

UNITA' DI APPRENDIMENTO MULTIDISCIPLINARE

I PERCORSI DEL GUSTO

Un viaggio gastronomico attraverso le regioni d'Italia

I.I.S. “Tonino Guerra” Cervia (RA)

Classe Seconda – Settore Enogastronomia

Anno Scolastico 2025/2026 | Marzo – Aprile

Discipline coinvolte:

Cucina | Scienze degli Alimenti | Lingua Tedesca | Italiano

1. DATI IDENTIFICATIVI DELL'UDA

Campo	Descrizione
Titolo UDA	I Percorsi del Gusto
Anno scolastico	2025/2026
Periodo di svolgimento	Marzo – Aprile (8 settimane)
Classe destinataria	Classe Seconda – Settore Enogastronomia
Livello di partenza atteso	Competenze di base acquisite nel primo anno: igiene, organizzazione postazione, tecniche elementari
Discipline coinvolte	Cucina, Scienze degli Alimenti, Lingua Tedesca, Italiano
Tipologia UDA	Multidisciplinare / Interdisciplinare
Prodotto finale	Menù multiregionale guidato con relazione semplificata e presentazione orale
Numero massimo studenti per gruppo	3-4 studenti
Docente coordinatore	Docente di Cucina

2. PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE DELL'UDA

L'Unità di Apprendimento "I Percorsi del Gusto" propone agli studenti di seconda un primo approccio alla cucina regionale italiana attraverso la scoperta e la realizzazione – con il supporto costante del docente – di cinque piatti tradizionali, ciascuno rappresentativo di una regione diversa.

Il progetto è pensato per consolidare le tecniche di cucina di base apprese nel primo anno, introducendo al contempo elementi di cultura gastronomica, principi nutrizionali elementari, vocabolario di base in lingua tedesca e produzione di semplici testi descrittivi in italiano.

Le attività di laboratorio sono strutturate in modo guidato: il docente dimostra la tecnica e gli studenti replicano in piccoli gruppi. La difficoltà delle preparazioni è calibrata sulle competenze effettive di una seconda classe.

Il menù oggetto di studio comprende:

Piatto	Regione	Tipologia	Difficoltà (1-3)
Tonno vitellato semplificato	Piemonte	Antipasto freddo	2 – Intermedia
Cappellacci bicolore al baccalà e patate	Emilia-Romagna	Primo piatto (pasta ripiena guidata)	3 – Avanzata per cl. 2 ^a
Trippa alla romana	Lazio	Secondo in umido	2 – Intermedia
Peperone 'mbottonato	Campania	Piatto unico vegetariano	1 – Base
Cannolo scomposto	Sicilia	Dessert semplificato	2 – Intermedia

 *Nota per il docente: Il cappellaccio bicolore al baccalà rappresenta la preparazione più impegnativa. Si consiglia di dedicarvi una sessione di laboratorio specifica con dimostrazione passo-passo e di prevedere un momento di esercitazione sull'impasto anche separato dalla lezione principale. Il baccalà deve essere dissalato con almeno 48 ore di anticipo: organizzare questo passaggio con gli studenti già dalla settimana precedente.*

3. COMPETENZE, ABILITÀ E CONOSCENZE

3.1 Competenze chiave europee (livello classe seconda)

- Competenza multilinguistica – acquisizione di lessico gastronomico di base in lingua tedesca (livello A1/A2)
- Competenza in scienze e tecnologia – comprensione elementare dei principi nutritivi e dei principali processi di cottura
- Competenza personale e sociale – collaborazione in piccoli gruppi di lavoro e rispetto dei ruoli
- Competenza in materia di consapevolezza culturale – conoscenza delle tradizioni gastronomiche regionali italiane
- Competenza digitale – utilizzo di strumenti digitali per la presentazione del prodotto finale

3.2 Competenze per disciplina – adattate alla classe seconda

Disciplina	Competenze	Abilità	Conoscenze
Cucina	Realizzare semplici preparazioni gastronomiche regionali con il supporto del docente	Organizzare la postazione di lavoro; applicare le norme igieniche; eseguire tagli di base; gestire cotture semplici (bollitura, soffritto, cottura in forno)	Principali ingredienti regionali; tecniche base di cucina; regole di igiene e sicurezza in cucina; concetto di mise en place
Scienze degli Alimenti	Riconoscere i principali gruppi di alimenti e i loro apporti nutritivi	Classificare gli alimenti per gruppo nutritivo; leggere un'etichetta alimentare; individuare allergeni principali nelle ricette del menù	I principi nutritivi (carboidrati, proteine, grassi, vitamine, sali minerali); la piramide alimentare; igiene degli alimenti e HACCP elementare
Tedesco	Comprendere e utilizzare vocaboli e semplici frasi legate alla ristorazione (livello A1/A2)	Nominare ingredienti e piatti in tedesco; costruire frasi semplici per descrivere un piatto; rispondere a domande base di un cliente tedesco	Vocabolario gastronomico di base in tedesco; numeri e quantità; colori e sapori in tedesco; saluti e formule di cortesia nella ristorazione
Italiano	Produrre semplici testi descrittivi su piatti e tradizioni gastronomiche	Descrivere un piatto usando un linguaggio appropriato; redigere una scheda tecnica guidata; costruire un testo con introduzione, corpo e conclusione	Testo descrittivo: struttura e caratteristiche; lessico gastronomico elementare; organizzazione del testo scritto; uso del dizionario

4. ARTICOLAZIONE DELL'UDA – FASI DI LAVORO

 *Nota per il docente: Tutte le fasi di laboratorio della classe seconda prevedono la presenza attiva del docente con dimostrazione preventiva. I gruppi di lavoro devono essere eterogenei. Privilegiare il cooperative learning e il tutoraggio tra pari.*

FASE 1 – Lancio e scoperta del territorio (Settimane 1-2, Marzo)

Attività	Discipline	Metodologia	Prodotto atteso	Supporto docente
Presentazione dell'UDA attraverso immagini, video brevi e degustazione di alimenti regionali (es. grana padano, pomodori del Sud)	Cucina, Italiano	Lezione partecipata, stimolazione sensoriale	Mappa mentale collettiva delle regioni	Alto – guida il docente
Lettura guidata di testi semplici sulle cinque regioni: dove si trovano, cosa producono, clima e territorio	Italiano, Scienze	Lettura guidata, discussione in classe	Schede regionali con template predisposto	Alto – testo con domande guida
Introduzione al vocabolario gastronomico tedesco: i colori, i sapori, i principali ingredienti	Tedesco	Lezione frontale, gioco di abbinamento parola-immagine	Glossario illustrato di 30 parole	Alto – lessico fornito dal docente
Analisi collettiva delle ricette: lettura degli ingredienti, identificazione degli strumenti necessari	Cucina	Discussione guidata, riconoscimento strumenti	Lista ingredienti e attrezzature per ogni piatto	Alto – docente guida l'analisi

FASE 2 – Conoscenze di base: nutrizione e lingua (Settimane 3-4, Marzo)

Attività	Discipline	Metodologia	Prodotto atteso	Supporto docente
Identificazione dei gruppi alimentari presenti nei piatti del menù; classificazione in base ai principi nutritivi	Scienze degli Alimenti	Lezione frontale con schema alla lavagna; lavoro a coppie	Tabella dei principi nutritivi per ogni piatto (semplificata)	Alto – tabella semistruutturata
Ricerca e identificazione degli allergeni principali nelle ricette: glutine, lattosio, uova, pesce	Scienze degli Alimenti	Problem solving guidato	Scheda allergeni per ogni ricetta del menù	Medio – docente fornisce le categorie

Attività	Discipline	Metodologia	Prodotto atteso	Supporto docente
Costruzione di frasi semplici in tedesco per descrivere i piatti: 'Das ist..., Es enthält..., Es schmeckt...'	Tedesco	Esercitazioni strutturate, completamento frasi	Schede descrittive di 3 righe per piatto in tedesco	Alto – modello fornito dal docente
Scrittura guidata: descrizione di un piatto regionale in italiano seguendo uno schema dato	Italiano	Laboratorio di scrittura guidata con schema	Prima descrizione scritta di un piatto (150 parole)	Alto – schema con domande guida

FASE 3 – Laboratorio guidato in cucina (Settimane 5-6, Aprile)

 *Nota per il docente: Le sessioni di laboratorio seguono sempre lo stesso schema: (1) briefing iniziale con il docente (15 min), (2) dimostrazione tecnica dal docente (20 min), (3) esecuzione guidata degli studenti in gruppi (50 min), (4) debriefing e valutazione collettiva (15 min). Prevedere almeno due sessioni per il cappellaccio.*

Sessione	Piatto	Tecniche introdotte	Ruoli nel gruppo	Valutazione
1 ^a sessione	Tonno vitellato semplificato	Cottura del tonno in padella; preparazione salsa fredda (frullatore); impiattamento al piatto	Chef (coordina), Sous-chef (salsa), Plating (impiattamento)	Osservazione docente + autovalutazione
2 ^a sessione	Peperone 'mbuttonato	Pulizia e taglio del peperone; preparazione ripieno; cottura in forno; uso timer e controllo temperatura	Chef (ripieno), Sous-chef (peperoni), Forno (cottura)	Osservazione docente + scheda tecnica
3 ^a sessione	Cappellacci al baccalà – impasto (parte 1)	Impasto bicolore: pasta all'uovo classica + pasta nera al nero di seppia; stesura con sfogliatrice; taglio con coppapasta; verifica del baccalà dissalato	Tutta la classe insieme con docente; poi a coppie sulla sfoglia	Valutazione della texture dell'impasto
4 ^a sessione	Cappellacci al baccalà – farcitura e cottura (parte 2)	Mantecatura baccalà con patate; chiusura a cappellaccio; cottura in acqua salata; preparazione crema allo zafferano	Chef (ripieno), Sous-chef (chiusura pasta), Cottura + Crema	Valutazione tecnica e presentazione
5 ^a sessione	Trippa alla romana	Soffritto base; cottura in umido; gestione dei	Chef (soffritto), Sous-chef (trippa), Condimento	Osservazione docente + assaggio collettivo

Sessione	Piatto	Tecniche introdotte	Ruoli nel gruppo	Valutazione
		tempi; uso delle erbe aromatiche		
6 ^a sessione	Cannolo scomposto	Impasto e stesura delle cialde; frittura in friggitrice a 175°C con pinze (supervisione continua docente); lavorazione ricotta; sac-à-poche; assemblaggio scomposto	Chef (impasto/frittura), Sous-chef (ricotta), Plating	Valutazione sicurezza, tecnica e estetica

FASE 4 – Produzione e presentazione finale (Settimane 7-8, Aprile)

Attività	Discipline	Metodologia	Prodotto atteso	Supporto docente
Stesura guidata della relazione finale: compilazione di sezioni predisposte con domande guida	Italiano	Scrittura cooperativa con schema strutturato	Relazione compilata in gruppo (max 3 pagine + schede)	Alto – template completo fornito
Integrazione delle schede nutrizionali e degli allergeni nella relazione	Scienze, Italiano	Revisione in coppia con feedback del docente	Relazione con sezione scientifica completata	Medio – revisione docente
Preparazione delle carte del menù bilingue italiano-tedesco con le frasi costruite nelle settimane precedenti	Tedesco, Cucina	Lavoro di gruppo, impaginazione semplice	Menu card bilingue (5 piatti) stampato e plastificato	Medio – modello fornito
Presentazione orale del menù alla classe: ogni gruppo presenta il proprio piatto assegnato	Tutte	Presentazione breve (5 min per gruppo), domande dei compagni	Presentazione orale + servizio al banco degustazione	Medio – traccia dell'esposizione fornita

5. I PIATTI DEL MENÙ – SCHEDE DIDATTICHE PER LA CLASSE SECONDA

 *Nota per il docente: Le schede sono semplificate rispetto a una classe terza/quarta. I contenuti scientifici riguardano solo i principi nutritivi di base e gli allergeni. I contenuti in tedesco si limitano a vocaboli e frasi brevi (A1/A2).*

5.1 Tonno Vitellato Semplificato – Piemonte

Il vitello tonnato è il piatto più famoso del Piemonte. Nella nostra versione semplificata per la classe seconda, utilizziamo il tonno al posto del vitello (come nella rivisitazione della cucina moderna), rendendo la preparazione accessibile e veloce, mantenendo però i sapori autentici della tradizione piemontese.

Aspetto	Contenuto
Ingredienti principali	Tonno abbattuto, Fondo bruno di qualità, maionese, capperi, acciughe sott'olio, uova, succo di limone, senape, sale, pepe
Tecniche di classe seconda	Marinatura, scottatura e taglio del tonno; preparazione della salsa con frullatore a immersione; impiattamento con cucchiaino
Scienze – Principi nutritivi	Il tonno è un alimento PROTEICO ricco di Omega-3 (grassi buoni). Le uova della maionese contengono proteine e grassi. Allergeni presenti: PESCE, UOVA, SENAPE (nella maionese)
Tedesco – Voci base (A1)	der Thunfisch = tonno die Kapern = capperi die Sosse = salsa kalt = freddo lecker = buono/saporito
Italiano – Spunto descrittivo	Dove si trova il Piemonte? Cosa rende speciale la sua cucina? Perché il vitello tonnato è un simbolo di questa regione? (risposta guidata con testo di appoggio fornito dal docente)
Difficoltà tecnica	MEDIA – La sfida principale è la consistenza della salsa e l'impiattamento ordinato

5.2 Cappellacci Bicolore al Baccalà e Patate – Emilia-Romagna

I cappellacci sono una pasta ripiena tipica di Ferrara, in Emilia-Romagna. In questa versione creativa, l'impasto viene realizzato in due colori (classico all'uovo e nero al nero di seppia) creando un effetto visivo elegante che richiama il mare. Il ripieno di baccalà mantecato con patate è ricco e avvolgente, condito con una delicata crema allo zafferano.

 *Nota per il docente: Questa è la preparazione più complessa per una seconda. Dedicare due sessioni. Il baccalà va dissalato 48 ore prima in acqua fredda cambiata più volte: coinvolgere gli studenti in questo passaggio come parte didattica (igiene e gestione delle materie prime). Utilizzare la sfogliatrice meccanica per alleggerire il lavoro sulla sfoglia.*

Aspetto	Contenuto
Ingredienti principali	Farina 00, uova, nero di seppia (per l'impasto scuro); baccalà dissalato, patate lessate, aglio, olio EVO, prezzemolo, pepe (per il ripieno); panna fresca, pistilli di zafferano, scalogno, vino bianco (per la crema)
Tecniche di classe seconda	Dissalatura del baccalà (48h prima); impasto a mano bicolore con nero di seppia; stesura con sfogliatrice; taglio con coppapasta; mantecatura del baccalà con le patate; chiusura a cappellaccio passo-passo; cottura in acqua salata; preparazione crema allo zafferano
Scienze – Principi nutritivi	Il baccalà è ricco di PROTEINE e povero di grassi. Le patate apportano CARBOIDRATI e POTASSIO. Lo zafferano contiene carotenoidi (antiossidanti). Allergeni: GLUTINE, UOVA, PESCE (baccalà), MOLLUSCHI (nero di seppia), LATTE (panna)
Tedesco – Voci base (A1)	der Kabeljau / der Stockfisch = baccalà die Kartoffel = patate der Safran = zafferano die Tinte = inchiostro/nero di seppia gefüllt = ripieno/farcito kochen = cucinare/bollire
Italiano – Spunto descrittivo	Dov'è l'Emilia-Romagna? Perché è famosa per la pasta? Cos'è il baccalà e come si conserva? Perché si usa il nero di seppia in cucina? (risposta con testo guida)
Difficoltà tecnica	ALTA per classe seconda – Richiede due sessioni, gestione anticipata della dissalatura e dimostrazione completa del docente

5.3 Trippa alla Romana – Lazio

La trippa alla romana è un piatto della tradizione popolare di Roma. Cucinata in umido con pomodoro e menta, rappresenta la creatività della cucina povera romana. Per la classe seconda, la trippa viene acquistata già precotta, riducendo i tempi e semplificando la gestione.

Aspetto	Contenuto
Ingredienti principali	Trippa precotta (acquistata dal fornitore), pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, menta fresca, pecorino romano, olio EVO, sale, pepe
Tecniche di classe seconda	Preparazione soffritto base (cipolla, sedano, carota); apertura e uso dei pelati; cottura in umido con controllo del fuoco; grattugiatura del pecorino; impiattamento in fondina
Scienze – Principi nutritivi	La trippa è ricca di PROTEINE e COLLAGENE. Il pomodoro contiene VITAMINA C e licopene (antiossidante). Il pecorino apporta CALCIO e GRASSI. Allergeni: LATTE (pecorino)
Tedesco – Voci base (A1)	die Kutteln = trippa die Tomate = pomodoro die Minze = menta der Kase = formaggio warm = caldo traditionell = tradizionale
Italiano – Spunto descrittivo	Cos'è la cucina popolare? Perché si dice 'quinto quarto'? Come si mangiava a Roma nella storia? (risposta con testo guida breve)
Difficoltà tecnica	MEDIA – La sfida è nella gestione del soffritto e nel controllo della cottura in umido

5.4 Peperone 'Mbottonato – Campania

Il peperone 'mbottonato (imbottito) è uno dei piatti più semplici e colorati della cucina campana. Ogni peperone viene svuotato e riempito con ingredienti del territorio: pane, olive, capperi e formaggio. E' la preparazione ideale per iniziare a lavorare con la tecnica dell'imbottitura e la cottura in forno.

Aspetto	Contenuto
Ingredienti principali	Peperoni rossi e gialli grandi, pane raffermo, olive di Gaeta (denocciolate), mozzarella, capperi sotto sale, acciughe sott'olio, aglio, pomodorini, olio EVO, origano
Tecniche di classe seconda	Taglio e pulizia del peperone; preparazione del ripieno in ciotola; farcitura; sistemazione nella teglia; cottura in forno a 180°C; controllo della cottura con stecchino
Scienze – Principi nutritivi	Il peperone e' ricchissimo di VITAMINA C (piu' dell'arancia!). Le olive contengono GRASSI BUONI (acidi grassi monoinsaturi). Il pane apporta CARBOIDRATI. Allergeni: GLUTINE (pane), PESCE (acciughe)
Tedesco – Voci base (A1)	die Paprika = peperone die Oliven = olive die Fuellung = ripieno/imbottitura backen = cuocere al forno bunt = colorato vegetarisch = vegetariano
Italiano – Spunto descrittivo	Dove si trova la Campania? Cosa produce la sua terra? Perche' i prodotti campani sono famosi nel mondo? (risposta con schema guida)
Difficoltà tecnica	BASSA-MEDIA – Preparazione adatta come prima esperienza di imbottitura e cottura in forno

5.5 Cannolo Scomposto – Sicilia

Il cannolo siciliano è uno dei dolci più famosi d'Italia. Nella versione scomposta, ogni elemento viene preparato separatamente e assemblato nel piatto: la cialda viene fritta dagli studenti sotto la supervisione diretta del docente, la crema di ricotta viene lavorata e il tutto viene composto con un impiattamento creativo. La frittura è gestita in condizioni di sicurezza controllata.

 *Nota per il docente: La frittura delle cialde è inclusa in questa versione. Utilizzare obbligatoriamente la friggitrice con termostato regolato a 175°C, mai la padella sul fuoco diretto. Il docente gestisce la supervisione continua: gli studenti immergono le cialde arrotolate sui cannelli una alla volta, sempre con le pinze metalliche, mai con le mani. Verificare preventivamente che il laboratorio disponga di cappa aspirante funzionante. Effettuare una dimostrazione completa prima che gli studenti procedano.*

Aspetto	Contenuto
Ingredienti principali	Farina 00, strutto (o burro), zucchero, cacao amaro, Marsala secco, uovo (per l'impasto delle cialde); ricotta di pecora fresca, zucchero a velo, gocce di cioccolato fondente, arancia candita (facoltativa), pistacchi tritati, miele; olio di semi di arachide per la frittura

Aspetto	Contenuto
Tecniche di classe seconda	Impasto delle cialde a mano; riposo in frigorifero; stesura sottile con mattarello o sfogliatrice; avvolgimento sui cannelli metallici; FRITTURA in friggitrice a 175°C con pinze (supervisione docente); scolatura e raffreddamento; setacciatura della ricotta; montaggio con zucchero a velo; uso del sac-à-poche; assemblaggio scomposto nel piatto; decorazione con pistacchi e miele
Scienze – Principi nutritivi	La frittura trasferisce ENERGIA (grassi) all'alimento. La ricotta è ricca di PROTEINE e CALCIO. Lo zucchero apporta ENERGIA rapida. Importante: la frittura aumenta le calorie del piatto. Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE (ricotta, burro), FRUTTA A GUSCIO (pistacchi), ALCOL (Marsala)
Sicurezza in frittura	Friggitrice con termostato a 175°C Pinze metalliche obbligatorie Mai mani nell'olio Asciugare sempre l'impasto prima di friggere In caso di fiamma: coperchio sulla friggitrice, mai acqua Guanti termici per la scolatura
Tedesco – Voci base (A1)	die Ricotta = ricotta die Waffel / die Schale = cialda/scorza die Pistazien = pistacchi frittieren = friggere suess = dolce das Dessert = dessert Sizilien = Sicilia
Italiano – Spunto descrittivo	Cosa rende la Sicilia unica in Italia? Perché il cannolo è famoso nel mondo? Cosa cambia tra la versione 'composta' e quella 'scomposta'? (riflessione personale guidata)
Difficoltà tecnica	MEDIA-ALTA – La sfida è nella gestione sicura della frittura e nella consistenza della crema di ricotta

6. VALUTAZIONE

6.1 Strumenti e criteri di valutazione per la classe seconda

La valutazione in una classe seconda tiene conto del processo di apprendimento oltre che del prodotto finale. Si privilegia l'osservazione in itinere e si valorizza il miglioramento rispetto alla situazione di partenza.

Strumento	Discipline	Peso	Descrizione
Prove pratiche guidate in laboratorio	Cucina	35%	Valutazione di igiene, organizzazione, esecuzione tecnica (con supporto del docente), risultato del piatto
Relazione finale strutturata (con template)	Italiano, Scienze	20%	Compilazione del template fornito: descrizione dei piatti, principi nutritivi, allergeni, impressioni personali
Menu card bilingue italiano-tedesco	Tedesco, Cucina	20%	Correttezza del vocabolario, completezza, cura grafica del menu
Presentazione orale del piatto assegnato	Tutte	15%	Esposizione breve (5 min), capacita' di rispondere a domande semplici, coinvolgimento del gruppo
Partecipazione e comportamento in laboratorio	Tutte	10%	Rispetto delle regole, collaborazione, cura della postazione, puntualita'

6.2 Rubrica di valutazione – Laboratorio di Cucina (adattata alla classe seconda)

Indicatore	Non sufficiente (< 6)	Sufficiente (6)	Buono (7-8)	Ottimo (9-10)
Igiene e sicurezza	Non rispetta le norme di base (mani, capelli, abbigliamento)	Rispetta le norme di base se sollecitato dal docente	Applica le norme in modo autonomo e costante	Applica le norme rigorosamente e richiama i compagni
Organizzazione postazione	Postazione disordinata, strumenti non preparati	Organizza la postazione con la guida del docente	Organizza autonomamente la postazione prima di iniziare	Anticipa le necessita', tiene la postazione in ordine durante tutto il lavoro
Esecuzione tecnica	Non riesce a eseguire la tecnica anche con supporto	Esegue la tecnica con guida continua del docente	Esegue la tecnica con qualche incertezza ma in modo autonomo	Esegue la tecnica correttamente e in modo fluido

Indicatore	Non sufficiente (< 6)	Sufficiente (6)	Buono (7-8)	Ottimo (9-10)
Risultato finale	Il piatto non e' presentabile o commestibile	Il piatto e' accettabile ma con evidenti imperfezioni	Il piatto e' ben riuscito e presentato in modo adeguato	Il piatto e' eccellente per gusto e presentazione
Lavoro di gruppo	Non collabora o disturba il gruppo	Collabora se stimolato dal docente o dai compagni	Collabora attivamente e rispetta i ruoli assegnati	Gestisce il gruppo, supporta i compagni in difficolta'

7. IL MENÙ FINALE – I PERCORSI DEL GUSTO

~ MENU' DEGUSTAZIONE ~

Un viaggio attraverso cinque regioni d'Italia

Realizzato dagli studenti della classe seconda – Settore Enogastronomia

Portata	Piatto	Regione	Note per il cliente
Antipasto	Tonno vitellato con salsa di capperi e acciughe	Piemonte	Tonno fresco lavorato a freddo con salsa tradizionale piemontese. Contiene: pesce, uova.
Primo piatto	Cappellacci bicolore al baccalà e patate con crema allo zafferano	Emilia-Romagna	Pasta fresca all'uovo bicolore (gialla e nera al nero di seppia) con ripieno di baccalà mantecato e patate. Contiene: glutine, uova, pesce, molluschi, latte.
Secondo piatto	Trippa alla romana con pecorino e menta	Lazio	Trippa in umido con salsa di pomodoro e menta fresca, gratinata con pecorino romano. Contiene: latte.
Piatto unico vegetariano	Peperone 'mbottonato con ripieno mediterraneo	Campania	Peperone farcito con pane, olive di Gaeta, capperi e acciughe, cotto in forno. Contiene: glutine, pesce.
Dessert	Cannolo scomposto con crema di ricotta e pistacchi	Sicilia	Cialda frita artigianalmente, crema di ricotta di pecora, pistacchi di Bronte e miele. Contiene: latte, glutine, uova, frutta a guscio.

8. STRUTTURA DELLA RELAZIONE FINALE (TEMPLATE PER GLI STUDENTI)

 *Nota per il docente: La relazione per la classe seconda e' strutturata come un template compilabile. Gli studenti rispondono a domande guida e compilano sezioni predisposte. Non si chiede una stesura libera, ma una compilazione ragionata con frasi complete. Lunghezza totale attesa: 2-3 pagine + schede.*

Sezione	Contenuto richiesto	Lunghezza indicativa	Discipline
1. Presentazione del progetto	Cosa abbiamo fatto? Perche' abbiamo scelto questi piatti? Come abbiamo lavorato?	10-15 righe	Italiano
2. Le cinque regioni (una per piatto)	Per ogni regione: dove si trova, cosa produce, un dato interessante, descrizione del piatto con parole proprie	5-8 righe per regione	Italiano, Cucina
3. Cosa ho imparato in laboratorio	Descrivere la sessione piu' interessante: cosa si e' fatto, cosa e' stato difficile, come si e' risolto	10-15 righe	Cucina, Italiano
4. Schede nutrizionali (template)	Compilare la tabella per ogni piatto: ingredienti, gruppo alimentare principale, principi nutritivi, allergeni	Tabella precompilata da completare	Scienze
5. Il menu' in tedesco	Inserire la traduzione in tedesco dei nomi e delle descrizioni brevi dei 5 piatti (3-4 parole chiave per piatto)	Menu' card compilata	Tedesco
6. La nostra esperienza	Come mi sono trovato a lavorare in gruppo? Cosa rifarei? Cosa cambierei?	8-10 righe personali	Italiano

9. RISORSE E STRUMENTI

Tipo di risorsa	Descrizione
Laboratorio di cucina	Laboratorio attrezzato; sfogliatrice meccanica per i cappellacci; forno combinato; frullatore a immersione; sac-à-poche; friggitrice con termostato (per il cannolo); pinze metalliche; cappa aspirante
Materiali strutturati	Schede ricetta semplificate (con foto step-by-step); template della relazione finale; glossario tedesco illustrato; mappa geografica delle regioni
Video di supporto	Video brevi (max 5 min) sulle tecniche principali da rivedere prima della sessione; video dei piatti nella versione originale regionale
Testi di appoggio	Schede regionali semplificate elaborate dal docente; tabelle dei principi nutritivi e degli allergeni; frasi modello in tedesco per la ristorazione
Strumenti digitali	Google Slides per la presentazione finale; Google Docs per la relazione collaborativa; eventuali quiz Kahoot per la verifica del vocabolario tedesco
Materiali per il menu' card	Carta patinata o cartoncino, plastificatrice scolastica, stampante a colori per la versione definitiva del menu' bilingue

10. PIANIFICAZIONE TEMPORALE – CLASSE SECONDA

Settimana	Periodo	Fase	Attività principali	Ore stimate
1 ^a	1 ^a -2 ^a sett. Marzo	Fase 1 – Lancio	Presentazione UDA; visione video; degustazione sensoriale; assegnazione gruppi e ruoli	3 ore
2 ^a	2 ^a -3 ^a sett. Marzo	Fase 1 – Ricerca guidata	Lettura schede regionali; compilazione schede paese; prime parole in tedesco	3 ore
3 ^a	3 ^a sett. Marzo	Fase 2 – Scienze	Principi nutritivi nei piatti del menu'; classificazione allergeni; compilazione tabelle	2 ore
4 ^a	4 ^a sett. Marzo	Fase 2 – Lingue	Frasi in tedesco (A1); descrizione scritta guidata in italiano di un piatto	3 ore
5 ^a	1 ^a -2 ^a sett. Aprile	Fase 3 – Lab 1	Sessione 1: Tonno vitellato Sessione 2: Peperone 'mbottonato	4 ore lab
6 ^a	2 ^a -3 ^a sett. Aprile	Fase 3 – Lab 2	Sessione 3+4: Cappellacci bicolore al baccalà (impasto + farcitura) Sessione 5: Trippa	5 ore lab
7 ^a	3 ^a -4 ^a sett. Aprile	Fase 3+4	Sessione 6: Cannolo scomposto con frittura guidata cialde Avvio stesura relazione con template	4 ore lab + 2 ore aula
8 ^a	4 ^a sett. Aprile	Fase 4 – Finale	Completamento relazione; menu' card bilingue; presentazione orale con degustazione	3 ore

11. SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI

Al termine dell'UDA, ogni studente compila individualmente questa scheda.

Domanda	Per niente	Poco	Abbastanza	Molto
Ho imparato cose nuove sulle regioni d'Italia e sui loro piatti				
Mi sono sentito/a sicuro/a durante le sessioni di laboratorio				
Ho capito perché gli alimenti fanno bene o meno alla salute				
Ho imparato parole nuove in lingua tedesca legate al cibo				
Ho migliorato la mia capacità di scrivere testi in italiano				
Ho collaborato bene con il mio gruppo di lavoro				
Sono soddisfatto/a del menu' e della presentazione finale				
Questa attività mi ha fatto piacere e mi ha motivato				

La cosa che mi è piaciuta di più di questa UDA:

La cosa che ho trovato più difficile:

Se potessi cambiare una cosa di questa UDA, cambierei:

12. FIRME E APPROVAZIONE

Docente	Disciplina	Firma	Data
	Cucina (Coordinatore)		
	Scienze degli Alimenti		
	Lingua Tedesca		
	Italiano		

Approvata dal Consiglio di Classe in data: _____

Il Coordinatore di Classe: _____

Il Dirigente Scolastico: _____

"Ogni piatto racconta una storia. Impara a leggerla."
UDA "I Percorsi del Gusto" – Classe Seconda – Istituto Alberghiero