

I.I.S. "A. Farnese" Caprarola

Anno Scolastico 2020-2021

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe 3° B Accoglienza Turistica

Docente: Prof.ssa Nicoletta Benedetti

MACROAREA 1

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE, DELLA GASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ

1. L'ALIMENTAZIONE

I modelli alimentari: Che cosa caratterizza il comportamento alimentare. Quali sono gli stimoli che regolano il comportamento alimentare. Come si creano le preferenze alimentari. Quando gli alimenti sono disponibili e accessibili. Qual è l'influenza di industria e *media*. Come intervengono la tradizione e la famiglia.

Le nuove tendenze alimentari: Perché si riscopre la cucina del territorio. Quali sono gli aspetti negativi del progresso. Quali fattori e fenomeni influenzano i comportamenti alimentari. Qual è il ruolo dell'alimentazione per la salute. Che cosa cerca oggi il consumatore. Quali aspetti determineranno gli sviluppi futuri.

L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA

La preistoria. Il Paleolitico: l'età della caccia e della raccolta. Il Neolitico: la domesticazione di piante e animali. Le età del Rame, del Bronzo e del ferro. **L'antichità preclassica.** Gli Egiziani. I popoli mesopotamici. I Fenici. I Punici. **L'antichità classica.** La cultura alimentare nell'antica Grecia. La cultura alimentare romana. *La conquista dell'oriente. Apicio e il De re coquinaria. La suddivisione dei pasti e il banchetto.* **Il Medioevo.** Dal III al X secolo dopo Cristo. Dall'XI al XV secolo d.C. "**Dal XV al XVIII secolo**". Le conseguenze dell'agricoltura di mercato. La cucina rinascimentale. Il Seicento e il Settecento. **Dal XIX secolo ad oggi.** Le industrie alimentari e i supermercati. I consumi alimentari. La fame nel mondo.

2. LA RISTORAZIONE

Che cos'è la ristorazione. Quali sono le classi ristorative. **La ristorazione commerciale.** *Quali strutture fanno parte della ristorazione commerciale.* La ristorazione veloce. *Le principali forme di ristorazione veloce.* La ristorazione alberghiera. **Le caratteristiche della ristorazione collettiva.** Fattori che hanno favorito la diffusione della ristorazione collettiva. **Le caratteristiche della ristorazione aziendale.** **Le caratteristiche della ristorazione**

scolastica. Quali diete speciali vanno previste. **Le caratteristiche della ristorazione assistenziale.** Quali indicazioni generali vanno considerate. Quali indicazioni operative vanno osservate. **Le caratteristiche della ristorazione ospedaliera.** Come si formula il menu per il vitto comune. Come si formulano i menu per pazienti pediatrici. **Il catering. La ristorazione viaggiante.**

LA RISTORAZIONE NELLA STORIA

L'antichità. Il Medioevo e il Rinascimento. Le feste di corte. I primi ricettari. Bartolomeo Scappi. **Il Seicento.** Francois Pierre de La Varenne. Francois Vatel. Bartolomeo Stefani. **Il Settecento.** La letteratura gastronomica francese e italiana. La nascita e la diffusione dei ristoranti. **L'ottocento.** L'ottocento italiano. La nascita della ristorazione moderna. **Il novecento.** La cucina contemporanea. La Nouvelle Cuisine.

3. IL TURISMO E L'OSPITALITÀ

Che cos'è il turismo. Differenza tra turista ed escursionista. Perché si viaggia. Evoluzione del turismo nella storia. Le tendenze più recenti. **Che cos'è l'ospitalità.**

STORIA DEL TURISMO E DELL'OSPITALITÀ

I primi viaggiatori. I primi grandi viaggi. Gilgamesh. **L'antica Grecia.** Le prime forme di ricettività. I racconti di viaggio. **L'epoca romana.** La villeggiatura. Le guide. L'ospitalità nell'antica Roma. **Il Medioevo.** L'ospitalità ecclesiastica e gli hospitalia. L'ospitalità nel Medioevo. Rituale dell'accoglienza. Distinzione nell'accoglienza dell'ospite secondo le condizioni sociali. Le tipologie di pellegrino. I segni del pellegrino. I pellegrinaggi. I viaggi dei mercanti. La via della seta. I viaggi degli studenti. Forme organizzate di ospitalità a pagamento. Le città e la lotta all'ospitalità gratuita. **L'età moderna.** La professione di albergatore. Il Grand Tour. La prima rivoluzione industriale. **L'età contemporanea.** La nascita dell'industria alberghiera. I primi alberghi di lusso. Lo sviluppo della rete ferroviaria. La situazione italiana fino al secondo dopoguerra. Il turismo di massa. L'Italia del boom economico. Il "turismo sostenibile".

I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LE CUCINE REGIONALI

Geografia essenziale del territorio italiano. **Valle d'Aosta.** I sapori di un territorio alpino. Alimenti vegetali. Miele. Carni. Latte, latticini e formaggi. Vitigni. Zuppe. Polenta. Secondi di carne. Dolci. **Emilia Romagna.** Oltre a Food Valley. Alimenti vegetali. Carni e prodotti ittici. Latte, latticini e formaggi. Vitigni. Primi piatti. Secondi di carne. Secondi di pesce. Dolci. **Umbria.** I sapori della terra. Alimenti vegetali. Carni e pesci d'acqua dolce. Latte, latticini e formaggi. Vitigni. Primi piatti. Secondi di carne. Secondi di pesce. Dolci. *Serpente o anguilla?* **Puglia.** Di terra e di mare. Alimenti vegetali. Carni e prodotti ittici. Latte, latticini e formaggi.

Vitigni. Pane e taralli, friselle e panzerotti. Primi piatti. Secondi di carne. Secondi di pesce. Dolci. **Sardegna**. Un'isola ricca di rilievi. Alimenti vegetali. Carni e prodotti ittici. Latte, latticini e formaggi. Vitigni. Pane. Cucina di terra. Cucina di mare. Dolci.

UDA: "Arte e storia nella Tuscia".

EDUCAZIONE CIVICA:

- ✓ Il ruolo dell'alimentazione per la salute
- ✓ I consumi alimentari e la fame nel mondo
- ✓ Geografia essenziale del territorio italiano
- ✓ I prodotti tipici e i piatti tipici della regione Lazio

MATERIALE CARICATO SU GOOGLE CLASSROOM

PowerPoint sul Lazio

PowerPoint sulla Puglia

PowerPoint sulla Storia del turismo e dell'ospitalità alberghiera

Video sulla Valle d'Aosta: <https://youtu.be/qJusr5xgqTA>

Filmato sull'Emilia Romagna: <https://youtu.be/mFmLP1caLp0>

Video sull'Umbria: <https://youtu.be/T1x9fv4jAJQ>

Video sulla Sardegna: <https://youtu.be/eKYoHb9nwIE>

Video sul turismo:

<https://www.youtube.com/watch?v=XcuRjpDiov0>

<https://www.youtube.com/watch?v=yD4SubjtifA>

<https://www.youtube.com/watch?v=S13iMyPBtIo>

<https://www.youtube.com/watch?v=KQaiJldxdm8>

<https://www.youtube.com/watch?v=29jrdg18QJo>

<https://www.youtube.com/watch?v=f13xwejFraM>

Libro di testo:

- ALMA PLAN
- Alimentazione (*Tomo B Versione accoglienza turistica*)

Caprarola 08/06/2021

L'insegnante
Nicoletta Benedetti