

Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2022/2023

Classe: 5^A **Indirizzo:** Enogastronomico

Docente: Pisanu Erika

LA PERCEZIONE DI SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE

- Miglioramento funzione cardio-respiratoria e sviluppo resistenza aerobica.
- Irrobustimento generale e potenziamento specifico per settori muscolari (a carico naturale, raramente con carichi addizionati di entità adeguata, attività formative a coppie ed in piccoli gruppi, percorsi e giochi di movimento).
- Mobilizzazione articolare (attiva, individuale, a coppie ed a gruppi; stretching).
- Sviluppo velocità e varie forme di reattività.
- Coordinazione dinamica generale di controllo del corpo nello spazio e nel tempo.
- Equilibrio statico e dinamico.
- Percezione e presa di coscienza del corpo statico attraverso lo stretching e la tenuta di posizioni in esercizi di potenziamento o test motori strutturati.
- Presa di coscienza del corpo in movimento attraverso lavori di sensibilizzazione con palloni e altri piccoli attrezzi.
- Esercitazioni di potenziamento della condizione fisico-motoria generale.
- Test motori: forza degli addominali, forza esplosiva degli arti inferiori, forza arti superiori, rapidità e orientamento spazio-temporale.

LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY

- Pratica delle seguenti discipline sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton, palla tamburello.
- Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

Elementi di Teoria: Linguaggio specifico delle scienze motorie, BLS e Primo Soccorso (ed. civica)



**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
“Luigi Oggiano”**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 180-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	5^A Cuc
Docente	Ladu Rossella

PROGRAMMA SVOLTO DI

Tedesco

Libro di Testo utilizzato:

Kochkunst, Deutsch für Gastronomie, Pierucci, Fazzi, Moscatiello, Loescher

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Modulo 1 Garmethoden	<ul style="list-style-type: none"> • I diversi metodi di cottura. Gli alimenti e i loro tipo di cottura.
2	Modulo 2 Menüs	<ul style="list-style-type: none"> • Menù particolari: cucina dietetica, cucina mediterranea, menu vegetariano, menù per bambini, menù degustazione.
3	Modulo 3 Rezepte aus Italien und aus den deutschsprachigen Ländern	<ul style="list-style-type: none"> • Le ricette della tradizione tedesca e della tradizione italiana e loro specialità culinarie. • I piatti tipici della cucina regionale tedesca.
4	Modulo 4 Behrümte Küchenchefs	<ul style="list-style-type: none"> • I più famosi chef della storia e la loro importanza.
5	Modulo 5	<ul style="list-style-type: none"> • Dèpliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative.

	Werbung	
6	Modulo 6 Grundlagen der Hygiene Diätformen Nahrungspyramide	<ul style="list-style-type: none">• I diversi tipi di diete.• Metodi di conservazione.• L' HACCP.

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE: 5 A CORSO: ENO

PROF. CORONAS PIER PAOLO

Libro di testo: Verso dove ? Stefano Pagazzi.. Il capitulo, Torino.

Contenuti*

I contenuti generali previsti per la classe quinta erano: 1) i diritti fondamentali; 2) il messaggio cristiano sulla giustizia. La solidarietà cristiana, via per la giustizia sociale; 3) qualità e sacralità della vita nel dibattito etico.

Nello specifico i temi trattati sono stati: le scelte di vita; l'uomo, il lavoro ed il tempo libero; la creazione dell'uomo e della donna (Genesi cap. 2°); il personalismo, l'uomo corpo ed anima; la dignità della persona; gli articoli della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; il codice di diritto canonico e la costituzione gerarchica della Chiesa; il matrimonio sacramento e quello civile; la famiglia aperta, le adozioni e gli affidi; il concepimento, diversi tipi di fecondazione; l'embrione già essere umano; le cellule staminali; la donazione degli organi; accanimento terapeutico, eutanasia, cure palliative.

L'INSEGNANTE

PROF.Pier Paolo Coronas



**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
“Luigi Oggiano”**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1880-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	5 A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
Docente	BARCA ANTONINA

**PROGRAMMA SVOLTO DI
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

Materiali forniti dalla docente e pubblicati su classroom o consegnati in fotocopia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	POSTULER À UN EMPLOI	<ul style="list-style-type: none"> • Comment devenir chef de cuisine • Le recrutement du personnel • Les annonces : offres et demandes • Le bureau pour l'emploi : Pôle Emploi • La lettre de candidature • Le CV : l'Europass • Le courriel • Les contrats de travail

		<ul style="list-style-type: none"> • L'entretien
2	<p>L'EVOLUTION DES TECHNIQUES DE CONSERVATION DANS L'HISTOIRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'évolution des méthodes de conservation au cours des siècles • Nicolas Appert et la découverte de l'appertisation • Le développement de l'industrie alimentaire • La conservation aujourd'hui • Les méthodes physiques • Les méthodes chimiques Les méthodes psycho chimiques et biologiques
3	<p>SANTE ET SÉCURITÉ : L'HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Santé et sécurité : HACCP • Les sept principes • La maîtrise des points critiques • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives contre la contamination (1) • Les risques et les mesures préventives contre la contamination (2) • LES OGM

4	<p>LA BELLE EPOQUE ET LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE AVEC AUGUSTE ESCOFFIER</p>	<p>LA BELLE EPOQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une période de prospérité • Une économie en pleine mutation • La richesse de la France • Le progrès technique • Richesse et joie de vivre • L'exposition universelle et la construction de la Tour Eiffel • L'art impressionniste • Contradictions <p>AUGUSTE ESCOFFIER • La naissance de la gastronomie moderne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escoffier cuisiner, homme d'affaire, inventeur de génie • Les apports à l'art culinaire • La cuisine bourgeoise du XIXième siècle • Les restaurants un véritable institution au XXième siècle <p>La ville d'origine, le musée, les places dédiés à lui</p>
---	--	--

5	Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire	Caractéristiques du régime méditerranéen Comment lire la pyramide
----------	---	--

Siniscola li 08/06/23 Il Docente: Antonina Barca

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
(DTA)**

CLASSE V SEZIONE A CORSO ENO

DOCENTE: MURRU MARCO

Libro di testo:

Gestire le imprese ricettive - S. Rascioni, F. Ferriello

Rizzoli Education

Contenuti:

1. IL MERCATO TURISTICO

- a. Il mercato turistico internazionale
- b. Gli organismi e le fonti normative internazionali
- c. Il mercato turistico nazionale
- d. Gli organismi e le fonti normative interne
- e. Le nuove tendenze del turismo

2. IL MARKETING

- a. Il Marketing: aspetti generali
- b. Il Marketing strategico
- c. Il Marketing operativo

3. LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO

- a. Le norme sulla costituzione dell'impresa
- b. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- c. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei **dati** personali

4. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- a. La pianificazione e la programmazione
- b. Il budget.

Educazione civica: Il mercato del lavoro

Siniscola 09/05/2022

Firma Alunni

Giuseppe had

Myriam

Murya Deine

Gara

Dodente

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE QUINTA A CORSO *Corso
enogastronomico/cucina*

PROF.SSA Catte Giuseppina

Libro di testo: "Matematica.rosso" M.Bergamini ;A.Trifone; G.Barozzi

ed.Zanichelli Contenuti

Le funzioni: generalità e classificazioni

- Le funzioni nel campo reale: ricerca del dominio, positività e negatività di una funzione, intersezioni con gli assi.
- Limiti di funzioni.
- Calcolo dei limiti. Forme indeterminate.
- Gli asintoti
- Derivate di funzioni: definizione e significato geometrico.
- Le regole di derivazione.
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Massimi e minimi relativi e assoluti
- Concavità, convessità e flessi.
- Grafici delle funzioni

Applicazioni della matematica all'economia:

- La funzione Costo: costi fissi, variabili, totali e medi
- La funzione Guadagno
- Vendite in regime di monopolio
- Il break even point

La ricerca operativa: generalità, finalità e metodi

- problemi di scelta:
- classificazioni,
- la teoria delle decisioni,
- problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati (caso continuo e discreto), le scelte ottimali fra più alternative.
- EDUCAZIONE CIVICA: per quanto riguarda l' educazione civica è stato trattato l' argomento relativo al LAVORO, e in particolare per la matematica, il dipartimento ha proposto i seguenti contenuti: individuare collegamenti e relazioni e rappresentare fenomeni ed eventi con l'ausilio di grafici .Per la 5° ENO/CUCINA, la docente ha trattato il seguente tema: PIANO NEET.

Siniscola, 10/05/2023 l' ins. Prof.ssa Catte Giuseppina



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2022/2023
Classe	5A CUCINA
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

Libro di Testo utilizzato:

STORIA IN CORSO

di Giovanneti e De Vecchi

VOL. 3 STORIA Mondadori Edizione verde

Per il settore servizi per l'enogastronomia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Il primo Novecento	La società di massa: nazionalismo imperialismo ed, irrazionalismo L'età giolittiana: caratteri dell'età giolittiana, il doppio volto di Giolitti, successi e sconfitte nell'età giolittiana
2	Le grandi potenze fra Ottocento e Novecento Il primo dopoguerra	l'Europa nel periodo prebellico La 1^ guerra mondiale: cause ed inizio del conflitto L'Italia in guerra La Grande guerra e i trattati di pace Dittature, democrazie e nazionalismi
3	La Rivoluzione Russa	l'Impero russo nel XIX secolo le tre rivoluzioni la nascita dell'URSS l'URSS di Stalin
4	l'Italia tra le due guerre La Germania fra le due guerre	la marcia su Roma il Fascismo dalla fase legalitaria alla dittatura l'Italia fascista e l'Italia antifascista la Repubblica di Weimar: nascita, evoluzione e caduta il Nazismo società ed economia sotto il nazismo
5	Il secondo Novecento	Il mondo verso il secondo conflitto: crisi e tensioni in Europa la 2^ guerra mondiale: la guerra "lampo" dalla guerra totale ai progetti di pace Panoramica generale degli eventi più importanti del secondo dopoguerra



**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
“Luigi Oggiano”**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 190-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	QUINTA A ENO
Docente	GIOVANNICO MANCA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE

Libri di Testo utilizzato:

Libro di testo: Scienza dell'alimentazione – A. MACHADO – POSEIDONIA SCUOLA.

PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

1. Concetto di sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari
2. Concetto di Sostenibilità Ambientale.
3. Concetto di sostenibilità dei processi di gestione dell'impresa ristorativa; concetto di turismo sostenibile; concetto di Doppia piramide alimentare;
4. Differenza tra il concetto di agricoltura convenzionale, biologica, integrata e biodinamica.
5. Nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionale, probiotici e prebiotici – origine e funzione svolta nell'organismo.
6. Concetto di Novel Food.
7. Cenni sull'uso di prodotti alimentari di tradizionali sardi di origine ovicaprina come presidio di alimentazione sostenibile.
8. Cenni sull'entomofagia: aspetti etici e nutrizionali del uso e consumo degli insetti in alimentazione.
9. Concetto di OGM.

Alimentazione nelle varie fasce d'età

10. Alimentazione in età prescolare, scolare e dell'adolescente.
11. Alimentazione dell'adulto e dell'anziano.
12. Alimentazione nelle condizioni particolari: gravidanza e allattamento

La Dieta nelle principali patologie

1. Concetto di Dieta.
2. Concetto di iperlipidemie: aspetti clinici e suggerimenti dietetici.
3. Concetto di diabete mellito, cenni sul diabete di tipo 1 e tipo 2; concetto di IG indice glicemico; cenni sull'IG dei principali alimenti.
4. Concetto di piani dietetici come fattore di cura e prevenzione delle malattie cardiovascolari.

5. Le caratteristiche dell'obesità: cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità; indicazioni dietetiche legate alla cura dell'obesità.
6. Cenni sulle caratteristiche cliniche e sulle indicazioni nutrizionali di cura e prevenzione per gli aspetti patologici di gotta e osteoporosi.
7. Cenni sulle patologie legate al funzionamento del fegato e relativi suggerimenti dietetici.
8. Concetto di Allergie e intolleranze alimentari: aspetti clinici e dietetici.
9. Cenni sui meccanismi di generazione dei tumori; alimentazione e tumore.
10. Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA

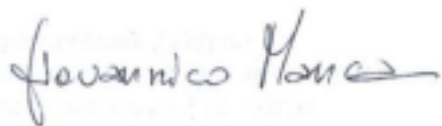
Alimentazione equilibrata e LARN.

11. Concetto di fabbisogno nutrizionale ed energetico; concetto di Metabolismo basale, concetto di Termogenesi indotta dalla dieta; concetto di Livello di attività fisica.
12. Fabbisogno energetico di termoregolazione, accrescimento e totale.
13. Concetto valutazione dello stato nutrizionale, di composizione corporea, IMC; concetto di Peso teorico ideale.
14. Concetto di LARN e dieta equilibrata.

Sicurezza Alimentare

15. Concetto di contaminante: i contaminanti chimici e fisici e biologici; meccanismi di sviluppo microbico.
16. Cenni sulla legislazione comunitaria in ambito di Sicurezza Alimentare.
17. Concetto e importanza dell'HACCP; concetto di CCP.

Siniscola li 10/06/2022 Il Docente Giovannico Manca





**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
“Luigi Oggiano”**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 190-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	5A Cucina
Docente	Alessandro Fois

PROGRAMMA SVOLTO DI

Inglese

Libro di Testo utilizzato: Cibelli O., D’Avino D, Cook Book Club Compact-Clitt

Programma svolto

Typical Foods from UK

Order and take orders at the restaurant

Dal Libro di testo: Cook Book Club Compact, Clitt:

GRAMMAR

- Present perfect continuous
- Present perfect simple

ENOGASTRONOMY

- Italian style & cross-cultural food

- o Italian Food heritage & quality certification

- o PDO, PGI, TSG, Agri food products

SUSTAINABILITY

- Sustainability

- o Food sustainability

- o From farm to fork

- The New Gastronomes

- The food supply chain

- The organic choice

- The GMOs controversy

- Traceability and certification

NUTRITION

- Nutrition

- o Well being

- Close up on nutrients.

- o Nutrients

- o The food pyramid

- Food Allergies and intolerances

- o Allergy vs Intolerance

Siniscola li 03/06/23

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1991

Anno scolastico	2022/23
Classe	5 A ENO Cucina-Accoglienza
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura vol 3

Di Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria Ed. Paravia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
	UNITÀ 1 L'età postunitaria	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 2 La Scapigliatura	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 3 Naturalismo e Verismo	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 4 Giovanni Verga	Biografia e poetica
	UNITÀ 5 Gabriele d'Annunzio	Biografia e poetica

	UNITÀ 6 Il primo Novecento	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 9 Le avanguardie del primo Novecento in Italia Il Futurismo	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 10 Italo Svevo	Biografia e poetica
	UNITÀ 11 Luigi Pirandello	Biografia e poetica
	UNITÀ 12 Giuseppe Ungaretti	Biografia e poetica
	<p>Durante il corso dell'anno, l'andamento didattico è stato rallentato da differenti cause, gli autori sono stati trattati solo parzialmente e non da tutti gli allievi, collocandoli in modo sintetico e generale agli eventi storici. Ogni allievo ha quindi studiato in vista di una simulazione orale</p> <p>Le differenti difficoltà hanno influito anche nell'utilizzo del testo in adozione preferendo per quasi tutta la classe, l'uso del volume i "Concetti base della letteratura" della stessa casa editrice</p>	



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 180-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	V
Docente	Imprugas Graziella

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio dei servizi tecnici di cucina

Libro di Testo utilizzato: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	AUGUSTE ESCOFFIER: LA STORIA DELLA GASTRONOMIA.	Lo chef che inventò l'alta cucina, le innovazioni tecnico gestionali e le innovazioni culinarie. La storia della cucina come un percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento umano nel corso dei secoli. Conoscere come è cambiato il modo di mangiare dell'uomo è una fase molto importante della formazione di un cuoco professionista.
2	LA PREVENZIONE E PROTEZIONE.	Testo Unico 81/08 obblighi e responsabilità. Datore di lavoro. Preposto. Incaricato primo soccorso. Incaricato lotta antincendio. Medico competente. Rappresentante dei lavoratori. Lavoratore. Classificazione dei principali fattori di rischio in cucina, cause e come ridurre il rischio. Sanzioni per

		comportamenti omissivi.
3	HACCP.	<p>L'autocontrollo e il sistema HACCP. Le fasi dell'HACCP. Formazione del gruppo di lavoro. Descrizione dei prodotti.</p> <p>Redazione di uno o più diagrammi di flusso. I sette principi dell'HACCP. Identificazione dei percorsi e analisi dei rischi.</p> <p>L'igiene nella ristorazione. Igiene personale, professionale, il protocollo di sanificazione.</p>
4	L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI E DEGLI STILI DI CUCINA.	Dalla cucina classica alla cucina contemporanea. Tendenze e nuove prospettive. L'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia. L'affermazione di nuovi stili alimentari. La cucina circolare: opinione allo spreco di cibo, uno dei più grandi problemi del pianeta negli ultimi decenni.
5	TECNICHE DI CATERING E BANQUETING. IL SERVIZIO A BUFFET.	<p>Che cosa si intende per catering. Il contratto di catering. Forme di catering. I buoni pasto. La ristorazione viaggiante. Il catering aziendale. Il catering a domicilio. Il catering industriale. Il trasporto dei pasti. Che cosa si intende per banqueting. Forme di banqueting. Il banqueting congressuale e aziendale. Il banqueting cerimoniale. Il private banqueting. Il banqueting manager. L'organizzazione di un banchetto. La location. I momenti ristorativi. Il contratto di banqueting. L'organizzazione della logistica. La preparazione delle pietanze. L'organizzazione della sala. Il buffet. Il buffet nei diversi momenti ristorativi. Come organizzare un buffet. Educazione civica: lo</p>

		sfruttamento del lavoro minorile. Novella Rosso Malpelo. Storia di Iqbal Masih.
--	--	---

Siniscola l'ì 07/06/2023 Il Docente: Imprugas Graziella



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1880-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	5°A ENO
Docente	Monica Faggiani

PROGRAMMA SVOLTO DI Sala e Vendita

L' Enologia

La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica

La vinificazione in rosso, in bianco e in rosato

I trattamenti e le correzioni che subisce il vino

L'evoluzione del vino dall'affinamento alla bottiglia

I vini passiti e la loro produzione

I vini di ghiaccio e le zone di produzione

Gli spumanti: metodo Classico e metodo Charmat

Abbinamento cibo-vino

Le tecniche di abbinamento: per contrasto, per tradizione e per concordanza

Le regole di servizio

Gli abbinamenti dagli antipasti al dolce

Gli abbinamenti con la frutta e il cioccolato

Esame visivo del vino

Esame dei quattro fattori principali: la limpidezza, il colore, la consistenza e il perlage

La Decantazione

I vini sardi e i vitigni autoctoni della Sardegna

La viticoltura europea

Riconoscere la qualità: norme Iso e marchi di qualità

Argomento di Educazione Civica: Il Banqueting

Siniscola, 9 maggio '23 Il Docente: Monica Faggiani