



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
**Istituto Superiore**  
**"Giovanni Falcone"**  
**via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)**

☎ 0331-774605  
📠 0331- 770379

☎ 0331-245498

cf 82009260124  
<http://www.isgallarate.it>

✉ : [ipsscalfalcone@tin.it](mailto:ipsscalfalcone@tin.it)  
✉ : [vais023006@pec.istruzione.it](mailto:vais023006@pec.istruzione.it)

# **ESAME DI STATO**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO:**  
**Cucina**

**a.s. 2018 /2019**

**DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE V AS “G. Falcone”**

---

## INDICE PARTE GENERALE

|  |       |
|--|-------|
| Composizione del Consiglio di classe.....                        | ..... |
| Profilo professionale dell'indirizzo di studio.....              | ..... |
| Elenco alunni .....  | ..... |
| Presentazione della classe e breve excursus storico.....         | ..... |
| Sintesi del percorso formativo.....                              | ..... |
| Iniziative complementari integrative nell' A.S. 2018/2019 .....  | ..... |
| Attività di alternanza scuola-lavoro .....                       | ..... |
| Attività di stage .....  | ..... |
| Attività di orientamento post-diploma .....                      | ..... |
| Contenuti e metodi dell'azione didattica.....                    | ..... |
| Tabella crediti scolastici relativi al terzo e quarto anno ..... | ..... |
| Simulazioni prove d'esame .....                                  | ..... |
| Atti, certificazioni e materiali .....                           | ..... |

### 1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI Programmi e relazioni disciplinari

Italiano  
 Storia  
 Lingua inglese  
 Matematica  
 Francese  
 Scienze della cultura dell'alimentazione  
 Diritto e Tecnica della Struttura Recettiva  
 Laboratorio di servizi enogastronomici: cucina  
 Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e vendita

### 2-ALLEGATI

#### Simulazione prove d'Esame

2.a-Prima prova (da Ministero+Istituto)

2.b-Seconda prova d'Esame con griglie di valutazione (da Ministero+Istituto)

**Atti e certificazioni relativi alle iniziative realizzate in preparazione dell'esame di Stato, ai percorsi per le competenze di ASL, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca**

2.c-Materiali per il colloquio

### 3-PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

2.d-Materiali

**ESAME DI STATO**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**a.s. 2018 /2019**

**Indirizzo:** Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità

**Classe:** V Sez. AS

**Redatto il :** 15 maggio 2019

**Affisso all'albo il** \_\_\_\_\_

**Docente coordinatore della classe:** Messori Marina

| <b>Docente</b>    | <b>Materia/e insegnata/e</b>   | <b>Firma</b> |
|-------------------|--|--------------|
| D' AVOLA ROSELLA  | ITALIANO E STORIA  |              |
| BERTONI TIZIANO*  | LABORATORIO DI<br>SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI-<br>SETTORE CUCINA            |              |
| MAFFETTONE GIULIO | LABORATORIO DI<br>SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI-<br>SETTORE SALA E<br>VENDITA |              |
| COLLELLA MARIO    | LINGUA INGLESE   |              |
| JASA ASIM         | MATEMATICA   |              |
| MOMI MARIANNA     | DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE                                       |              |
| MESSORI MARINA*   | LINGUA FRANCESE  |              |
| GIUSTI TOMMASO*   | SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE                                    |              |

Gallarate, 15 maggio 2019

\* Con l'asterisco sono contrassegnati i membri interni alla Commissione d'esame.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Marina Bianchi

**PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO  
SETTORE SERVIZI  
Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

**Articolazione Enogastronomica**

**Profilo Ministeriale**

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni. "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti, come filo conduttore, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle produzioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

**Integrazione d'istituto**

Sviluppo delle attività pratiche attraverso la gestione del ristorante didattico interno e delle attività di catering e banqueting con acquisizione delle competenze in assetto lavorativo; estensione delle attività di alternanza scuola-lavoro dal secondo al quinto anno.

**ELENCO ALUNNI**

|    |  |  |
|----|--|--|
| 1  |  |  |
| 2  |  |  |
| 3  |  |  |
| 4  |  |  |
| 5  |  |  |
| 6  |  |  |
| 7  |  |  |
| 8  |  |  |
| 9  |  |  |
| 10 |  |  |
| 11 |  |  |
| 12 |  |  |
| 13 |  |  |
| 14 |  |  |
| 15 |  |  |
| 16 |  |  |
| 17 |  |  |
| 18 |  |  |
| 19 |  |  |
| 20 |  |  |
| 21 |  |  |

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO**  
**(linee guida per presentazione discorsiva e/o schematica)**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Dati oggettivi</b>            | N°21 studenti, N°15 maschi, N°6 femmine, N°3 ripetenti, N°1 ritirata in corso d'anno, N°5 Studenti Certificati DSA   |
| <b>Continuità didattica</b>      | La classe si è costituita in parte con alunni provenienti dalla classe 4 <sup>a</sup> corso serale, e una piccola parte a seguito di prove di riallineamento dopo un percorso di 4 anni nel corso di formazione leFP; questi alunni provengono dall'istituto "G. Falcone". Tra i professori ci sono solo la coordinatrice Marina Messori (docente di L. Francese) e il docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita, il professor Giulio Maffettone, in continuità didattica.  |
| <b>Obiettivi misurabili</b>      | La maggior parte del gruppo classe proviene dalla classe 4 <sup>a</sup> serale, e una piccola parte dal corso leFP, ed è in possesso della qualifica professionale di "Tecnico di Cucina". L'inserimento al quinto anno è stato fatto in coerenza con le disposizioni normative in materia (d. lgs. 13/04/2017 n°61 art. 3 comma 3). 17 alunni provengono dal corso serale presso il nostro istituto, 3 alunni provengono dalle classi quinte del corso diurno di questo istituto. Un alunno proviene da un altro istituto della Provincia. Un alunno possiede già il titolo di diploma superiore, presso il Liceo delle Scienze Umane "A. Manzoni" di Varese. |
| <b>Descrizione</b>               | Il gruppo classe risulta diviso in 3 gruppi: uno ha conseguito un livello discreto, caratterizzato da capacità di rielaborazione personale adeguata; un altro gruppo ha conseguito una preparazione complessivamente sufficiente anche se relativamente autonoma; altri infine a causa di lacune pregresse e di poco impegno, rilevano una preparazione incerta. Per quanto riguarda gli alunni DSA si rimanda al fascicolo personale.   |
| <b>Esiti Obiettivi cognitivi</b> | Sul piano del rendimento i risultati sono nel complesso sufficienti, ma in molti casi inferiori alle attese. Si registra una sufficiente acquisizione di conoscenze e competenze relative al profilo di riferimento; un metodo di studio molto semplice è stato acquisito da tutti gli alunni, anche se l'impegno è stato discontinuo. L'utilizzo di strumenti e linguaggi è sufficientemente appropriato, qualche allievo ha evidenziato una discreta autonomia, discreti risultati sul piano professionale e pratico.  |
| <b>Comunicazione</b>             | Il dialogo con gli studenti è stato costante e continuo durante tutto l'anno; il corso serale data l'utenza più adulta ha consentito infatti ai docenti di instaurare un dialogo diretto con la classe. Le comunicazioni sono avvenute anche tramite libretto elettronico ed il libretto personale.  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Obiettivi formativi e comportamentali</b> | Si è mirato al rispetto delle norme del patto di corresponsabilità, allo sviluppo e al potenziamento del senso di responsabilità, allo sviluppo della partecipazione alla vita della classe e della scuola, all'incremento della capacità relazionale con pari e compagni, alla conoscenza dei propri diritti e doveri, allo sviluppo della capacità progettuale e decisionale, al potenziamento dell'autonomia. |
| <b>Modalità di lavoro</b>                    | Lezioni frontali, uso del libro di testo, mappe e schemi, lavori di gruppo, esercitazioni, flipped classroom, didattica laboratoriale, discussione guidata, lezione partecipata, condivisione in rete di materiali di lavoro.  |
| <b>Strumenti di verifica</b>                 | Verifiche orali, scritte, pratiche/operative.<br>La valutazione tiene conto delle conoscenze, competenze e capacità e viene effettuata mediante l'utilizzo di griglie di valutazione approvate a livello di istituto.  |
| <b>Metodologie di recupero</b>               | Recupero curricolare in itinere.   |
| <b>Attività di potenziamento</b>             | Attività in itinere.   |
| <b>Profitto medio della classe</b>           | Il profitto medio della classe è globalmente sufficiente.  |

**SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO**  
(ALLA DATA DELLA STESURA DEL DOCUMENTO)

**Area curricolare obbligatoria**

| Materie                              | Numero di ore previste | N° ore svolte al 15/05 |
|--------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Italiano                             | 99                     | 79                     |
| Storia                               | 66                     | 46                     |
| Lingua inglese                       | 99                     | 75                     |
| Matematica                           | 99                     | 112                    |
| Lingua francese                      | 66                     | 68                     |
| Diritto e tecniche amministrative    | 132                    | 109                    |
| Lab. Serv. Enog. Set. Cucina         | 99                     | 77                     |
| Lab. Serv. Enog. Set. Sala e Ven.    | 33                     | 27                     |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 99                     | 93                     |
| <b>Totali</b>                        | <b>792</b>             | <b>686</b>             |

## ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Le indicazioni ministeriali sono assunte come indice di riferimento, ma il progetto triennale d'istituto, prevede esperienze significative condotte a partire dalla classe 3<sup>a</sup> per complessive 400 **ore di attività** (non inferiori a ore 210), Di seguito, vengono forniti i dati relativi alle **attività svolte nel triennio conclusivo**.

Di seguito, vengono forniti i dati relativi alle **attività svolte nel triennio conclusivo**.

### **Esperto in catering e banqueting**

Profilo estremamente versatile che completa le competenze previste per il quinto anno del percorso scolastico e promuove la possibilità di attivare imprese individuali, settore catering. L'esperto in catering e banqueting sa analizzare le principali fasi dei processi di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari in riferimento al profilo; realizzare sistemi di autocontrollo igienico basati sul metodo di analisi HACCP; consultare ed interpretare le norme nazionali ed europee in merito a produzione e commercializzazione prodotti alimentari- Utilizza strumenti di Office Automation e sa relazionarsi anche in lingua organizzando e gestendo tutte le fasi di Banqueting e catering.

#### **Competenze**

saper utilizzare i principali strumenti di office automation applicati al contesto professionale in cui si opera; saper operare in un contesto professionale anche in lingua straniera, essere in grado di svolgere le proprie attività con autonomia; conoscere le principali tematiche associabili alla ristorazione, anche se non di primaria competenza del reparto; saper riconoscere i principali trend della cucina moderna, applicandone i must.

#### **Abilità**

Organizzare e gestire tutte le fasi di Banqueting e catering – Facilità di inserimento nel mercato del lavoro anche con impresa imprenditoriale personale

#### **Conoscenze**

Conoscere la figura professionale, i suoi requisiti, i suoi ruoli; Conoscere il ciclo produttivo del settore nelle sue diverse fasi: acquisizione-stoccaggio- trasformazione-vendita e saper applicare le diverse funzioni.

Conoscere le prospettive della ristorazione e saper operare in regime di ristorante alla carta, banqueting, catering

Conoscere e saper utilizzare i macchinari operativi anche più tecnologicamente avanzati, riconoscendone i vantaggi.

Percorso interamente svolto in attività di alternanza scuola lavoro.

The expert in catering and banqueting service is an extremely versatile vocational profile which integrates the competences of the fifth year in vocational high school. This profile is aimed at fostering individual business in the catering sector. The expert in catering and banqueting service is able to analyze the main stages of production, transformation, conservation, and distribution processes of foodstuffs according to this specific vocational profile; the expert can realize own-check hygiene systems based on the analysis method HACCP; he can consult and understand National and European norms for foodstuff production and commercialization. He is able to use Office Automation tools and to communicate in foreign languages in order to organize and oversee all the phases in banqueting and catering services.

**Competences:**

skill in using the main Office Automation tools, in communicating in foreign languages within the professional context required, and in carrying out activities with autonomy; knowledge of the main contents related to catering service and those not strictly related to this professional branch, ability to identify trends in modern cooking adopting its advantageous techniques.

**Ability**

Ability to organize and oversee all the phases in banqueting and catering services, to integrate into the labour market even with an individual business.

**Knowledge**

Knowledge of the vocational profile, its requirements and roles; knowledge of the process analysis of catering field in its different phases: acquisition, storage, transformation and sale, and the ability to accomplish all these phases; knowledge of catering trends and ability to work in restaurants à la carte, catering and banqueting services; knowledge of the most recent operative equipment and ability to use it underlining its benefit.

Educational pathway entirely performed with a work-linked training H 400, not less than 210.

**Classe seconda 66 h in ristorante didattico**

| <b>Competenze classe terza</b>  | <b>Competenze classe quarta</b>   | <b>Competenze classe quinta</b>   |
|---|---|---|
| 1 comunicare e interagire con alcuni interlocutori<br>2 realizzare, in parziale autonomia, il compito assegnato<br>3 riconoscere, guidato, il proprio ruolo all'interno del percorso formativo<br>4. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa<br>5) Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente | Comunicare con i diversi interlocutori presenti in azienda<br>Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e ne valuta prospettive e possibilità reali.<br>Gestire in parziale autonomia gli incarichi avuti.<br>Ripresa competenze sicurezza e qualità. | Comunicare e interagire con i diversi interlocutori presenti in azienda<br>Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e valutarne le prospettive e le possibilità reali<br>Gestire in autonomia gli incarichi avuti. |
| <b>Abilità</b>  |   |   |
| Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico<br>Interagire in maniera   | Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico.<br>Verificare le sue reali capacità   | Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico.   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>adeguata con i diversi interlocutori<br/> Operare in maniera positiva nel settore assegnato<br/> Utilizzare opportunamente alcuni strumenti e programmi funzionali allo svolgimento delle attività<br/> Rielaborare e rappresentare, aiutato, uno o più processi produttivi<br/> Analizzare i diversi aspetti dell'attività formativa aziendale e scolastica<br/> Valutare similitudini e differenze<br/> Individuare il proprio ruolo<br/> Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della quali<br/> Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione e protezione<br/> Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone<br/> Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore.<br/> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza</p> | <p>operative.<br/> Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato<br/> Valutare la propria esperienza.<br/> Organizzare il proprio tempo.<br/> Pianificare il lavoro<br/> Rispettare le scadenze.</p>   | <p>Interagire in maniera adeguata con i diversi interlocutori.<br/> Verificare le sue reali capacità operative.<br/> Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato<br/> Valutare la propria esperienza.<br/> Organizzare il proprio tempo.<br/> Pianificare il lavoro.<br/> Rispettare le scadenze.</p>  |
| <b>Conoscenze</b>   |   |   |
| <p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico di base della propria lingua.<br/> Conoscere una o più attività operative in azienda.<br/> Conoscere gli strumenti utili alla loro realizzazione.<br/> Conoscere le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo.<br/> Direttive e normative sulla qualità di settore<br/> D.lgs. 81 del 2008<br/> Dispositivi di protezione individuale e collettiva.<br/> Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio<br/> Normativa ambientale e fattori di inquinamento<br/> Nozioni di primo soccorso.<br/> Segnali di divieto e</p>  | <p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico della propria lingua e di almeno una lingua straniera.<br/> Conoscere la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui agisce.<br/> Conoscere il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera.<br/> Conoscere i processi lavorativi a lui assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta.<br/> Ripresa tematiche sicurezza e qualità</p> | <p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico della propria lingua e di almeno una lingua straniera.<br/> Conoscere la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui si agisce.<br/> Conoscere il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera.<br/> Conoscere i processi lavorativi assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta.</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>prescrizioni correlate.<br/>         Conosce gli strumenti utili alla loro realizzazione.<br/>         Conosce le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo.</p>   |   |   |
| <b>Attività a scuola</b>   |   |   |
| <p>In classe terza, (come in quarta e quinta) il percorso si articola in tre fasi: una fase preparatoria in aula finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e per aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo. Viaggio d'istruzione per vedere da vicino le realtà di riferimento e comprenderne alcuni elementi formali. Lezioni teoriche nelle diverse discipline e formazione/verifica su sicurezza alimentare e sicurezza generica e laboratoriale.</p>          | <p>Il percorso vede una fase preparatoria in aula finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e ad aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo. Per ogni anno si prevedono momenti di formazione certificata sulla sicurezza che consentiranno una formazione complessiva relativa a tutti gli elementi di sicurezza legati ai compiti previsti nel profilo e nella professione. Seguiranno le certificazioni linguistiche/informatiche e in somellerie, lezioni teorico-professionali finalizzate alla conoscenza specifica delle procedure di progettazione e di servizio.</p> | <p>In classe quinta continuano momenti di formazione e certificazione sulla sicurezza secondo diversi step che consentiranno una formazione complessiva relativa a tutti gli elementi di sicurezza legati ai compiti previsti nel profilo e nella professione; corsi di certificazione linguistica e di somellerie, uscite didattiche e viaggi d'istruzione al fine di meglio conoscere le attività legate alla professione. Molte attività d'aula tenderanno ad accentuare l'autonomia degli alunni anche con progettazioni relative a eventi.</p> |
| <b>Attività in azienda</b>   |   |   |
| <p>L'inserimento e la permanenza nei settori aziendali, sia interni all'istituto che esterni, individuati dai tutor che pianificano, verificano e valutano il percorso dello studente. Nel caso di alternanza presso azienda esterna la certificazione delle competenze è condivisa dai tutor aziendale e scolastico al termine del periodo di permanenza in azienda; per l'alternanza presso l'azienda dell'istituto la certificazione avverrà al termine del triennio con un bilancio complessivo delle valutazioni delle attività svolte.</p> | <p>Ore complessive classe quarta 200.<br/>         Inserimento e permanenza in settori aziendali, sia interni all'istituto che esterni, valutano il percorso dello studente. In particolare, dalla classe quarta diventa prevalente l'attività di catering e banqueting/organizzazione di meeting in situazioni complesse.</p>  | <p>Ore complessive classe quinta 200 (complessive triennio non inferiori a 210).<br/>         Valutazione finale percorso. Aiuto ad alunni più giovani nelle situazioni professionali dell'azienda interna</p>  |



SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE DURANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

COGNOME E NOME.....

CLASSE..... A.S.....

INDIRIZZO: CUCINA

| DISCIPLINE  | COMPETENZE | NON RAGGIUNTA |             | LIVELLO BASE |             | LIVELLO INTERMEDIO |             | LIVELLO AVANZATO |             | VOTO |
|---|------------|---------------|-------------|--------------|-------------|--------------------|-------------|------------------|-------------|------|
|   |            | Quarto anno   | Quinto anno | Quarto anno  | Quinto anno | Quarto anno        | Quinto anno | Quarto anno      | Quinto anno |      |
| ITALIANO  | 3          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 4          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE | 1          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 4          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 5          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 6          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI                     | 1          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 2          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 3          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 4          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 5          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 6          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
| LINGUA STRANIERA ( se effettivamente utilizzata)            | 3          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | 1          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 2          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 3          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 4          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
|   | 5          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |
| COMPORAMENTO  | 7          |               |             |              |             |                    |             |                  |             |      |

SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE DURANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

COGNOME E NOME.....

CLASSE..... A.S.....

INDIRIZZO: CUCINA

|                       |               |      |            |          |
|-----------------------|---------------|------|------------|----------|
| LIVELLO DI COMPETENZA | NON RAGGIUNTO | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
| VOTO                  | 3-5           | 6    | 7          | 8-9-10   |

CERTIFICAZIONI ACQUISITE: .....

CORSI FORMAZIONE FREQUENTATI .....

IMPRESA FORMATIVA SIMULATA:      SI                      NO

COMPETENZE

- 1) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 2) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 4) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 5) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 6) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- 7) Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento



### SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Nel corso dell'anno sono state svolte le seguenti simulazioni riferite alle diverse prove d'esame:

|   |
|---|
| <b><u>Prima sessione di simulazioni</u></b>   |
| <b>Prima prova: data 19/02/2019</b><br>È stata somministrata un'extrapolazione dalle prove d'esame proposte dal Ministero |
| <b>Seconda prova: data 28/02/2019 – 01/03/2019</b><br>Proposte dell'Istituto  |
| <b><u>Seconda sessione di simulazioni</u></b>   |
| <b>Prima prova: data 26/03/2019</b><br>Sono state somministrate proposte d'istituto                                       |
| <b>Seconda prova: data 02/04/2019 – 03/04/2019</b><br>Sono state somministrate proposte d'istituto                        |
| <b>Colloquio: data 24/05/2019</b>   |

# 1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ

## DISCIPLINARI

PROGRAMMI SVOLTI a cura dei Docenti

Sottoscritti dai Rappresentanti degli studenti

DOCENTE:...D'AVOLA ROSELLA DISCIPLINA: ITALIANO

|  |   |
|--|---|
| <b>Docente: Prof</b>   | D'Avola Rosella   |
| <b>Libro di Testo:</b>   | Letteratura & oltre vol 3   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 79  |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | La classe presenta diverse lacune relative alle competenze di base e la mancanza di un metodo di studio che ha portato al raggiungimento parziale degli obiettivi didattici |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | A causa di un interesse e frequenza discontinua, la classe ha raggiunto dei risultati sufficienti, ad eccezione di pochi studenti che hanno raggiunti risultati buoni.      |
| <b>Metodi</b>  | Lezione frontale, classe rovesciata   |
| <b>Strumenti</b>   | Libro di testo, fotocopie fornite dalla docente   |
| <b>Attività di recupero:</b>   | in itinere  |
| <b>Contenuti</b>   |   |
| <b>MODULO 1 -</b>  | Verga: vita e opere, pensiero poetico I Malavoglia, Novelle Rusticane, Mastro don Gesualdo  |
| <b>MODULO 2 -</b>  | Il Decadentismo, il Simbolismo e l'Estetismo  |
| <b>MODULO 3 -</b>  | D' Annunzio, vita e poetica, letture dal Piacere  |
| <b>MODULO 4 -</b>  | Pascoli, vita e opere, pensiero e poetica, letture da Myricae, i  |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | canti di Castelvecchio, il Fanciullino   |
| <b>MODULO 5 -</b>              | Narrativa della crisi: Proust: lettura e comprensione del brano 'la madeleine' Joyce e l'opera Ulisse  |
| <b>MODULO 6-</b>               | Le Avanguardie   |
| <b>MODULO 7-</b>               | Pirandello, vita e opere, pensiero e poetica, l'Umorismo, il Fu Mattia Pascal  |
| <b>MODULO 8 -</b>              | Svevo: vita e poetica, La coscienza di Zeno  |
| <b>MODULO 9 -</b>              | Ungaretti: vita e pensiero, letture da 'Allegria', 'Sentimento del tempo', 'Il dolore'.  |
| <b>MODULO 10 -</b>             | La poesia tra le due guerre:<br>Montale: vita e pensiero, 'Ossi di seppia', 'Satura'   |
| <b>MODULO 11 -</b>             | Calvino, vita e opere  |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | Verifiche scritte 3 seguendo le tipologie delle prove della maturità e prove orali 2 sulla comprensione, studio e analisi della letteratura italiana del Novecento |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | Griglie proposte dal ministero e accettate dal dipartimento di lettere   |

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF.SSA D'AVOLA ROSELLA**

**DOCENTE:...D'AVOLA ROSELLA DISCIPLINA: STORIA**

|  |   |
|--|---|
| <b>Docente: Prof</b>   | D'Avola Rosella   |
| <b>Libro di Testo:</b>   | Una storia per il futuro vol 3  |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 46  |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | La classe nel corso dell'anno ha mantenuto un profilo basso determinato da diversi fattori quali la mancanza di un metodo di studio, poco interesse nella materia, frequenza e studio discontinuo |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | La classe ha raggiunto risultati sufficienti ad eccezione di uno studente, che si è distinto per un'ottima preparazione pregressa e possesso di metodo di studio.                                 |
| <b>Metodi</b>  | Lezione frontale, classe rovesciata   |
| <b>Strumenti</b>   | Libro di testo, fotocopie fornite dalla docente   |
| <b>Attività di recupero:</b>   | in itinere  |
| <b>Contenuti</b>   |   |
| <b>MODULO 1 -</b>  | La I guerra mondiale  |
| <b>MODULO 2 -</b>  | La Rivoluzione russa  |
| <b>MODULO 3 -</b>  | Il Fascismo e il primo Dopoguerra   |
| <b>MODULO 4 -</b>  | La crisi del '29 e il new deal  |
| <b>MODULO 5 -</b>  | Il nazismo e l'ascesa di Hitler   |
| <b>MODULO 6 -</b>  | La II guerra mondiale, L'Italia nella II guerra mondiale  |
| <b>MODULO 7 -</b>  | Conferenza di Jalta,<br>Il Secondo Dopoguerra   |
| <b>MODULO 8 -</b>  | La decolonizzazione<br>La decolonizzazione nel sud est asiatico<br>L'imperialismo giapponese  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>MODULO 9 -</b>              | Decolonizzazione<br>Conflitto arabo israeliano<br>Gandhi  |
| <b>MODULO 10 -</b>             | L'unione europea  |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | 2 o 3 interrogazioni  |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | Capacità espositiva e di collegamento alle tematiche affrontate. Analisi delle fonti storiografiche |

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF.SSA D'AVOLA ROSELLA**

**DOCENTE: Tiziano Giannino Bertoni DISCIPLINA: Cucina**

|  |  |
|--|--|
| <b>Docente: Prof</b>   | Tiziano Giannino Bertoni   |
| <b>Libro di Testo:</b>   | “Organizzare & Gestire” Aut. Giovanni Guadagno, Edizioni Urban   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 77   |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | L’atteggiamento della maggioranza degli allievi si è rilevato complessivamente positivo; il dialogo educativo è stato improntato ad un rapporto di collaborazione e rispetto.<br>Alcuni alunni hanno arricchito le lezioni con interventi propositivi e hanno dimostrato curiosità e desiderio di conoscenza, mentre il resto della classe, nel suo complesso, ha dimostrato un sufficiente interesse nei confronti della materia. |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | Conoscere il quadro dell’enogastronomia regionale e nazionale.<br>Conoscere i marchi di qualità europei.<br>Saper elaborare menù nei diversi contesti utilizzando le diverse regole che lo compongono.<br>Conoscere le varie procedure di sala e cucina nell’ambito dell’organizzazione di eventi.<br>Saper valutare la resa degli alimenti nella gestione del food-cost   |
| <b>Metodi</b>  | Al fine di garantire un proficuo raggiungimento degli obiettivi preposti, sono state privilegiate le lezioni frontali; sono stati utilizzati appunti del docente, videoproiezioni, esperienze professionali personali e dibattiti docente-alunno. E’ stato altresì dedicato ampio spazio alla trattazione di argomenti di carattere prevalentemente pratico attraverso lo scambio e il confronto di esperienze dirette.            |
| <b>Strumenti</b>   | Mappe concettuali, diagrammi di flusso e dispense. Filmati inerenti agli argomenti. Dialogo ed esperienze personali.   |
| <b>Attività di recupero:</b>   | In Itinere durante le ore di lezione.  |
| <b>Contenuti</b>   |  |
| <b>MODULO 1 -</b>  | Il Catering: definizione, normativa, caratteristiche e modalità di   |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | servizio delle aziende di catering. <b>La gestione delle intolleranze alimentari nell'organizzazione dei menù</b>   |
| <b>MODULO 2 -</b>              | Il Banqueting: definizione, la domanda e il modello di gestione di un'azienda di banqueting   |
| <b>MODULO 3 -</b>              | <b>Enogastronomia regionale: piatti e prodotti tipici regionali</b>   |
| <b>MODULO 4 -</b>              | <b>I marchi di qualità alimentare ufficiali e non ufficiali: D.O.P, I.G.P., P.A.T., Slow Food</b>   |
| <b>MODULO 5 -</b>              | Il menù: regole per la redazione a seconda delle diverse tipologie di eventi o di aziende: aspetto grafico e gastronomico. Il calcolo dello scarto per determinare l'incidenza delle materie prime nel calcolo del food-cost  |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi preposti, sono state somministrate verifiche orali e scritte. Durante il corso del secondo periodo sono state somministrate due simulazioni di seconda prova  |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | Per la valutazione delle due simulazioni sono stati adottati criteri in ventesimi (secondo le griglie d'istituto) con una suddivisione al 60% per la materia di Alimentazione e al 40% per la materia di Cucina.<br>Per le valutazioni durante l'anno sono stati adottati criteri in decimi per le risposte corrette, tenendo conto in fase di verifica orale anche dei seguenti criteri:<br>Attenzione e partecipazione alle lezioni<br>progressi rispetto al livello di partenza<br><br>rispetto delle regole generali<br>capacità di recupero delle lacune |

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. TIZIANO GIANNINO BERTONI**

**PROGRAMMI SVOLTI**  
**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E**  
**VENDITA.**

|   |   |
|---|---|
| <b>Docente: Prof</b>  | Maffettone Giulio   |
| <b>Libro di Testo:</b>  | A scuola di sala -bar e vendita- Oscar Galeazzi- Hoepli   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>  | 27 ore.   |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>   | Il gruppo classe ha quasi sempre partecipato attivamente alle lezioni,raggiungendo gli obiettivi didattici  |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze,abilità )</b> | Conoscere le tecniche di vinificazione di ogni tipologia di vino.<br>Conoscere le bevande distillate, tecnologia,classificazione,servizio. Conoscenza della figura del sommelier, delle sue attrezzature e della cantina. |
| <b>Metodi</b>   | Partecipata ,lezione frontale,utilizzo della lavagna luminosa, internet.  |
| <b>Strumenti</b>  | Libro di testo,internet,video, appunti personali.   |
| <b>Attività di recupero:</b>  | In itinere  |
| <b>Contenuti</b>  |   |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>MODULO 1 -</b>              | Completamento e integrazione della programmazione del quarto anno, bevande alcoliche ,la vite ,il vino ,le tecniche di vinificazione, la fermentazione ,lo spumante .lo champagne ,il vino passito ,il vino novello i vini dolci ,i vini frizzanti ,la classificazione dei vini,l'etichetta di un vino. |
| <b>MODULO 2 -</b>              | La figura del sommelier, le attrezzature e la cantina.  |
| <b>MODULO 3 -</b>              | Metodi di distillazione ,acquaviti e liquori.   |
| <b>MODULO 4 -</b>              | Regioni :prodotti tipici, cucina e vini.  |
| <b>MODULO 5 -</b>              |   |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | Interrogazione dialoghi e,prove semi strutturate.   |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | Per le prove scritte la sufficienza viene raggiunta con il 60% delle richieste, le prove ora hanno definito un livello sufficiente per coloro i quali hanno individuato gli elementi essenziali delle diverse tematiche esposte con semplicità'.  |

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. GIULIO MAFFETTONE**

DOCENTE: MARIO COLELLA

DISCIPLINA: INGLESE

|  |  |
|--|--|
| <b>Docente: Prof</b>   | Mario Colella  |
| <b>Libro di Testo:</b>   | Well done! Cooking – Eli   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 75   |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | La classe, nel complesso, ha seguito le varie attività proposte partecipando alle lezioni in modo quasi sempre attento. La maggior parte degli studenti ha studiato gli argomenti assegnati in modo accettabile. La conoscenza delle tematiche e lo sviluppo delle competenze richieste, ha prodotto risultati apprezzabili solo per un esiguo numero di alunni. Le capacità espressive e di rielaborazione risultano per alcuni ancora parziali. Il programma di lavoro è stato svolto in maniera complessivamente regolare.  |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | <p><b>Conoscenze:</b> lessico di settore codificato da organismi internazionali; modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali per la fruizione in rete; strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore di indirizzo o argomenti socio-culturali; strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro, tipici del settore e formali; aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo; modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici; lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto; espressioni per parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze; organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p><b>Competenze:</b> padroneggiare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p><b>Capacità:</b> esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali di studio e di lavoro; utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo; comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti, d'attualità, di studio e di lavoro.</p> |
| <b>Metodi</b>   | <p>lezione frontale<br/>         comprensione scritta e orale<br/>         correzione a coppie o gruppi</p>   |
| <b>Strumenti</b>  | <p>Libro di testo<br/>         Schemi e mappe concettuali<br/>         Fotocopie<br/>         Materiale audiovisivo</p>   |
| <b>Attività di recupero:</b>                              | <p>In itinere</p>   |
| <b>Contenuti</b>  |   |
| <b>MODULO 1 –<br/>Safety procedures and<br/>nutrition</b> | <p><b>HACCP p.176</b><br/> <b>Food contamination :risks and preventive measures pp.182-184</b><br/> <b>The eatwell plate p.186</b><br/> <b>Organic foods and GMOs p.190</b></p>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p><b>The Mediterranean diet p.192-193</b></p> <p><b>Teenagers and diet p.194</b></p> <p><b>Food allergies and intolerances p.196</b></p> <p><b>Eating disorders p.198</b></p> <p><b>Alternative diets : macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food,fritarian and dissociated diets pp.200-202</b></p>                                   |
| <b>MODULO 2 - Career paths</b>                | <p>How to become a chef p. 214</p> <p>How to become a bartender, sommelier or waiting staff p.216</p> <p>How to become a food and beverage manager p.218</p> <p>How to write a Curriculum Vitae p.222</p> <p>How to write a covering letter p.226</p> <p>Job Advertisements pp. 228-229</p> <p>Getting ready for an interview p.230</p> |
| <b>MODULO 3- Culinary geography</b>           | <p>Food in the UK p.240-242</p> <p>Food in the USA pp.244-245</p> <p>Food and wine in the north-west Italy pp.248-249</p> <p>Food and wine in the north-east Italy pp.250-251</p> <p>Food and wine in Central Italy pp.252-253</p> <p>Food and wine in southern Italy and the islands pp.254-255</p>                                    |
| <b>MODULO 4 – Culinary history and habits</b> | <p>Culinary history from industrialisation to modern times pp.270</p> <p>Modern food trends p.272</p> <p>British cuisine: traditions and festivities pp. 278-279</p> <p>American cuisine: traditions and festivities pp.282-283</p> <p>Italian cuisine : traditions and festivities pp.286-288</p>                                      |
| <b>MODULO 5- Society and identity</b>         | <p>Multicultural London p.294-295</p> <p>Borough Market London p.296</p> <p>Multicultural New York p.298-299</p> <p>Multicultural Italy p.310-311</p> <p>Street Food from around the world pp.226-227</p> <p>Celebrity chefs p.236</p>  |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>                | <p>Durante il corso dell'anno le verifiche sono state sia orali (3) che scritte (5) proponendo, in questo caso, sia prove con domande aperte che domande a scelta multipla e test di comprensione.</p>  |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>                 | <p>Nelle prove scritte la soglia di sufficienza è stata fissata al raggiungimento del 60% del punteggio complessivo. Nelle prove orali è stata data attenzione alla capacità di interazione e alla correttezza della pronuncia, nonché gli argomenti richiesti e</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | all'uso corretto e opportuno della terminologia specifica. La valutazione finale ha tenuto conto dell'impegno, dell'attenzione e della partecipazione alle lezioni. |
|--|---|

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. MARIO COLELLA**

**DOCENTE: JASA AGIM. DISCIPLINA: MATEMATICA.**

|  |  |
|--|--|
| <b>Docente: Prof</b>   | JASA AGIM  |
| <b>Libro di Testo:</b>   | Appunti di Analisi Infinitesimale - Marina Scovenna.<br>Dispensa   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 112  |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | La classe presenta un profitto complessivo non uniforme: un gruppo di alunni con impegno costante, motivazione e interesse ha conseguito una buona preparazione con risultati positivi e alti; un altro gruppo con prerequisiti non forti e/o impegno non sempre adeguato è suddiviso in alunni che hanno raggiunto parzialmente livello medio e in altri che non li hanno raggiunti.  |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | <p><b>Conoscenze</b><br/>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscono le principali regole di derivazione di funzione di potenza.</li> <li>- Conoscono il calcolo dei punti massimi e minimi di una funzione di potenza.</li> <li>- Conoscono la definizione di primitiva e di integrale indefinito;</li> <li>- Conoscono le seguenti regole di integrazione: integrale di una potenza, integrali immediati generalizzati, per scomposizione.</li> <li>- Conoscono il concetto di integrale definito di una funzione continua e le relative proprietà.</li> <li>- Conoscono la formula fondamentale del calcolo integrale e quelle per il calcolo di aree.</li> <li>- Conoscono le equazioni lineari differenziali del primo tipo.</li> <li>- Conoscono il concetto di frequenza assoluta, relativa e percentuale, di media aritmetica, moda e mediana, scarto quadratico e deviazione standard.</li> <li>- Conoscono la definizione classica di probabilità.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare semplici situazioni problematiche, proponendo opportune soluzioni.</li> </ul> <p><b>Capacità</b><br/>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanno calcolare le derivate delle funzioni semplici e composte.</li> <li>- Sanno calcolare i punti massimi e minimi di una funzione di potenza.</li> <li>- Sanno ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali;</li> <li>- Sanno calcolare l'integrale indefinito applicando le regole di integrazione.</li> <li>- Sanno calcolare l'integrale definito di una funzione continua.</li> <li>- Sanno applicare il calcolo integrale per calcolare particolari aree.</li> </ul> |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanno calcolare i diversi tipi di valori di sintesi di un insieme di dati.</li> <li>- Sanno determinare la probabilità di un evento utilizzando la definizione classica di probabilità.</li> </ul>   |
| <b>Metodi</b>                  | <p><b>Lezione frontale</b><br/> <b>Lezione partecipata</b> con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente.</li> </ul> <p><b>Attività di consolidamento</b> con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esercitazioni guidate alla lavagna o al posto (gli esercizi più complessi sono stati svolti dall' insegnante);</li> <li>- sottolineatura di analogie e connessioni tra i vari argomenti.</li> </ul> <p><b>Attività di recupero in itinere</b> con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rallentamento della trattazione degli argomenti previsti</li> <li>- svolgimento di ulteriori esercizi guidati finalizzati al consolidamento di abilità e conoscenze.</li> </ul> |
| <b>Strumenti</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Libro di testo.</b></li> <li>- <b>Appunti e schede</b> del docente al fine di sintetizzare alcune parti teoriche e/o richiamare argomenti propedeutici alla trattazione del programma.</li> <li>- <b>Collegamento con i vari link di internet</b> sotto guida del docente al fine di rendere più comprensibile le lezioni con argomenti più difficili.</li> </ul>   |
| <b>Attività di recupero:</b>   | - <b>Recupero in itinere.</b>   |
| <b>Contenuti</b>               |   |
| <b>MODULO 1 -</b>              | Grafico delle funzioni razionali di primo e secondo grado, delle funzioni di potenza.<br>Ripasso e completamento del calcolo delle derivate e calcolo dei punti massimi e minimi di una funzione.   |
| <b>MODULO 2 -</b>              | Integrale indefinito.<br>Metodi di integrazione: integrazioni immediate; integrazione per scomposizione; integrazione per sostituzione.   |
| <b>MODULO 3 -</b>              | Integrale definito di una funzione continua; proprietà degli integrali definiti; formula fondamentale del calcolo integrale.<br>Calcolo di aree.  |
| <b>MODULO 4 -</b>              | Tabelle, distribuzioni, indici di posizione (media aritmetica semplice e ponderata, moda, mediana) e indici di variabilità.   |
| <b>MODULO 5 -</b>              | Eventi.<br>Definizione classica di probabilità e semplici applicazioni.   |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | <p><b>Verifiche scritte</b><br/> Costituite da esercizi con applicazione di regole standard, ordinate secondo le difficoltà in crescente.<br/> Le verifiche sono state corrette e commentate.</p> <p><b>Verifiche orali</b><br/> Costituite da esercizi per la valutazione di competenze e capacità applicative.</p> <p><b>Interventi dal posto</b><br/> Costituite da esercizi nei quali si considerano pertinenza di domande e risposte e proposte di ipotesi risolutive.</p>   |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | <p>Nella <b>valutazione delle verifiche</b> si è tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenza dell'argomento,</li> <li>- proprietà espositiva,</li> </ul>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- utilizzo di un corretto procedimento,</li><li>- correttezza del calcolo algebrico ed analitico,</li><li>- rielaborazione personale dei contenuti.</li></ul> <p>Per quanto riguarda la <b>valutazione quadrimestrale si è tenuto conto anche di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- impegno,</li><li>- partecipazione all'attività didattica,</li><li>- progresso rispetto al livello di partenza.</li></ul> |
|--|--|

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. ASIM JASA**

**DOCENTE: Marianna Momi DISCIPLINA: Diritto e Amministrazione strutture ricettive**

|  |   |
|--|---|
| <b>Docente: Prof</b>   | Marianna Momi   |
| <b>Libro di Testo:</b>   | 'Gestire le imprese ricettive' ed. Tramontana   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 109   |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | La classe è disomogenea nella preparazione, nella storia dei percorsi scolastici di ciascun alunno e nello studio. Rumorosa e discontinua nella frequenza, tenere una lezione frontale o ribaltata è stato difficile. Lo svolgimento della programmazione e nella pianificazione degli obiettivi e nello sviluppo delle competenze è stato periglioso. Solo alcuni studenti partecipano attivamente alle lezioni, la maggior parte della classe ha dimostrato per tutto il percorso di essere interessata ad altro. La programmazione, tuttavia, è stata portata a termine.   |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | <p><b>MODULO A -</b></p> <p><b>IL MERCATO TURISTICO</b> introduzione e ripresa dei concetti già appresi durante il secondo monoennio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Il mercato turistico internazionale</li> <li><input type="checkbox"/> Gli organismi e le fonti normative internazionali</li> <li><input type="checkbox"/> Il mercato turistico nazionale</li> <li><input type="checkbox"/> Gli organismi e le fonti normative interne</li> </ul> <p><b>MODULO B - IL MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Il marketing - Aspetti generali - Il marketing turistico</li> <li><input type="checkbox"/> Il marketing strategico - L'analisi interna e l'analisi della concorrenza - La segmentazione - Il targeting - Il posizionamento</li> <li><input type="checkbox"/> Il marketing operativo - Il prodotto: il ciclo di vita del prodotto - Il prezzo: determinazione del prezzo di vendita di una pietanza - La distribuzione: canale diretto, breve e lungo - La comunicazione: la pubblicità e la promozione <input type="checkbox"/> Il web marketing</li> <li><input type="checkbox"/> Il marketing plan</li> </ul> <p><b>MODULO C - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b></p> |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <p> <input type="checkbox"/> La pianificazione e la programmazione - Le scelte strategiche e i fattori ambientali che le influenzano - L'analisi SWOT - Il vantaggio competitivo - Il controllo di gestione<br/> <input type="checkbox"/> Il budget - Definizione e tipologie di budget - I budget settoriali - Il controllo budgetario<br/> <input type="checkbox"/> Il business plan - Come si articola il business plan di un'impresa ristorativa<br/>         Il food cost: la creazione del prezzo di vendita, il food cost preventivo e consuntivo<br/> <b>MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO cenni – competenza trasversale con materia 'Cucina'</b><br/> <input type="checkbox"/> <b>Le norme sulla costituzione d'impresa - Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turisticoristorativa</b><br/> <input type="checkbox"/> <b>Le norme sulla sicurezza del luogo e dei luoghi di lavoro - Il T.U. sulla sicurezza del lavoro - Le norme in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro - La normativa antincendio</b> <input type="checkbox"/><br/> <b>Le norme di igiene alimentare - Le normativa sulla sicurezza alimentare nazionale e comunitaria - La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti - Il meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare: il sistema HACCP - La tutela della privacy - Le norme ISO 9000</b><br/> <input type="checkbox"/> <b>I contratti delle imprese ristorative e ricettive - Elementi essenziali di un contratto - Responsabilità contrattuale, civile e penale di un ristoratore - Contratto di ristorazione - Contratto di catering - Contratto di banqueting - Il Codice del Consumo - Il contratto d'albergo</b><br/> <b>MODULO E. Cittadinanza e Costituzione, copetenze trasversali con italiano e Cucina</b><br/> <b>I primi 20 articoli della Costituzione Italiana, la promozione delle minoranze linguistiche e culturali, le libertà, diritti e doveri dei cittadini.</b><br/> <b>L'Onu</b> </p> |
| <b>Metodi</b> | Lezioni frontali, proiezione di video istruttivi, flipped classroom e lavoro su testi   |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Strumenti</b>               | Lavagna multimediale, video, testi   |
| <b>Attività di recupero:</b>   |  |
| <b>Contenuti</b>               |  |
| <b>MODULO 1 -</b>              |  |
| <b>MODULO 2 -</b>              |  |
| <b>MODULO 3 -</b>              |  |
| <b>MODULO 4 -</b>              |  |
| <b>MODULO 5 -</b>              |  |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | Le verifiche scritte ed orali sono state strutturate sulla base del colloquio finale dell'esame di Stato. Ogni alunno ha letto testi ed interpretato quanto proposto. Le valutazioni delle competenze sono volte alla valutazione non solo delle conoscenze ma anche dell'abilità nel comprendere la loro applicazione nel mondo del lavoro. |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | Griglie standard di valutazione  |

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF.SSA MARIANNA MOMI**

**DOCENTE: Marina Messori DISCIPLINA: L. Francese**

|  |   |
|--|---|
| <b>Docente: Prof</b>   | Marina Messori  |
| <b>Libro di Testo:</b>   | <b>Gourmet</b><br>œnogastronomie et service<br><b>Ed. ELi</b>   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 68  |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | <p>In generale la classe ha lavorato con un certo senso di responsabilità, raggiungendo obiettivi sufficienti, salvo alcuni casi, ma gli alunni più motivati non sono riusciti sempre ad essere da traino per gli altri studenti.</p> <p>Nel complesso si possono individuare i seguenti livelli di preparazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. – Alcuni allievi hanno conseguito un livello discreto caratterizzato da capacità di rielaborazione personale adeguata.</li> <li>2. – Un altro gruppo ha conseguito una preparazione complessivamente sufficiente anche se relativamente autonoma.</li> <li>3. – Altri infine a causa di lacune pregresse e di poco impegno, rivelano una preparazione incerta.</li> </ol> |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | <p>Conoscenze: gli studenti conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I contenuti, il linguaggio settoriale, e le strutture linguistiche principali della lingua francese relativi all'ambito professionale.</li> </ul> <p>Competenze: gli alunni sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere differenti tipi di testo di argomento professionale.</li> <li>- Utilizzare in modo adeguato le strutture morfosintattiche e lessicali della lingua settoriale.</li> </ul> <p>Capacità: gli alunni sono in grado di:</p> <p>Comunicare in maniera professionalizzante – comprendere e produrre testi orali e scritti a carattere professionale.</p>  |
| <b>Metodi</b>  | <p>Si sono privilegiate le lezioni interattive a quelle frontali (utilizzate per introdurre l'argomento), cercando di favorire un miglioramento progressivo delle quattro abilità linguistiche da parte degli alunni. La rielaborazione personale si è esercitata</p>   |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | con riassunti orali, mirando ad una capacità produttiva sempre più autonoma.   |
| <b>Strumenti</b>               | Uso del libro di testo, lezioni frontali, interattive. Materiali condivisi in rete.(Fidenia)   |
| <b>Attività di recupero:</b>   | In Itinere.  |
| <b>Contenuti</b>               |  |
| <b>MODULO 1 -</b>              | <b>Santé et sécurité.</b><br><b>L'HACCP</b><br>La maîtrise des points critiques<br><b>Les risques et les mesures préventives contre la contamination alimentaire</b>   |
| <b>MODULO 2 -</b>              | <b>Régimes et nutrition.</b><br><b>Les aliments bons pour la santé</b><br><b>Les aliments biologiques et les OGM</b><br><b>Le régime méditerranéen</b><br><b>Les allergies et les intolérances alimentaires</b><br><b>Les troubles du comportement alimentaire</b><br><b>Les régimes alternatifs</b> |
| <b>MODULO 3 -</b>              | <b>Les metiers de la restauration.</b><br>Comment devenir chef de cuisine,<br>Comment rédiger un Curriculum Vitae et une lettre de motivation.   |
| <b>MODULO 4 -</b>              | <b>Le bar et les boissons.</b><br>Les vins et leur service<br>Les vins et les desserts<br><b>Les vins français et leurs appellations</b><br><b>Le champagne</b><br>Les liqueurs et les eaux-de-vie   |
| <b>MODULO 5 -</b>              | <b>Culture culinaire.</b><br><b>Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine.</b><br><b>La cuisine française et francophone: traditions et fêtes</b>   |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b> | Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, gli alunni sono stati valutati con cinque verifiche scritte e tre orali.   |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>  | Per le verifiche scritte, la soglia di sufficienza è stata fissata al raggiungimento del 60% del punteggio totale, in accordo con la griglia predisposta in Istituto, e tenendo conto sia della  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>correttezza espressiva, che del contenuto. (scala da 1 a 10).<br/>Per le verifiche orali sono state valutate sia la capacità di espressione che quella di produzione (scala da 1 a 10).<br/>Si è tenuto conto in fase di verifica orale anche dei seguenti criteri decisi dal dipartimento di lingue e riguardanti l'assimilazione di contenuti, la capacità di organizzazione nella comunicazione e quella di espressione ed esposizione.</p> |
|--|---|

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF.SSA MARINA MESSORI**

**DOCENTE: GIUSTI DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

|  |  |
|--|--|
| <b>Docente: Prof</b>   | Tommaso Giusti   |
| <b>Libro di Testo:</b>   | Alimentazione oggi di S. Rodato CLITT EDITORE.   |
| <b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>   | 93   |
| <b>Breve profilo didattico della classe</b>  | <p>La classe ha permesso lo svolgimento del programma in un clima sereno e rispettoso; L'impegno, tuttavia, non è sempre stato rispondente alle aspettative anche per uno studio a casa incostante e/o non adeguato per tutti.</p> <p>Nel complesso il rendimento generale è stato mediamente sufficiente, pur essendo presenti alcune situazioni di fragilità per quanto riguarda la comprensione degli argomenti, la produzione scritta e l'esposizione orale.</p>   |
| <b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b> | <p><b>Conoscenze:</b> Sostenibilità alimentare. Filiera produttiva e filiera corta. Nuovi prodotti alimentari. Contaminanti chimici, fisici e biologici. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Il sistema HACCP e i relativi riferimenti legislativi. Certificazioni di qualità. Le frodi alimentari. Bioenergetica. Valutazione del fabbisogno energetico. Valutazione del peso corporeo con l'Indice di massa corporea e secondo Grant. I LARN (2012). Dieta equilibrata. Alimentazione nelle diverse fasi della vita. Principali tipologie dietetiche. Relazioni tra nutrienti e patologie. Dieta nelle malattie cardiovascolari, nel diabete, nell'obesità. Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p><b>Competenze:</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p><b>Capacità:</b> Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Elencare e descrivere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica. Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica. Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari. Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Individuare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna. Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> |
| <b>Metodi</b>                                       | <p>I metodi utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi didattici sono stati diversi, anche nella trattazione dello stesso argomento; lezione frontale partecipata, esercitazioni e lavori di gruppo tipo <i>problem solving</i> e <i>cooperative learning</i>, visione di filmati di approfondimento.</p> <p>Si è preferito proporre attività e lavori in preparazione alla seconda prova piuttosto che concludere il programma stabilito all'inizio dell'anno.</p>   |
| <b>Strumenti</b>                                    | Libro di testo, Presentazioni multimediali, Filmati, Schemi, Applicativo Fidenia.   |
| <b>Attività di recupero</b>                         | In itinere  |
| <b>Contenuti</b>                                    |   |
| <b>MODULO 1 -<br/>Le contaminazioni alimentari:</b> | Le contaminazioni alimentari: chimiche, fisiche e biologiche.   |

|  |  |
|--|--|
| <b>chimiche, fisiche e biologiche</b>  | <p>Chimiche: micotossine; metalli pesanti; fitofarmaci; zoofarmaci; diossine; IPA.</p> <p>Fisiche: da radionuclidi e corpi estranei.</p> <p>Biologiche: batteri; funghi; prioni; virus; parassiti.</p> <p>Tossinfezioni alimentari: modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia; salmonellosi, tossinfezioni da <i>Stafilococco aureo</i>, da <i>Clostridium perfringens</i>, da <i>Clostridium botulinum</i>, da <i>Escherichia coli</i> enteropatogene, listeriosi.</p> <p>Intossicazioni da muffe.</p> <p>Parassitosi intestinali: teniasi, anisakidosi.</p> |
| <b>MODULO 2 - Il sistema HACCP e la qualità degli alimenti</b>                               | <p>Requisiti generali di igiene.</p> <p><b>Il sistema HACCP</b>, criteri di valutazione dei rischi alimentari. Il manuale di Autocontrollo, SOP e SSOP.</p> <p>Qualità nutrizionale, microbiologica, sensoriale, tecnologica, legale. <b>Qualità di origine e sostenibilità (doppia piramide alimentare-ambientale)</b>. Nuovi prodotti alimentari</p> <p>Frodi alimentari.</p>  |
| <b>MODULO 3 - Bioenergetica e dieta equilibrata</b>  | <p>Cenni di bioenergetica. Fabbisogno energetico giornaliero.</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale, Indice di massa corporea e metodo di Grant.</p> <p>LARN 2012 e <b>dieta equilibrata</b>: analisi qualitativa e quantitativa.</p>  |
| <b>MODULO 4 - Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</b> | <p>Alimentazione in gravidanza.</p> <p>Alimentazione della nutrice.</p> <p>Alimentazione nell'età evolutiva.</p> <p>Alimentazione nell'età adulta.</p> <p>Alimentazione nella terza età.</p> <p><b>Dieta mediterranea: caratteristiche generali, la piramide della dieta mediterranea moderna.</b></p> <p>Dieta vegetariana e dieta eubiotica.</p>   |
| <b>MODULO 5 - Dieta in particolari condizioni patologiche.</b>                               | <p>La dieta nelle malattie cardiovascolari.</p> <p>La dieta nelle malattie del metabolismo: diabete, obesità.</p> <p><b>Allergie e intolleranze.</b></p> <p>Cenni: alimentazione e cancerogenesi.</p>  |
| <b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>   | <p>Durante l'anno scolastico le verifiche sono state sia orali che scritte: in quest'ultimo caso sono state assegnati anche compiti</p>  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | di realtà in linea con la nuova prova di maturità.   |
| <b>CRITERI di VALUTAZIONE</b> | <p>Nelle prove scritte la soglia di sufficienza è stata fissata al raggiungimento del 60% del punteggio complessivo. Nelle prove orali i parametri di valutazione hanno riguardato: la capacità di operare collegamenti, la gestione autonoma dei temi trattati e l'uso corretto della terminologia. Per le domande aperte è stata utilizzata la griglia di valutazione del dipartimento.</p> <p>Le simulazioni sono state valutate con la relativa scheda allegata in cui la sufficienza si raggiunge con 12/20 di punto.</p> |

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. TOMMASO GIUSTI**

\* **In grassetto nei consuntivi ci sono i nuclei tematici fondamentali interdisciplinari.**

## **2-SIMULAZIONE PROVE ESAME**

## 2.A PRIMA PROVA:

Estrapolazione da sito MIUR

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per la prima prova si sono messe a disposizione dell'alunno sei ore per la stesura del testo e sono state somministrate le tre *tipologie - A, B, C – dell'Esame di Stato*

### PRIMA SIMULAZIONE

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.  
Siepi di melograno,  
fratte di tamerice<sup>2</sup>,  
il palpito lontano  
d'una trebbiatrice,  
*l'angelus* argentino<sup>3</sup>...  
dov'ero? Le campane  
mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane  
latrava al forestiero,  
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

### Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

#### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

**Elsa Morante, *La storia*** (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

*La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"<sup>1</sup>. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

<sup>1</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>2</sup> in collo: in braccio.

<sup>3</sup> incolume: non ferito.

<sup>4</sup> accosto: accanto.

<sup>5</sup> pulverulenta: piena di polvere.

“Useppe! Useppee!” urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: “Mà sto qui”, le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>2</sup> [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a

sedere, con Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo. Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>3</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accanto<sup>4</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Mercè. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>6</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>7</sup>, intatto, il casamento<sup>8</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

<sup>6</sup> divelte: strappate via.

<sup>7</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>8</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>9</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

"Bii! Biii! Biiii!"<sup>9</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o raspare con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

"Bii! Biii! Biiii!"

### Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

### Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

<sup>1</sup> A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

<sup>2</sup> M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

<sup>3</sup> *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

<sup>4</sup> *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

<sup>5</sup> «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni<sup>2</sup>. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)<sup>3</sup>. L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: dissepellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>4</sup>; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da dissepellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine<sup>5</sup>.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908- 1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

### Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative sovrachianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e sovrachiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma

continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231  
Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

### Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “Cogito, ergo sum”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio. Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...] *(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)*

### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

### **Produzione**

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

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

### **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

#### ***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ***

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra

se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»  
G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

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

### **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

#### ***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ***

*La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.*

*Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.*

*Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.*

*La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.*

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana.

Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## SECONDA SIMULAZIONE

### PRIMA PROVA **TIPOLOGIA A**

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

### 3 ANTONIO TABUCCHI, *Sostiene Pereira*

Antonio Tabucchi (1943-2012), scrittore e docente universitario, ha un legame particolarmente stretto con la cultura e la letteratura portoghese. Nel 1994 esce il suo romanzo più famoso, *Sostiene Pereira*, che affronta il tema della difesa della libertà di informazione in un regime antidemocratico. Il romanzo è ambientato a Lisbona nel 1938, durante la dittatura di António de Oliveira Salazar, durata dal 1932 al 1968. Pereira, vedovo attempato e abitudinario, direttore della pagina culturale di un modesto giornale di Lisbona, ama la letteratura e vive nel rimpianto della moglie scomparsa.

Il passo che segue è tratto dalle prime pagine del romanzo: Pereira è appena uscito dal suo ufficio al giornale e vede la polizia stazionare di fronte al mercato rionale. Quel giorno di luglio a Lisbona l'aria è ferma e afosa e la temperatura è di trentotto gradi.

- Pereira sapeva che i mercati erano in agitazione, perché il giorno prima, in Alentejo<sup>1</sup>, la polizia aveva ucciso un carrettiere che riforniva i mercati e che era socialista. Per questo la Guarda Nacional Republicana<sup>2</sup> stazionava davanti ai cancelli dei mercati. Ma il «Lisboa»<sup>3</sup> non aveva avuto il coraggio di dare la notizia, o meglio il vicedirettore, perché il direttore era in ferie, stava al Buçaco<sup>4</sup>, a godersi il fresco e le terme, e chi poteva avere il coraggio di dare una notizia del genere, che un carrettiere socialista era stato massacrato in Alentejo sul suo barroccio<sup>5</sup> e aveva cosperso di sangue tutti i suoi meloni? Nessuno, perché il paese taceva, non poteva fare altro che tacere, e intanto la gente moriva e la polizia la faceva da padrona. Pereira cominciò a sudare, perché pensò di nuovo alla morte.
- 10 E pensò: questa città puzza di morte, tutta l'Europa puzza di morte. Si recò al Café Orquídea, che era lì a due passi, dopo la macelleria ebraica, e si sedette a un tavolino, ma dentro il locale, perché almeno c'erano i ventilatori, visto che fuori non si poteva stare dalla calura. Ordinò una limonata, andò alla toilette, si sciacquò mani e viso, si fece portare un sigaro, ordinò il giornale del pomeriggio e Manuel, il cameriere, gli portò proprio il «Lisboa». Non aveva visto le bozze, quel giorno, perciò lo sfogliò come se fosse un giornale sconosciuto. La prima pagina diceva: «Oggi da New York è partito lo yacht più lussuoso del mondo». Pereira guardò a lungo il titolo, poi guardò la fotografia. Era un'immagine che ritraeva un gruppo di persone in paglietta<sup>6</sup> e camicia che stappavano bottiglie di champagne. Pereira cominciò a sudare, sostiene, e pensò di nuovo alla resurrezione della carne<sup>7</sup>. Come, pensò, se risorgo dovrò trovarmi con questa gente in paglietta? Pensò davvero di trovarsi con quella gente del panfilo in un porto non precisato

1. **Alentejo** [pronuncia "Alentesgio"]: regione del Portogallo.
2. **Guarda Nacional Republicana**: nome della polizia di stato durante il regime dittatoriale di António de Oliveira Salazar.
3. «**Lisboa**» [pronuncia "Lisgboa"]: il giornale del pomeriggio a cui Pereira collabora come giornalista responsabile della pagina culturale.
4. **Buçaco** [pronuncia "Bussaco"]: hotel termale di lusso

ricavato da un'ex residenza reale a Luso, nel Portogallo centrale.

5. **barroccio**: carro a due ruote per il trasporto di merci, trainato a mano o da animali.
6. **paglietta**: cappello di paglia, spesso dotato di un nastro che circonda la cupola.
7. **resurrezione della carne**: il ricongiungimento con il proprio corpo dopo la morte.

dell'eternità. E l'eternità gli parve un luogo insopportabile oppresso da una cortina di calura nebbiosa, con gente che parlava in inglese e che faceva dei brindisi esclamando: oh oh! Pereira si fece portare un'altra limonata. Pensò se era il caso di andarsene a casa sua a fare un bagno fresco o se non era il caso di andare a trovare il suo amico parroco, don António della Chiesa das Mercês, dal quale si era confessato alcuni anni prima, quando era morta sua moglie, e che andava a trovare una volta al mese. Pensò che era meglio andare a trovare don António, forse gli avrebbe fatto bene.

E così fece. Sostiene Pereira che quella volta si dimenticò di pagare. Si alzò con noncuranza, anzi, senza pensarci, e se ne andò, semplicemente, e sul tavolo lasciò il suo giornale e il suo cappello, perché forse con quella calura non aveva voglia di metterselo in testa, o perché lui era fatto così, che si dimenticava gli oggetti.

Padre António era distrutto, sostiene Pereira. Aveva delle occhiaie che gli arrivavano fino alle guance, e un'aria sfinita, come di chi non ha dormito. Pereira gli chiese cosa gli era successo e padre António gli disse: ma come, non hai saputo?, hanno massacrato un alentejano sulla sua carretta, ci sono scioperi, qui in città e altrove, ma in che mondo vivi, tu che lavori in un giornale?, senti Pereira, vai un po' a informarti.

Pereira sostiene che uscì turbato da questo breve colloquio e dalla maniera in cui era stato congedato. Si chiese: in che mondo vivo? E gli venne la bizzarra idea che lui, forse, non viveva, ma era come fosse già morto. Da quando era scomparsa sua moglie lui viveva come se fosse morto. O meglio: non faceva altro che pensare alla morte, alla resurrezione della carne nella quale non credeva e a sciocchezze di questo genere, la sua era solo una sopravvivenza, una finzione di vita. E si sentì spossato, sostiene Pereira. Riuscì a trascinarsi fino alla più vicina fermata del tram e prese un tram che lo portò fino al Terreiro do Paço<sup>8</sup>. E intanto, dal finestrino, guardava sfilare lentamente la sua Lisbona, guardava l'Avenida da Liberdade, con i suoi bei palazzi, e poi la Praça do Rossio<sup>9</sup>, di stile inglese; e al Terreiro do Paço scese e prese il tram che saliva fino al Castello. Discese all'altezza della Cattedrale, perché lui abitava lì vicino, in Rua da Saudade<sup>10</sup>. Salì faticosamente la rampa di strada che portava fino a casa sua. Suonò alla portiera perché non aveva voglia di cercare le chiavi del portone, e la portiera, che gli faceva anche da donna di servizio, venne ad aprirgli. Dottor Pereira, disse la portiera, le ho preparato una braciola fritta per cena. Pereira la ringraziò e salì lentamente la scala, prese la chiave di casa da sotto lo zerbino, dove la teneva sempre, ed entrò. Nell'ingresso si soffermò davanti alla libreria, dove c'era il ritratto di sua moglie. Quella fotografia l'aveva scattata lui, nel millenovecentoventisette, era stato durante una gita a Madrid, e sullo sfondo si vedeva la sagoma massiccia dell'Escorial<sup>11</sup>. Scusa se sono un po' in ritardo, disse Pereira.

Sostiene Pereira che da un po' di tempo aveva preso l'abitudine di parlare al ritratto della moglie. Gli raccontava quello che aveva fatto durante il giorno, gli confidava i suoi pensieri, chiedeva consigli. Non so in che mondo vivo, disse Pereira al ritratto, me lo ha detto anche padre António, il problema è che non faccio altro che pensare alla morte, mi pare che tutto il mondo sia morto o che sia in procinto di morire. E poi Pereira pensò al figlio

8. **Terreiro do Paço** [pronuncia "passo"]: importante piazza monumentale di Lisbona.  
 9. **Avenida da Liberdade... Praça do Rossio** [pronuncia "prassa"]: la strada principale di Lisbona e la piazza più vivace della città, su cui si affaccia la stazione ferroviaria.

10. **Rua da Saudade** [pronuncia "saudaz"]: via di Lisbona, sopra la cattedrale. La parola *saudade* in portoghese indica la nostalgia di qualcosa che si è perso o che si sa di dovere perdere.  
 11. **Escorial**: storico palazzo del XVI secolo a 40 chilometri da Madrid in cui sono seppelliti i reali di Spagna.

che non avevano avuto. Lui sì, lo avrebbe voluto, ma non poteva chiederlo a quella donna gracile e sofferente che passava notti insonni e lunghi periodi in sanatorio<sup>12</sup>. E si dispiacque. Perché se ora avesse avuto un figlio, un figlio grande col quale sedersi a tavola e parlare, non avrebbe avuto bisogno di parlare con quel ritratto che si riferiva a un viaggio lontano del quale quasi non si ricordava più. E disse: beh, pazienza, che era la sua formula di commiato dal ritratto di sua moglie.

(Antonio Tabucchi, *Sostiene Pereira*, Feltrinelli, Milano 1994)

12. **sanatorio**: ospedale situato in una zona climatica favorevole, adatta alla cura di malattie croniche come la tubercolosi.

### COMPRESIONE DEL TESTO

1. Riassumi in circa 100 parole il contenuto essenziale del passo.

### ANALISI DEL TESTO

2. Considera le righe 1-3: «il giorno prima, in Alentejo, la polizia aveva ucciso un carrettiere che riforniva i mercati e che era socialista. Per questo la Guarda Nacional Republicana stazionava davanti ai cancelli dei mercati». A quale informazione implicita allude l'espressione «Per questo»? Qual è la ragione per cui la polizia presidia i cancelli dei mercati? Spiegalo con le tue parole.
3. Che cosa sa Pereira della situazione politica del suo paese e come reagisce? Qual è il suo stato d'animo?
4. Analizza l'incontro di Pereira con don António e le reazioni di Pereira nel tragitto verso casa dopo essersi congedato da lui.
5. Come puoi interpretare l'insistenza con cui il caldo e la morte vengono richiamati nel testo?
6. Come puoi interpretare l'abitudine di Pereira di parlare con il ritratto della moglie? Soffermati in particolare sull'espressione di congedo «beh, pazienza» (r. 66).
7. Esamina la funzione nel passo del narratore e del punto di vista, con particolare attenzione alla ricorrenza dell'espressione «sostiene Pereira».

### APPROFONDIMENTI

[In questa parte della prova ti suggeriamo tre ambiti di approfondimento tra i quali puoi scegliere per allenarti alle diverse proposte che potranno essere contenute nella traccia dell'esame di Stato]

A partire dal passo tratto da *Sostiene Pereira* di Antonio Tabucchi, elabora un approfondimento scegliendo tra i seguenti aspetti sulla base delle tue conoscenze e letture. Ricorda di mantenere il collegamento con il testo che hai analizzato.

- Il diritto del più forte: personaggi oppressi e personaggi violenti nella letteratura.
- Vivere o ritirarsi dalla vita: figure letterarie della partecipazione attiva o della rinuncia.
- Di fronte a una situazione politica difficile: che fare?

## PRIMA PROVA **TIPOLOGIA A**

### Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

#### 4 VALERIO MAGRELLI, *Questa ragazza si sottrae ad ogni gesto*

Valerio Magrelli (Roma, 1957) si è laureato in filosofia ed è professore ordinario di Letteratura francese all'Università di Cassino. Pubblica a ventitré anni la raccolta poetica *Ora serrata retinae* (1980), a cui appartiene questa poesia, e successivamente altri volumi di versi, a cui si aggiungono opere in prosa, traduzioni e saggi sulla letteratura, soprattutto francese.

- Questa ragazza si sottrae ad ogni gesto  
 ed è cieca ai miei inganni, né può  
 scorgere il filo del mio parlare,  
 né inciamparvi. Attraversa ogni trama  
 5 senza nemmeno sapere a cosa si sottrae,  
 o forse proprio questo incurante sostare  
 le dona prodigiosa incolumità. Così,  
 mi sento quasi una terra abbandonata,  
 10 su cui di sera quietamente passeggiano  
 uomini ed animali; e questa donna  
 cresce dentro di me, dolorosa  
 come un uccello vivo nel torace.  
 Paziente dovrò aspettare  
 15 la lenta espunzione di questo corpo estraneo,  
 che varcando l'orizzonte dei sensi  
 lascerà di sé solo  
 la sottile firma d'una cicatrice.

(Valerio Magrelli, *Questa ragazza si sottrae ad ogni gesto*, in *Ora serrata retinae*, Feltrinelli, Milano 1980)

14. **espunzione:** eliminazione.

#### COMPRESIONE DEL TESTO

1. In base al contenuto la poesia si può dividere in tre parti. Individuale e sintetizzale con riferimento al testo.

#### ANALISI DEL TESTO

2. Spiega in altre parole i vv. 4-7 («Attraversa ogni trama / senza nemmeno sapere a cosa si sottrae, / o forse proprio questo incurante sostare / le dona prodigiosa incolumità»). Quale significato assume nel contesto la parola «trama»?

3. Che cosa significa l'espressione «varcando l'orizzonte dei sensi» (v. 15)? Che cosa intende dire il poeta?
4. Qual è l'atteggiamento della ragazza nei confronti del poeta? Quali aspetti del suo comportamento sono sottolineati attraverso le scelte lessicali della poesia?
5. Quali sono le strategie attuate dall'io lirico per ottenere l'attenzione della ragazza? Individua e commenta le immagini metaforiche che descrivono i suoi tentativi di conquistarla e il loro insuccesso.
6. Commenta le due similitudini con cui il poeta rappresenta l'effetto della ragazza su di lui: «mi sento quasi una terra abbandonata» (v. 8) e «come un uccello vivo nel torace» (v. 12).
7. Considera l'ultima parte della poesia: qual è il futuro che il poeta si prospetta?
8. Commenta le parole della poesia che ti sembrano più significative per la collocazione nel verso o per il significato che esprimono. Puoi considerare ad esempio gli aggettivi «abbandonata» (v. 8) e «dolorosa» (v. 11); i diversi modi in cui il poeta definisce colei che lo attrae («ragazza», v. 1, «donna», v. 10, «corpo estraneo», v. 14); la metafora conclusiva della «cicatrice» (v. 17).

#### APPROFONDIMENTI

[In questa parte della prova ti suggeriamo tre ambiti di approfondimento tra i quali puoi scegliere per allenarti alle diverse proposte che potranno essere contenute nella traccia dell'esame di Stato]

A partire dalla poesia *Questa ragazza si sottrae ad ogni gesto* di Valerio Magrelli, elabora un approfondimento scegliendo tra i seguenti aspetti sulla base delle tue conoscenze e letture. Ricorda di mantenere il collegamento con il testo che hai analizzato.

- Un *tòpos* letterario: la solitudine amorosa dell'io.
- Amori difficili nella poesia e nella narrativa dell'Ottocento e del Novecento.
- Cantare l'amore: riflessioni sul bisogno universale di manifestare il sentimento amoroso e sui modi di esprimerlo (la parola, l'arte, la musica...).

## Prove

### PRIMA PROVA **TIPOLOGIA B** Analisi e produzione di un testo argomentativo

#### **1** Ambito letterario

##### GUIDO BALDI, *Le ambivalenze della Lupa*

Guido Baldi (1942) è stato docente di Letteratura italiana moderna e contemporanea all'Università di Torino e autore di numerosi saggi e monografie di critica letteraria. Il testo che segue è tratto dal saggio *Le ambivalenze della Lupa: moralismo e fascino del 'diverso'*.

La Lupa non è portatrice di valori tradizionali come altri eroi di *Vita dei campi*, Rosso Malpelo o Turiddu Macca, che sono caratterizzati dalla fedeltà alla famiglia, all'amicizia, all'amore, alla giustizia, all'onore, anzi, è proprio il contrario della buona madre sollecita della felicità della figlia. Però è comunque depositaria di un valore, nonostante la carica  
 5 devastante dell'*eros* trasgressivo che la trascina: la forza profonda, l'autenticità dei sentimenti, che entra in opposizione con un disvalore sempre segnato negativamente nell'opera verghiana, l'attaccamento all'interesse, il giudicare ogni aspetto del reale esclusivamente in base al parametro dell'economicità (si pensi, nei *Malavoglia*, all'opposizione sistemica che si instaura tra la famiglia protagonista e il resto del villaggio). Nel sistema  
 10 dei personaggi della *Lupa* il disvalore è incarnato da Nanni, che sposa Maricchia solo per calcolo, a condizione che gli porti una ricca dote («Cosa gli date a vostra figlia Maricchia?»). In questa veste, Nanni risulta il tipico rappresentante della comunità e dei suoi codici. Quanto la gnà Pina obbedisce solo alla passione, all'istinto, al desiderio, tanto Nanni è posato, sicuro, attento all'interesse, ligio alle istituzioni che garantiscono l'ordine,  
 15 la Chiesa e la forza pubblica (per liberarsi dalla sua ossessione non trova altra soluzione che «chiedere aiuto al parroco e al brigadiere»). Il conflitto tra la Lupa e il *milieu*<sup>1</sup> sociale si compendia nel conflitto con il genero. Anche Nanni temporaneamente è sopraffatto dal fascino primordiale del principio femminile depositario dell'*eros*, quindi è anch'egli per un tratto rappresentante del valore dei sentimenti, ma arriva a superare questa fase divenendo  
 20 esecutore della volontà implicita della comunità, colui che garantisce il rispetto delle sue norme provvedendo a espellere il corpo estraneo che ne sconvolge l'assetto. La comunità coi suoi codici repressivi, di cui il narratore è interprete privilegiato, alla fine trionfa su chi osa trasgredirli.

1. *milieu*: contesto.

- 25 L'eroina "diversa", portatrice del valore dell'autenticità vitale, è sconfitta. Anzi, va incontro essa stessa alla sconfitta, riconoscendo l'inevitabilità della propria eliminazione. La conclusione della novella equivale ad affermare che nel contesto sociale non c'è spazio per un'autenticità primigenia, perché quel contesto, per elementare che sia, è regolato da leggi ferree, che si riproducono meccanicamente a ogni gradino della scala sociale, e che escludono la praticabilità di valori puri e di sentimenti autentici.

(G. Baldi, *Le ambivalenze della Lupa: moralismo e fascino del 'diverso'*, in "Italianistica", vol. XXXVI, n. 1-2)

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le quattro colonne di metà di foglio protocollo (circa 3000 battute al computer), sviluppando i seguenti punti.

#### | ANALISI

1. Riassumi il contenuto del testo in circa 100 parole.
2. Qual è la tesi del testo di Guido Baldi?
3. Come cambia Nanni nel corso della novella?
4. Nel sistema dei personaggi della *Lupa* ha un ruolo determinante il contesto sociale. Quali sono le sue caratteristiche secondo Baldi?
5. Nella conclusione del suo testo, l'autore definisce la Lupa una «eroina "diversa"». Qual è il significato di questa espressione?

#### | COMMENTO

Oltre a quello descritto dal critico Guido Baldi, possono esistere altri comportamenti non accettati da un contesto sociale ma comunque dotati di valore. Cerca alcuni esempi e argomenta le tue affermazioni riferendoti alle tue conoscenze ed esperienze.

## PRIMA PROVA **TIPOLOGIA B**

### Analisi e produzione di un testo argomentativo

## 2 Ambito scientifico e tecnologico

VITTORIO BAVA, *Gli insetti come forma alternativa di proteine*

L'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile ha recentemente pubblicato un articolo di Vittorio Bava, fondatore di un'azienda che si occupa di un'alimentazione animale basata su proteine estratte dagli insetti. Tale produzione si è consolidata a partire dalla crescente richiesta di nutrizione sostenibile per gli allevamenti.

- La popolazione mondiale continua a crescere inesorabilmente: al momento della redazione del presente articolo, sul nostro pianeta si contano quasi 7,5 miliardi di persone e le proiezioni sembrano indicare il superamento dei nove miliardi entro il 2050.
- 5 Di questi 7,5 miliardi di persone, meno di due miliardi possono essere considerati appartenenti all'attuale classe media globale, ma questo numero sembra destinato a crescere rapidamente fino a raggiungere i cinque miliardi entro il 2030.
- Queste due dinamiche sono particolarmente rilevanti quando si pensa al consumo di proteine animali che è correlato con la popolazione e con il reddito: chi esce dalla povertà di solito incrementa il proprio consumo di carne e pesce, a cui aspirava durante gli anni
- 10 più duri.
- Questo fenomeno rappresenta un enorme problema di sostenibilità, infatti attualmente l'80% della superficie agricola è destinata a foraggi e alimenti per animali. Gli allevamenti sono responsabili di circa il 20% delle emissioni di gas serra globali, maggiore che per le automobili; infatti, il metano, prodotto dalla digestione dei grandi animali, è un gas
- 15 serra quattro volte più potente dell'anidride carbonica. Inoltre, per produrre la farina di pesce, uno degli ingredienti fondamentali per la nutrizione di pesci e animali monogastrici (principalmente avicoli e suini), è già utilizzato più di un terzo di tutto il pescato. Si è così innescato un circolo vizioso: più pesce viene pescato e meno ne rimane per la riproduzione; meno pesce c'è e più il prezzo sale; più il prezzo sale e più alto è l'incentivo a
- 20 pescare di più, spesso anche illegalmente, sfiorando le quote pesca.
- L'aumento della domanda di carne e pesce porrà delle sfide colossali all'umanità, perché al momento non si hanno abbastanza risorse per riuscire ad espandere la produzione di animali senza creare gravi problemi ambientali.
- 25 L'impedimento principale per l'espansione della produzione animale sono le proteine, necessarie per l'accrescimento degli animali allevati. È imperativo, quindi, trovare soluzioni alternative a quelle attuali.
- Per soddisfare questa esplosione della domanda di proteine per la nutrizione animale esistono già varie potenziali alternative, tutte agli albori e da considerare come complementari più che come rivali; fra le tante, vale la pena citare il possibile utilizzo di alghe,
- 30 batteri e insetti.

- Gli insetti sembrano al momento una soluzione più percorribile delle altre e sono particolarmente indicati per diventare un sostituto sostenibile della farina di pesce [...].
- Rispetto alla farina di pesce ottenuta da pesce pescato, la farina di insetti contiene molti meno metalli pesanti (mere tracce rispetto ai livelli allarmanti di mercurio e cadmio rilevate nel pesce pescato); inoltre ha un contenuto pressoché nullo di ammine biogene (cadaverina, putrescina ed altre sostanze derivate dalla decomposizione dei tessuti animali) rispetto alla farina di pesce prodotta con pesci sbarcati diversi giorni, se non addirittura settimane, dopo essere stati pescati.
- Oltre a questi vantaggi di prodotto, la farina di insetti è anche molto più sostenibile per i seguenti motivi:
- non ha impatto sulla vita marina, mentre la produzione di farina di pesce ha un impatto devastante su interi ecosistemi;
  - viene prodotta localmente, le emissioni per il trasporto sono minime, mentre la farina di pesce consumata in UE viene importata quasi totalmente dal Sud America, viaggiando per oltre 15 mila km su navi a bitume;
  - gli scarti vegetali utilizzati per alimentare gli insetti (definiti da un punto di vista legale come sottoprodotti alimentari) non finiscono in discarica come rifiuti, riducendo il conseguente inquinamento delle falde acquifere ed emissione di gas serra (metano originato durante la decomposizione);
  - permette di liberare terra e acqua per colture destinate all'alimentazione umana nella misura in cui viene utilizzata in sostituzione di altre farine proteiche usate in mangimistica, prima fra tutte quella di soya.
- Grazie a questi numerosi vantaggi si stanno riscontrando feedback decisamente incoraggianti da parte di molti mangimifici, nonostante non sia ancora possibile produrre a prezzi concorrenziali con i prodotti a base di pesce.
- Il settore è in fermento in attesa della commercializzazione in quantità considerevoli di prodotti a base di insetti. Infatti esiste già un gap fra domanda e offerta nell'ordine di milioni di tonnellate e questo gap è destinato ad aumentare in mancanza di alternative concrete. La produzione di mangimi derivati da insetti può contribuire ad evitare questo scenario catastrofico, che implicherebbe un aumento globale dei prezzi di carne e pesce, con ricadute negative soprattutto sulle fasce più deboli della popolazione mondiale.

(V. Bava, *Gli insetti come fonte alternativa di proteine*, in "Energia Ambiente e Innovazione", n. 3, Luglio-Settembre 2016)

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le quattro colonne di metà di foglio protocollo (circa 3000 battute al computer), sviluppando i seguenti punti.

### | ANALISI

1. Riassumi il contenuto del testo in circa 90 parole.
2. Individua la tesi dell'autore e gli argomenti portati a sostegno.
3. Che relazione c'è, secondo l'autore, tra la diminuzione del pescato e la diffusione dell'illegalità?
4. Quale valutazione espressa nel testo può essere considerata un argomento a sfavore del nuovo tipo di produzione?
5. Per promuovere la sua tesi, l'autore ricorre ad aggettivi, avverbi ed espressioni di forte effetto emotivo: rintracciane alcuni esempi nel testo e spiega in che modo essi sono funzionali all'argomentazione.

### | COMMENTO

Elabora un testo nel quale esprimi le tue riflessioni e opinioni sulla questione affrontata e più in generale sul tema della sostenibilità ambientale dei sistemi di produzione di beni indispensabili alla vita dell'uomo. Argomenta le tue affermazioni facendo riferimento alle tue esperienze e conoscenze. Organizza il discorso inserendo tra le argomentazioni anche la risposta a una possibile obiezione.

## PRIMA PROVA **TIPOLOGIA B**

### Analisi e produzione di un testo argomentativo

#### 4 Ambito sociale

#### BARBARA CARNEVALI, *Apparire: la società come spettacolo*

Barbara Carnevali (1972) è professore associato presso l'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi. Il testo che segue è tratto dal primo capitolo di un suo saggio, intitolato *Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio*.

- Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l'apparenza che proietta intorno a sé, il suo *aspetto*, lo segue in ogni situazione mondana come un'ombra o come quell'atmosfera che chiamiamo significativamente *l'aria* o *l'aura* delle persone. Questo schermo di apparenze condiziona, mediandoli, tutti i nostri rapporti sociali, come un inseparabile biglietto da visita che, presentando anticipatamente agli altri le nostre generalità, plasma e influenza la nostra comunicazione con loro.
- 5 Nella rappresentazione sociale, l'apparenza ha anche lo statuto di una *maschera*. Oggetto ambiguo per eccellenza, la maschera mostra nascondendo, perché, nel momento stesso in cui rivela un aspetto, ne ricopre un altro con il proprio spessore e con la propria condizione: attraverso di essa si mostra qualcosa che sembra essere, ma che forse non è.
- 10 Come una maschera, l'apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell'accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere.
- 15 Il ruolo delle apparenze è sempre *mediale*. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra la psiche e il mondo, tra la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessibile, gli stimoli provenienti dall'interiorità vengono trasmessi e manifestati nel mondo, mentre quelli provenienti dall'esterno vengono ricevuti, selezionati e adattati in vista dell'assimilazione soggettiva.
- 20 Quella dell'apparire, dunque, è sempre una duplice funzione: espositiva, ma anche protettiva, utile a schiudere lo spazio dell'interiorità e a farlo comunicare, ma anche a custodire il suo segreto. La pelle, la superficie percettibile che offriamo allo sguardo e al tatto, difende gli organi interni. Gli abiti non solo rappresentano il veicolo privilegiato per lo sfoggio del corpo e per l'esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pudore. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati nel loro ruolo rituale e di-
- 30 stintivo, servono anche a preservare l'onore, la riservatezza e la dignità delle persone.

L'apparenza è insomma un tessuto in tensione tra due forze conflittuali e ugualmente potenti: l'esibirsi e il nascondersi, la vanità e la vergogna, la *decorazione* e il *decoro*. Ciò che ricopre è anche ciò che esibisce, e viceversa: come la conchiglia splendidamente colorata, come il coperchio dello scrigno intarsiato, o come l'arrossire o il balbettare della persona intimidita, le apparenze finiscono per richiamare l'attenzione proprio sul segreto che vorrebbero occultare.

(B. Carnevali, *Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio*, il Mulino, Bologna 2012)

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le quattro colonne di metà di foglio protocollo (circa 3000 battute al computer), sviluppando i seguenti punti.

#### | ANALISI

1. Scrivi la sintesi del testo in circa 35 parole.
2. Qual è la tesi di fondo sostenuta da Barbara Carnevali?
3. A un certo punto dell'argomentazione la studiosa introduce – per confutarla – una possibile critica negativa al concetto di apparenza. Qual è questa critica? Con quale argomentazione la confuta?
4. Nella sua argomentazione, l'autrice evidenzia più volte il carattere duplice dell'apparenza, facendo riferimento ad aspetti contrapposti. Individua alcune di queste coppie di aspetti e spiegate con le tue parole.
5. Con quale connettivo l'autrice introduce la conclusione del proprio discorso?

#### | COMMENTO

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e fondamentale elemento con cui ci rapportiamo agli altri. Se sei d'accordo con questa idea, sostienila con ulteriori argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, porta elementi a favore della tua posizione. In entrambi i casi puoi riferirti ad esempi della realtà attuale, avvalendoti delle tue conoscenze ed esperienze.

# Prove

## PRIMA PROVA **TIPOLOGIA C**

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

[con testo d'appoggio]

### 1 Ambito letterario

**ARGOMENTO** L'emozione della scoperta

Dopo aver dato libero corso a ricordi di vario genere vorrei aggiungere quello di un miracolo banale, progressivo, del quale ci si rende conto soltanto in seguito: la scoperta della lettura. Esso ha luogo quando le ventisei lettere dell'alfabeto smettono di essere segni incomprensibili e neppure belli, allineati su fondo bianco, arbitrariamente riuniti, per diventare una specie di porta d'ingresso su altri secoli, altri paesi, su moltitudini di esseri più numerosi di quanti ne incontreremo mai nella vita, talvolta su un'idea che trasformerà le nostre, su un concetto che ci renderà un po' migliori o almeno un po' meno ignoranti di ieri.

(Marguerite Yourcenar, *Quoi? L'éternité*, trad. it. di G. Cillario, Einaudi, Torino 1989)

La scrittrice belga Marguerite Yourcenar (1903-1987) descrive in questo passo il «miracolo» della lettura, spiegando che la sua natura straordinaria consiste nell'essere per ciascuno una scoperta insieme semplice ed eccezionale, una «porta d'ingresso» su ciò che è «altro» da noi. Esprimi la tua opinione in proposito servendoti di argomenti ed esempi tratti dalle tue conoscenze ed esperienze ed estendi la tua riflessione ad altre scoperte «miracolose» capaci di cambiare la vita.

### 2 Ambito storico

**ARGOMENTO** Democrazia e muri

Duemila anni fa, il più grande orgoglio era dire "civis Romanus sum". Oggi, nel mondo libero, il più grande orgoglio è dire "Ich bin ein Berliner." [...] La libertà ha molte difficoltà e la democrazia non è perfetta. Ma non abbiamo mai costruito un muro per tenere dentro i nostri, per impedir loro di lasciarci. Voglio dire a nome dei miei compatrioti che vivono a molte miglia da qua dall'altra parte dell'Atlantico, che sono distanti da voi, che

sono orgogliosi di poter dividere con voi la storia degli ultimi 18 anni. Non conosco nessun paese, nessuna città, che è stata assediata per 18 anni e ancora vive con vitalità e forza, e speranza e determinazione come la città di Berlino Ovest.

Il 26 giugno 1963 il presidente degli Stati Uniti John F. Kennedy, durante una visita a Berlino, tenne un discorso in cui prendeva le distanze dalla costruzione del muro voluta nel 1961 dal presidente dell'URSS Nikita Krusciov e ribadiva la profondità dell'alleanza costituitasi nel dopoguerra fra gli Stati Uniti e il governo della Germania ovest.

Rifletti sul passo qui riportato collegandolo al contesto storico e riporta e commenta altre situazioni storico-politiche, anche contemporanee, in cui sono stati edificati muri per impedire il contatto tra popoli e stati.

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Allegato punto 5 b)

## GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

### PARTE GENERALE

| Indicatori   | Descrittori  | Punti     | Punteggio attribuito |
|--|--|-----------|----------------------|
| 1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE DEL TESTO  | Testo poco organico e poco lineare con poche idee e scarsa pianificazione.                     | 1-2-3-4-5 |                      |
|  | Testo schematico nell'ideazione e pianificazione ma nel complesso organizzato in modo adeguato | 6         |                      |
|  | Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente   | 7-8-9-10  |                      |
| 1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE  | Argomentazione poco articolata e non coesa   | 1-2-3-4-5 |                      |
|  | Argomentazione sufficientemente articolata e coesa   | 6         |                      |
|  | Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa                       | 7-8-9-10  |                      |
| 2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE  | Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale                                      | 1-2-3-4-5 |                      |
|  | Adeguate uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio                               | 6         |                      |
|  | Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio  | 7-8-9-10  |                      |
| 2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA | Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici e ortografici                   | 1-2-3-4-5 |                      |
|  | Forma lineare, semplice ma corretta  | 6         |                      |
|  | Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale                                      | 7-8-9-10  |                      |
| 3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e DEI RIFERIMENTI CULTURALI  | Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali  | 1-2-3-4-5 |                      |
|  | Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali          | 6         |                      |
|  | Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali           | 7-8-9-10  |                      |
| 3.B ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI   | Diverse imprecisioni, assenza di valutazioni personali e di riflessione critica                | 1-2-3-4-5 |                      |
|  | Sufficienti i giudizi critici e le valutazioni personali pur se essenziali e sintetici         | 6         |                      |
|  | Ricchezza di valutazioni personali e ampia argomentazione critica                              | 7-8-9-10  |                      |

Subtotale: ...../60

### PARTE SPECIFICA

| Indicatori   | Descrittori   | Punti          | Punteggio attribuito |
|--|---|----------------|----------------------|
| RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO, FORMA PARAFRASATA o SINTETICA DELLA TRATTAZIONE) | Parziale con imprecisioni   | 1-2-3-4-5      |                      |
|  | Sufficientemente corretta e puntuale  | 6              |                      |
|  | Completa, efficace, approfondita  | 7-8-9-10       |                      |
| CAPACITA' DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO e NEI SUOI SNODI STILISTICI                          | Parziale individuazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali          | 1-2-3-4-5      |                      |
|  | Sufficiente individuazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali       | 6              |                      |
|  | Completa trattazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali             | 7-8            |                      |
| PUNTUALITA' NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA e RETORICA (SE RICHIESTA)                             | Incompleta, superficiale, con lacune o imprecisioni                           | 1-2-3-4-5      |                      |
|  | Sufficientemente corretta e coerente  | 6              |                      |
|  | Esauriente, coerente, precisa   | 7-8-9-10       |                      |
| INTERPRETAZIONE CORRETTA e ARTICOLATA DEL TESTO  | Diverse imprecisioni, assenza di contestualizzazione e di riflessione critica | 1-2-3-4-5      |                      |
|  | Corretta interpretazione ma essenziale e sintetica articolazione              | 6              |                      |
|  | Ricchezza di riferimenti culturali e ampia argomentazione critica             | 7-8-9-10-11-12 |                      |

Subtotale: ...../40

| punti    | 1        | 2 | 3 | 4 | 5                        | 6 | 7 | 8 | 9             | 10 | 11 | 12 | 13          | 14 | 15 | 16 | 17       | 18 | 19 | 20 |       |  |  |  |        |  |  |  |
|----------|----------|---|---|---|--------------------------|---|---|---|---------------|----|----|----|-------------|----|----|----|----------|----|----|----|-------|--|--|--|--------|--|--|--|
| giudizio | Negativo |   |   |   | Gravemente insufficiente |   |   |   | Insufficiente |    |    |    | Sufficiente |    |    |    | Discreto |    |    |    | Buono |  |  |  | Ottimo |  |  |  |
| voto     | 1        | 2 | 3 | 4 | 5                        | 6 | 7 | 8 | 9             | 10 | 11 | 12 | 13          | 14 | 15 | 16 | 17       | 18 | 19 | 20 |       |  |  |  |        |  |  |  |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Totale in centesimi</b> | <b>Totale: ...../100</b> |
| <b>Totale in ventesimi</b> | <b>Totale: ...../20</b>  |

Prova in bianco punti 1  
Prova solo iniziata punti 2

**N.B.** IL PUNTEGGIO SPECIFICO IN CENTESIMI, DERIVANTE DELLA SOMMA DELLA PARTE GENERALE E DELLA PARTE SPECIFICA, VA RIPORTATO A 20 CON OPPORTUNA PROPORZIONE (DIVISIONE PER 5+ARROTONDAMENTO)

CANDIDATO: .....

CLASSE: .....

**GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
TIPOLOGIA B**

CANDIDATO: .....

CLASSE: .....

**PARTE GENERALE**

| <i>Indicatori</i>   | <i>Descrittori</i>   | <i>Punti</i> | <i>Punteggio attribuito</i> |
|---|--|--------------|-----------------------------|
| <b>1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>  | Testo poco organico e poco lineare con poche idee e scarsa pianificazione.                     | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Testo schematico nell'ideazione e pianificazione ma nel complesso organizzato in modo adeguato | <b>6</b>     |                             |
|   | Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente   | 7-8-9-10     |                             |
| <b>1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE</b>  | Argomentazione poco articolata e non coesa   | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Argomentazione sufficientemente articolata e coesa   | <b>6</b>     |                             |
|   | Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa                       | 7-8-9-10     |                             |
| <b>2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE</b>  | Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale                                      | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Adeguato uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio                               | <b>6</b>     |                             |
|   | Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio  | 7-8-9-10     |                             |
| <b>2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA</b> | Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici e ortografici                   | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Forma lineare, semplice ma corretta  | <b>6</b>     |                             |
|   | Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale                                      | 7-8-9-10     |                             |
| <b>3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>  | Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali  | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali          | <b>6</b>     |                             |
|   | Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali           | 7-8-9-10     |                             |
| <b>3.B ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI</b>   | Diverse imprecisioni, assenza di valutazioni personali e di riflessione critica                | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Sufficienti i giudizi critici e le valutazioni personali pur se essenziali e sintetici         | <b>6</b>     |                             |
|   | Ricchezza di valutazioni personali e ampia argomentazione critica                              | 7-8-9-10     |                             |

**Subtotale: ...../60****PARTE SPECIFICA**

| <i>Indicatori</i>   | <i>Descrittori</i>  | <i>Punti</i>     | <i>Punteggio attribuito</i> |
|---|---|------------------|-----------------------------|
| <b>INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI e ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO</b>                 | Analisi superficiale e uso disorganizzato dei dati  | 1-2-3-4-5-6-7    |                             |
|   | Sufficientemente corretto l'utilizzo del testo proposto; adeguata l'analisi                                   | <b>8</b>         |                             |
|   | Utilizzo coerente ed efficace del testo proposto; analisi ampia ed articolata                                 | 9-10-11-12-13    |                             |
| <b>CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI</b> | Argomentazione inadeguata con scarsi spunti critici   | 1-2-3-4-5-6-7    |                             |
|   | Argomentazione adeguata con spunti di riflessione   | <b>8</b>         |                             |
|   | Argomentazione articolata e approfondita, chiara capacità di riflessione critica e di elaborazione personale. | 9-10-11-12-13    |                             |
| <b>CORRETTEZZA e CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE</b> | Superficiale, generica, con imprecisioni  | 1-2-3-4-5-6-7    |                             |
|   | Sufficientemente adeguata   | <b>8</b>         |                             |
|   | Superficiale, generica, con imprecisioni  | 9-10-11-12-13-14 |                             |

**Subtotale: ...../40**

|          |          |   |                          |   |               |          |                    |   |          |    |       |    |        |    |    |    |    |    |    |    |  |
|----------|----------|---|--------------------------|---|---------------|----------|--------------------|---|----------|----|-------|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|--|
| punti    | 1        | 2 | 3                        | 4 | 5             | 6        | 7                  | 8 | 9        | 10 | 11    | 12 | 13     | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |  |
| giudizio | Negativo |   | Gravemente insufficiente |   | Insufficiente |          | <b>Sufficiente</b> |   | Discreto |    | Buono |    | Ottimo |    |    |    |    |    |    |    |  |
| voto     | 1        | 2 | 3                        | 4 | 5             | <b>6</b> |                    | 7 | 8        | 9  | 10    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |  |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Totale in centesimi</b> | <b>Totale: ...../100</b> |
| <b>Totale in ventesimi</b> | <b>Totale: ...../20</b>  |

Prova in bianco punti 1  
Prova solo iniziata punti 2

**N.B. IL PUNTEGGIO SPECIFICO IN CENTESIMI, DERIVANTE DELLA SOMMA DELLA PARTE GENERALE E DELLA PARTE SPECIFICA, VA RIPORTATO A 20 CON OPPORTUNA PROPORZIONE (DIVISIONE PER 5+ARROTONDAMENTO)**

**GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
TIPOLOGIA C**

CANDIDATO: .....

CLASSE: .....

**PARTE GENERALE**

| <i>Indicatori</i>   | <i>Descrittori</i>   | <i>Punti</i> | <i>Punteggio attribuito</i> |
|---|--|--------------|-----------------------------|
| <b>1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>  | Testo poco organico e poco lineare con poche idee e scarsa pianificazione.                     | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Testo schematico nell'ideazione e pianificazione ma nel complesso organizzato in modo adeguato | <b>6</b>     |                             |
|   | Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente   | 7-8-9-10     |                             |
| <b>1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE</b>  | Argomentazione poco articolata e non coesa   | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Argomentazione sufficientemente articolata e coesa   | <b>6</b>     |                             |
|   | Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa                       | 7-8-9-10     |                             |
| <b>2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE</b>  | Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale                                      | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Adeguate uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio                               | <b>6</b>     |                             |
|   | Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio  | 7-8-9-10     |                             |
| <b>2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA</b> | Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici e ortografici                   | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Forma lineare, semplice ma corretta  | <b>6</b>     |                             |
|   | Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale                                      | 7-8-9-10     |                             |
| <b>3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>  | Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali  | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali          | <b>6</b>     |                             |
|   | Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali           | 7-8-9-10     |                             |
| <b>3.B ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI</b>   | Diverse imprecisioni, assenza di valutazioni personali e di riflessione critica                | 1-2-3-4-5    |                             |
|   | Sufficienti i giudizi critici e le valutazioni personali pur se essenziali e sintetici         | <b>6</b>     |                             |
|   | Ricchezza di valutazioni personali e ampia argomentazione critica                              | 7-8-9-10     |                             |

Subtotale: ...../60

**PARTE SPECIFICA**

| <i>Indicatori</i>   | <i>Descrittori</i>   | <i>Punti</i>     | <i>Punteggio attribuito</i> |
|---|--|------------------|-----------------------------|
| PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA e COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO e DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE | Poco aderente alla traccia e incoerente nella formulazione del titolo o nella eventuale suddivisione in paragrafi (se richiesta) | 1-2-3-4-5-6-7    |                             |
|   | Trattazione essenziale nei contenuti, con adeguate suddivisione in paragrafi (se richiesta) e scelta del titolo                  | <b>8</b>         |                             |
|   | Trattazione pertinente e approfondita con appropriata scelta del titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi (se richiesta)    | 9-10-11-12-13    |                             |
| SVILUPPO ORDINATO e LINEARE DELL'ESPOSIZIONE  | Poco organico e poco lineare   | 1-2-3-4-5-6-7    |                             |
|   | Schematico ma nel complesso organizzato  | <b>8</b>         |                             |
|   | Chiaro e coerente  | 9-10-11-12-13    |                             |
| CORRETTEZZA e ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE e DEI RIFERIMENTI CULTURALI  | Trattazione poco corretta, conoscenza frammentaria dell'argomento e scarsi riferimenti culturali                                 | 1-2-3-4-5-6-7    |                             |
|   | Trattazione sufficientemente completa ma essenziale nei contenuti e nei riferimenti culturali                                    | <b>8</b>         |                             |
|   | Trattazione corretta, articolata e approfondita con esaustivi riferimenti culturali  | 9-10-11-12-13-14 |                             |

Subtotale ...../40

|          |          |   |                          |   |               |   |             |   |          |    |       |    |        |    |    |    |    |    |    |    |
|----------|----------|---|--------------------------|---|---------------|---|-------------|---|----------|----|-------|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|
| punti    | 1        | 2 | 3                        | 4 | 5             | 6 | 7           | 8 | 9        | 10 | 11    | 12 | 13     | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| giudizio | Negativo |   | Gravemente insufficiente |   | Insufficiente |   | Sufficiente |   | Discreto |    | Buono |    | Ottimo |    |    |    |    |    |    |    |
| voto     | 1        | 2 | 3                        | 4 | 5             | 6 | 7           | 8 | 9        | 10 |       |    |        |    |    |    |    |    |    |    |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Totale in centesimi</b> | <b>Totale: ...../100</b> |
| <b>Totale in ventesimi</b> | <b>Totale: ...../20</b>  |

Prova in bianco punti 1  
Prova solo iniziata punti 2

**N.B.** IL PUNTEGGIO SPECIFICO IN CENTESIMI, DERIVANTE DELLA SOMMA DELLA PARTE GENERALE E DELLA PARTE SPECIFICA, VA RIPORTATO A 20 CON OPPORTUNA PROPORZIONE (DIVISIONE PER 5+ARROTONDAMENTO)

## **2.B- SECONDA PROVA :**

Proposte d'Istituto

### **PRIMA SIMULAZIONE**

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA -

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

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

#### *Documento 1*

La qualità La qualità è definita come “l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in: [www.rivistadiagricola.org](http://www.rivistadiagricola.org) › Articoli › Anno 2009 › N. 74 - 1 febbraio 2009

#### *Documento 2*

I diversi concetti di qualità alimentare [...] Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità: chimico/nutrizionale, organolettica, legale d'origine, igienico/sanitaria [...]

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in: [www.fosan.it/system/files/Anno\\_45\\_1\\_05.pdf](http://www.fosan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf)

*Documento 3*

[...] Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità [...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin) e PGI (Protected geographical indication). Il mercato di questi prodotti è in costante espansione nella grande distribuzione europea, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa). Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio. [...] Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità?

Fonte: <http://www.izsvenezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/>

*Documento 4*

Un taglio allo spreco alimentare

I dati mostrano che, mangiando meno carne e riducendo lo spreco alimentare, i consumatori europei potrebbero ogni anno ridurre il consumo di acqua di due milioni di metri cubi, e produrre circa 5.300 tonnellate di emissioni di CO2 in meno.....Ognuno può, a livello individuale, modificare le proprie abitudini alimentari e i propri consumi riducendo lo spreco alimentare e mettendo in tavola più verdure e cereali, così come indicano le raccomandazioni contenute nella doppia piramide BCFN in tema di alimenti che uniscono l'elevato valore nutrizionale al basso impatto ambientale. Ma la scommessa è quella di riuscire a introdurre questa filosofia, e quindi queste nuove abitudini alimentari, nel mondo della ristorazione professionale.....

Fonte: <https://www.barillacfn.com/it/mage-sostenibilita/sostenibilita-alimentare-nelle-mense-con-il-progetto-su-eatable-life/>

a) Con riferimento alla comprensione dei quattro documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni sull'argomento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- si descrivano i fattori che concorrono alla qualità totale di un alimento
- quali caratteristiche ricerca il consumatore medio nella scelta di un prodotto alimentare?
- si spieghino cosa sono le DOP e le IGP e quali sono le loro principali differenze portando anche qualche esempio
- si definisca il concetto di "sostenibilità alimentare"

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi come la scelta degli alimenti proposti nella ristorazione possano contribuire alla sostenibilità ambientale.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu eco-sostenibile di tre portate (un antipasto, un primo, un secondo con contorno) utilizzando prodotti tipici nazionali, rispettando le seguenti indicazioni:

- motivare la scelta delle materie prime
- spiegare in quale periodo è più idoneo proporre questo menu
- riportare quali criteri si devono adottare nella scelta dei fornitori
- riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, nutrizionalmente equilibrato

d) Il candidato concluda con la stesura di una serie di consigli (massimo cinque) che possano orientare il cliente verso scelte alimentari più consapevoli e sostenibili.

## Proposte d'Istituto

### **SECONDA SIMULAZIONE**

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

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

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

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

**UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'**

**DOCUMENTO n.1**

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie  
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

#### **Guadagnare salute Alimentazione**

*23 aprile 2018* - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po’ di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L’equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

### **I benefici di una sana alimentazione**

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l’energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell’organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l’infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell’apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l’obesità e il sovrappeso, l’ipertensione arteriosa, le malattie dell’apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l’organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: [www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/](http://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/))

## DOCUMENTO N.2

### MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

#### **Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola**

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: [www.istruzione.it/.../MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_l%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?))

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense aziendali, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
  - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
  - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi i fabbisogni di nutrienti per la dieta dell'adulto.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per adulti di una mensa aziendale, valorizzando prodotti della dieta mediterranea.  
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.  
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di gennaio e aprile.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare le persone ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## Proposte d'Istituto

### PRIMA SIMULAZIONE

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SIMULAZIONE SECONDA PROVA  
SCRITTA – PARTE SECONDA ORE 2  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE  
ENOGASTRONOMIA  
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina**

1. Il candidato spieghi le corrette procedure da seguire nella gestione di un evento di banqueting nel caso si svolga all'interno della struttura ristorativa, con particolare attenzione alla pianificazione del lavoro di cucina e all'allestimento del buffet.
2. La cucina regionale nasce dal trasferimento delle conoscenze in campo culinario a livello orale e attraverso lo scambio di ricette collaudate nel tempo. Alla base di queste preparazioni abbiamo la materia prima che in quei luoghi abbonda e si apprezza, soprattutto nei periodi di corretta stagionalità. Nel corso degli anni la cucina regionale, che era nata per motivi prettamente economici, è stata affiancata, negli anni '80 e '90, da una ristorazione nazionale ed internazionale, soprattutto per motivi turistici. Un grande maestro della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, agli inizi degli anni '90, propose un ritorno alle origini e alla cucina tipica locale in modo innovativo. Il candidato elenchi gli elementi che caratterizzano la "cucina regionale" e proponga un esempio di menù regionale.

### SECONDA SIMULAZIONE

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SIMULAZIONE SECONDA PROVA  
SCRITTA – PARTE SECONDA ORE 2  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE  
ENOGASTRONOMIA  
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina**

#### 1. Il "G8 della ristorazione".

A Lima, Perù, nel 2011, otto cuochi di nazionalità diverse e di fama internazionale (Ferran Adrià, Massimo Bottura, Heston Blumenthal, Michel Bras, Alex Atala, Renè Redzepi, Gastòn Acurio, Dan Barber e Yuko Hattori) si sono riuniti e hanno scritto, in collaborazione con Slow Food, un vademecum della loro professione, evidenziando sette punti chiave suddivisi in quattro temi: Natura, Società, Conoscenza, e Valori per i cuochi di domani.

In relazione con il concetto di Natura, nel particolare, i punti programmatici che hanno stilato sono i seguenti:

*A) Il nostro lavoro dipende dai doni che la natura ci fa. Tutti noi abbiamo la responsabilità di conoscere e proteggere l'ambiente, di usare la nostra cucina e la nostra voce come uno strumento per il recupero di varietà che sono patrimonio storico e ora in via di estinzione, così come di promuovere nuove specie. In questo modo possiamo contribuire a proteggere la bio-diversità della terra, così come preservare e creare sapori e preparazioni.*

*B) Nel corso di migliaia di anni, il dialogo tra uomo e natura ha portato alla creazione dell'agricoltura. Siamo tutti, in poche parole, parte di un sistema ecologico. Per garantire che questa ecologia sia la più sana possibile, dobbiamo incoraggiare e praticare, sia nei campi sia nelle cucine, produzioni sostenibili. In questo modo, possiamo creare sapori autentici.*

Partendo dai concetti appena espressi,

**1) il candidato esponga una lista di prodotti alimentari di "qualità" che siano a cosiddetto "chilometro zero" e che si riferiscano, quindi, al patrimonio storico e culturale della provincia di Varese e dintorni.**

**2) Il candidato crei un menù di tre portate (antipasto, primo e secondo) ognuna con almeno uno dei prodotti sopra-citati ed esponga, secondo le sue conoscenze tecnico-professionali, le ricette di ogni piatto, specificando nel particolare la lista degli ingredienti (con relative grammature), il procedimento ragionato e a punti, i metodi di cottura e le attrezzature utilizzati.**

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE\*

SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LABORATORIO  
ALUNNO.....

| Indicatore  | Punteggio massimo | Livelli di valutazione  | Punteggio per livello | Voto attribuito all'indicatore |
|---|-------------------|---|-----------------------|--------------------------------|
| <b>COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA</b>  | 3                 | Comprende pienamente , in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa   | 3                     |                                |
|   |                   | Comprende in modo pressochè completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa                                      | 2.5                   |                                |
|   |                   | Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa   | 2                     |                                |
|   |                   | Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa   | 1 – 1.5               |                                |
| <b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE</b>   | 6                 | Evidenzia conoscenze complete e approfondite  | 6                     |                                |
|   |                   | Evidenzia conoscenze corrette e complete  | 5                     |                                |
|   |                   | Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali   | 4                     |                                |
|   |                   | Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori  | 3                     |                                |
|   |                   | Evidenzia conoscenze superficiali, frammentarie , confuse e/o gravi errori  | 2                     |                                |
|   |                   | Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze , in presenza di gravi errori   | 1                     |                                |
| <b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI</b>                        | 8                 | Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali  | 8                     |                                |
|   |                   | Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali   | 7                     |                                |
|   |                   | Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali.                                     | 6                     |                                |
|   |                   | Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.                                  | 5                     |                                |
|   |                   | Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose.   | 3 - 4                 |                                |
|   |                   | Non evidenzia capacità di analisi/risolutive e competenze professionali adeguate.   | 1 - 2                 |                                |
| <b>CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE, DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI</b> | 3                 | Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni ,utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi. | 3                     |                                |
|   |                   | Argomenta e collega appropriatamente le informazioni , utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi.            | 2.5                   |                                |
|   |                   | Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficiente capacità di sintesi.                          | 2                     |                                |
|   |                   | Evidenzia incertezze nell' argomentare e nel collegare le informazioni , non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia ridotte capacità di sintesi.     | 1.5                   |                                |
|   |                   | Argomenta con difficoltà , non collega le informazioni, usa in modo scorretto/non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi.              | 1                     |                                |
| <b>PROVA IN BIANCO O NON PERTINENTE</b>   |                   |   | 2                     |                                |
|   |                   |   | <b>PUNTEGGIO (P)</b>  | ...../20                       |

\* Nella griglia si dà un peso maggiore (60%) a scienza e cultura dell'alimentazione.

## **2.C- MATERIALI PER IL COLLOQUIO**



ESAME DI STATO 2018/2019 – COMMISSIONE ...

– CLASSE 5...

## GRIGLIA DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO (disciplinato dall'art.17, comma 9, del D.lgs. n. 62/2017)

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>1 FASE max 4 punti</b><br>- Relazione ASL e/o Elaborato multimediale   | <b>2^FASE max 14 punti</b><br>- Argomento sorteggiato<br>- Argomenti del colloquio scelti dalla commissione secondo il Documento del 15 maggio<br>- Attività rientranti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione |  |  | <b>3^FASE max 2 punti</b><br>Discussione degli elaborati relativi alle prove scritte             |
| <b>Qualità – Significatività</b><br>Mette in evidenza gli aspetti significativi identificati durante il percorso, il modo in cui sono stati affrontati, le conclusioni raggiunte in merito ai diversi aspetti salienti dell'attività, le decisioni rilevanti assunte  | <b>Conoscenza</b><br><i>Conosce i temi in modo: ampio, corretto, essenziale, limitato al testo, superficiale, impreciso, insufficiente, lacunoso</i>   | <b>Competenze tecniche/professionali</b><br><i>Articolate, aderenti alle domande, efficaci, pertinenti, disinvolte, evasive, confuse, stentate</i> | <b>Competenze linguistiche</b><br><i>Il linguaggio è: adeguato, ricco, fluido, corretto, sicuro, articolato, impacciato. Il discorso è: articolato, ricco, coerente, originale, impreciso, poco ordinato</i> | <b>Capacità di autocorrezione</b><br>Prende atto, identifica gli eventuali errori, approfondisce |
| <b>Livello I</b> - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo superficiale, dimostrando di collegare in maniera approssimativa i contenuti trattati e di esporli con difficoltà, rivelando scarse capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. <b>(punti da 0 a 8)</b>   |  |  |  |  |
| <b>Livello II</b> - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo incerto, dimostrando di collegare in maniera imprecisa i contenuti trattati e di esporli in modo stentato e solo se guidato, rivelando parziali capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. <b>(punti da 9 a 11)</b>   |  |  |  |  |
| <b>Livello III</b> - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo adeguato, dimostrando di collegare in maniera essenziale i contenuti trattati e di esporli in modo semplice ma sostanzialmente corretto, rivelando autonoma capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero, anche se con alcune imperfezioni. <b>(punti da 12 a 13)</b>       |  |  |  |  |
| <b>Livello IV</b> - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo efficace, dimostrando di collegare in maniera articolata i contenuti trattati e di esporli in modo appropriato e sicuro, rivelando coerente capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. <b>(punti da 14 a 17)</b>  |  |  |  |  |
| <b>Livello V</b> - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo sicuro e consapevole, dimostrando di collegare in maniera approfondita ed esauriente i contenuti trattati, e di esporli in modo fluido ed efficace, rivelando apprezzabili, significative e originali capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. <b>(punti da 18 a 20)</b> |  |  |  |  |
| <b>PUNTEGGIO DEL COLLOQUIO</b> .../20   |  |  |  |  |

La Commissione

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_**Il Presidente**

\_\_\_\_\_

# 2.D- MATERIALI RELATIVI AI PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

All. B 2

## FORMAT CITTADINANZA PER DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

DA COMPILARE FACENDO RIFERIMENTO AGLI EVENTUALI PERCORSI DI CITTADINANZA ATTIVA SVOLTI NELL'A.S. IN CORSO.

| TIPOLOGIA DI PERCORSO<br>(progetto d'istituto, concorso,<br>unità didattica, etc.) | TUTTA LA<br>CLASSE | ALCUNI<br>ALUNNI | DISCIPLINE COINVOLTE | TEMATICHE AFFRONTATE   | AREA DELLA<br>CITTADINANZA <sup>1</sup>    |
|--|--------------------|------------------|----------------------|--|--|
|  | <u>X</u>           |                  | Storia-diritto       | Diritti inviolabili dell'uomo<br>e la discriminazione<br>razziale: Gandhi, M.L.<br>King, Mandela | Cittadinanza e legalità                    |
|  | <u>X</u>           |                  | Storia-Diritto       | Nascita ed evoluzione<br>storica de l'Unione<br>europea  | Cittadinanza europea                       |
| Incontri con esperti del settore<br>(Esselunga)                                    |                    | <u>X</u>         | Alternanza / Cucina  | Orientamento post<br>diploma   | Cittadinanza culturale                     |
| Progetto d'istituto  | <u>X</u>           |                  | Alimentazione        | Alimentazione sostenibile  | Cittadinanza e<br>Sostenibilità ambientale |
| Progetto d'istituto  | <u>X</u>           |                  | Diritto              | I Diritti fondamentali   | Cittadinanza europea                       |
| Progetto d'istituto  | <u>X</u>           |                  | Cucina               | Le diete delle minoranze<br>religiose  | Cittadinanza europea                       |

Consigli di marzo e maggio 2019

<sup>1</sup> CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

### **CUCINA**

Report lezione extra-curriculare (Cittadinanza e Costituzione) “Gli stili alimentari nelle principali religioni mono-teistiche al di fuori del Cattolicesimo: l'Ebraismo e Islamismo”

Argomenti trattati: limitazioni ed esclusioni nelle diete alimentari delle due religioni sopra-citate; quali sono gli alimenti permessi e quali no. Introduzione ai concetti di “Kosher” e “Halal”. Accenni sul vegetarianismo della religione Induista. Discussione partecipata su come approntare un menù per gli appartenenti alle religioni trattate.

Tempo: 2 ore

Luogo: Aula didattica

Metodologie: Lezione frontale e partecipata

Libro di testo “In Cucina” di Luca Santini – Ed. Poseidonia Scuola (Mondadori)

### La macellazione rituale degli animali permessi

Gli animali non possono essere consumati, se sono morti in maniera naturale, di malattia o uccisi da altri animali. La macellazione degli animali permessi, definita **shechitah**, deve avvenire secondo regole definite. Il macellaio deve avere la competenza per farlo; chi esercita il mestiere (*schochet*), deve conoscere bene le regole di macellazione degli animali, ed essere munito di una licenza fornita dai rabbini.

La macellazione deve avvenire attraverso un solo taglio alla gola con un coltello affilatissimo: questo provoca la morte immediata dell'animale e il suo totale dissanguamento. L'animale macellato è controllato, per appurare che non ci siano difetti o malattie che lo rendano impuro.

Gli animali macellati senza attenersi alle prescrizioni sono impuri.

È fatto **divieto assoluto** di *consumare sangue* (poiché nel sangue è il segreto della vita ed è quindi patrimonio esclusivo del Creatore); le stesse carni macellate secondo il rito devono essere spurgate mediante una salatura di almeno 20 minuti (e non più di 60) e un'abbondante lavatura, mentre il fegato deve essere scottato.



### Altri divieti

Vi sono altri divieti con regole abbastanza complesse; di seguito ne elenchiamo alcuni. È proibito:

- *consumare il grasso attorno a reni e intestino*, poiché erano parti riservate al culto nel Tempio di Gerusalemme;
- *mangiare il nervo sciatico* (in ricordo dell'episodio biblico di Giacobbe che uscì zoppo dopo la lotta con l'angelo); quindi si possono mangiare i quarti posteriori e anteriori previa eliminazione di tale nervo;
- *mangiare parti di animali ancora vivi*;
- *mangiare animali consentiti se hanno malattie o difetti fisici*;
- *mescolare carne e latticini durante lo stesso pasto* (la Torah ordina tre volte di non cuocere il capretto nel latte della madre).

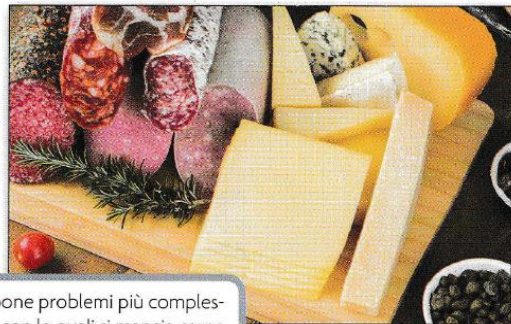
Sono ammessi:

- solo *formaggi ottenuti con caglio vegetale* oppure formaggi fatti con caglio di un animale, purché questo sia macellato secondo le regole descritte;
- *verdura e frutta*; l'unica prescrizione riguarda i frutti delle nuove piante: ogni primogenito appartiene al Signore, quindi è *proibito cibarsi del primo frutto di un nuovo albero*.

### Alcolici

Vino, aceto di vino e succo d'uva sono *vietati in assenza di controllo*; è ammesso il vino che sia stato sorvegliato durante tutte le fasi di produzione, e non sia venuto in contatto con sostanze impure.

Sono proibite le bevande prodotte con vini e derivati, compresi liquori, acquavite e cognac; sono permesse le altre, come birra, whisky, gin e vodka.



Il divieto di mescolare carne e latticini durante lo stesso pasto in cucina pone problemi più complessi, anche di organizzazione della dispensa: piatti, taglieri, coltelli o posate con le quali si mangia carne non possono essere usati per mangiare latticini.

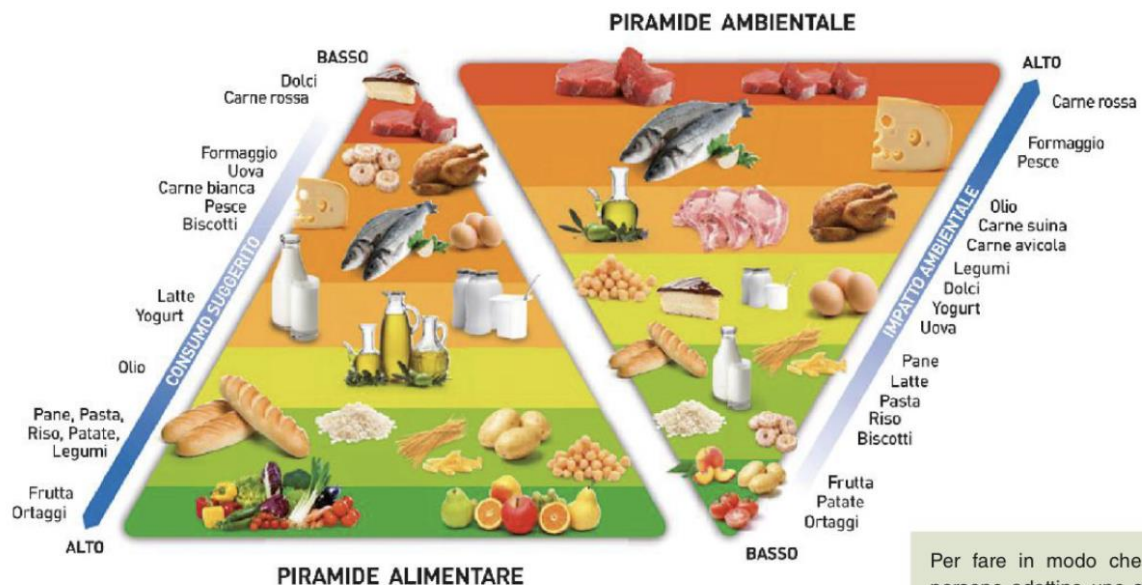
## Scienza e Cultura dell'Alimentazione

l'argomento della prima simulazione è stato "la qualità totale", uno dei documenti trattava proprio della doppia piramide alimentare-ambientale. Agli alunni era richiesto di: - elaborare un menu tenendo conto della relazione tra il consumo suggerito di alcuni cibi e il loro minor impatto ambientale

- i piatti dovevano contenere cibi di stagione e prodotti a marchio di origine DOP/IGP.
- era richiesto infine di stilare una serie di consigli per orientare i consumatori a scelte più consapevoli e sostenibili. Queste sono le due pagine del libro.

### Doppia piramide alimentare e ambientale

La **doppia piramide alimentare e ambientale** è stata costruita tenendo conto dell'indicatore *Ecological Footprint* (Bcfn, 2012).



Per fare in modo che le persone adottino uno stile alimentare coerente con la **Doppia Piramide**, occorre prima di tutto informarle ed educarle sui benefici che la **dieta mediterranea** apporta alla salute e all'ambiente.

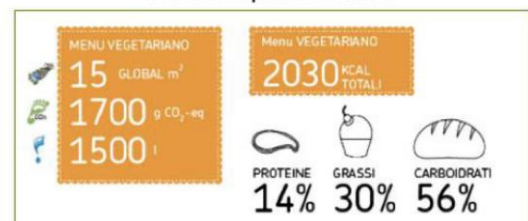
Si tratta di un **modello alimentare** ideato per tutelare il **benessere delle persone** e dell'**ambiente**.

Nella **doppia piramide alimentare e ambientale** si nota intuitivamente che gli alimenti per i quali è consigliato un consumo maggiore, generalmente sono anche quelli che determinano gli impatti ambientali minori. Viceversa, gli alimenti per i quali viene raccomandato un consumo ridotto sono anche quelli che hanno maggior impatto sull'ambiente.

Il **Bcfn** ha analizzato le caratteristiche di quattro menu settimanali diversi, tutti equilibrati dal punto di vista nutrizionale, ma con l'unica differenza che la loro fonte proteica può essere animale o vegetale. Il *menu sostenibile* comprende sia la carne che il pesce, predilige la carne bianca ma prevede un consumo bilanciato di proteine di origine vegetale e animale. Il *menu di carne* e il *menu di carne e pesce* prevedono, invece, un consumo più cospicuo di proteine di origine animale. Infine, nel *menu vegetariano* sono ovviamente esclusi carne e pesce, e le fonti proteiche sono di origine animale (formaggio, uova, ecc.) e vegetale (legumi).

Dal punto di vista economico i menu presentano delle differenze, seppur non così grandi; più in particolare il menu vegetariano e quello sostenibile hanno praticamente gli stessi costi, dovuti all'assenza di carne e pesce nel primo e a una loro presenza limitata nel secondo; mentre i menu che sono più ricchi di proteine di origine animale (soprattutto carne e pesce) hanno un costo leggermente più elevato.

#### Composizione di un menu vegetariano e relativi impatti ambientali



#### Composizione di un menu con una portata di carne e relativi impatti ambientali



## Qualità di origine

A riconoscimento delle culture e tradizioni legate al territorio, la Comunità Europea prevede oggi tre diversi tipi di tutela dei prodotti, disciplinati dai Regolamenti comunitari e che riguardano i **prodotti alimentari: DOP; IGP e STG**. Per i **vini** vale la nuova normativa che li classifica come **DOP** (ex **DOCG** e **DOC**) e **IGP** (ex **IGT**), anche se sono ancora ammesse le vecchie classificazioni. Altre certificazioni per prodotti di nicchia sono le **PAT** (MiPAF) e i **Presidi Slow Food**. A queste certificazioni si aggiungono anche quelle del **prodotto biologico**, che attesta, come si è già considerato, un metodo di produzione del prodotto agroalimentare di tipo "organico", senza far uso di pesticidi chimici di sintesi.

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>ALIMENTI<br/>CERTIFICATI<br/>in Europa</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>DOP:</b> Denominazione di Origine Protetta</li> <li>○ <b>IGP:</b> Indicazione Geografica Protetta</li> <li>○ <b>STG:</b> Specialità Tradizionale Garantita</li> </ul> <p><i>Secondo Reg. CE 1898/06 e modalità di applicazione previste dal Reg. (CE) 510/06</i></p>   |     |
| <b>VINI<br/>CERTIFICATI<br/>in Europa</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>DOP:</b> Denominazione di Origine Protetta (ex vini DOCG e DOC)</li> <li>○ <b>IGP:</b> Indicazione Geografica Protetta (ex vini IGT)</li> </ul> <p><i>Secondo Reg. REG. CE 479/555 del 2008</i></p>  |    |
| <b>P.A.T.<br/>PRODOTTI AGRICOLI<br/>TRADIZIONALI</b> | <p>I <b>prodotti agroalimentari tradizionali</b> italiani sono i prodotti inclusi in un apposito elenco, predisposto dal <b>MiPAF</b> (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) con la collaborazione delle Regioni. Sono prodotti di nicchia, di produzioni limitate in termini quantitativi e relativi ad aree territoriali molto ristrette. Le regole tradizionali di lavorazione del prodotto devono essere protratte per un periodo di tempo non inferiore a 25 anni.</p> <p><i>Regolamentati dal D.M. 22.07.2007</i></p>  |   |
| <b>PRESIDI<br/>SLOW-FOOD</b>                         | <p>I <b>presidi</b> sono prodotti selezionati dalla <b>Fondazione Slow Food per la Biodiversità</b> Onlus, che si avvale nelle sue valutazioni di una commissione tecnica costituita da esperti nelle varie discipline. Caratteristiche di ciascun Presidio Slow Food sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il rischio di estinzione, reale o potenziale.</li> <li>○ Il legame alla memoria e all'identità di un gruppo: i prodotti dei Presidi Slow Food devono essere varietà o ecotipi autoctoni e tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.</li> <li>○ Il legame con il territorio in modo comprovato: i prodotti devono essere legati a un'area specifica da un punto di vista ambientale, storico e socio-economico.</li> <li>○ La produzione di quantità limitate, secondo pratiche tradizionali, da aziende agricole o di trasformazione di piccole dimensioni.</li> <li>○ La grande qualità organolettica e la loro validità anche in senso ambientale e sociale.</li> </ul> |  |
| <b>PRODOTTI<br/>"BIOLOGICI"</b>                      | <p>Dal marzo 2000 la Commissione Europea ha introdotto il logo "<b>Agricoltura biologica – regime di controllo CE</b>". Gli <b>alimenti "bio"</b> devono essere ottenuti con almeno il 95% di ingredienti biologici e dal 1° gennaio 2009 è obbligatorio indicare la provenienza del prodotto.</p>   |  |

## Diritto e Tecniche Amministrative

### CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sono state inserite ,nella programmazione dipartimentale, tematiche inerenti all'approfondimento della Costituzione della Repubblica Italiana e della Costituzione della Comunità Europea.

In sintonia con le azioni di sensibilizzazioni e formazione finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a "Cittadinanza e Costituzione", L.169/2008 e D.P.R. , sono stati in particolar modo analizzati il termine

"Cittadinanza" intesa come la capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte,

ed il termine " Costituzione " inteso sia come lo studio della Costituzione della Repubblica Italiana , documento fondamentale della nostra democrazia caratterizzata da valori , regole e strutture indispensabili per una convivenza civile , sia come lo studio dei principi fondamentali della Costituzione Europea in un contesto sempre più partecipato e globalizzato.

### OBIETTIVI TRASVERSALI

1 conoscenza della Costituzione e delle istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici, quale background fondamentale, che deve diventare parte del patrimonio culturale degli alunni

2 conoscenza del contesto sociale nel quale gli studenti si muovono e agiscono: conoscenza delle fondamentali dinamiche europee ed internazionali; conoscenza di alcune delle altre lingue, culture e religioni, maturata anche attraverso la capacità di accedere alle opportunità di mobilità culturale, telematica e geografica esistenti."

3 conoscenza storica, che dà spessore alle storie individuali e a quella collettiva, dà senso al presente e permette di orientarsi in una dimensione futura (analisi di fatti storici e loro ripercussioni nel mondo come : la Shoah-la Resistenza, la bomba atomica , il terrorismo... ) 4 "saperi della legalità", educazione alla democrazia - alla legalità - alla cittadinanza attiva

### OBIETTIVI SPECIFICI

- acquisire un'alfabetizzazione politica ( conoscenza delle/dei/del: istituzioni sociali, politiche e civiche ; diritti umani; costituzione nazionale ed europea ; diritti e doveri dei cittadini sui temi sociali; patrimonio culturale e storico differenze culturali e linguistiche all'interno della società , dei fatti storici nazionali/ europei/ mondiali fondamentali concetti chiave/interpretativi )
- acquisire un pensiero critico e delle capacità analitiche ( analizzare e valutare le notizie sulle questioni sociali e politiche )
- sviluppare in maniera imprescindibile lo " sviluppo di valori, atteggiamenti e comportamenti" ( il rispetto e la comprensione reciproca, la responsabilità sociale e morale, lo spirito di solidarietà nei confronti del prossimo...)

### CONOSCENZE

Al fine di assolvere la loro funzione di cittadini, gli studenti necessitano di conoscenze sempre più ampie per cui nella programmazione sono presenti approfondimenti sul sistema socio-politico nazionale, sui problemi legati alla società e alla dimensione europea e non . Le conoscenze che tutti debbono ,quindi , acquisire alla fine del percorso di "Cittadinanza e Costituzione" in quanto necessarie per una solida democrazia, sono: a) l'iter didattico istituzionale , dall'atomo istituzionale nazionale ( Comune ) all' organismo istituzionale sovranazionale (Comunità Europea)

b) i contenuti ed gli obiettivi di documenti : Costituzione della Repubblica italiana-Statuto dei lavoratoriDichiarazione universale dei diritti dell'uomo- la Carta dei diritti dell'Ue e la Costituzione europea ; c) gli obiettivi di Organismi Internazionali : Onu – Unesco - Tribunale internazionale dell'Aia -Alleanza Atlantica – Unicef - Amnesty International -Croce Rossa;

### COMPETENZE

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti dovranno dimostrare di possedere le seguenti competenze essenziali :


- competenze civiche (partecipazione alla società tramite azioni come il volontariato e l'intervento sulla politica pubblica attraverso il voto e il sistema delle petizioni, nonché partecipazione alla governance della scuola);

- competenze sociali (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti);
- competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
- competenze interculturali (stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali).

## **STORIA**

### **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

E' stato trattato l'argomento relativo alla Costituzione, all'Unione Europea, alle Fasi Storiche, ai Trattati, ai vantaggi di un'Europa Unita.



UN  
TENTATIVO  
PER IMPARARE  
DAL PASSATO  
ED EVITARE I  
CONFLITTI

# L'UNIONE EUROPEA

# L'UNIONE EUROPEA: 500 MILIONI DI ABITANTI, 28 PAESI



Stati membri dell'Unione europea



Paesi candidati e potenziali candidati

# I fondatori

Idee nuove per un lungo periodo di pace e prosperità...



Konrad Adenauer



Alcide De Gasperi



Winston Churchill



Robert Schuman



Jean Monnet

# LE TAPPE DELL'INTEGRAZIONE

- 1941 Manifesto di Ventotene
- 1948 Benelux, OECE
- 1951 CECA
- 1957 Trattato di Roma → CEE e Euratom

## 1945-1959 GLI ALBORI DELLA COOPERAZIONE



**1951**, ad opera di Belgio, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo, Paesi Bassi **nacque la CE.CA.**, Comunità del Carbone e dell'Acciaio per instaurare un mercato comune di queste due materiali importanti che servivano non soltanto a far funzionare le fabbriche ma anche a fabbricare armi e strumenti di guerra: in questo modo si potevano “controllare” le singole nazioni, in modo che nessuna si preparasse a una guerra senza che gli altri ne fossero a conoscenza. **Si trattò del primo passo di quella che sarebbe stata l'Unione europea.**



**1957.** Dopo anni di dibattiti e conferenze, i sei Stati firmarono il **Trattato di Roma**, costituendo la **Comunità Economica Europea (CEE)**, eleggendo una Commissione e un Consiglio dei Ministri e stabilendo la costituzione di un Parlamento europeo e di una Corte di giustizia. Da quel giorno, i sei stati fondatori hanno lavorato per il libero movimento dei beni, dei servizi, dei laboratori, per sviluppare insieme il commercio, l'agricoltura, i trasporti.

# 1960-1969 UN PERIODO DI CRESCITA ECONOMICA

Negli anni '60 si verifica un periodo florido grazie anche al fatto che i paesi dell'UE non applicano più dazi doganali agli scambi reciproci. Si accordano inoltre sul controllo comune della produzione alimentare, garantendo così il sufficiente approvvigionamento di tutta la popolazione e ben presto, si comincia addirittura a registrare un surplus di produzione agricola. Nel '68 si registrano ovunque moti studenteschi che determineranno molti cambiamenti nella società e nel costume: la generazione del '68.



# 1970- 1979 UNA COMUNITÀ IN CRESCITA- IL PRIMO ALLARGAMENTO

Con l'adesione della Danimarca, dell'Irlanda e del Regno Unito il 1° gennaio 1973, il numero degli Stati membri dell'Unione europea sale a nove. Il breve ma cruento conflitto arabo-israeliano dell'ottobre 1973 scatena una crisi energetica e problemi economici in Europa. La caduta del regime di Salazar in Portogallo nel 1974 e la morte del generale Franco in Spagna nel 1975 decretano la fine delle ultime dittature di destra al potere in Europa.

La politica regionale comunitaria comincia a destinare ingenti somme di denaro alla creazione di nuovi posti di lavoro e di infrastrutture nelle aree più povere. Il Parlamento europeo accresce la propria influenza nelle attività dell'UE e, nel 1979, viene eletto per la prima volta a suffragio universale. Negli anni '70 si intensifica la lotta contro l'inquinamento. L'UE adotta le leggi a tutela dell'ambiente, introducendo per la prima volta il concetto "chi inquina paga".

- ▶ In seguito agli scioperi dei cantieri navali di Danzica, nell'estate del 1980, il sindacato polacco Solidarność ed il leader Lech Walesa diventano famosi in Europa e nel mondo. Nel 1981 la Grecia diventa il decimo Stato membro dell'UE, mentre il Portogallo e la Spagna aderiscono all'UE cinque anni dopo. Nel 1986 viene firmato l'Atto unico europeo, che pone le basi per un ampio programma di sei anni finalizzato a risolvere i problemi che ancora ostacolano la fluidità degli scambi tra gli Stati membri dell'UE e crea così il "Mercato unico". Si produce un grande sconvolgimento politico quando, il 9 novembre 1989, viene abbattuto il muro di Berlino e, per la prima volta dopo 28 anni, si aprono le frontiere tra Germania Est e Germania Ovest. Ciò porta alla riunificazione della Germania orientale e occidentale nell'ottobre 1990.

## **1980-1989**

# **L'EUROPA CAMBIA VOLTO- LA CADUTA DEL MURO DI BERLINO**

# 1990- 1999 UN'EUROPA SENZA FRONTIERE

- ▶ Con il crollo del comunismo nell'Europa centrale ed orientale i cittadini europei si sentono più vicini. Nel 1993 viene completato il mercato unico in virtù delle "quattro libertà" di circolazione di beni, servizi, persone e capitali. Gli anni Novanta sono inoltre il decennio di due importanti trattati: il trattato di Maastricht sull'Unione europea (1993) e il trattato di Amsterdam (1999). I cittadini europei si preoccupano di come proteggere l'ambiente e di come i paesi europei possano collaborare in materia di difesa e sicurezza. Nel 1995 aderiscono all'UE tre nuovi Stati membri: Austria, Finlandia e Svezia. Una piccola località del Lussemburgo dà il nome agli accordi di 'Schengen' che, gradualmente, consentono ai cittadini di viaggiare liberamente senza controllo dei passaporti alle frontiere. Milioni di giovani studiano all'estero con il sostegno finanziario dell'UE. Viene semplificata anche la comunicazione, in quanto sempre più cittadini utilizzano il telefono cellulare ed Internet.

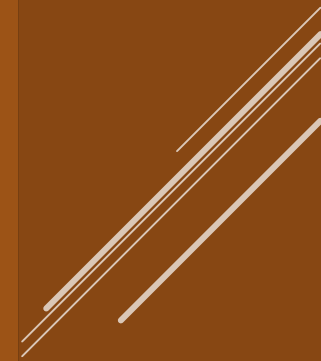


## 2000- 2009 ULTERIORE ESPANSIONE

- ▶ L'euro è ora la nuova moneta per molti europei, e nel corso del decennio viene adottata da un sempre maggior numero di paesi. L'11 settembre 2001 diventa sinonimo di "guerra al terrore" in seguito al dirottamento di aerei di linea che vengono fatti schiantare su alcuni edifici di New York e Washington. I paesi dell'UE intraprendono una più stretta collaborazione per combattere la criminalità. Con l'adesione all'UE di ben 10 nuovi Stati membri nel 2004, seguiti da Bulgaria e Romania nel 2007, si ritengono definitivamente sanate le divisioni politiche tra Europa orientale e occidentale. Una crisi finanziaria colpisce l'economia mondiale nel settembre 2008. Il trattato di Lisbona viene ratificato da tutti i paesi membri prima di entrare in vigore nel 2009. Con esso l'Unione europea si dota di istituzioni moderne e metodi di lavoro più efficienti.

- ▶ La crisi economica globale colpisce duramente l'Europa. L'UE aiuta numerosi paesi ad affrontare le loro difficoltà e istituisce l'"Unione bancaria", allo scopo di rendere il settore bancario più sicuro e affidabile. Nel 2012 l'Unione europea riceve il premio Nobel per la pace. Nel 2013 la Croazia diventa il 28° Stato membro dell'UE. I cambiamenti climatici restano in cima all'agenda e i leader concordano di ridurre le emissioni nocive. Le elezioni europee del 2014 vedono crescere il numero degli euroscettici eletti al Parlamento europeo. Si inaugura una nuova politica di sicurezza a seguito dell'annessione della Crimea da parte della Russia. L'estremismo religioso aumenta in Medio Oriente e in diversi paesi e regioni del mondo, provocando instabilità e guerre che spingono molti a fuggire dalle loro case e a cercare rifugio in Europa. L'UE, oltre al dilemma di come prendersi cura di loro, diventa anche l'obiettivo di diversi attacchi terroristici.

## DAL 2010 AI GIORNI NOSTRI



L'Unione Europea ha raggiunto oggi i 28 membri e copre tutto il territorio del Vecchio Continente, dalle sponde iberiche dell'oceano Atlantico ai confini occidentali della Russia post sovietica. Ma altri paesi chiedono di entrarvi: in particolare quelli balcanici nati dalla dissoluzione della Jugoslavia e la Turchia

# L'Unione europea (1927-2013)



## Paesi membri dell'Unione Europea dal:

- 1957 ■
- 1973 ■
- 1981 ■
- 1986 ■
- 1995 ■
- 2004 ■
- 2007 ■
- 2013 ■

# 1986 - ATTO UNICO

- si attuò un rafforzamento della cooperazione tra i vari stati. fu creato il fondo europeo per lo sviluppo regionale con l'obiettivo di incentivare l'equilibrio economico tra le nazioni della comunità promuovendo investimenti produttivi nei paesi più deboli al fine di creare nuovi posti di lavoro, fornendo consulenza e sostegno alle piccole e medie imprese.
- una parte dei fondi fu destinata a numerosi programmi di ricerca nel campo delle tecnologie avanzate come il programma esprit per lo sviluppo delle tecnologie informatiche o il programma eureka finalizzato alla ricerca e sviluppo in campo spaziale. la vera eccellenza fu però raggiunta con il cern (centro europeo per la ricerca nucleare), il più grande laboratorio al mondo di fisica delle particelle.
- grazie a questa cooperazione, negli anni novanta, l'Europa recuperò il ritardo tecnologico e scientifico che la divideva dai paesi più avanzati come gli Usa e il Giappone.

# 1992 - TRATTATO DI MAASTRICHT

- viene considerato il trattato che istituisce l'Unione Europea ovvero gli stati firmatari (Italia, Francia, Germania, Olanda, Belgio, Lussemburgo, Regno Unito, Irlanda, Danimarca, Grecia, Spagna e Portogallo) s'impegnavano a realizzare nel tempo più breve possibile un'unione economica completa, caratterizzata dall'uso di una moneta unica, libera circolazione di merci, capitali e manodopera. si proponevano inoltre la costruzione di una solida integrazione politica che coinvolgesse molti campi: dalla giustizia all'ordine pubblico, dalla politica estera ai diritti del cittadino.

- alcuni obiettivi furono raggiunti come l'adozione dell'euro come valuta unica nel 2002 e dal 2004 l'ingresso nella Ue dei paesi dell'ex blocco sovietico, un evento assolutamente imprevedibile che però portò l'Europa all'unità. Nonostante ciò il cammino verso l'integrazione politica era ancora difficile in quanto nel 2004 a Roma i governi dell'unione firmarono un trattato che prese il nome di costituzione d'Europa, tale trattato sottoposto a referendum popolare fu bocciato da francesi e olandesi. questo evento bloccò il cammino verso l'integrazione politica e dimostrò il profondo distacco tra le istituzioni comunitarie e i cittadini da esse rappresentati infatti, i compiti e il ruolo dei vari organismi europei sono spesso lontani dagli interessi e bisogni reali della popolazione europea.

Con i Trattati di Amsterdam (1997) e di Nizza (2001) fu modificato il Trattato di Maastricht al fine di permettere all'UE di operare più efficacemente, soprattutto in vista dell'allargamento a numerosi Stati dell'Europa centro-orientale, il cosiddetto allargamento a Est. I due trattati semplificarono i processi decisionali nell'ambito dell'UE.

Nel 1999, nel contesto delle sanguinose guerre dei Balcani, il Consiglio europeo di Colonia istituì una politica europea di sicurezza e di difesa (PESD), che predisponeva i mezzi necessari ad affrontare in modo più efficace i conflitti futuri. A tal fine furono organizzate soprattutto missioni civili e militari di mantenimento della pace, anche al di fuori del continente europeo. L'UE si proponeva così quale attore globale, pronto ad assumersi maggiori responsabilità

- TALE CAMMINO POLITICO FU RIPRESO MOLTO LENTAMENTE NEL 2009 CON L'ENTRATA IN VIGORE DEL TRATTATO DI LISBONA CHE RIPRENDEVA IN BUONA PARTE LE LINEA GUIDA DELLA COSTITUZIONE D'EUROPA

Dal 2009 l'articolo 50 del trattato sull'Unione europea (TUE) prevede la possibilità di recesso di uno Stato membro dell'UE. Una maggioranza dell'elettorato britannico ha votato nel quadro di un referendum, il 23 giugno 2016, per un recesso del Regno Unito dall'UE. Il 29 marzo 2017, con la notifica di uscita del Regno Unito dall'UE inizia a decorrere il termine di due anni, entro il quale i negoziati di uscita saranno conclusi. Il recesso diventa automaticamente effettivo a decorrere da questo termine o all'entrata in vigore del trattato di recesso. Tuttavia, il Consiglio europeo può decidere all'unanimità di prolungare il termine d'intesa con il Regno Unito e tutti gli Stati membri.

Allargamento:  
da 6 a 28  
paesi

---



# Il grande allargamento: l'unione di est e ovest

1989

Cade il muro di Berlino – fine del blocco comunista

Inizia l'aiuto economico UE: programma Phare

1992

Fissati i criteri per l'adesione all'UE:

- democrazia e stato di diritto
- economia di mercato funzionante
- capacità di attuare le norme europee

1998

Iniziano i negoziati formali per l'allargamento

2002

Il vertice di Copenhagen approva un grande allargamento con l'ingresso di 10 nuovi paesi

2004

Dieci nuovi membri dell'UE: Cipro, Estonia, Lettonia, Lituania, Malta, Polonia, Repubblica ceca, Slovacchia, Slovenia, Ungheria

2007

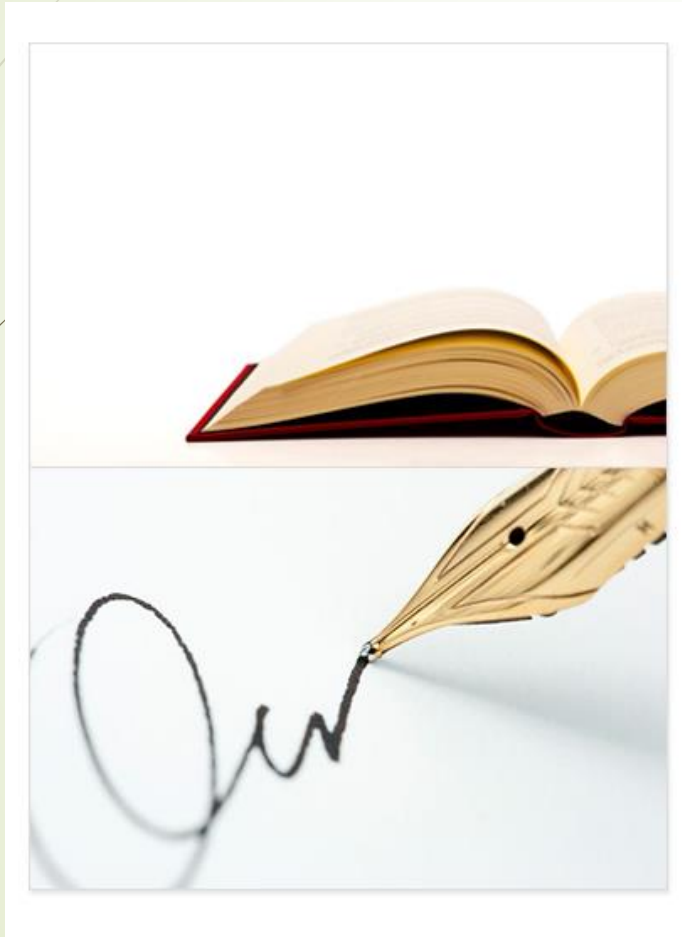
Adesione di Bulgaria e Romania

2013

La Croazia entra a far parte dell'UE il 1° luglio



# I trattati – base per una cooperazione democratica e fondata sul diritto



1952

Comunità europea del carbone e dell'acciaio

1958

Trattati di Roma:

- Comunità economica europea
- Comunità europea dell'energia atomica (EURATOM)

1987

Atto unico europeo: nasce il Mercato unico

1993

Trattato sull'Unione europea - Maastricht

1999

Trattato di Amsterdam

2003

Trattato di Nizza

2009

Trattato di Lisbona

# I simboli dell'UE



**Il motto: Unita nella diversità**



**L'inno europeo**



**L'euro**



**La bandiera europea**



**Festa dell'Europa, 9 maggio**

# 24 lingue ufficiali



**Български**

**Čeština**

**dansk**

**Deutsch**

**eesti keel**

**Ελληνικά**

**English**

**español**

**français**

**Gaeilge**

**hrvatski**

**Italiano**

**latviešu valoda**

**lietuvių kalba**

**magyar**

**Malti**

**Nederlands**

**polski**

**português**

**Română**

**slovenčina**

**slovenščina**

**suomi**

**svenska**

# La Carta dei diritti fondamentali dell'UE

Vincolante per tutte le attività dell'UE

54 articoli in 6 sezioni:



# Tutela dei diritti dei consumatori

In qualità di consumatori, i cittadini sono tutelati da leggi fondamentali in tutta l'UE, anche in viaggio o in caso di acquisti online

- Etichette chiare
- Standard in materia di salute e sicurezza
- Divieto di pratiche sleali nei contratti
- Diritti dei passeggeri, ad es. risarcimenti in caso di ritardi prolungati
- Aiuto nella risoluzione dei problemi



# I VANTAGGI DI UN' EUROPA UNITA

**CITTADINANZA EUROPEA:** i cittadini di qualunque stato membro sono in automatico cittadini dell'Unione e hanno il diritto di circolare liberamente in tutti i paesi della UE

**TRATTATO DI SCHENGEN:** firmato nel 1985, consente ai cittadini dei paesi aderenti di passare le frontiere senza mostrare la carta d'identità. Oggi, a causa del terrorismo, esistono delle limitazioni

**PROFESSIONI SENZA CONFINI:** chiunque può trasferirsi in un altro paese della comunità svolgendo qualsiasi lavoro

**MONDO DEI GIOVANI:** sono stati attivati numerosi programmi di formazione comune, insegnamento e ricerca

**SETTORE DEI SERVIZI:** nei trasporti si sono verificati i cambiamenti più visibili

**DIRITTI DEI CONSUMATORI:** sono state date regole comuni in merito ad integrità e qualità delle merci