza sono state svolte esercitazioni, e-learning, problem solving, collegamento diretto e indiretto (anche telefonico), collegamento immediato o differito, chat di gruppo, videolezioni, videoconferenze, trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso la piattaforma G-suite, whatsapp, mail, restituzione elaborati a tempo attraverso la piattaforma G-suite, whatsapp, mail, classroom.

Gli studenti durante il Triennio hanno mostrato interesse per l'ambito tecnico-professionale e per il mondo del lavoro: alcuni studenti hanno avuto modo di mettersi in evidenza per le loro abilità professionali durante gli stage formativi presso le aziende selezionate, nelle attività PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro), tanto che alcuni di essi sono stati ricontattati dalle stesse aziende per intraprendere esperienze lavorative extra-scolastiche; inoltre hanno partecipato ad alcuni progetti interni all'Istituto, mostrandosi preparati e professionalmente competenti. Il percorso didattico-educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento; i docenti si sono coordinati per: a) consolidare un corretto metodo di studio; b) potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi; c) sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse; d) potenziare la capacità di giudizio critico; e) dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile che favorisca l'inserimento nei modelli di vita del domani. Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, non è riuscito a colmare tutte le incertezze presenti nelle proprie conoscenze e non ha saputo cogliere le opportunità di recupero offerte nel corso dell'anno. Le cause di tali insuccessi sono riconducibili essenzialmente alla mancanza di un metodo di lavoro autonomo ed efficace, alla discontinuità nell'impegno e alla motivazione non sempre adeguata. Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di studio abbastanza puntuale e continuo nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline. Un altro piccolo gruppo raggiunge un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno. Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento della prova d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che l'allievo si senta completamente a proprio agio, considerato che il docente, negli ultimi due anni, ha contribuito alla sua crescita umana, culturale e alla sua piena inclusione nel tessuto scolastico.

Elenco Alunni

<i>Cognome Nome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Luogo di nascita</i>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		

Maschi = 14 Femmine = 3 Tot = 17

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 2 incontri con le famiglie: nel mese di dicembre e febbraio per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

Frequenti	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	x

Solo se sollecitati	
---------------------	--

Il Consiglio di classe:

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Materia</i>
<i>CROCE</i>	<i>GIUSEPPINA</i>	<i>Italiano e storia</i>
<i>CARFORA</i>	<i>GIUSEPPINA</i>	<i>Matematica</i>
<i>DEL GAIZO</i>	<i>ELENA</i>	<i>Inglese</i>
<i>IULIANO</i>	<i>PASQUALE</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>IADANZA</i>	<i>GRAZIELLA</i>	<i>IRC</i>
<i>BAIANO</i>	<i>CARMINE</i>	<i>Francese</i>
<i>PIGNATIELLO</i>	<i>CLAUDIA</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>
<i>GENOVESE</i>	<i>FABIO</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>
<i>MATERAZZO</i>	<i>LUIGI</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>FARINA</i>	<i>PASQUALE</i>	<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici-Cucina</i>

Articolazione: Enogastronomia– Quadro orario settimanale

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III anno	Ore annue	IV anno	Ore annue	V anno	Ore annue
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiana	4	132	4	132	4	132
Storia	2	66	2	66	2	66
Lingua inglese	3	99	3	99	3	99

Matematica	3	99	3	99	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66	2	66	2	66
RC o attività alternative	1	33	1	33	1	33
<i>Totale parziale</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>
AREA DI INDIRIZZO						
Seconda Lingua straniera	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	132	3	99	3	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	132	5	165	5	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			2	66	2	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	198	4	132	4	132
<i>Totale parziale</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>
TOTALE	32	1.056	32	1.056	32	1.056



FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO

Profilo professionale

- FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO Profilo professionale Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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 curriculum

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 cittadinanza, individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

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

Francese

- padroneggiare la lingua francese 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.

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 scientifica

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

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;

Area storico-sociale

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.

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.

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 (Francese)	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		
<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	X		X	X	X	X	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina</i>	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
- Lavagna luminosa, sussidi audiovisivi
- 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, le classi virtuali tramite la piattaforma g-suite for education.

Attività laboratoriali

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, tranne nel periodo COVID e soprattutto in questo anno scolastico, attirando e mettendo in evidenza le attitudini professionali di alcuni allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. Per tale motivo 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

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, 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, l'estrema 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 / we-school
- test, verifiche e prove scritte, consegnate tramite piattaforma g-suite/ whatsapp /mail / we-school

La **valutazione sommativa** infine 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.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

La normativa vigente (D p r 122/2009, D.l g s 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti, senza istruire particolari protocolli che sono più fonte di tradizione che normativa”.

Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme vigenti, ha tenuto conto, in particolare della situazione vissuta in questo particolare anno scolastico, non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite nella rimodulazione della progettazione ma anche delle problematiche strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati in un periodo caratterizzato da incertezza e da insicurezza quale è quello del “Coronavirus”. 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

PER GLI ALLIEVI BES sono stati impiegati strumenti dispensative o/e strumenti compensativi.

Per quanto riguarda la valutazione sommativa, le griglie di valutazione (profitto e comportamento) vengono riunificate in una sola griglia, con l’aggiunta dell’approccio del singolo allievo alla DAD, come si riporta qui di seguito:

VOTO	Conoscenze	Competenze	Abilità	Partecipazione DAD	
10	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.	Spiccato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
9	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.	Elevato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
8	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	Buon impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
7	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	Adeguate impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
6	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.	Sufficiente impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
5	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	Superficiale impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
4	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.	Frammentario impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati

1-3

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.

Pochissimo impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrutturate			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		X	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 FRANCESE	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			X		

Diritto e tecniche ammt.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

La griglia per il credito formativo/scolastico:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica 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
2 - Voto comportamento a) Punti 0.50 (voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (voto 8)	0,50 0,30 0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 - Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno 20 ore	0,50
6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)	0,50
7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20 per evento
8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 - Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali	0,50
11 - Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	

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

13 - Valutazione partecipazione alla didattica a distanza (da effettuarsi in sede di scrutinio)

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)

Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro)

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad 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 più incisivo 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 ed 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.

PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO) INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SEZ. C

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<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 vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>➤ Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 del 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 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>PERCORSO MONDO PIZZA</p> <p>PERCORSO SHOA: memoria, didattica e diritti</p> <p>OREINTAMENTO</p> <p>VISITE AZIENDALI: MASSERIA GRANDE HOTEL VILLA CAROLINA HOTEL LICCIARDI VILLA LUISA GRIMALDI LINERS HOTEL AITEZ AZAPH KRERRESS AGENZIA LETTERARIA RICCIO PIZZERIA HOTEL INCANTO</p>
	<p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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
- 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 problem solving
- 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)

Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Educazione Civica"

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 problem solving 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)

Diritto e tecniche amministrative	DOCENTE	Pignatiello Claudia
Scienze degli alimenti	DOCENTE	Materazzo Luigi

Italiano e Storia	DOCENTE	Croce Giuseppina
Past.ria/Enog./Sala /Accoglienza	DOCENTE	Farina Pasquale
Scienze motorie	DOCENTE	Iuliano Pasquale
PRODOTTI FINALI	Realizzazione di prodotti in formato digitale da restituire sulla piattaforma Google Classroom	
TITOLO MODULO: <u>CITTADINI SANI E RESPONSABILI</u>		
DESCRIZIONE DEL MODULO: 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)		
<p>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):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica; • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • 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 • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. 		
MATERIALI	Libri di testo, link dedicati, articoli di giornale, siti web	
TEMPI	Primo quadrimestre e secondo quadrimestre	
METODI	Lezione frontale, video-lezione, lezione partecipata, brainstorming, ricerca-azione	
VALUTAZIONE	Secondo la griglia allegata al Curricolo d'Istituto di ed. Civica	

Diritto e tecniche amministrative	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N.ore
--	------------------	------------------	------------------	--------------

U.D.A (Ore 6) LIBERTA' E SOSTENIBILTA' SOCIOAMBIENTALE DELL' INIZIATIVA ECONOMICA	ART. 9 Cost.	Promuovere nei cittadini l'attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali.	Orientarsi nell'organizzazione politica e amministrativa italiana.	h 2
	ART. 16 Cost.	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030.	Comprendere il ruolo del privato sociale e promuovere la partecipazione attiva alle iniziative ad esso correlato.	h 2
	ART. 41 Cost.	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. 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.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile. Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo. Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni.	h 2
....				
TOTALE				6
Scienze degli alimenti	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N. ore

UDA 1: La produzione agro-alimentare ambientalmente sostenibile	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.	
	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.	
TOTALE				8
Italiano e storia	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N. ore
UDA 1 Legalità e memoria	Riflessione sul valore della memoria; lettura e analisi di brani antologici e letterari sull'argomento; studio comparativo dei fenomeni storici, delle loro conseguenze e del loro ripresentarsi sotto nuove forme; la persecuzione delle minoranze; l'analisi dei tragici eventi del passato; testimoni della legalità e della memoria.	Far maturare il rifiuto di ogni discriminazione razziale, ideologica, politica, religiosa, culturale. Diffondere i valori di solidarietà, di pari opportunità, di condivisione, di collaborazione. Promuovere il rispetto reciproco, l'ascolto e la tolleranza.	Educare alla solidarietà e alla tolleranza. Sviluppare le capacità di collaborare, comunicare, dialogare. Ricordare gli eventi e i personaggi legati alla memoria e alla legalità attraverso la commemorazione e delle giornate ad essi dedicate.	10

...				
Cittadini sani, responsabili e consapevoli delle proprie azioni				
Scienze motorie	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N.5 ore
UDA 1 MOVIMENTO E SALUTE	Educazione alla salute e a uno stile di vita sano: OMS: concetto di salute Ipocinesia e sedentarietà: quali conseguenze La salute dinamica 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	
		-		
TOTALE				5
Laboratorio Cucina	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N.4 ore
UDA 1 Etica professionale.	Regole per un comportamento corretto. Saper Essere.	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.	
TOTALE				4
TOTALE MODULO				33

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO A.S. 2020/2021

- **UNISANNIO** → Lezione universitaria on-line (Geoetica e crisi climatiche)
- **UNISANNIO** → Orientamento corso di laurea professionalizzante in “Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie”
- **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
- **UNIVERSITA' 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 CIBUM** → Scuola di Alta Formazione Gastronomica

► **Incontri formativi con gli studenti**

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di stato, e sia sulle norme che lo regolano. Il colloquio orale vale fino a 40 punti, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 60 punti: 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta, 22 per la classe quinta, come da tabelle dell'allegato A dell'O. M. n.10 del 16 maggio 2020.

► **Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio**

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire di risorse informatiche, classi virtuali tramite la piattaforma g-suite for education con lo scopo di permettere l'eventuale presentazione dell'area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.

ALLEGATI:

- ✓ **Testi riguardanti l'insegnamento della letteratura italiana**
- ✓ **Traccia dell'elaborato delle discipline di indirizzo**

Il Consiglio della classe Quinta sez. C indirizzo Enogastronomia

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma del docente</i>
<i>Inglese</i>	<i>Del Gaizo Elena</i>	
<i>Italiano</i>	<i>Croce Giuseppina</i>	
<i>Storia</i>	<i>Croce Giuseppina</i>	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Materazzo Luigi</i>	
<i>Matematica</i>	<i>Carfora Giuseppina</i>	
<i>Francese</i>	<i>Baiano Carmine</i>	
<i>IRC</i>	<i>Iadanza Graziella</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Iuliano Pasquale</i>	
<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>	<i>Pignatiello Claudia</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	<i>Genovese Fabio</i>	
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina</i>	<i>Farina Pasquale</i>	

Montesarchio, 11/05/2021

Il Coordinatore della Classe
Prof.ssa Elena Del Gaizo

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;

- 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. sportPer 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”**

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 – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F. 80006750626

BRANI DI ITALIANO

Giovanni Verga - I Malavoglia

Capitolo Primo

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.

ROSSO MALPELO

Essa narra la drammatica storia di un bambino, soprannominato Malpelo per i suoi capelli rossi, costretto a lavorare in condizioni durissime nella cava di sabbia in cui suo padre ha trovato la morte. Con una tecnica narrativa lucida e apparentemente distaccata, Verga denuncia la miseria delle classi povere siciliane del periodo successivo all'Unità d'Italia.

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 malpelo³ 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 Pascoli

Myrica

X Agosto

*San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché si gran pianto
nel concavo cielo sfavilla. Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.
Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono.
Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh!, d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!*

Giovanni Pascoli Myricae

Lavandare

*Nel campo mezzo grigio e mezzo nero
resta un aratro senza buoi, che pare
dimenticato, tra il vapor leggero.
E cadenzato dalla gora viene
lo sciabordare delle lavandare
con tonfi spessi e lunghe cantilene.
Il vento soffia e nevicca la frasca,
e tu non torni ancora al tuo paese!
Quando partisti, come son rimasta!
Come l'aratro in mezzo alla maggese.*

Giovanni Pascoli

Canti di Castelvecchio

*Il gelsomino notturno
Per tutta la notte s'esala
l'odore che passa col vento.
Passa il lume su per la scala;
brilla al primo piano: s'è spento...
È l'alba: si chiudono i petali
un poco gualciti; si cova,
dentro l'urna molle e segreta,
non so che felicità nuova.*

Gabriele D'Annunzio

Il piacere Il ritratto di un'esteta

Le pagine iniziali del romanzo Il piacere presentano il ritratto del protagonista: D'Annunzio è attento a fornire una descrizione più psicologica che fisica di Andrea Sperelli che, partendo dall'educazione all'arte fornitagli dal padre, approda alla magnificazione di Roma, basata sulla sua esperienza giornalistica di cronista «mondano». Sotto il grigio diluvio democratico odierno, che molte belle cose e rare sommergeva miseramente, va anche a poco a poco scomparendo quella special classe di antica nobiltà italiana, in cui era tenuta viva di generazione in generazione una certa tradizione familiare d'eletta cultura, d'eleganza e di arte. A questa classe, ch'io chiamerei arcadica perché rese appunto il suo più alto splendore nell'amabile vita del XVIII secolo, appartenevano gli Sperelli. [...] Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta era, in verità, l'ideal tipo 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' pregiudizii, l'avidità del piacere.

Gabriele D'Annunzio

(Laudi, Alcyone)

La pioggia nel pineto

TACI. Su le soglie del bosco non odo
parole che dici
umane; ma odo
parole più nuove
che parlano gocciolate e foglie
lontane.

Ascolta. Piove
dalle nuvole sparse.
Piove su le tamerici salmastre ed arse,
piove su i pini
scagliosi ed irti,
piove su i mirti
divini,
su le ginestre fulgenti
di fiori accolti,
su i ginepri folti
di coccole aulenti,
piove su i nostri vólti
silvani,

Luigi Pirandello

Il Fu Mattia Pascal

La nascita di Adriano Meis

Subito, non tanto per ingannare gli altri, che avevan o voluto ingannarsi da sé, con una leggerezza non deplorabile forse nel caso mio, ma certamente non degna d'encomio, quanto per obbedire alla Fortuna e soddisfare a un mio proprio bisogno, mi posi a far di me un altr'uomo. Poco o nulla avevo da lodarmi di quel disgraziato che per forza avevano voluto far finire miseramente nella gora d'un molino. Dopo tante sciocchezze commesse, egli non meritava forse sorte migliore. Ora mi sarebbe piaciuto che, non solo esteriormente, ma anche nell'intimo, non rimanesse più in me alcuna traccia di lui. Ero solo ormai, e più solo di com'ero non avrei potuto essere su la terra, sciolto nel presente d'ogni legame e d'ogni obbligo, libero, nuovo e assolutamente padrone di me, senza più il fardello del mio passato, e con l'avvenire dinanzi, che avrei potuto foggarmi a piacer mio. Ah, un pajo d'ali! Come mi sentivo leggero!

Il sentimento che le passate vicende mi avevano dato della vita non doveva aver più per me, ormai, ragion d'essere. Io dovevo acquistare un nuovo sentimento della vita, senza avvalermi neppur minimamente della sciagurata esperienza del fu Mattia Pascal.

Stava a me: potevo e dovevo esser l'artefice del mio nuovo destino, nella misura che la Fortuna aveva voluto concedermi.

«E innanzi tutto,» dicevo a me stesso, «avrò cura di questa mia libertà: me la condurrò a spasso per vie piane e sempre nuove, né le farò mai portare alcuna veste gravosa. Chiuderò gli occhi e passerò oltre appena lo spettacolo della vita in qualche punto mi si presenterà sgradevole. Procurerò di farmela più tosto con le cose che si sogliono chiamare inanimate, e andrò in cerca di belle vedute, di ameni luoghi tranquilli. Mi darò a poco a poco una nuova educazione; mi trasformerò con amoroso e paziente studio, sicché, alla fine, io possa dire non solo di aver vissuto due vite, ma d'essere stato due uomini.»

Già ad Alenga, per cominciare, ero entrato, poche ore prima di partire, da un barbiere, per farmi accorciar la barba: avrei voluto levarmela tutta, li stesso, insieme coi baffi; ma il timore di far nascere qualche sospetto in quel paesello mi aveva trattenuto.

Il barbiere era anche sartore, vecchio, con le reni quasi ingommate dalla lunga abitudine di star curvo, sempre in una stessa positura, e portava gli occhiali su la punta del naso. Più che barbiere doveva esser sartore. Calò come un flagello di Dio su quella barbaccia che non m'apparteneva più, armato di certi

forbicioni da maestro di lana, che avevan bisogno d'esser sorretti in punta con l'altra mano. Non m'arrischiai neppure a fiatare: chiusi gli occhi, e non li riaprii, se non quando mi sentii scuotere pian piano. Il brav'uomo, tutto sudato, mi porgeva uno specchietto perché gli sapessi dire se era stato bravo. Mi parve troppo! – No, grazie, – mi schermii. – Lo riponga. Non vorrei fargli paura.

Luigi Pirandello Io e l'ombra mia

(Il fu Mattia Pascal, capitolo 15)

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? Su, 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 adunghiamomi 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.

Luigi Pirandello

Il treno ha fischiato

(Novelle per un anno)

Il signor Belluca è un impiegato obbediente, un contabile mansueto e preciso. Un bel giorno però inizia a comportarsi in modo insolito, al punto tale che i colleghi e il capoufficio, credendolo pazzo, insistono perché sia ricoverato in un ospedale psichiatrico. Neppure i dottori che lo hanno in cura riescono a comprendere il significato della frase che egli continua ostinatamente a ripetere: «il treno ha fischiato». Sarà il vicino di casa a spiegare il senso di questa strana follia.

Farneticava. Principio di febbre cerebrale, avevano detto i medici; e lo ripetevano tutti i compagni d'ufficio, che ritornavano a due, a tre, dall'ospizio, ov'erano stati a visitarlo. Pareva provassero un gusto particolare a darne l'annuncio coi termini scientifici, appresi or ora dai

medici, a qualche collega ritardatario che incontravano per via:

- Frenesia, frenesia.
- Encefalite.
- Infiammazione della membrana.
- Febbre cerebrale.

E volevan sembrare afflitti; ma erano in fondo così contenti, anche per quel dovere compiuto; nella pienezza della salute, usciti da quel triste ospizio al gajo6 azzurro della mattinata invernale.

- Morrà? Impazzirà?
- Mah!
- Morire, pare di no...
- Ma che dice? che dice?
- Sempre la stessa cosa. Farnetica...
- Povero Belluca!

Luigi Pirandello Uno, nessuno e centomila.

Libro primo I. Mia moglie e il mio naso.

– Che fai? – mia moglie mi domandò, vedendomi insolitamente indugiare davanti allo specchio. – Niente, – le risposi, – mi guardo qua, dentro il naso, in questa narice. Premendo, avverto un certo dolorino. Mia moglie sorrise e disse: – Credevo ti guardassi da che parte ti pende. Mi voltai come un cane a cui qualcuno avesse pestato la coda: – Mi pende? A me? Il naso? E mia moglie, placidamente: – Ma sí, caro. Guàrdatelo bene: ti pende verso destra. Avevo ventotto anni e sempre fin allora ritenuto il mio naso, se non proprio bello, almeno molto decente, come insieme tutte le altre parti della mia persona. Per cui m'era stato facile ammettere e sostenere quel che di solito ammettono e sostengono tutti coloro che non hanno avuto la sciagura di sortire un corpo deforme: che cioè sia da sciocchi invanire per le proprie fattezze. La scoperta improvvisa e inattesa di quel difetto perciò mi stizzí come un immeritato castigo.

Italo Svevo Prefazione

(La coscienza di Zeno)

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica. Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul piú bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie. Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lautí onorarií che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!... DOTTOR S.

ITALO SVEVO

La coscienza di Zeno

L'ultima sigaretta

Il dottore al quale ne parlai mi disse d'iniziare il mio lavoro con un'analisi storica della mia propensione al fumo:

– Scriva! Scriva! Vedrà come arriverà a vedersi intero.

Credo che del fumo posso scrivere qui al mio tavolo senz'andar a sognare su quella poltrona. Non so come cominciare e invoco l'assistenza delle sigarette tutte tanto somiglianti a quella che ho in mano. Oggi scopro subito qualche cosa che piú non ricordavo. Le prime sigarette ch'io fumai non esistono piú in commercio. Intorno al '70 se ne avevano in Austria di quelle che venivano vendute in scatoline di cartone munite del marchio dell'aquila bicipite. Ecco: attorno a una di quelle scatole s'aggruppano subito varie persone con qualche loro tratto, sufficiente per suggerirmene il nome, non bastevole però a commovermi per l'impensato incontro. Tento di ottenere di piú e vado alla poltrona: le persone sbiadiscono e al loro posto si mettono dei buffoni che mi deridono. Ritorno sconfortato al tavolo.

Una delle figure, dalla voce un po' roca, era Giuseppe, un giovinetto della stessa mia età, e l'altra, mio fratello, di un anno di me piú giovine e morto tanti anni or sono. Pare che Giuseppe ricevesse molto denaro

dal padre suo e ci regalasse di quelle sigarette. Ma sono certo che ne offriva di più a mio fratello che a me. Donde la necessità in cui mi trovai di procurarmene da me delle altre. Così avvenne che rubai. D'estate mio padre abbandonava su una sedia nel tinello il suo panciotto nel cui taschino si trovavano sempre degli spiccioli: mi procuravo i dieci soldi occorrenti per acquistare la preziosa scatoletta e fumavo una dopo l'altra le dieci sigarette che conteneva, per non conservare a lungo il compromettente frutto del furto.

Tutto ciò giaceva nella mia coscienza a portata di mano. Risorge solo ora perché non sapevo prima che potesse avere importanza. Ecco che ho registrata l'origine della sozza abitudine e (chissà?) forse ne sono già guarito. Perciò, per provare, accendo un'ultima sigaretta e forse la getterò via subito, disgustato.

Italo Svevo Un rapporto conflittuale

(La coscienza di Zeno)

- Non è colpa mia! Fu quel maledetto dottore che voleva obbligarti di star sdraiato! Era una bugia. Poi, ancora come un bambino, aggiunsi la promessa di non farlo più: - Ti lascerò muovere come vorrai. L'infermiere disse: - È morto. Dovettero allontanarmi a viva forza da quella stanza. Egli era morto ed io non potevo più provargli la mia innocenza! Nella solitudine tentai di riavermi. Ragionavo: era escluso che mio padre, ch'era sempre fuori di sensi, avesse potuto risolvere di punirmi e dirigere la sua mano con tanta esattezza da colpire la mia guancia.

Italo Svevo Ultima sigaretta

(La coscienza di Zeno, il fumo)

Sul frontispizio di un vocabolario trovo questa mia registrazione fatta con bella scrittura e qualche ornato: «Oggi, 2 Febbraio 1886, passo dagli studii di legge a quelli di chimica. Ultima sigaretta!!». Era un'ultima sigaretta molto importante. Ricordo tutte le speranze che l'accompagnarono. M'ero arrabbiato col diritto canonico che mi pareva tanto lontano dalla vita e correvo alla scienza ch'è la vita stessa benché ridotta in un matraccio. Quell'ultima sigaretta significava proprio il desiderio di attività (anche manuale) e di sereno pensiero sobrio e sodo. Per sfuggire alla catena delle combinazioni del carbonio cui non credevo ritornai alla legge. Pur troppo! Fu un errore e fu anch'esso registrato da un'ultima sigaretta di cui trovo la data registrata su di un libro. Fu importante anche questa e mi rassegnavo di ritornare a quelle complicazioni del mio, del tuo e del suo coi migliori propositi, sciogliendo finalmente le catene del carbonio. M'ero dimostrato poco idoneo alla chimica anche per la mia deficienza di abilità manuale. Come avrei potuto averla quando continuavo a fumare come un turco?

Giuseppe Ungaretti

Veglia

(L'Allegria, "il porto sepolto")

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

Fratelli

(L'Allegria, "il porto sepolto")

Di che reggimento siete
fratelli?

Parola tremante
nella notte

Foglia appena nata
Nell'aria spasimante
involontaria rivolta

dell'uomo presente alla sua
fragilità
Fratelli

Giuseppe Ungaretti

San Martino del Carso

(L'Allegria, "il porto sepolto")

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

La madre

(Sentimento del tempo)

E il cuore quando d'un ultimo battito
avrà fatto cadere il muro d'ombra
per condurmi, Madre, sino al Signore,
come una volta mi darai la mano.

In ginocchio, decisa,
Sarai una statua davanti all'eterno,
come già ti vedeva
quando eri ancora in vita.

Alzerai tremante le vecchie braccia,
come quando spirasti
dicendo: Mio Dio, eccomi.

E solo quando m'avrà perdonato,
ti verrà desiderio di guardarmi.
Ricorderai d'avermi atteso tanto,

e avrai negli occhi un rapido sospiro.

Primo Levi
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.

Elsa Morante La storia

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra". Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti. "Usepe! Usepee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo² [...]. Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

EUGENIO MONTALE, Ossi di seppia (Torino, Piero Gobetti Editore 1925).

Non chiederci la parola che squadri da ogni lato
l'animo nostro informe, e a lettere di fuoco
lo dichiari e risplenda come un croco
Perduto in mezzo a un polveroso prato.

Ah l'uomo che se ne va sicuro,
agli altri ed a se stesso amico,
e l'ombra sua non cura che la canicola
stampi sopra uno scalcinato muro!

Non domandarci la formula che mondi possa aprirti
sì qualche storta sillaba e secca come un ramo.
Codesto solo oggi possiamo dirti,
ciò che non siamo, ciò che non vogliamo

EUGENIO MONTALE, Satura 1962-70 (Milano, Mondadori 1971).

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.
Anche così è stato breve il nostro lungo viaggio.
Il mio dura tuttora, nè più mi occorrono
le coincidenze, le prenotazioni,
le trappole, gli scorni di chi crede
che la realtà sia quella che si vede.

Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio
non già perché con quattr'occhi forse si vede di più.
Con te le ho scese perché sapevo che di noi due
le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate,
erano le tue.