



Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"

Via S. Faustina Kowalska, 1- 70033 CORATO (BA) – ITALIA

Codice M. I. U. R. **BAIS054008** – C. F. **93437770725** - Tel: **0808721047**

Sito web: **www.orianitandoi.it** - E-mail: **bais054008@istruzione.it** - PEC: **bais054008@pec.istruzione.it**



BAPC05401G
Liceo Classico e delle Scienze
Umane
"A. Oriani"



BARC054017
Istituto Professionale Servizi Enogastronomia ed
Ospitalità Alberghiera, Sanità ed Assistenza
Sociale, Commerciali
"L. Tandoi"
(sede associata)

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Documento del Consiglio di Classe
(art. 10 O.M. 55 del 22/03/24)

Classe: QUINTA Sez. C

Indirizzo: Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera

I.P.C. "L. TANDOI" - Corato (BA)

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. CONTESTO E CURRICOLO	
a. Contesto	Pag. 3
b. Breve presentazione dell'Istituto	Pag. 3
c. Profilo educativo culturale e professionale	Pag. 5
d. Competenze chiave europee	Pag. 8
e. Quadro orario triennio	Pag. 11
2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 12
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 13
4. PROVE D'ESAME	Pag. 16
5. P.C.T.O.	Pag. 19
6. EDUCAZIONE CIVICA (ex CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	Pag. 24
7. INVALSI	Pag. 27
8. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 27
9. METODOLOGIE, MEZZI, AMBIENTI, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE	Pag. 29
10. ORIENTAMENTO	Pag. 31
11. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO	Pag. 33
12. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	Pag. 35
13. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	Pag. 35
14. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 38

ALLEGATI

-
- ALLEGATO 1 - SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE
 - ALLEGATO 2 - SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE
 - ALLEGATO 3 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO
 - ALLEGATO 4 - PROGRAMMI DISCIPLINARI
 - ALLEGATO 5 - DOCUMENTAZIONE RISERVATA

1. CONTESTO E CURRICOLO

a. CONTESTO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Alfredo ORIANI - Luciano TANDOI" è frequentato in numero rilevante da studenti residenti nel Comune di Corato e Ruvo di Puglia, anche se non mancano pendolari provenienti da altre città limitrofe (Andria, Bisceglie, Terlizzi), attratti dalla ricca e articolata Offerta Formativa e dalla vivacità culturale dell'Istituto.

L'Istituto è collocato nell'area del nord-barese, ad alta densità, ben collegata in termini di infrastrutture, connotata da una rete di piccole e medie imprese a vocazione agricola, artigianale e industriale e altresì ben avviata allo sviluppo del terziario avanzato.

Salda la feconda sinergia tra alcune imprese locali – particolarmente sensibili alla formazione dei giovani - e l'Istituto, che si traduce in attività ed eventi professionalizzanti e culturali, tesi a valorizzare il territorio. Tale proficua collaborazione si è consolidata con l'attivazione presso il nostro Istituto dell'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e ufficializzata con l'istituzione del Comitato Tecnico Scientifico costituito da: Ente Locale, aziende e la nostra Scuola.

b. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Alfredo ORIANI - Luciano TANDOI" di Corato nasce nell'a.s. 2013/2014, come stabilito dal Piano di Dimensionamento Regionale deliberato dalla Giunta Regionale Puglia il 18 gennaio 2013 in coerenza con il Decreto-Legge 6 luglio 2011, n.98.

L'Istituto comprende due realtà - il Liceo Classico "Alfredo ORIANI" e l'Istituto Professionale "Luciano TANDOI" – affini nella missione educativa e diverse nelle loro identità, entrambe attivamente presenti con le loro pregevoli iniziative nel territorio coratino.

Inoltre, a partire dall'a.s. 2018/19, presso il Liceo Classico "A. Oriani" è stato attivato - con delibera regionale n° 250 del 1° marzo 2018 -il Liceo delle Scienze Umane, recependo le esigenze di quanti, vocati verso tale indirizzo, fino al precedente anno scolastico erano costretti al pendolarismo.

L'istituto professionale "L. TANDOI" ha attualmente due indirizzi: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

Gli alunni che si iscrivono all' I.P.C. "L. TANDOI" provengono dalle Scuole Secondarie di I° grado locali e dei paesi vicini, sovente con consapevolezza anche da altri istituti superiori. Il contesto socio-

economico di appartenenza risulta omogeneo, comprendendo famiglie in condizioni non sempre agiate, spesso monoreddito.

Va riconosciuto al ruolo genitoriale un evidente anelito di crescita culturale, riponendo nella Scuola la speranza di un futuro significativo attraverso l'istruzione. In alcuni casi, tuttavia, emerge una implicita delega all'Istituto, che rimane l'unica Agenzia educativa e formativa. Laddove questo si verifica, gli studenti non sono accompagnati nello svolgimento sistematico delle consegne scolastiche e gli stessi genitori si relazionano in modo essenziale con i docenti.

Coerentemente a quanto delineato, talora viene compromessa la regolarità della frequenza che, con costanza e attenzione, è monitorata dal personale docente nella figura del docente coordinatore.

Alla luce di tale prodromica analisi, **l'Istituto ha attuato**, in un'ottica di lungimirante promozione degli aspetti educativi, motivazionali, cognitivi e relazionali, **progetti e attività finalizzati alla riduzione di disuguaglianze, dispersione, abbandono e dinamiche legate alla fragilità dell'apprendimento.**

L'Istituto, inoltre, ha implementato - con delibere n° 3, n°4, n°5 del 27 febbraio 2023 del Collegio Docenti e delibere n° 29, n°30, n°31 del 6 aprile 2023 del Consiglio di Istituto - il PTOF 2022 -2025 con gli interventi relativi al PNRR riconducibili alla Quarta Missione, Istruzione e Ricerca, incidente su fattori indispensabili per un'economia basata sulla conoscenza. Oltre ai loro risvolti benefici sulla crescita, tali fattori sono determinanti anche per l'inclusione e l'equità. La Scuola ha colto nella presentazione e attuazione della proposta progettuale, in linea con il Piano Scuola 4.0, il rafforzamento del sistema educativo lungo tutto il percorso di istruzione. La denominazione **"Scuola 4.0"** discende proprio dalla volontà di realizzare ambienti di apprendimento ibridi, che possano fondere le potenzialità educative e didattiche degli spazi fisici concepiti in modo innovativo e degli ambienti digitali. A tale fine l'Istituto si è adoperato per porre in essere:

- Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - *Next generation class* - Ambienti di apprendimento innovativi.
Ambienti di apprendimento: connettori e volani di apprendimento
- Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - *Next generation labs* – Laboratori per le professioni digitali del futuro. **Digital professionali hub**
- Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) **Scuola luogo di vita. Scuola luogo di umanità declinati in:**

1. Percorsi di mentoring e orientamento

2. Percorsi di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento di italiano (classi terze, quarte e quinte)
3. Percorsi di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento di matematica (classi terze, quarte e quinte)
4. Percorsi di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento di inglese (classi terze e quarte).

c. PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" segue un percorso formativo che, combinando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo, gli consente di agire in autonomia e con responsabilità, nel sistema delle relazioni tra tutte le figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Lo studente, a conclusione del percorso quinquennale, ha competenze professionali specifiche, ma anche versatili e rinnovabili, che lo rendono capace di analizzare, innovare, progettare ed applicare.

Le caratteristiche di questo indirizzo tengono conto delle differenti connotazioni che assumono oggi i servizi turistico-ristorativi, sia sul piano territoriale sia su quello giuridico-organizzativo, in riferimento, quindi, alle dimensioni, alle tipologie delle strutture aziendali e alle diverse esigenze delle relative e specifiche filiere.

Il Diplomato di Istruzione Professionale dell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera" è in grado di:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 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

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

A conclusione del percorso quinquennale, **il Diplomato consegue i risultati di apprendimento**, di seguito specificati in termini di **competenze** di cui al DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107 (18G00117).

Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera"

- **Competenza n. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

- **Competenza n. 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione.
- **Competenza n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- **Competenza n. 4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- **Competenza n. 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- **Competenza n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- **Competenza n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- **Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- **Competenza n. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- **Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- **Competenza n.11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

L'indirizzo di studi di **"Enogastronomia ed ospitalità alberghiera"** fa riferimento alla seguente attività, contraddistinta dai codici ATECO adottati dall'Istituto Nazionale di Statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

I-56 – ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Gli studenti dell'Istituto conseguiranno un Diploma in cui sarà indicato il seguente Codice Ateco, individuato sulla base del percorso formativo effettuato dal gruppo classe:

I – 56 – ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

d. COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Il Consiglio di Classe ha inteso favorire il conseguimento delle otto competenze chiave europee individuate nella **RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO dell'Unione europea del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente**, ritenute fondamentali per il proseguimento dell'apprendimento in un quadro generale di educazione e formazione lungo tutto l'arco della vita, riferendosi alla realizzazione e sviluppo personale, alla cittadinanza attiva ed inclusione sociale:

<p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti • Abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo
<p>COMPETENZA MULTILINGUISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare • Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali • Dimensione storica e competenze interculturali: capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione.

	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimento e ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.
<p style="text-align: center;">COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</p>	<p><u>Competenza matematica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e comprensione matematica per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo. <p><u>Competenza in scienze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. <p><u>Competenza in tecnologie e ingegneria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.
<p style="text-align: center;">COMPETENZA DIGITALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse per le tecnologie digitali e loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. • Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

<p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. • Capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
<p>COMPETENZA SOCIALE E CIVICA IN MATERIA DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
<p>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
<p>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. • Capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

e. QUADRO ORARIO TRIENNIO

Disciplina	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	2	3	3
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	5	4	4
LABOR. PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA CUCINA	7	6	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	4	4
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE (RC)	1	1	1
TOTALE	32	32	32

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: PROF. FRANCESCO CATALANO

Docente Coordinatore della Classe: prof.ssa LEO CONCETTA

DISCIPLINE	CLASSE V [^] Sez. C		CONTINUITÀ DIDATTICA
AREA COMUNE	ORE	DOCENTE	(Si/No)
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	LEO CONCETTA	Si
STORIA	2	LEO CONCETTA	Si
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	DE NICOLO LUCIANA	Si
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	3	FERRARA MARIA LUISA	No
MATEMATICA	3	TOMA MARIA GRAZIA	No
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	CALDARA NUNZIO	Si
RELIGIONE (IRC)	1	CAMPANELLI LIANA	Si
AREA DI INDIRIZZO	ORE	DOCENTE	(Si/No)
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3	GIACONELLA NICLA	Si
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	ZOCCO LORIANNA	Si
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- CUCINA	6	MARCONE CATALDO	Si
SOSTEGNO	(18)	FINO ALESSANDRA	Si
SOSTEGNO	(18)	IODICE MICHELE	No
TOTALE	32		

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a sezione C, indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera, percorso Enogastronomia, settore Cucina, è composta da 16 studenti, di cui due in situazione di disabilità certificata che hanno seguito una programmazione differenziata, avvalendosi ciascuno di n° 18 ore di sostegno didattico, e due con DSA, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto Piani Didattici Personalizzati.

L'attuale composizione del gruppo classe riviene da avvicendamenti plurimi: nell'anno scolastico 2022/23 la classe ha visto l'inserimento di un alunno che aveva interrotto gli studi e la non ammissione al quinto anno di un altro studente; nell'anno scolastico 2023/24 si è registrato, invece, il reinserimento di un'alunna che, trasferitasi per motivi familiari in paese limitrofo dopo l'ammissione al quarto anno, lo ha frequentato con esito positivo e si è reinscritta al quinto anno nella presente classe ed infine si è verificata l'interruzione di frequenza di un alunno per ritiro dagli studi.

Il contesto socioculturale di provenienza è abbastanza omogeneo, medio quanto agli ambiti occupazionali dei genitori e modesto negli input culturali forniti. Le famiglie si sono dimostrate, comunque, piuttosto dialoganti e collaborative con l'istituzione Scuola, a cui hanno riconosciuto sempre un importante ruolo coeducante oltre che formatore di saperi, nella prospettiva della costruzione di un futuro significativo, di studio o di lavoro, per i figli.

Il gruppo classe è connotato da un buon grado di socializzazione e una apprezzabile capacità di inclusione verso i due compagni in situazione di disabilità, capacità che ha arricchito tutti, in misura variabile e coerente al sentire di ognuno.

Meno lineare e progressivo si è rivelato per questi studenti il processo di consapevolezza ed interiorizzazione delle regole della convivenza scolastica. Tale percorso è stato costellato da atteggiamenti sovente esuberanti, talora fanciulleschi, raramente contrastivi, che hanno sollecitato interventi educativi da parte del Consiglio di Classe in modo tenace, coerente e continuo. Siffatto profilo metacognitivo della classe ha condizionato anche il versante dei risultati cognitivi.

In quest'ambito gli studenti hanno agito, in aggiunta al dato comportamentale, con i propri differenti interessi, propensioni e stili di apprendimento, così come differente è stato anche l'impegno da loro dispiegato. A tale variegato scenario è corrisposto da parte del Consiglio di Classe un approccio di insegnamento sempre attento ai bisogni emotivi e di assimilazione di ciascuno, teso a sviluppare in modo sistemico nell'ambiente di apprendimento scolastico rinforzi, integrazioni, concettualizzazioni delle conoscenze e correlazioni interdisciplinari dei saperi, per accompagnare passo passo gli studenti

nello studio, demandando alla preparazione individuale a casa l'applicazione e la metabolizzazione conclusive dei contenuti, a più riprese e in vario modo proposti a scuola.

Alla luce di quanto delineato, deriva **un bilancio di conoscenze, abilità e competenze** che vede un gruppo consistente di alunni attestarsi su un livello intermedio: presentano, infatti, conoscenze correttamente collegate, sanno esprimerle con discreta padronanza lessicale ed una adeguata capacità critica, sanno applicare e tradurre in contesti nuovi, di media difficoltà, i saperi acquisiti.

La restante componente della classe si colloca invece su un livello base, facendo registrare conoscenze essenziali, competenze logico-astrattive e critiche accettabili, un impegno per lo più continuo, ma non profondo.

Un'alunna ha infine mostrato una più versatile inclinazione allo studio ed una caparbia volontà di comprendere fino in fondo i contenuti e diradare sempre i dubbi, che unita ad un'apprezzabile continuità di impegno le ha consentito di conseguire un bagaglio di competenze, abilità e conoscenze ascrivibile al livello avanzato.

Soddisfacenti prestazioni tutti i ragazzi hanno fornito per quanto attiene le abilità pratico-operative. A conferma di ciò, ogni offerta formativa che l'Istituto ha proposto, eventi enogastronomici inclusi nel Ptof, gare enogastronomiche, open day, celebrazioni e conferenze che hanno richiesto ed esercitato le loro capacità laboratoriali, li ha visti in gran numero partecipi e collaborativi.

Alcuni studenti della 5^AC hanno, inoltre, con volontaria e matura adesione, frequentato i corsi attivati per le classi quinte, ai sensi del DM 170/2022-PNRR Piano scuola 4.0 "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" e nell'ambito del progetto "**Scuola luogo di vita. Vita, scuola di umanità**", ossia il **Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento di Italiano e di Matematica**, di cui si dà più puntuale riscontro in sezione dedicata del presente documento.

Cinque studenti, pervasi da un particolare interesse per la storia ed in generale anche osservatori non passivi del mondo che li circonda, hanno scelto di partecipare ad un'esperienza immersiva come quella che, con il Treno della Memoria, li ha condotti sui luoghi della Shoah. Ne sono tornati alquanto arricchiti a livello valoriale e con la salda consapevolezza che la storia scritta sui libri è vita vissuta, da tanti sovente sofferta.

Altro viaggio, con alta significatività, che ha coinvolto quasi interamente la classe, è stato quello realizzato in Sicilia, che, evocando reminiscenze letterarie nella visita alla casa del Nespolo di quella *brava gente di mare* nota antifrasticamente come i Malavoglia, ampliando la conoscenza delle peculiarità gastronomiche della Trinacria, quale *l'oro verde* di Bronte, facendo apprezzare la bellezza del paesaggio naturalistico e storico, che tanto affascinò Goethe, si è configurato, come quest'ultimo ebbe a dire nel suo *"Viaggio in Italia"*, anche per gli studenti, come "la chiave di tutto": sintesi e suggello del percorso formativo olistico proposto dall'Istituto.

Infine ad integrazione e complemento della formazione fin qui declinata, importante e denso di spunti teorici e operatività sul campo è stato il progetto PCTO, di seguito dettagliato, che ha interessato la presente classe nei tre anni appena conclusi e che ha visto gli studenti aprirsi al mondo del lavoro in modo attivo e consapevole, prima in forma di stage e, successivamente, per molti anche con contratti a tempo determinato o stagionali, come riconoscimento della competenza professionale maturata *con* la Scuola ed esercitata fuori di essa *per* costruirsi uno dei possibili progetti di vita.

4. PROVE DI ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 55 del 22-03-2024 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2023-2024.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Nel rispetto delle indicazioni ministeriali l'Istituto ha organizzato nelle date **04/12/2023 e 16/04/2024** le simulazioni della prima prova oggetto d'Esame che hanno previsto sette tracce nelle tre tipologie:

- ✓ tipologia A1 e A2: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- ✓ tipologia B1 B2 B3: Analisi e produzione di un testo argomentativo
- ✓ tipologia C1 C 2: Riflessione critica di carattere espositivo -argomentativo su tematiche di attualità

(Allegato 1 al presente Documento).

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova scritta non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova scritta è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Nel dettaglio, la commissione declinerà le indicazioni ministeriali sulla base del percorso formativo effettivamente svolto e dei programmi dell'Istituto, in un'ottica di personalizzazione, partendo da una cornice nazionale generale di riferimento e dalla tipologia di prova individuata e trasmessa dal Ministero alle scuole, tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della prova.

Pertanto, l'istituto ha organizzato due simulazioni seconda prova scritta nelle date **21/02/2024** e **19/04/2024**, prevedendo le tipologie: **A e B. (Allegato 2 al presente Documento).**

Articolo 22

(Colloquio)

Comma 1 - Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Comma 3 - Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema

Comma 5 - Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

N°	NUCLEI TEMATICI TRASVERSALI
1	Tradizione e innovazione a confronto
2	La comunicazione: la parola che informa, che persuade, che rivela
3	La sostenibilità
4	"Impresa" da donne
5	Identità e origini: dell'individuo, della collettività e dei prodotti
6	Sicurezza, salute e benessere

Nel corso del colloquio lo studente o la studentessa deve anche dimostrare di:

- saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO (Art. 22 co. 2 let. b)
- aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto (Art. 22 co. 2 let. c.)

La simulazione del colloquio d'esame sarà svolta in data 30 maggio 2024 dalle ore 8,30 alle ore 13,05.

5. PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

ai sensi dell'art. 1, commi 33 - 44, della legge 13 luglio 2015, n.107 e
legge 30 dicembre 2018 n. 145 art.1 comma 784

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: L'APPETITO VIEN...LEGGENDO: CIBO E CULTURA NEL PIATTO

La normativa riguardante l'integrazione dell'offerta formativa e la complementarità del sistema scolastico integrato con il mondo del lavoro ha subito, negli ultimi anni, un'evoluzione tale da rendere il sistema scolastico più aperto e flessibile, per migliorare la risposta formativa in linea con la nuova società.

La legge di Bilancio 2019 ha, inoltre, disposto la ridenominazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, in "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (d'ora in poi denominati PCTO) e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono attuati per una durata complessiva rideterminata in ragione dell'ordine di studi (istituti professionali 210 ore) nell'arco del triennio finale dei percorsi.

Da anni l'offerta formativa del nostro Istituto si basa **sulla convinzione che la formazione teorica debba essere supportata da applicazione e verifica continua delle conoscenze tecniche professionali**. L'istituto vanta una tradizione di scuola fortemente impegnata sul piano professionale ed integrata nel tessuto socio-economico del proprio territorio.

Il Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) **L'APPETITO VIEN...LEGGENDO: CIBO E CULTURA NEL PIATTO** scaturisce da un'attenta analisi delle nuove tendenze enogastronomiche, del mercato enogastronomico e territoriale del nord-barese ed è concepito nella consapevolezza di offrire agli alunni l'opportunità di acquisire specifiche competenze nell'ambito del settore enogastronomico e dell'alimentazione sana ed equilibrata in particolare. Il progetto è in piena sintonia e coerenza con l'indirizzo di studi, dal momento che il diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi enogastronomici ed ospitalità alberghiera" articolazione "Enogastronomia" "deve essere in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; deve saper operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, ed individuare le nuove tendenze enogastronomiche".

Il percorso è partito, altresì, dalla consapevolezza che il cibo è insieme necessità e piacere, segno inequivocabile di potere, controllo e supremazia; la tavola può unire o dividere, mescolare o ribadire le differenze di classe. Il cibo è simbolo di prosperità, di vita, di abbondanza, ma anche metafora di possibile caduta e peccato. Nella letteratura italiana la centralità del cibo è stata evidente fin dagli esordi e ribadita in ogni passaggio d'epoca. Basti pensare al rilievo reale e metaforico del cibo nella *Commedia* di Dante, nelle novelle del *Decameron* di Boccaccio, nel *Canzoniere* di Petrarca che gli alunni hanno potuto cogliere nel modulo curricolare di 6 ore, affidato nella terza annualità, alla docente di Lingua e letteratura italiana.

Pertanto, il progetto ha inteso coinvolgere la Letteratura, la Cultura dell'Alimentazione e l'Enogastronomia, affinché questi saperi si unissero e offrissero un contributo reale alla formazione culturale degli studenti, in una visione interdisciplinare e transdisciplinare.

Il PCTO **“L'APPETITO VIEN...LEGGENDO: CIBO E CULTURA NEL PIATTO”** ha offerto agli studenti la possibilità di approfondire lo studio degli alimenti dal punto di vista della tradizione enogastronomica italiana e per cenni significativi la loro contestualizzazione storico-letteraria.

L'esperienza di PCTO si è posta quindi l'obiettivo di permettere agli alunni il conseguimento delle seguenti specifiche competenze professionali:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del Sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali per la promozione del Made in Italy.

Il percorso, così come previsto dalla Legge 107/2015, modificata art. 1 co. 784 l.n. 145/2018, si è articolato in una dimensione triennale, contribuendo a sviluppare le competenze richieste dal profilo professionale del corso di studi intrapreso.

OBIETTIVI GENERALI

- Attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo educativo e culturale che colleghino la formazione a scuola con l'esperienza pratica;

- stimolare interesse per il percorso formativo con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- aprire la scuola alla società civile soprattutto nei suoi aspetti sociali allo scopo di favorire la partecipazione attiva degli studenti nei processi formativi;
- valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- avvicinare il mondo della scuola e del lavoro concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del bagaglio culturale e professionale dei giovani nonché l'orientamento a scelte future più consapevoli.

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI

- 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;
- acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro;
- sensibilizzare e orientare gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa;
- stimolare gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nelle strutture ospitanti;
- condividere in aula quanto si è sperimentato fuori dall'aula;
- potenziare la capacità di problem solving;
- migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando le capacità di ascolto e di relazione interpersonale.

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI

- Conoscere i principi base dell'alimentazione sana ed equilibrata
- controllare e utilizzare gli alimenti 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.

PERCORSO FORMATIVO

Il progetto ha previsto infine un modulo di orientamento diretto a far acquisire agli studenti la consapevolezza delle potenzialità personali e le informazioni necessarie ad orientarsi nel mondo del lavoro e della formazione post-diploma. Inoltre ha contemplato un modulo per l'acquisizione dell'attestato di "Formazione generale – Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro" ed un modulo per l'acquisizione della certificazione "Hazard analysis critical control point".

Al fine di raggiungere gli obiettivi formativi indicati, il progetto è stato così strutturato:

- 175 ore di orientamento, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, HACCP, formazione in aula con esperti esterni e docenti del Consiglio di classe;
- 655 ore di formazione in azienda;

L'attività formativa è stata articolata in tre annualità:

I annualità connessa alla classe III°: 185 ore di sensibilizzazione/orientamento e formazione in aula a carico dei docenti del consiglio di classe e di esperti esterni; 400 ore di formazione in azienda presso le seguenti strutture:

- Ristorante Pizzeria Il Turacciolo – Andria
- Nudim Club House - Ruvo di Puglia
- Ristorante U.P.E.P.I.D.D.E. – Ruvo di Puglia
- Ristorante Il forno di Tiuccio – Corato
- Pane e fantasia – Corato
- Astoria Palace Ricevimenti - Corato
- Caffè Shaday - Corato
- Gocce nell'oceano – ONLUS – Corato
- Ristorante 21 Gennaio – Andria
- Matodì – Corato
- Ristorante – pizzeria Il tavolaccio – Andria
- Masseria Zucaro – Corato
- Il Dolce momento – Corato
- La sfornata – Corato
- Petit gateau – Andria

- Ristorante EST! Vinum et Cibus – Andria
- Pasticceria Gattulli – Corato
- Pizzeria Esedra – Corato
- Ristorante Sottosopra - Corato

Il annualità connessa alla classe IV°: 100 ore, di cui 20 ore di formazione in aula relativa ai processi di preparazione e distribuzione pasti e ai metodi di cottura- Normativa H.A.C.C.P. e 80 ore di stage presso

- Hotel Pineta – Ruvo di Puglia
- Astoria Palace Ricevimenti – Corato
- Ristorante Il Forno di Tiuccio- Corato
- Ristorante EST! Vinum et Cibus – Andria
- Ristorante Il Cortile – Andria
- SOC. COOP. SOCIALE “Promozione e solidarietà” Corato
- Pasticceria Gattulli – Corato
- Macelleria F.lli Saragaglia – Corato
- Ristorante Sottosopra - Corato

III annualità connessa alla classe V°: n.10 ore per compilazione curriculum dello studente ed elaborazione report P.C.T.O.

CONSIDERAZIONI FINALI

Le valutazioni riportate dagli alunni sono state più che buone. Tutti gli alunni coinvolti nel percorso di PCTO hanno dimostrato una motivazione ed un impegno apprezzati nell’ambito lavorativo.

Il percorso triennale, così variegato e articolato, si è dimostrato adatto ad ottemperare alla formazione “sul campo” di futuri Tecnici dei Servizi Enogastronomici, il tutto potenziato da strutture di riferimento in cui l’eccellenza logistica ha fatto da cornice alla professionalità degli operatori.

6. EDUCAZIONE CIVICA (ex CITTADINANZA E COSTITUZIONE)

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

Il curriculum di Educazione civica è stato sviluppato secondo le modalità organizzative previste e stabilite dal Collegio dei Docenti.

I contenuti e le attività del Curriculum sono stati inseriti trasversalmente nelle singole programmazioni disciplinari, al fine di far acquisire agli studenti le conoscenze e le competenze di base contemplate dal legislatore.

Si riporta l'UDA di educazione Civica e relativa griglia di valutazione.

Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà			
MONTE ORE	Il percorso, della durata di 16 ore, si sviluppa nell'arco del primo quadrimestre		
COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C - LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]	DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE
<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 	Diritto e Tecniche Amministrative	8	<ul style="list-style-type: none"> • L'ordinamento della Repubblica
	Storia	4	<ul style="list-style-type: none"> • Il processo di integrazione europea • La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. • La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti
	italiano	4	<ul style="list-style-type: none"> • La struttura e le funzioni degli organismi internazionali • L'Italia nel contesto internazionale; le funzioni

loro compiti e funzioni essenziali			dell'ONU; il ruolo della NATO; gli obiettivi del G8 e del G20
Attività curriculari/extracurriculari e progettuali	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lettura di brani e/o articoli e commento • Link esterni per approfondimenti • Visione e commento di video e/o film • Partecipazione a conferenze, progetti ed eventi 		
Verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione • Prova orale • Prova semistrutturata • Debate • Analisi di un caso concreto • Riflessioni di carattere espositivo-argomentativo 		
CITTADINANZA DIGITALE			
MONTE ORE	Il percorso, della durata di 17 ore, si sviluppa nell'arco del secondo quadrimestre		
COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C - LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]	DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Gestire dati, informazioni e contenuti digitali • Interagire con le tecnologie digitali • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema dei valori che regolano la vita democratica 	Scienze motorie e sportive	8	<ul style="list-style-type: none"> • Prenotazioni visite mediche-sportive tramite portale Puglia salute • Tesseramenti atleti
	Francese	9	<ul style="list-style-type: none"> • La tecnologia nel 21° secolo
Attività curriculari/extracurriculari e progettuali	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lettura di brani e/o articoli e commento • Link esterni per approfondimenti • Visione e commento di video e/o film • Partecipazione a conferenze, progetti ed eventi 		
Verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione • Prova orale • Prova semistrutturata • Debate • Analisi di un caso concreto • Riflessioni di carattere espositivo-argomentativo 		

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
CONOSCENZE Acquisizione dei contenuti, dei metodi e dei principi dell'Educazione Civica	E	Non ha acquisito i contenuti e i metodi dell'Educazione Civica o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	1	
	D	Ha acquisito i contenuti e i metodi dell'Educazione Civica in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	2	
	C	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi dell'Educazione Civica in modo corretto e appropriato	3	
	B	Ha acquisito i contenuti dell'Educazione Civica in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4	
	A	Ha acquisito i contenuti dell'Educazione Civica in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
ABILITÀ Esprimersi, comunicare e saper utilizzare mezzi tecnologici o di settore adeguati, in riferimento agli aspetti disciplinari. Analizzare criticamente la credibilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali con impegno e interesse	E	Si esprime e comunica in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico e mezzi tecnologici inadeguati	1	
	D	Si esprime e comunica in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, e mezzi tecnologici parzialmente adeguati	2	
	C	Si esprime e comunica in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche con il supporto di mezzi tecnologici digitali	3	
	B	Si esprime e comunica in modo preciso e accurato utilizzando un lessico specifico e settoriale vario ed articolato, anche col supporto di mezzi tecnologici	4	
	A	Si esprime e comunica con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio e ai mezzi tecnologici e di settore	5	
COMPETENZE GENERALI Capacità di argomentazione e di rielaborazione	E	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale	1	
	D	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti	2	
	C	Sa formulare semplici argomentazioni con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3	
	B	È in grado di formulare articolate argomentazioni rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4	
	A	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
COMPETENZE DI CITTADINANZA Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva e di progredire nello sviluppo di una personalità sociale, attiva e partecipativa	E	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	1	
	D	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	C	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	B	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	A	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
COMPETENZA MULTIDISCIPLINARE Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	E	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	D	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	2	
	C	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3	
	B	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4	
	A	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Valutazione globale alunno in decimi (moltiplicare la somma dei valori per 0,4)				

7. INVALSI

A partire dall'anno scolastico 2018-2019 il D.Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove INVALSI per l'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado (grado 13).

Lo svolgimento delle prove è stato fissato da questa istituzione scolastica dal 07 al 18 marzo 2024. Le prove INVALSI CBT si sono svolte alla presenza di:

- un Docente somministratore, nominato dal Dirigente Scolastico;
- un Collaboratore tecnico, nominato dal Dirigente Scolastico.

Gli strumenti di indagine della rilevazione Invalsi 2023-2024 sono stati i seguenti:

- Prova di Italiano
- Prova di Matematica
- Prova di Inglese

8. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	N° Partecipanti
PROGETTI PTOF/PNRR	Campionati Studenteschi di Pallavolo	4
	EVENTI ORIANI-TANDOI	9
	GARE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: 1^ Food and wine contest 2024	4
	Progetto Carnevale 2024	8
	PNRR Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento di Italiano	6
	PNRR Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento di Matematica	1
CONFERENZE/	Conferenza con il giornalista Lino PATRUNO con presentazione e riflessione sul libro "Imparate dal Sud"	Gruppo classe

EVENTI CULTURALI e SOLIDALI	Rappresentazione teatrale in lingua francese "Les trois mousquetaires"	Gruppo classe
	Marcia della Pace ad Assisi in collaborazione con il Comune di Corato	1 alunno
	Conferenza sulla donazione del midollo osseo e delle cellule staminali emopoietiche promosso dal Ministero della salute "MATCH IT NOW"	4 alunni
	Conferenza nell'ambito del progetto "Back to the future" creato dallo sportello Primo Passo, promosso dall'associazione if in Apulia e finanziato dal Comune di Corato	Gruppo classe
	Partecipazione all'evento "La CENA DELLA SOLIDARIETÀ", iniziativa di solidarietà natalizia, ideata e promossa da Despar Centro-Sud in collaborazione con la Caritas.	4 alunni
	Donazione AVIS	3 alunni
VIAGGIO DI ISTRUZIONE/ VISITE	Viaggio di istruzione "I luoghi Verghiani" – Sicilia	Gruppo classe
	Treno della Memoria	5 alunni
CYBERBULLISMO	"Minori e web, tra diritti e necessità di tutela": incontro con l'avv. E. Bisceglia, Giudice Onorario presso il Tribunale per i Minorenni.	Gruppo classe
ORIENTAMENTO IN USCITA/ IN INGRESSO	Progetto "Un ponte verso il futuro" in collaborazione con Fondazione Oasi	Gruppo classe
	Orientamento in uscita "Con Passione verso il futuro": incontro con l'Aeronautica	5 alunni
	Orientamento post diploma Lauree triennali economiche	7 alunni
	Job Days: incontro con i rappresentanti di Confcommercio BARI-BAT e Confcooperative Puglia	Gruppo classe
	Live streaming "Il racconto di Antonino Canavacciuolo"	Gruppo classe
	Progetto Orienteering: incontri on-line e in presenza presso la sede dell'IPC e il salone dello Studente-Fiera del Levante di Bari	5 Alunni
	Job Days Le opportunità lavorative nel settore Wedding c/o MAT laboratorio urbano di Terlizzi	7 alunni
	Info Day con Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus	Gruppo classe
	Open Days/Open Night	5

9. METODOLOGIE, MEZZI, AMBIENTI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE

1. METODOLOGIE

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento si è fatto ricorso ad una gamma di metodologie didattiche:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Problem solving
- Lavoro di gruppo
- Discussione guidata
- Lettura e analisi dei testi
- Attività laboratoriale
- Visione di risorse in rete per approfondimenti
- Flipped classroom

2. MEZZI

- Libri di testo
- Mappe concettuali, schemi e sintesi in formato digitale e cartaceo
- Riviste
- Dizionario
- Internet
- Biblioteca
- TV Board

3. AMBIENTI

- Aula scolastica
- Aula informatica
- Palestra
- Laboratori

4. STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

Verifiche scritte (almeno due per quadrimestre) e verifiche orali (almeno due per quadrimestre):

- Verifiche strutturate e/o semi-strutturate
- Elaborati scritti
- Problemi
- Esercizi
- Relazioni
- Verifiche orali
- Interventi motivati e pertinenti

10. ORIENTAMENTO

Il tutor dell'orientamento della classe 5[^]C è la prof.ssa Leo Concetta, cui compete, sulla base del D.M. 328 del 22/12/2022, di garantire le seguenti attività:

1. **Aiutare ogni studente a rivedere** le parti fondamentali che contraddistinguono ogni **E-Portfolio personale**
2. **Affiancare e consigliare le famiglie** nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali, nonché attraverso il supporto del docente orientatore.

In particolare le attività dei moduli curriculari di orientamento formativo, con il coinvolgimento dell'intero Consiglio di Classe e di esperti esterni, sono stati i seguenti:

ORIENTAMENTO FORMATIVO

DATA	FASCIA ORARIA	MODULO E DESCRIZIONE	DOCENTI	N.ORE
26/01/2024	17 :00-21:00	Incontro con esperti esterni: conferenza del giornalista ed ex direttore della gazzetta del Mezzogiorno di Bari Lino Patruno con presentazione del libro "Imparate dal Sud-lezione di sviluppo all'Italia	Esperto esterno	4
08/02/2024	11:00-13:00	Attività di prevenzione delle forme di bullismo e cyberbullismo "Minori e web, tra diritti e necessità di tutela": conferenza con avv. Bisceglia	Esperto esterno	2
19/02/2024	11:00- 12:00	Incontro con il docente tutor per la diffusione di indicazioni operative sulla piattaforma Unica	Esperto interno	1
28/02/2024	10.00- 12:00	Orientamento al lavoro: progetto "Back to the future" con esperti dell'APS If In Apulia	Esperti esterni	2
06/03/2024	11:00-13:00	Incontro in live streaming con lo chef Antonino Cannavacciuolo.	Esperto esterno	2

21/03/2024	11:00- 12:00	Incontro con gli operatori dello sportello Porta Futuro Area Metropolitana di Bari sul tema "L'inserimento giovanile nel mondo del lavoro e le varie tipologie di contratto"	Esperti esterni	1
25/03/2024	12:05-13:05	Business Conference con Club Costa Vacanze Hotels	Esperti esterni	1
24/04/2024	10:00-12:00	Visita aziendale presso Azienda A RICCHIGIA Bronte (Viaggio di istruzione)	Esperti esterni	2
30/04/2024	11:05-13:05	Info Day Scuola Alta Formazione In Cibus	Esperto esterno	2
DIDATTICA ORIENTATIVA				
02/03/2024	11:05-13:05	Lo spid e l'identità digitale	Prof. Caldara Nunzio	2
08/03/2024	12:05-13:05	The curriculum vitae	Prof.ssa Ferrara Maria Luisa	1
11/03/2024	08:05-09:05	The curriculum vitae	Prof.ssa Ferrara Maria Luisa	1
14/03/2024	8:05-9:05	Il menù digitale	Prof. Marccone Cataldo	1
16/03/2024	11:05-13:05	Portale Puglia Salute: tutti i servizi online	Prof. Caldara Nunzio	2
21/03/2024	8:05-9:05	Il menù digitale	Prof. Marccone Cataldo	1
27/03/2024	12:05-13:05	Attività informativa in qualità di docente tutor sulle nuove funzioni abilitate sulla piattaforma Unica e discussione sul capolavoro da produrre individualmente	Prof.ssa Leo Concetta	1
04/04/2024	8:05-9:05	Il menù digitale	Prof. Marccone Cataldo	1

06/04/2024	11:05-13:05	Medicina dello sport e pratica sportiva agonistica e non agonistica	Prof. Caldara Nunzio	2
09/04/2024	11:05-12:05	La technologie au XXI siècle	Prof.ssa Giaconella Nicla	1
11/04/2024	8:05-9:05	Il menù digitale	Prof. Marccone Cataldo	1
12/04/2024	09:05-10:05	Publier sur internet; vision de la vidéo tirée de tv5 monde et activités	Prof.ssa Giaconella Nicla	1
18/04/2024	8:05-9:05	Il menù digitale	Prof. Marccone Cataldo	1
20/04/2024	8:05-9:05	Internet: avantages et inconvenients	Prof.ssa Giaconella Nicla	1
03/05/2024	09:05-10:05	Internet dans la recherche d'emploi: le CV électronique	Prof.ssa Giaconella Nicla	1
04/05/2024	8:05-9:05	Rédaction d'un CV	Prof.ssa Giaconella Nicla	1
04/05/2024	11:05-13:05	Presentazione istanza certificato per visita medico-sportiva. Download del certificato.	Prof. Caldara Nunzio	2

11. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Ai sensi del DM 170/2022-PNRR Piano scuola 4.0 "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" l'istituto ha attivato il progetto "*Scuola luogo di vita. Vita, scuola di umanità*", articolato in corsi di **Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento di Italiano, codice 1041- ATT 782 - E -10; in matematica, codice 1041 -ATT -782 E -15 per le classi quinte.**

In relazione ad italiano, sei alunni, per libera e matura adesione, hanno frequentato assiduamente il corso di "Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento" di Italiano, tenuto dalla professoressa esperta, Concetta Leo. Lodevole la decisione di partecipare al corso quale

rinforzo motivazionale e proficuo l'esito: i corsisti hanno saputo cogliere l'opportunità di sviluppare ulteriori esperienze attive, partecipative, personalizzate e flessibili, alternative e innovative.

L'articolazione del corso ha previsto:

Azione formativa relativa alle competenze disciplinari

1. Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo
2. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
3. Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura
4. Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità

Azione formativa alle competenze trasversali

1. Comunicare
2. Collaborare e partecipare
3. Individuare collegamenti e relazioni
4. L'educazione visiva a scuola: promuovere la didattica del linguaggio cinematografico e audiovisivo in classe

Azione di rinforzo finalizzata anche alla puntuale preparazione delle tipologie A – B – C - previste dalla Prima Prova – Esame di Stato.

Apprezzabile la ricaduta sugli esiti scolastici dei corsisti che hanno pienamente raggiunto gli obiettivi prefissati nell'ambito relazionale e culturale.

Un alunno ha avuto l'opportunità di ampliare le proprie conoscenze e competenze matematiche, attraverso l'applicazione di concetti matematici a situazioni pratiche o problemi del mondo reale, frequentando con interesse, assiduità e profitto il corso **di Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento di Matematica**, tenuto dalla professoressa esperta, Paola Gallo. Le lezioni sono state finalizzate a rendere la disciplina più concreta e rilevante per il corsista con l'obiettivo di far conseguire una preparazione utile per il prosieguo degli studi e l'ingresso nel mondo del lavoro.

Inoltre tutta la classe ha beneficiato di attività di recupero e consolidamento in itinere e anche di potenziamento in tutte le discipline.

12. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel processo di valutazione quadrimestrale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- interesse, partecipazione ed impegno.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Il voto di condotta è stato assegnato secondo i seguenti criteri riportati nel PTOF:

- assiduità della frequenza delle lezioni;
- partecipazione al Dialogo Educativo;
- qualità della partecipazione alle attività didattiche curricolari ed extracurricolari
- impegno nell'esecuzione delle consegne;
- comportamento responsabile nel rapporto con docenti, personale ATA e compagni, nell'utilizzo delle strutture e degli ambienti di scuola e durante i viaggi d'istruzione e le visite guidate;
- rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto di Corresponsabilità.

13. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il C.d.C., in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico per ciascun alunno, sulla base della seguente tabella, con riferimento al **d.lgs. 62/2017** e **dell'O.M. 55 del 22/03/24**.

In considerazione dell'incidenza che hanno le votazioni assegnate per le singole discipline sul punteggio da attribuire quale credito scolastico e, di conseguenza, sul voto finale, i docenti, ai fini dell'attribuzione dei voti, sia in corso d'anno che nello scrutinio finale, utilizzano l'intera scala di valutazione.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono

di tale insegnamento. I Percorsi per le competenze trasversali e per l'Orientamento previsti dal d.lgs.15 aprile 2005 n. 77 e così ridenominati dell'art. co. 784, della legge 30 dicembre 2018 n. 145, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quelle del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Inoltre, il Consiglio di Classe tiene conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale la scuola per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Tabella
Attribuzione Credito Scolastico-Allegato A al d. lgs. 62/2017

Media dei voti	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Pertanto, il punto nell'ambito delle bande di oscillazione sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal **Collegio dei docenti**:

- profitto nelle discipline del curriculum;
- assiduità nella frequenza;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- P.C.T.O.;
- partecipazione a progetti, alle iniziative e agli eventi;
- eventuali crediti formativi;
- condotta;
- insegnamento della Religione Cattolica o Attività alternativa.

La partecipazione degli studenti ai progetti, alle iniziative e agli eventi proposti dalla scuola sarà valutata nel seguente modo:

Sufficiente = partecipazione ad almeno 1 progetto PTOF (compreso ulteriori progetti di ampliamento Offerta Formativa) e/o 2 conferenze/ incontri pomeridiani o eventi.

Discreto = partecipazione ad almeno 1 progetto PTOF (compreso ulteriori progetti di ampliamento Offerta Formativa) e 3 conferenze/incontri pomeridiani/eventi;

Buono= partecipazione ad almeno 1 progetto PTOF (compreso ulteriori progetti di ampliamento Offerta Formativa) e 4 conferenze/incontri pomeridiani/eventi

Ottimo = partecipazione ad almeno 2 progetti PTOF (compreso ulteriori progetti di ampliamento Offerta Formativa) e 5 conferenze/incontri pomeridiani/eventi;

Media=qualora lo studente in una disciplina risulti insufficiente allo scrutinio di giugno e per voto di Consiglio dovesse passare a sufficiente, il credito attribuito è quello minimo della banda; mentre qualora lo studente abbia avuto un debito in qualche disciplina e lo abbia superato, il credito attribuito dipenderà dalle positività della griglia

Il massimo della banda di oscillazione si ottiene:

- 1) Media maggiore o uguale a 0,5 per 4 positività di cui necessariamente la partecipazione extracurricolare con valutazione almeno discreta (oppure tutte le positività senza la partecipazione extracurricolare)
- 2) Media minore di 0,5 per almeno 5 positività di cui necessariamente la partecipazione extracurricolare con valutazione almeno discreta (oppure tutte le positività senza la partecipazione extracurricolare).

14. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LEO CONCETTA	<i>Concetta Leo</i>
STORIA	LEO CONCETTA	<i>Concetta Leo</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	DE NICOLO LUCIANA	<i>Luciana De Nicola</i>
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	FERRARA MARIA LUISA	<i>Maria Luisa Ferrara</i>
MATEMATICA	TOMA MARIA GRAZIA	<i>Maria Grazia Toma</i>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CALDARA NUNZIO	<i>Nunzio Caldara</i>
RELIGIONE (IRC)	CAMPANELLI LIANA	<i>Liana Campanelli</i>
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	GIACONELLA NICLA	<i>Nicla Giacotella</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZOCCO LORIANNA	<i>Loriana Zocco</i>
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	MARCONE CATALDO	<i>Cataldo Marcone</i>
SOSTEGNO	FINO ALESSANDRA	<i>Alessandra Fino</i>
SOSTEGNO	IODICE MICHELE	<i>Michele Iodice</i>

Corato, 13 Maggio 2024



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.^{re} Francesco CATALANO

Francesco Catalano

ALLEGATI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO 1 - SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ALLEGATO 2 - SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ALLEGATO 3 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO



PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA

DATA: 04/12/2024

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giorgio Caproni, *Versicoli quasi ecologici*, in *Res amissa*.

Tratto da *L'opera in versi*, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

- Non uccidete il mare,
la libellula, il vento.
Non soffocate il lamento
(il canto!) del lamantino¹.
- 5 Il galagone², il pino:
anche di questo è fatto
l'uomo. E chi per profitto vile
fulmina³ un pesce, un fiume,
non fatelo cavaliere
- 10 del lavoro. L'amore
finisce dove finisce l'erba
e l'acqua muore. Dove
sparendo la foresta
e l'aria verde, chi resta
- 15 sospira nel sempre più vasto
paese guasto: «Come
potrebbe tornare a esser bella,
scomparso l'uomo, la terra».

Giorgio Caproni nacque a Livorno nel 1912. A dieci anni si trasferì con la famiglia a Genova, che considerò sempre la sua vera città e dove visse fino al 1938. Dopo studi musicali e due anni di università, a partire dal 1935 si dedicò alla professione di maestro elementare. Nel 1939 fu chiamato alle armi e combatté sul fronte occidentale. Dopo la guerra si stabilì definitivamente a Roma, dove proseguì l'attività di insegnante, dedicandosi contemporaneamente, oltre che alla poesia, anche alla traduzione, soprattutto di opere francesi. La raccolta di versi *Res amissa*, di cui fa parte la poesia proposta, fu pubblicata nel 1991, un anno dopo la morte dell'autore.

¹ lamantino: mammifero marino diffuso soprattutto sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale.

² galagone: scimmia africana di piccole dimensioni.

³ fulmina: uccide con un colpo rapido e improvviso.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte

1. Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo della lirica.
2. Il componimento fa parte di una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* ("Cosa perduta"). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?
3. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual è la funzione di ciascuna delle due parti?

4. Il poeta fa riferimento a una motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura: quale?
5. Dalla lirica emerge un atteggiamento critico del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?
6. L'uomo ha bisogno della natura per sopravvivere, ma la natura non ha bisogno dell'uomo: individua nella lirica i punti in cui emerge questa convinzione.
7. Nell'ultima parte della poesia, come viene definito il mondo deturpato dall'uomo? Qual è il sentimento di "chi resta"?
8. Soffermati sulle scelte stilistiche dell'autore. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche enjambement? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.

Interpretazione

Al centro della lirica vi è il tema del rapporto fra uomo e natura. Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva della poesia, facendo riferimento anche ad altri testi letterari in cui è presente questo tema e/o una peculiare visione della natura. Puoi arricchire l'interpretazione della poesia con tue considerazioni personali.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati

cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...]

Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'"Ultima Moda", nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.

3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Federico Chabod**, L'idea di nazione, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX. Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprendibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il Manifesto della Giovine Italia è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

E più tardi, nell'appello ai Giovani d'Italia ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello europeo. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la nazione in connessione strettissima con l'umanità. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per 'Umanità'?
4. Spiega il significato della frase 'La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali. Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, Una nuova fase della storia del lessico giovanile, in L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi

scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri tutorial) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al 'ruolo ancillare' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il 'parlare in corsivo' viene definito 'un gioco parassitario'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di smartphone, di smartwatch, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: agency) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il machine learning perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica agency che abbiamo mai conosciuto è sempre

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "smart", "deep", "learning" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più onlife² e nell'infosfera. Questo è l'habitat in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo l'autore afferma 'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'?
3. Secondo Luciano Floridi, 'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere 'sempre più onlife e nell'infosfera'?

Produzione

L'autore afferma che 'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elaboro un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

² Il vocabolario online Treccani definisce l'onlife "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini online ('in linea') e offline ('non in linea'): onlife è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (on + life)

TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, Solo la scuola può salvarci dagli orribili femmicidi, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in La scuola ci salverà, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione Chi l'ha visto? condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, Il poeta e il mondo, in Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so». Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...] Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono 'passione e fantasia': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi? Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato eventualmente in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.



SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA

DATA: 16/04/2024

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Umberto Saba *Donna*

Quand'eri
giovinetta pungevi
come una mora di macchia. Anche il piede
t'era un'arma, o selvaggia.

Eri difficile a prendere.
Ancora
giovane, ancora
sei bella. I segni
degli anni, quelli del dolore, legano
l'anime nostre, una ne fanno. E dietro
i capelli nerissimi che avvolgo
alle mie dita, più non temo il piccolo
bianco puntuto orecchio demoniaco.

Informazioni sull'autore e sul testo. Tutta la produzione poetica del triestino Umberto Saba (1883-1957) confluisce nel progetto complessivo del *Canzoniere*, che accompagna le diverse epoche della vita dell'autore. Saba rimase sempre fedele a una concezione della poesia rivolta alla vita quotidiana e basata su parole comuni, rese profonde ed espressive grazie a un uso sapiente della sintassi e della metrica. *Donna* risale al 1934 e fa parte della raccolta *Parole*. Come altre liriche di Saba, essa è dedicata alla moglie Lina.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura, aiutandoti con l'analisi dei tempi verbali e dei pronomi (tu, noi, io).
2. Evidenzia gli elementi descrittivi che caratterizzano il ritratto della donna, cogliendone la duplicità.
3. Descrivi i mutamenti che sono avvenuti nel rapporto fra il poeta e Lina, col trascorrere del tempo, soffermandoti su ciò che ha cementato il loro legame.
4. Completa la tua analisi con osservazioni sul lessico, la sintassi e la metrica.

Interpretazione

Partendo dall'interpretazione della poesia di Saba, sviluppa il tema della figura femminile nel contesto letterario italiano della prima metà del Novecento.

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, genn. 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, Il giorno della civetta, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

- 5 «Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

- 10 «Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di

- 15 considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare». Altra rapida occhiata di consultazione.

«Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho

- 20 molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione

- 25 e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso
- 30 l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».
- «Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce
- 35 stralunate, annuirono.
- «Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene
- 40 per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo
- 45 esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».
- Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?
3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 30)

5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia dicoinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della

Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si

- 5 scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando
10 assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una

bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione.

15 Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore

20 dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola.

25 Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali

30 componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il

35 fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi

40 esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.

45 Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosit  e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare cos  tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 31-47), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana   definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 31-32).
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile   che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 37-39).

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'et  contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perch  era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la pi  buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva pi  il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria

le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologio accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...] Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.
3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che*

vale quattro soldi'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE

DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7- Sette supplemento settimanale del'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario, è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale

di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella “Commissione dei 75” incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l’ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell’emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all’epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell’importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI

Studente: _____

Classe: _____ Sez. _____

Data: _____

Indicatori	Descrittori	Punti Max 60	Valutazione finale
1 a Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
1 b Coesione e coerenza testuale	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
2 a Ricchezza e padronanza lessicale	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
2 b Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
3 a Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
3 b Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
			Tot.

INDICATORI SPECIFICI

TIPOLOGIA DELLA PROVA: TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Indicatori	Descrittori	Punti Max 40	Valutazione finale
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	-----
			Tot.

GRIGLIA RIASSUNTIVA

INDICATORI GENERALI MAX PUNTI 60	INDICATORI TIPOLOGIA C MAX PUNTI 40	PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI	VOTO FINALE IN DECIMI		PUNTEGGIO FINALE IN VENTESIMI	
			/10		/5	

N.B. In caso di alunni con BES si rimanda a quanto riportato nel P.d.P

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI

Studente: _____

Classe: _____ Sez. _____

Data: _____

Indicatori	Descrittori	Punti Max 60	Valutazione finale
1 a Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
1 b Coesione e coerenza testuale	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
2 a Ricchezza e padronanza lessicale	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
2 b Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
3 a Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
3 b Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
			Tot.

INDICATORI SPECIFICI

TIPOLOGIA DELLA PROVA: TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori	Descrittori	Punti Max 40	Valutazione finale
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<input type="checkbox"/> eccellente	15	_____
	<input type="checkbox"/> ottimo	14	
	<input type="checkbox"/> efficace	13	
	<input type="checkbox"/> buono	12	
	<input type="checkbox"/> discreto	11	
	<input type="checkbox"/> più che sufficiente	10	
	<input type="checkbox"/> sufficiente	9	
	<input type="checkbox"/> generico	8	
	<input type="checkbox"/> approssimativo	7	
	<input type="checkbox"/> carente	6	
	<input type="checkbox"/> inadeguato	5	
	<input type="checkbox"/> improprio	4	
	<input type="checkbox"/> incoerente	3	
<input type="checkbox"/> insignificante	2		
<input type="checkbox"/> non rintracciabile	1		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<input type="checkbox"/> eccellente	15	_____
	<input type="checkbox"/> ottimo	14	
	<input type="checkbox"/> efficace	13	
	<input type="checkbox"/> buono	12	
	<input type="checkbox"/> discreto	11	
	<input type="checkbox"/> più che sufficiente	10	
	<input type="checkbox"/> sufficiente	9	
	<input type="checkbox"/> approssimativo	8	
	<input type="checkbox"/> parziale	7	
	<input type="checkbox"/> inadeguato	6	
	<input type="checkbox"/> carente	5	
	<input type="checkbox"/> improprio	4	
	<input type="checkbox"/> inconsistente	3	
<input type="checkbox"/> insignificante	2		
<input type="checkbox"/> non rintracciabile	1		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<input type="checkbox"/> eccellente	10	_____
	<input type="checkbox"/> ottimo	9	
	<input type="checkbox"/> buono	8	
	<input type="checkbox"/> discreto	7	
	<input type="checkbox"/> sufficiente	6	
	<input type="checkbox"/> approssimativo	5	
	<input type="checkbox"/> parziale	4	
	<input type="checkbox"/> carente	3	
<input type="checkbox"/> improprio	2		
<input type="checkbox"/> non rintracciabile	1		
			Tot.

GRIGLIA RIASSUNTIVA

INDICATORI GENERALI MAX PUNTI 60	INDICATORI TIPOLOGIA C MAX PUNTI 40	PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI	VOTO FINALE IN DECIMI		PUNTEGGIO FINALE IN VENTESIMI	
			/10		/5	

N.B. In caso di alunni con BES si rimanda a quanto riportato nel P.d.P

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI

Studente: _____

Classe: _____ Sez. _____

Data: _____

Indicatori	Descrittori	Punti Max 60	Valutazione finale
1 a Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
1 b Coesione e coerenza testuale	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
2 a Ricchezza e padronanza lessicale	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
2 b Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
3 a Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
3 b Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> eccellente <input type="checkbox"/> ottimo <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> approssimativo <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> carente <input type="checkbox"/> improprio <input type="checkbox"/> non rintracciabile	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1	_____
			Tot.

INDICATORI SPECIFICI

TIPOLOGIA DELLA PROVA: TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Indicatori	Descrittori	Punti Max 40	Valutazione finale
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<input type="checkbox"/> eccellente	15	_____
	<input type="checkbox"/> ottimo	14	
	<input type="checkbox"/> efficace	13	
	<input type="checkbox"/> buono	12	
	<input type="checkbox"/> discreto	11	
	<input type="checkbox"/> più che sufficiente	10	
	<input type="checkbox"/> sufficiente	9	
	<input type="checkbox"/> generico	8	
	<input type="checkbox"/> approssimativo	7	
	<input type="checkbox"/> carente	6	
	<input type="checkbox"/> inadeguato	5	
	<input type="checkbox"/> improprio	4	
	<input type="checkbox"/> incoerente	3	
	<input type="checkbox"/> insignificante	2	
<input type="checkbox"/> non rintracciabile	1		
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<input type="checkbox"/> eccellente	15	_____
	<input type="checkbox"/> ottimo	14	
	<input type="checkbox"/> efficace	13	
	<input type="checkbox"/> buono	12	
	<input type="checkbox"/> discreto	11	
	<input type="checkbox"/> più che sufficiente	10	
	<input type="checkbox"/> sufficiente	9	
	<input type="checkbox"/> generico	8	
	<input type="checkbox"/> approssimativo	7	
	<input type="checkbox"/> carente	6	
	<input type="checkbox"/> inadeguato	5	
	<input type="checkbox"/> improprio	4	
	<input type="checkbox"/> incoerente	3	
	<input type="checkbox"/> insignificante	2	
<input type="checkbox"/> non rintracciabile	1		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> eccellente	10	_____
	<input type="checkbox"/> ottimo	9	
	<input type="checkbox"/> buono	8	
	<input type="checkbox"/> discreto	7	
	<input type="checkbox"/> sufficiente	6	
	<input type="checkbox"/> approssimativo	5	
	<input type="checkbox"/> parziale	4	
	<input type="checkbox"/> carente	3	
	<input type="checkbox"/> improprio	2	
<input type="checkbox"/> non rintracciabile	1		
			Tot.

GRIGLIA RIASSUNTIVA

INDICATORI GENERALI MAX PUNTI 60	INDICATORI TIPOLOGIA C MAX PUNTI 40	PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI	VOTO FINALE IN DECIMI		PUNTEGGIO FINALE IN VENTESIMI	
			/10		/5	

N.B. In caso di alunni con BES si rimanda a quanto riportato nel P.d.P



Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"



PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

DATA: 21/02/2024

IPC L. TANDOI: INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA

TIPOLOGIA DELLA PROVA: A

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO IPEN: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Indirizzo Enogastronomia

Percorso Cucina

Tema di **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**
e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUCLEO TEMATICO 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TRACCIA PROPOSTA

Documento 1: Esigenze nutrizionali per clientela con allergie e intolleranze alimentari.

QUALI SONO LE NORMATIVE ITALIANE SUGLI ALLERGENI NELLA RISTORAZIONE?

Il problema degli allergeni nella ristorazione non può essere trascurato, omettendo la gestione necessaria per assicurare pasti sicuri per tutti i clienti. In questo ambito – comprensibilmente – le normative e i controlli sono severi, e di conseguenza le infrazioni possono essere punite con pesanti sanzioni pecuniarie. In caso di danni fisici, inoltre, la clientela può procedere per le vie legali, che possono avere conseguenze molto negative sulle attività commerciali. Quali sono le mancanze più frequenti da parte dei ristoratori? Su quali aspetti si soffermano i controlli e come si possono correggere le irregolarità? Dopo aver partecipato alla conferenza “La gestione degli allergeni nella ristorazione” a Milano, cercheremo di rispondere a queste domande.

ALLERGENI NELLA RISTORAZIONE: NORMATIVE DA RISPETTARE

Il riferimento normativo sulla gestione degli allergeni alimentari, a livello europeo, è il Regolamento 1169/2011. Di particolare interesse per i ristoratori è l'articolo 8, nel quale si stabilisce che l'operatore del settore alimentare è responsabile delle informazioni sugli alimenti, delle quali deve assicurare la presenza e l'esattezza. Anche alla luce di ciò, grande attenzione, nondimeno, va prestata a quanto dichiarato dai fornitori, e in tal senso il regolamento precisa che "gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale".

In sostanza, tra le incombenze di chi vuole gestire un ristorante rientra anche la comunicazione per i clienti relativa agli alimenti in grado di causare allergie o intolleranze, obbligo da adempiere con note sui menù, appositi registri, cartelli o sistemi tecnologici. Queste notizie, ad ogni modo, vanno poste ben in vista e devono essere facilmente accessibili per i clienti, mentre una documentazione scritta e disponibile per tutti deve essere approvata dal personale di sala e cucina, che di conseguenza necessita di adeguata formazione e sensibilizzazione. Inoltre, può essere riportato l'avviso della possibile presenza di allergeni sul menù, sul registro o su un cartello, che rimandi al personale, da interpellare per richiedere informazioni da reperire anche su una documentazione scritta.

IL RISCHIO ALLERGENICO VA GESTITO

Tuttavia, l'informazione non basta. Gli allergeni vanno gestiti globalmente, e chi vuole aprire un ristorante deve essere consapevole di avere queste responsabilità:

1. è necessaria un'analisi del rischio allergenico, dalla quale devono discendere precise procedure da adottare, con formulazione specifica e monitoraggio dei menù, per eventuali variazioni;
2. la formazione del personale che viene a contatto con i pasti serviti non va trascurata;
3. analogamente, la comunicazione corretta e puntuale per i consumatori è imprescindibile, con aggiornamenti in caso di modifiche e predisposizione di documenti e registrazioni adeguati all'attività in essere.

QUALI SANZIONI PER IL RISTORATORE CHE OMETTE LE INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI?

Chi omette l'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, secondo il Decreto legislativo 231/2017, può incorrere in sanzioni amministrative con il pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro. Quando invece l'indicazione è fornita con modalità difformi da quelle stabilite, la cifra da versare può variare da 1.000 a 8.000 euro. Se la violazione riguarda solo aspetti formali, infine, la sanzione amministrativa pecuniaria può essere compresa fra i 500 e i 4.000 euro.

Quando l'inadempienza provoca lesioni personali ai clienti, però, le sanzioni assumono carattere penale, con pene di reclusione e multe in base alla gravità del danno e alla modalità del reato.

CONTROLLI SULLA RISTORAZIONE: GLI ALLERGENI TRA LE CRITICITÀ PIÙ FREQUENTI

La gestione degli allergeni, nella ristorazione, rientra fra gli aspetti maggiormente monitorati durante le ispezioni da parte delle autorità sanitarie. In ambito di sicurezza alimentare, all'entrata in vigore di nuove normative hanno fatto seguito anche controlli più severi – in fase di produzione, trasformazione, distribuzione, stoccaggio, trasporto, commercio e somministrazione – per far rispettare parametri sempre più rigidi.

Dopo l'entrata in vigore del Regolamento UE 1169/2011, la gestazione delle disposizioni applicative è stata lunga e articolata, con il coinvolgimento di diversi organismi istituzionali e associativi, *iter* completato con la pubblicazione del D. Lgs. 231/2017. Come riporta la relazione annuale 2017 del Ministero della Salute al Piano nazionale integrato 2015-2018, i controlli effettuati nella filiera agroalimentare attestano un'attività di monitoraggio capillare su imprese e operatori. Le infrazioni hanno interessato un'ampia gamma di pericoli, compreso quello allergenico.

In sintesi, ecco quali sono state le criticità più riscontrate.

- In cima alla lista c'è l'impiego di farmaci non autorizzati, come il noto Fipronil – un acaricida protagonista di casi di contaminazione delle uova – o usati in modo non corretto. In questo senso la digitalizzazione del sistema di tracciabilità, con ricetta elettronica, costituisce un ulteriore strumento di contrasto.
- Si sottolineano anche i pericoli derivanti da contaminazioni organiche, come quelle dovute alle sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), rinvenute nelle acque del Veneto e non solo.
- Le micotossine, tra le quali le afлатossine, e i metalli pesanti, rappresentano ancora problemi di difficile soluzione.
- Da rimarcare sono anche le condizioni di conservazione non ottimali, specialmente dei prodotti ittici.
- Potenzialmente molto gravi sono le contaminazioni batteriche, come la Salmonella, l'*Escherichia coli* e la *Listeria monocytogenes*.
- Infine, altrettanto considerevole, è stata la presenza di allergeni non dichiarati nei cibi, con una particolare incidenza di soia e uova.

Con un'azione coordinata e multisettoriale, le attività di controllo hanno coinvolto il Ministero della Salute, le Regioni e il Nucleo anti sofisticazioni del Comando dei Carabinieri, l'Agenzia delle Dogane, le Capitanerie di Porto e la Guardia di Finanza.

Pensate che il problema degli allergeni nella ristorazione sia gestito adeguatamente? Se avete un'attività ristorativa, potete raccontarci quali sono stati i passaggi che avete seguito per rientrare nelle normative più recenti, e se siete stati oggetto di controlli da parte delle autorità competenti.

Fonte: www.ilgiornaledelcibo.it

Documento 2: Consigli dietetici per pazienti celiaci in estate

GRAZIE AL PROGRAMMA ALIMENTAZIONE FUORI CASA SONO OLTRE 4000 GLI ESERCIZI INFORMATI DA AIC CHE IN TUTTA ITALIA ACCOLGONO IN SICUREZZA LE PERSONE CELIACHE.

“Il periodo estivo, quando cambiano ritmi e abitudini, può trasformarsi in una fonte di stress per chi deve escludere il glutine dalla propria dieta. Per questo abbiamo pensato ad alcuni consigli perché le persone celiache possano vivere le loro giornate estive in tutta tranquillità insieme alle proprie famiglie e amici. Inoltre, siamo costantemente impegnati a fare crescere la Guida dei locali della ristorazione del programma Alimentazione Fuori Casa per garantire a tutti la possibilità di viaggiare e mangiare al ristorante con la certezza di essere accolti da professionisti informati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine.” Con queste parole Rossella Valmarana, Presidente di AIC – Associazione Italiana Celiachia, spiega come è nata l’idea di stilare un elenco di consigli pratici dedicati alle persone celiache per un’estate in sicurezza e tranquillità.

Mangiare fuori casa.

In vacanza si è spesso alla ricerca di un ristorante, una pizzeria, un bar, una gelateria dove trascorrere un momento sereno con amici e familiari sapendo di poter mangiare senza glutine in sicurezza. AIC grazie al Programma Alimentazione Fuori Casa (AFC) mette a disposizione una Guida di oltre 4000 locali informati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine: questi locali sono comunque segnalati da chiare vetrofanie attaccate alle vetrine. Se non è possibile recarsi in un locale della Guida, AIC consiglia di informare sempre il personale della propria alimentazione e quali ingredienti è necessario evitare, chiedere sempre gli ingredienti delle pietanze e, in caso di dubbio, evitarne il consumo. È sempre possibile rispondere alle curiosità dei ristoratori sulle regole di preparazione dei piatti senza glutine e ricordare che AIC è disponibile a offrire formazione e informazioni a chiunque voglia aderire al Programma AFC.

Pranzare sotto l’ombrellone o in escursione.

Se si opta per portare il pranzo da casa, è importante ricordare che un panino può essere un pasto semplice da comporre, comodo, completo e bilanciato. La differenza la fanno gli ingredienti con cui si decide di farcirlo: qualche verdura grigliata e una frittata leggera sono un’ottima soluzione in grado di offrire una quota bilanciata di carboidrati e proteine, verdure e un quantitativo di sale inferiore rispetto a una farcitura con formaggi e salumi. Un po’ di frutta fresca è la perfetta conclusione del pasto.

Non saltare il pranzo, o non mangiare solo un gelato o una porzione di frutta.

Si tratta di un errore comune: capita spesso di cadere in tentazione perché il caldo e il sole possono dare la sensazione di sentire meno la fame, ma la fame torna, anzi ancora di più, la sera e mangiare in maniera inadeguata a pranzo fa sì che la sera si tenda a mangiare più del necessario.

Si pensa che un gelato sia un giusto compromesso per non assumere molte calorie e concedersi un pranzo goloso: in realtà non è così, un pasto a base di solo gelato è ricco di grassi e zuccheri semplici che rischia di non saziare. Il consiglio è concedersi un gelato dopo il pasto o nello spuntino del pomeriggio.

Gelato sì, ma in sicurezza.

Una persona celiaca deve sempre ricordare che non solo il cono deve essere senza glutine, ma anche i gusti del gelato. Il gelato è composto da alimenti permessi, quali latte, yogurt naturale, zucchero e uova; ma anche da ingredienti considerati a rischio perché trasformati, come i semilavorati, basi pronte, neutri, guarnizioni e decorazioni. Le gelaterie, oltre a un corretto approvvigionamento degli ingredienti, devono seguire particolari procedure per evitare il rischio di contaminazione da glutine durante la preparazione e il servizio. Se si sceglie un gelato confezionato, è bene verificare la presenza del *claim* senza glutine in etichetta o il marchio Spiga Barrata: il Prontuario AIC può aiutare nella ricerca del gelato idoneo.

Idratarsi! Ma farlo con l'acqua.

Le bevande zuccherate, inclusi i succhi di frutta, non sono una scelta corretta dal punto di vista nutrizionale, anche se danno la sensazione di introdurre comunque liquidi e di avere energie in più magari in una giornata particolarmente calda. Queste bevande apportano molte calorie, aspetto che può incidere negativamente sul peso, e il loro consumo si associa a un'abitudine alimentare scorretta e può avere un impatto negativo sullo stato di salute.

Fonte: www.celiachia.it

CONTESTO OPERATIVO

Contesto operativo: Ristorante specializzato in allergie e intolleranze alimentari

Descrizione del contesto

Sei uno chef presso un ristorante specializzato nel servire pasti adatti alle persone con allergie e intolleranze alimentari. Il ristorante è rinomato per la sua attenzione alla sicurezza alimentare e per la qualità delle sue preparazioni senza allergeni. Il tuo ruolo è quello di guidare la brigata di cucina nel garantire che ogni piatto soddisfi le esigenze dietetiche specifiche dei clienti affetti da allergie o intolleranze. Il ristorante offre un menu diversificato, che va dalla cucina italiana a quella asiatica, e si impegna a fornire pasti deliziosi e sicuri per tutti i suoi ospiti.

Ti chiediamo di predisporre il tuo intervento attenendoti alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, rispondi alle seguenti questioni:

1. Indica quali Normative deve rispettare un operatore della ristorazione al fine di assicurare alla clientela l'assenza di allergeni all'interno delle preparazioni proposte.
2. Con riferimento ai documenti proposti, indica quali sono i più frequenti allergeni che si riscontrano in ambito ristorativo.
3. Quali alimenti sono consigliati alle persone affette da celiachia, durante le vacanze estive?
4. Quale simbolo deve essere presente sui gelati indicati per coloro che non possono assumere glutine?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisci nozioni e informazioni che risultino fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione del piatto. In particolare:

1. Descrivi brevemente cos'è un'intolleranza alimentare e quali sono le principali differenze tra un'intolleranza alimentare e un'allergia alimentare.
2. Fornisci una panoramica dei principali alimenti che spesso causano intolleranze e illustra come sia possibile sostituirli in una dieta senza causare carenze nutrizionali.
3. Discuti l'impatto psicologico delle intolleranze alimentari sulla vita quotidiana delle persone che ne soffrono e suggerisci strategie per affrontare gli aspetti emotivi e sociali correlati.
4. Concludi il tuo elaborato esprimendo la tua opinione personale sull'importanza di sensibilizzare l'opinione pubblica sulla celiachia, sulla necessità di supportare le persone celiache e sulla promozione di politiche che favoriscano l'accessibilità a cibi sicuri e senza glutine.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, ipotizza di dover creare un menù di 4 portate, assicurando che ogni piatto soddisfi i requisiti dietetici dei clienti; in particolare dovrai essere consapevole degli ingredienti che possono causare reazioni avverse al glutine e trovare alternative sicure e gustose per sostituirli. Sarai responsabile di addestrare il personale di cucina sulle pratiche sicure e sulle procedure per evitare la contaminazione incrociata. Inoltre, dovrai essere in grado di gestire le richieste dei clienti, offrendo suggerimenti e consigli appropriati in base alle loro esigenze specifiche.

In dettaglio:

1. Descrivi, in merito al menù da realizzare: un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto e un dessert.
2. Elenca gli ingredienti e le relative grammature previste per la preparazione di una singola portata a tua scelta.
3. Indica le attrezzature utilizzate per la preparazione della portata.
4. Identifica accuratamente le possibili fonti di contaminazione incrociata.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 6 ore

La candidata/Il candidato è autorizzato ad utilizzare il vocabolario della lingua italiana, il dizionario dei sinonimi e dei contrari ed eventuali tabelle, dati e documenti messi a disposizione dalla commissione

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 4 ore dall'inizio della prova



Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"



SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

DATA: 19/04/2024

IPC L. TANDOI: INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA

TIPOLOGIA DELLA PROVA: A

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO IPEN: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Indirizzo Enogastronomia

Percorso Cucina

Tema di **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**
e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CREA PER L'INNOVAZIONE 2020: IL CENTRO ALIMENTI E NUTRIZIONE PER UN SISTEMA ALIMENTARE SEMPRE PIU' SOSTENIBILE E SANO

Prodotti innovativi e funzionali, processi di produzione green e nuovi approcci per informare ed educare il consumatore ad una dieta sana: ecco gli ingredienti del CREA Alimenti e Nutrizione

Come sarà l'alimentazione di domani? In che modo una corretta alimentazione, salutare per noi, può esserlo anche per il pianeta? La ricerca è sempre più orientata a rafforzare la consapevolezza nei consumatori del legame esistente fra salubrità umana e salute del pianeta, senza dimenticare l'obiettivo di azzerare la fame e tutte le forme di malnutrizione. Prodotti innovativi e funzionali, processi di produzione basati su tecnologie green e innovazione culturale nell'approccio al consumatore sono, quindi, gli ingredienti messi in campo dal CREA Alimenti e Nutrizione proprio in tale direzione.

Per quanto riguarda la creazione di prodotti innovativi, basti pensare a "Veggie – Med – Cheeses (Valorisation Of Thistle-Curdled Cheeses In Mediterranean Marginal Areas)", che coniuga attenzione alla fascia di mercato "animal free", con nuove opportunità di sviluppo per il territorio. Il progetto, infatti, è incentrato sull'individuazione di metodi di coltivazione sostenibili (bassi input chimici e idrici) del cardo da cui ottenere caglio vegetale da utilizzare sia nella produzione sperimentale di formaggi normalmente ottenuti con caglio vegetale (Caciofiore e Torta del Casar), sia di formaggi prodotti con caglio animale (Queso de Murcia e Feta).

In un'ottica di sostenibilità ambientale e in un contesto di economia circolare è fondamentale il recupero, dagli scarti delle filiere produttive, di nutrienti e molecole bioattive, per lo sviluppo di prodotti funzionali ad elevato valore aggiunto, da impiegare in vari settori produttivi, dall'alimentazione, alla nutraceutica, alla cosmetica fino ad arrivare alla realizzazione di packaging. Per esempio, il progetto PROBIS (Processi biotecnologici innovativi e sostenibili per il recupero di molecole di interesse nutraceutico da scarti della filiera ittica) valorizza gli scarti della filiera ittica, recuperando gli omega-3 (DHA, EPA) e la vitamina E in essi contenuti, per reintrodurli successivamente nel settore alimentare, nutraceutico e cosmeceutico. Inoltre, la lavorazione degli scarti alimentari per estrarne molecole bioattive, viene eseguita con una serie di protocolli green, processi biotecnologici innovativi e sostenibili per il benessere dei consumatori e la protezione

dell'ambiente in un contesto di economia circolare e mirando ad un obiettivo di zero residui. Come nel caso del progetto EXCornsEED (Separation, fractionation and isolation of biologically active natural substances from corn oil and other side streams), che sviluppa e valida un processo integrato di tecnologie green e sostenibili per il recupero di proteine e molecole bioattive da sottoprodotti di impianti di produzione di bioetanolo e biodiesel da mais e colza, da utilizzare nella formulazione di prodotti funzionali destinati a settori di mercato di elevato valore quali il chimico, l'alimentare (prodotti per anziani e prima infanzia) e il cosmetico.

Innegabilmente, l'innovazione che richiede una rivoluzione a 360°, con un cambio di prospettiva nelle abitudini alimentari e negli stili di vita è proprio quella culturale. Per un consumatore sempre più frastornato tra pubblicità e informazioni di ogni genere, è essenziale trovare nuovi ed efficaci approcci in grado di sensibilizzarlo sulle scelte sane. Informare ed educare è sicuramente una delle missioni del Centro, che vanta non solo l'aggiornamento e revisione delle Linee Guida Nazionali per una sana alimentazione, ma anche la pubblicazione del Portale AlimentiNUTrizione (<https://www.alimentinutrizione.it/>), una visione d'insieme delle attuali conoscenze scientifiche sugli alimenti e la nutrizione con l'intento di guidare anche il semplice cittadino con maggiore consapevolezza verso stili di vita più sani, equilibrati e sostenibili. Il sito è costituito da 6 sezioni differenti: Consumi alimentari, Etichettatura nutrizionale, Percepire la Tradizione, Linee Guida per una sana alimentazione, Focus specifico sulla carne bovina e l'ultimo aggiornamento delle Tabelle di Composizione degli Alimenti (<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>).

«Gli anni recenti, in particolare la Decade delle azioni per la nutrizione – ha spiegato Elisabetta Lupotto, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione – hanno evidenziato l'importanza della corretta alimentazione non solo per la nostra salute ma anche per quella del pianeta. È essenziale creare, quindi, un legame fra la ricerca di settore vera e propria e le azioni che si possono intraprendere per accrescere la consapevolezza del consumatore verso un corretto comportamento alimentare più sano, equilibrato e sostenibile».

Fonte: www.crea.it

I nuovi stili alimentari degli italiani: meno carne e più verdura

Quali sono i nuovi stili alimentari degli italiani? Ad evidenziarli è l'ultimo Rapporto Ristorazione della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), presentato a fine gennaio. Emerge un minor tempo dedicato al cibo, ma cresce la consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere. Il 97,1%, quasi la totalità degli intervistati, dichiara che salute e benessere dipendono da ciò che si mangia. Ma il 36% della popolazione è sovrappeso e l'11% è obesa. Cala la consuetudine a utilizzare il sale e a consumare carne rossa, frutta, pane e pasta, in parallelo cresce la propensione al consumo di verdure.

I nuovi stili alimentari degli italiani

Si nota come il tempo, la risorsa che scarseggia di più nella vita delle persone, stia fortemente condizionando la relazione con il cibo. Il 32,7% degli intervistati ha dichiarato di cucinare a pranzo tutti i giorni. Percentuale che sale al 53% per la cena, pasto che sta assumendo un ruolo sempre più importante nella nostra vita. Se nel 1998 il 78% delle persone erano solite pranzare a casa, in 20 anni la percentuale è scesa al di sotto del 72%, una contrazione che in assoluto equivale a circa 3,5 milioni di persone.

Il ruolo delle piattaforme di food delivery

La scarsità di tempo a disposizione e l'abitudine a cucinare meno si riflettono in una nuova consuetudine. Ossia l'utilizzo di piattaforme di food delivery. Nell'ultimo anno il 30,2% degli italiani ha avuto occasione di ordinare online il pranzo o la cena da piattaforme web. Cosa spinge le persone a muoversi in questa direzione? In cima alla classifica la poca voglia di uscire o cucinare,

rispettivamente nel 37,1% e nel 31,5% dei casi; sul podio anche la mancanza di prodotti in casa, nel 35,6% dei casi. I cibi più ordinati nel 2018 sono stati i Poke Bowl, ciotole di pesce crudo che hanno rappresentato la tendenza di consumo più importante nel 2018. Ma rimangono in cima alla classifica delle ordinazioni anche gli hamburger con patatine, la pizza, il sushi e i ravioli asiatici.

Piangono pane e pasta, bene i consumi fuori casa

Pane e pasta, invece, hanno avuto momenti migliori: sono infatti spariti dalla dieta quotidiana di una quota di popolazione pari all'8,3%, ma resta comunque alto il numero di chi ancora li consuma abitualmente. Il latte viene consumato quotidianamente da un italiano su due, ma l'abitudine si riduce sensibilmente tra i più giovani: la quota di bambini con età compresa tra 6 e 10 anni che consuma latte ogni giorno è scesa dall'81,5% del 2005 al 71,2% del 2018. Dal Rapporto 2018 emerge un quadro di sostanziale ottimismo soprattutto per quanto concerne l'andamento dei consumi alimentari fuoricasa, ormai attestati sul 36% dei consumi alimentari complessivi, con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro, rafforzando la tesi che vede gli italiani come un popolo a cui piace stare fuori casa.

www.newsprime.it

Come funziona il settore della cucina oggi, tra creatività e innovazione digitale

Oggi stiamo attraversando un'epoca in cui ogni tipo di mestiere, passione e professione viene modellato in base all'utilizzo della tecnologia. Questo cambiamento radicale, per certi versi addirittura rivoluzionario riguarda anche il campo della cucina, della ristorazione e della promozione di un settore dove il nostro Paese, l'Italia rappresenta da lunghissimo tempo l'avanguardia, per ragioni storiche, geografiche e anche politiche. Detto questo è importante ricordare come in cucina uno degli elementi cardine, per chi lo fa di mestiere sia rappresentato proprio dalla creatività e dalla capacità di innovare, rinnovarsi e mettersi in discussione.

L'importanza della creatività nella cucina contemporanea

La creatività in cucina è un'abilità importante per preparare cibi gustosi sorprendenti e originali. Ora per sviluppare la creatività in cucina possiamo sperimentare ingredienti nuovi, provare ingredienti che non abbiamo mai utilizzato prima, combinare ingredienti insoliti per creare i sapori unici. Il settore della ristorazione dal dopoguerra in poi è in crescita costante e in espansione nel nostro paese. Abbiamo visto poi come negli ultimi tempi, grazie soprattutto al settore digitale, della comunicazione tradizionale e di quella interattiva è stato radicalmente cambiato il modo in cui le imprese riescono a interagire con i loro clienti. Anche la gestione dei loro affari è cambiata. Non c'è bisogno di seguire questo settore per farsi un'idea concreta di come funziona, anche perché oggi gli chef stellati sono diventati sempre più popolari, delle vere star, opinion leader, capaci di influenzare il gusto e quindi l'opinione del cliente, del potenziale investitore, ma anche di food blogger, travel blogger e via dicendo.

La funzione innovativa della cultura digitale nel settore della ristorazione

L'innovazione digitale ha portato importanti miglioramenti in tutte le fasi: dalla catena del valore, dall'ordine alla raccolta fino alla consegna del cibo ai clienti per arrivare al concetto stesso di food innovation. Senza contare il ruolo svolto proprio dalle app che vengono utilizzate per ordinare e consegnare cibo, grazie anche ad aziende come è qualcuno delle tendenze e delle applicazioni più importanti del settore digitale della ristorazione Deliveroo e Just Eat, solo per fare qualche nome. Queste società offrono servizi di consegna di cibo alle persone che vogliono godersi il cibo a casa propria. Il servizio di prenotazione ordini online così come l'uso di piattaforme online consente al

cliente di poter effettuare prenotazioni in modo semplice e veloce migliorando l'esperienza del cliente. Pensiamo poi all'importanza del menù digitale dei ristoranti, che possono utilizzare tablet per fornire ai clienti un menù digitale invece di menù cartacee rendendo più facile la scelta dei piatti all'ordine. Le possibilità come vediamo sono illimitate e l'utilizzo della tecnologia digitale svolge un efficace ruolo di sostegno e di aiuto al settore della ristorazione, del catering e della consegna a domicilio. Tutto oggi può essere gestito e controllato tramite app e internet. Anche i social network hanno assunto un ruolo importante per la promozione e per la comunicazione, senza dimenticare come i video vengano caricati e diffusi sul web, attraverso varie piattaforme e social, Youtube su tutti.

Quali sono i nuovi metodi di cottura dei cibi

Oggi il mondo della ristorazione è sempre più all'avanguardia in materia di nuovi metodi di cottura dei cibi al fine di valorizzarne tutti i sapori e le caratteristiche tipiche. Infatti, durante la cottura vengono intensificate tutte le note aromatiche di un determinato alimento esaltandone le proprietà e rendendolo maggiormente digeribile. Tuttavia, da un po' di anni la ristorazione brevetta continuamente nuovi sistemi di cottura che sfruttano delle sempre più sofisticate e precise tecnologie. Basti pensare che i nuovi metodi di cottura non sono più da rilegare alle grandi cucine industriali, ma sono arrivati direttamente nelle piccole cucine domestiche alla portata di tutti. Ecco qui riportati i più comuni nuovi metodi di cottura dei cibi.

Cottura a sottovuoto

Si tratta di un metodo di cottura innovativo praticato in campo industriale. Sostanzialmente il cibo viene posto in sacchetti e poi viene cotto e portato ad una temperatura tra i 60°C e i 100°C . Da ciò si capisce che sono necessari dei macchinari appositi anche per le successive fasi in cui il cibo viene abbattuto e poi conservato in speciali frigoriferi industriali. Uno dei vantaggi nella cottura a sottovuoto sta nel fatto che l'alimento avrà una conservazione più lunga e resisterà facilmente alle cariche batteriche esterne facendo rimanere intatte quelle che sono le sue proprietà.

Cottura a microonde

Anche questa tecnica rientra nei nuovi metodi di cottura dei cibi anche se, allo stesso tempo, è abbastanza conosciuta e diffusa soprattutto in ambito domestico. Tuttavia, per praticarla è necessario un apparecchio fondamentale: il microonde. Il processo di cottura ha vita grazie alle radiazioni elettromagnetiche che generano calore a contatto col cibo, cuocendolo. Il vantaggio principale nell'utilizzare tale tecnica sta proprio nel fatto che i tempi di cottura saranno molto più brevi rispetto ad altre metodologie e le proprietà degli alimenti, per la maggior parte, rimarranno intatte.

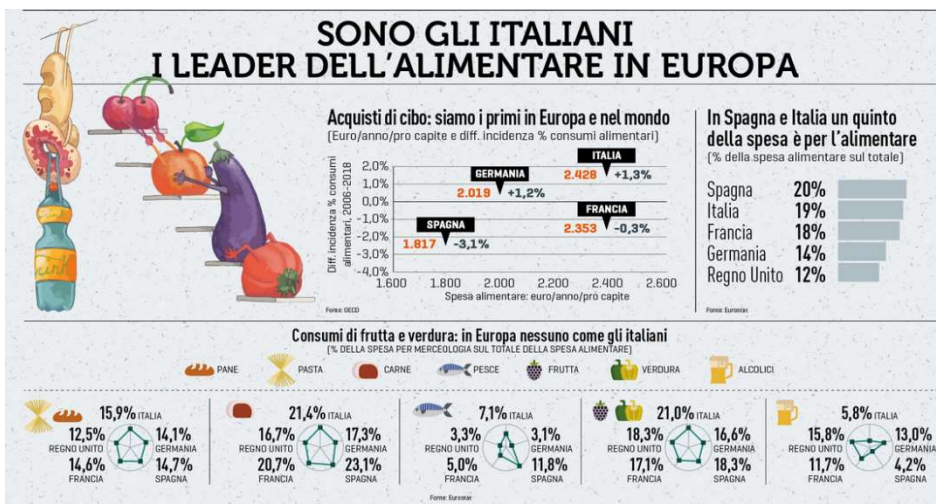
Cottura ad induzione magnetica

Si tratta di un nuovo metodo di cottura dei cibi che è possibile trovare nella maggior parte delle cucine domestiche moderne. Il principio, in realtà, è molto più semplice rispetto ai "vecchi" modelli di piastra a gas. Infatti, tutto è basato su una piastra in vetro ceramica che si riscalda grazie al comando di un generatore elettronico in grado di mutare la corrente normale in corrente ad altissima frequenza. Così facendo si eviterà la normale dispersione di gas che si ha con le vecchie piastre. Oltretutto, il rame posto sotto la piastra, se viene a contatto con un oggetto metallico (come una pentola), genererà un campo magnetico ad alta intensità, che, al contrario, non si attiverà nel caso in cui venga appoggiata per sbaglio una parte del corpo.

Cottura con la friggitrice ad aria

Ebbene sì, da oggi è possibile gustare un piatto di pesce, patatine o verdure fritte mettendo da parte l'olio e utilizzando semplicemente l'aria. Ormai è risaputo che in un'alimentazione sana bisogna assolutamente evitare cibi fritti. Questo accade perché l'olio fritto è dannoso per l'organismo e contribuisce a far aumentare l'apporto calorico di cibi che, in realtà, sono salutari. Il funzionamento della friggitrice ad aria si basa esclusivamente sul calore riducendo dell'80% i grassi e le calorie degli alimenti. Oggi è possibile scegliere tra innumerevoli modelli che più si adattano alle proprie esigenze e, per farlo, è possibile consultare una guida all'acquisto delle migliori friggitrici ad aria in commercio sul sito migliorfriggitriceadaria.it. Grazie a questo prodotto sarà possibile eliminare del tutto i cattivi odori e ridurre lo sporco che si crea normalmente mentre si frigge. Inoltre, la friggitrice ad aria permette ai cibi di rimanere croccanti all'esterno e morbidi all'interno per lunghi periodi di tempo senza che siano troppo unti e grassi. Questo metodo di cottura innovativo permette di ottimizzare i tempi di frittura e, inoltre, di ridurre drasticamente lo sporco in cucina. Uno dei vantaggi più esclusivi è che la friggitrice ad aria contribuisce a ridurre l'inquinamento ambientale grazie all'eliminazione totale dei dannosissimi oli esausti, uno dei pericoli più gravi per l'ambiente.

www.ignam.it



Contesto operativo: Chef specializzato in Cucina Moderna e Cucina Alternativa

Descrizione del contesto:

Sei uno chef esperto culinario specializzato nella cucina moderna e alternativa. Hai conseguito una formazione culinaria di alto livello e hai accumulato una vasta esperienza lavorando in rinomati ristoranti internazionali. Attualmente, sei il capo chef di "Gusto Creativo", un ristorante di tendenza situato nel cuore della città.

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, rispondi alle seguenti questioni:

1. Indica e descrivi i progetti “animal free” sostenuti dal CREA
2. Con riferimento ai documenti proposti, indica e descrivi i nuovi stili alimentari degli italiani.
3. Descrivi almeno due tecniche innovative di cottura indicando eventuali impatti positivi e negativi sia a livello ambientale che nutrizionale

B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite:

1. Illustra l'importanza della Dieta Mediterranea nella prevenzione di malattie croniche e nell'ottenimento di uno stile di vita sano.
2. Discuti l'evoluzione della cucina moderna e i fattori che hanno influenzato il cambiamento dei modelli alimentari nel corso del tempo.
3. Esamina l'adattamento della cucina moderna alle nuove esigenze e tendenze, come la cucina vegetariana, vegana o senza glutine.
4. Concludi l'elaborato esprimendo la tua opinione personale sull'importanza della Dieta Mediterranea nella società moderna e sulle prospettive future della cucina.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite e come chef del ristorante specializzato in cucina Moderna, dimostra la tua comprensione della stessa cucina, delle sue tendenze e delle tecniche innovative utilizzate. Il tuo compito principale è quello di creare un piatto saporito ed equilibrato. Dovrai essere creativo nell'elaborazione della ricetta, utilizzando tecniche innovative, alimenti tradizionali e, anche, Novel Food.

Nello specifico:

1. Descrivi il tuo piatto: prepara una breve descrizione del tuo piatto, inclusi gli ingredienti utilizzati, le tecniche di cottura impiegate e la motivazione dietro la tua scelta creativa. Spiega come il tuo piatto riflette la cucina moderna e le sue tendenze.
2. Descrivi una o più tecniche di cottura moderna utilizzate che valorizzino l'ingrediente principale e aggiungano un tocco di originalità al piatto. Puoi utilizzare tecniche come la cottura sous-vide (sottovuoto), la sferificazione, la cottura al vapore o altre tecniche avanzate.

3. Presentazione creativa: presta particolare attenzione alla presentazione del tuo piatto indicando le ceramiche utilizzate (forma, colore, dimensione) e le decorazioni che esaltino visivamente l'elaborato e lo rendano accattivante per gli occhi.
4. Proponi un abbinamento cibo vino motivandone la scelta.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA
DIPARTIMENTO DI LABORATORIO ENOGASTROMIA- CUCINA, SALA E VENDITA, ACC. TURISTICA
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprensione frammentarie, superficiali e incerte del testo/tematica/consegna proposto	1	
	Conoscenze essenziali, incerte, del testo/tematica/consegna operativa proposto	2	
	Comprensione complete e corrette del testo/tematica/consegna operativa proposto	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Conoscenza scarsa e frammentaria; commette errori gravi con esposizione non sempre comprensibile	1	
	Padronanza delle conoscenze inconsistente, povera e con errori significativi	2	
	Conoscenza incompleta dei nuclei fondanti delle discipline con esposizione non ordinata e con errori non gravi	3	
	Padronanza delle conoscenze essenziale, con svariate imperfezioni	4	
	Padronanza delle conoscenze precisa, comprensibile con qualche imperfezione	5	
	Padronanza delle conoscenze rigorosa e appropriata e comprensibile	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padronanza delle competenze tecnico professionali molto labile	1	
	Padronanza delle competenze tecnico professionali povera e con frequenti errori di elaborazione	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non ben strutturate	3	
	Padronanza delle competenze tecnico professionali scarsamente inerente e con alcuni errori di elaborazione	4	
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche sufficientemente strutturate	5	
	Buona padronanza delle competenze tecnico professionali, corretta ma generica senza errori di elaborazione	6	
	Ottima padronanza delle competenze tecnico – professionali nel rilevare le problematiche proposte	7	
	Padroneggia con disinvoltura le competenze tecnico professionali , in modo corretto, personale e approfondito senza errori di elaborazione, in piena autonomia	8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Capacità argomentativa scorretta, utilizzo linguaggi specifici impropri, utilizzo informazioni scorretta	1	
	Capacità argomentativa essenziale ma non sempre corretta, utilizzo linguaggi specifici generica, utilizzo informazioni esauriente	2	
	Capacità argomentativa completa e corretta, utilizzo linguaggi specifici corretta con elaborazioni personali, utilizzo informazioni completa e personale	3	

ALUNNO _____

Totale: ____/20

Punteggio	Livello
4-9	NON RAGGIUNTO
10-14	BASE
15-17	INTERMEDIO
18-20	AVANZATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO D'ESAME

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				