

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

(Art. 9 OM n. 10 del 16 maggio 2020)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA

CLASSE V SEZIONE E

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

A.S. 2019/2020



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
PROFILO PROFESSIONALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO	pag. 4
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	pag. 6
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE (ALLEGATO 1)	pag. 8
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 9
VALUTAZIONE	pag. 10
CONTENUTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag 12
ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag 15
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pag. 16
PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 16
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	Pag. 17
SIMULAZIONI PROVE	Pag. 19
ALLEGATO 1 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	Pag. 21
ALLEGATO 2 - SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE DELLE DISCIPLINE	Pag. 23
ALLEGATO 3 – GRIGLIA MINISTERIALE COLLOQUIO	Pag. 104
ALLEGATO 4 - TESTI LINGUA E LETTERATURA ITALIANO PER IL COLLOQUIO	Pag. 106
ALLEGATO 5 - PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag. 107
ALLEGATO 6 - PROGETTO ALTERNANZA– SCHEDE ALUNNI	pag. 109
ALLEGATO 7 – TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA	pag. 114
ALLEGATO 8 – MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO	pag. 115
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 117

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE: prof. Pezzi Antonio Francesco

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Boccia Giovanna	<i>(Italiano)</i>	NO	SI	
Boccia Giovanna	<i>(Storia)</i>	SI	SI	
Panza Simona	<i>(Francese)</i>	NO	NO	
Carnevale Maria Concetta	<i>(Matematica)</i>	NO	NO	
Pucci Maria José	<i>(Inglese)</i>	NO	NO	
Mollo Giuseppina	<i>(Alimentazione)</i>	SI	SI	
Pezzi Antonio Francesco	<i>(Diritto e Tec. Amm.ve)</i>	SI	SI	
Turco Alessandro	<i>(Lab. Sala e Vendita)</i>	SI	SI	
De Simone Massimo	<i>(Lab. Cucina)</i>	NO	NO	
Napolitano Francesca	<i>(Religione)</i>	NO	NO	
Iulianello Domenico	<i>(Scienze Motorie)</i>	SI	SI	

DIRIGENTE SCOLASTICO

Elena Cupello

PROFILO PROFESSIONALE

"Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Il diplomato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

A conclusione del percorso il diplomato di questo indirizzo è in grado di:

- ✓ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ✓ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ✓ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ✓ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ✓ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ✓ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatiche a programmi applicativi;
- ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- ✓ intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- ✓ operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Risultati di apprendimento in termini di Competenze

(Per Cucina e Sala) Con riferimento al Regolamento per il riordino degli Istituti Professionali, D.P.R. 15/3/2010 n° 87, a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- ✓ *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;*
- ✓ *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;*
- ✓ *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;*

- ✓ *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;*
- ✓ *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

Relativamente all'articolazione **“Servizi di Sala e Vendita” / “Enogastronomia”** il diplomato dovrà, inoltre, essere in grado di:

- ✓ *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;*
- ✓ *predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

(PER ACCOGLIENZA TURISTICA) Con riferimento al Regolamento per il riordino degli Istituti Professionali, D.P.R. 15/3/2010 n° 87, a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- ✓ *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.*
- ✓ *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.*
- ✓ *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.*
- ✓ *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.*
- ✓ *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*
- ✓ *utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.*
- ✓ *adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.*
- ✓ *promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.*
- ✓ *sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.*

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA E SULLE METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE

L'anno scolastico 2019/20 è stato contraddistinto da una grave situazione emergenziale causata dall'evoluzione della pandemia da COVID 19, di conseguenza, ci si è trovati a dover gestire situazioni inedite a partire dalla Didattica a Distanza (DaD) quale unica modalità di erogazione della didattica. Il corrente anno scolastico è stato, infatti, nettamente caratterizzato da due distinti periodi, che hanno determinato necessarie modifiche nell'organizzazione scolastica, anche sulla base delle note ministeriali pervenute.

Se fino al 5 marzo l'attività didattica si è svolta regolarmente sulla base della programmazione di inizio anno scolastico, la gestione della DaD, anche per le implicazioni tecniche derivanti, ha reso necessaria una riprogettazione e rimodulazione di quanto programmato. Tutto ciò, pur non avendo apportato sostanziali modifiche nei contenuti e negli obiettivi di apprendimento, ha reso necessari radicali cambiamenti nelle strategie e metodologie didattiche. La rimodulazione oraria, resasi necessaria per evitare sovraccarico cognitivo degli studenti, così come l'iniziale mancanza di adeguate dotazioni tecnologiche degli alunni, a cui si è risposto fornendo devices per poter seguire le lezioni a distanza, ha inevitabilmente rallentato, ridotto e/o modificato quanto programmato ad inizio anno.

Al fine di garantire, pur nella difficile situazione emergenziale e di sospensione delle attività in presenza, il diritto allo studio a tutte le studentesse a tutti gli studenti il nostro Istituto ha attuato quanto indicato dalle linee guida emanate dal D.S. e approvate dal collegio. In particolare:

1. Sono stati utilizzati come strumenti didattici il Registro Elettronico AXIOS, la piattaforma COLLABORA, le applicazioni fornite da G Suite for education per l'uso delle quali è stato fornito ai docenti ed agli alunni un account google dedicato. Non si è comunque escluso l'utilizzo di qualsiasi altro mezzo finalizzato a raggiungere la totalità degli studenti (account mail personale con cui comunicare con le famiglie e alunni; Broadcast o gruppi whatsapp, Mail individuali).
2. I docenti, nel rispetto della propria libertà di insegnamento, hanno organizzato autonomamente il lavoro didattico per le singole classi e/o alunni ed hanno informato, giornalmente, le famiglie tramite registro elettronico e/o altre forme di comunicazione ritenute idonee.
3. All'iniziale attività di ripasso e/o approfondimento di quanto già svolto (anche per familiarizzare con l'ambiente tecnologico) ogni docente ha fatto seguire lo svolgimento di nuovi argomenti, seguendo la programmazione riveduta e adeguata alle nuove modalità di DaD.

4. Sono state integrate e rivedute le programmazioni di dipartimento e di classe, nonché il piano di lavoro individuale, al fine di rimodulare i documenti sulla base delle nuove esigenze.
5. Per evitare agli studenti un eccessivo carico cognitivo e sovrapposizioni di attività didattiche a distanza, il numero dei compiti assegnati è stato concordato tra i docenti tramite l'utilizzo del registro elettronico e l'orario scolastico è stato rimodulato.
6. Per le verifiche e la valutazione degli apprendimenti, ogni docente ha chiesto agli alunni la restituzione di compiti e attività assegnate, ha creato esercizi o test da somministrare a distanza, ha svolto dirette streaming, forum, gruppi di studio virtuali in modalità di apprendimento cooperativo seguendo le indicazioni del MIUR sul sito <https://www.istruzione.it/coronavirus/didattica-a-distanza.html>, o utilizzando altri strumenti ritenuti idonei ed efficaci per l'interazione a distanza.
7. I docenti di sostegno hanno preso visione dell'argomento svolto dal docente curricolare dal registro elettronico e hanno adeguato la lezione all'alunno/a (con semplificazioni, riduzioni, etc..). Sono stati comunque tenuti contatti costanti (anche telefonici) con la famiglia per fornire indicazioni di lavoro specifiche.
8. Sentito il Consiglio d'Istituto, nel definire i criteri per l'assegnazione dei notebook (in dotazione alla scuola) agli studenti che ne hanno fatto richiesta, nella prima fase si è data precedenza agli alunni frequentanti la V classe impegnati nella preparazione all'esame di Stato
9. I coordinatori di classe hanno collaborato con docenti e staff nel coordinamento delle attività di monitoraggio, raccogliendo informazioni/problematiche da studenti/esse e colleghi/e.
10. Per garantire l'efficienza e l'efficacia della didattica a distanza sono state fornite agli studenti regole comportamentali da seguire scrupolosamente:

NETIQUETTE DAD

- Classi virtuali (Google Classroom) e applicazioni di G Suite for education:
 - ✓ fare riferimento alle indicazioni fornite dai docenti;
 - ✓ seguire con assiduità, puntualità e diligenza le attività proposte dai docenti;
 - ✓ consegnare gli elaborati nelle modalità e nei tempi stabiliti dai docenti;
 - ✓ non creare e/o pubblicare immagini, dati o materiali offensivi, osceni o indecenti;
 - ✓ non interferire, danneggiare o distruggere il lavoro degli altri.
- Video lezioni:
 - ✓ accedere alla video lezione con puntualità, rispettando l'orario prestabilito;
 - ✓ mostrare atteggiamento positivo e senso di responsabilità, per sé e per gli altri;
 - ✓ attivare il proprio microfono solo quando si è interpellati o per scambiare i saluti;
 - ✓ se necessario, chiedere la parola al docente attraverso la chat integrata;

- ✓ non interferire con l'attività degli altri partecipanti (disattivazione microfono, chiusura della conversazione).

L'emergenza sanitaria da COVID 19 ha, inoltre, apportato significative modifiche alle modalità di svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'Istruzione, secondo quanto previsto dal DECRETO-LEGGE 8 aprile 2020, n. 22, art.1 comma 4.

Sono di seguito riportate, nelle apposite sezioni del documento di classe, le informazioni sul percorso formativo attuato e sulle attività realizzate dagli studenti, utili all'organizzazione e allo svolgimento del colloquio nell'articolazione prevista dall'OM.....

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

NUMERO D'ORDINE	Nome
1	OMISSIS
2	OMISSIS
3	OMISSIS
4	OMISSIS
5	OMISSIS
6	OMISSIS
7	OMISSIS
8	OMISSIS
9	OMISSIS
10	OMISSIS
11	OMISSIS
12	OMISSIS
13	OMISSIS
14	OMISSIS
15	OMISSIS
16	OMISSIS
17	OMISSIS
18	OMISSIS
19	OMISSIS
20	OMISSIS

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5° E, dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Paola, è costituita da venti alunni, sei ragazzi e quattordici ragazze, tutti provenienti dalla 4° E. La loro residenza è per la maggioranza dei casi, ubicata in paesi limitrofi al territorio paolano e solo alcuni ragazzi risiedono nella città di Paola. Nel corso del quinquennio, sono stati pochi i genitori che hanno partecipato alla vita scolastica dei figli, i quali hanno maturato le prime esperienze sociali e lavorative a scuola.

La frequenza è stata assidua solo per un gruppo della classe mentre alcuni alunni hanno avuto nel corso dell'anno una frequenza saltuaria.

Il gruppo classe si è mostrato eterogeneo sia sul piano propriamente didattico e cognitivo e sia su quello motivazionale e comportamentale. Tale situazione ha costretto spesso i docenti, sia dell'area comune che di indirizzo, ad interventi di recupero in itinere e al rallentamento del normale svolgimento dei moduli programmati oltre che ad una riduzione e semplificazione dei contenuti, al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Nonostante le difficoltà, una parte degli alunni ha risposto positivamente agli stimoli, si è impegnata per migliorare gradualmente le condizioni di partenza per colmare le lacune iniziali. Alcuni allievi, particolarmente motivati e attivi nella partecipazione alle varie attività realizzate nell'Istituto, hanno conseguito valide competenze conoscitive e ottime capacità di rielaborazione critica ottenendo esiti apprezzabili in tutte le discipline. È inevitabile sottolineare come, per la maggior parte della classe, la scuola abbia rappresentato, in questi anni, una delle poche occasioni di integrazione e sviluppo di conoscenze e competenze.

Il gruppo classe che, come evidenziato prima, ha avuto una frequenza più assidua è apparso anche meglio disposto al dialogo didattico-educativo, comportandosi correttamente nei confronti dei docenti e dei compagni.

Non sono però mancati durante l'anno scolastico comportamenti poco corretti dal punto di vista disciplinare da parte di alcuni di loro che hanno spesso creato disturbo alle quotidiane attività didattiche, non rispettando scadenze e impegni con conseguenti fragilità e difficoltà a livello espositivo.

In generale, impegno e partecipazione si sono registrati maggiormente nelle discipline dell'area professionalizzante ed in particolare nelle attività di laboratorio e di esercitazioni pratiche.

In seguito alla pandemia da COVID 19, nella seconda parte dell'anno scolastico, abbiamo adottato la Didattica a Distanza (DaD). La classe, dopo un momento di incertezza legata alla situazione eccezionale e alle novità metodologiche, ha risposto in modo differenziato. Alcuni studenti hanno partecipato attivamente, altri in modo saltuario, altri ancora in modo opportunistico.

Al termine dell'anno scolastico, il grado di maturazione e motivazione raggiunto presenta elementi di disomogeneità nei diversi alunni. Il rendimento scolastico di ciascuno è dipeso da fattori individuali contingenti (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina. Partecipazione nella DaD.). Permangono, infatti, alcune situazioni piuttosto critiche, sia per quanto riguarda l'acquisizione dei contenuti disciplinari sia per gli aspetti legati alla metodologia di studio.

Anche per quanto attiene la "*personale maturità progettuale*" raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui solo un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

La totalità della classe ha partecipato all'esperienza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (*ex Alternanza Scuola-Lavoro*) durante il terzo, quarto e quinto anno; tutti gli alunni hanno riportato una valutazione positiva da parte dei Tutor Aziendali che hanno sottolineato il comportamento corretto e collaborativo degli studenti.

Per alcuni di loro sono stati segnalati la curiosità e l'interesse nei confronti dell'attività professionale, consentendogli di riuscire a cogliere al meglio le opportunità di tale esperienza.

La classe ha partecipato al progetto di potenziamento <> Cittadinanza e costituzione facendo registrare impegno e competenza ottenendo risultati positivi .

La classe, come negli anni precedenti, si è dimostrata attiva nella vita scolastica extracurricolare partecipando alle iniziative sociali, culturali e sportive proposte dall'istituto.

VALUTAZIONE

Per la misurazione dell'apprendimento, il Consiglio si è attenuto a quanto approvato in sede collegiale.

La valutazione nello specifico ha riguardato il raggiungimento:

- degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze e competenze proprie dell'indirizzo di studio, stabiliti nelle linee guida adeguate alle situazioni specifiche.
- degli obiettivi cognitivi strumentali (abilità e competenze), relativi ai vari ambiti disciplinari, esplicitati nel PTOF;
- degli obiettivi di sviluppo, relativi alla maturazione globale della personalità, riferiti alla situazione iniziale, ai ritmi di sviluppo, alla frequenza, alle modalità di partecipazione, al metodo di studio.
- del corretto comportamento che si è riflesso sul voto di condotta, sulla base del DPR n. 235 del 21/11/2007 e dello statuto degli studenti e delle studentesse.

L'assegnazione del credito è determinata dalla media dei voti in tutte le discipline, compresa la condotta a cui contribuiscono anche i PCTO. Le certificazioni formative extra scolastiche non portano automaticamente punti aggiuntivi di credito ma contribuiscono, in qualche modo, all'assegnazione del punteggio superiore sempre all'interno della fascia dalla media dei voti delle materie raggiunta.

- La valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto (media dei voti);

La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della BANDA D' OSCILLAZIONE; il punteggio maggiore verrà attribuito se l'allievo consegue il 50% negli altri indicatori di seguito indicati:

Corso diurno:

- assiduità alla frequenza scolastica (non bisogna aver superato i 15 giorni di assenza) (che si deduce anche dai monitoraggi DaD) - (p.0,25);
- interesse ed impegno che si traducono in una media di voti di profitto almeno pari a 7 (comprese le attività relative alla Religione o ad attività alternative) e ad 8 per la condotta - (p.0,25);
- partecipazione ad attività promosse dalla scuola (stage, manifestazioni, corsi, concorsi, gare, attività culturali); le attività dovranno essere di largo respiro o costituite da un congruo numero di ore (p. 0,25). PCTO con valutazione almeno pari a "BUONO"
- Partecipazione ad attività extrascolastiche, professionali e culturali certificate (0,25).

Casa Circondariale ed istruzione per Adulti:

La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della BANDA DI OSCILLAZIONE; il punteggio maggiore verrà attribuito se l'allievo consegue il 50% negli altri indicatori di seguito indicati:

Corso serale:

- esperienze professionali - (p. 0,50);

- impegno e partecipazione - (p. 0,25);
- partecipazione attività organizzate dalla scuola- (p. 0,25).

Casa circondariale:

- Assiduità e frequenza - (p. 0,50);
- Partecipazione a manifestazioni interne alla casa circondariale - (p. 0,50).

Il voto di condotta è stato deliberato dal Consiglio di classe sulla base dei seguenti indicatori individuati a livello collegiale:

COMPORAMENTO

- osservanza delle norme del Regolamento d'Istituto, del patto di corresponsabilità e dello Statuto delle studentesse e degli studenti
- correttezza e autocontrollo
- eventuali note disciplinari e ritardi, assenze ingiustificate, eccessiva negligenza
- rispetto della privacy del gruppo classe(DaD)
- utilizzo corretto dell'ID di accesso alle video lezioni(DaD)
- modalità di relazione appropriata e rispettosa nel dialogo tra pari, con i docenti e con il Dirigente Scolastico(DaD)

FREQUENZA

- ricorrenti assenze individuali, ripetute astensioni collettive
- frequenza video lezioni/attività della DaD (assidua, regolare, saltuaria)

PARTECIPAZIONE

- in classe segue e si applica/non si applica e disturba
- assolve agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne/assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne(DaD)

Il voto massimo (10) è stato assegnato quando il livello di tutti gli indicatori era eccellente. I voti inferiori a 10 sono stati assegnati quando il livello di uno o più indicatori si è abbassato.

Nella valutazione della condotta il CdC ha tenuto, inoltre, conto dei seguenti elementi:

- **AGGRAVANTI:** la reiterazione di comportamenti e la mancata percezione dell'errore commesso;
- **ATTENUANTI:** la presa di coscienza e il comportamento conseguente soprattutto in presenza di sanzioni (note disciplinari, sospensioni); il CdC ha prestato particolare attenzione a valutare e valorizzare i progressi e i miglioramenti nel comportamento dimostrati dallo studente nel periodo scolastico successivo all'applicazione delle sanzioni medesime.

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI

I contenuti del percorso formativo sono stati programmati e sviluppati cercando di favorire, quanto più possibile, i collegamenti tra saperi disciplinari e la costruzione integrata delle competenze dell'area generale, dell'area professionale e delle competenze chiave europee.

Lo specifico dei contenuti e delle attività realizzate è descritto:

- nell'elenco delle attività curriculari ed extracurriculari e di ampliamento dell'offerta formativa
- nella sezione relativa ai testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana
- nella sezione relativa ai percorsi di Cittadinanza e Costituzione
- nella sezione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento(PCTO)
- nelle schede informative analitiche delle discipline di studio.

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
Denominazione	“MORDI E FUGGI O SIEDI A TAVOLA”
Compito – prodotto	Analisi e differenze tra la cucina mordi e fuggi e la cucina tradizionale (fast food - slow food) Le bevande da abbinare ai piatti fast food e slow food. Realizzazione di stand a tema con esposizione di materiali informativi e prodotti alimentari. Relazione individuale
Competenze mirate • <i>comuni</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i>	<p><u>Competenze comuni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in varicontesti ➤ Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopicomunicativi ➤ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente ➤ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprioterritorio <p><u>Competenze di cittadinanza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Collaborare epartecipare ➤ Spirito di iniziativa eintraprendenza ➤ Competenzedigitali ➤ Comunicazione nella madrelingua e linguestraniere <p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva diinteresse. ➤ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale egastronomico ➤ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità deiprodoti ➤ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera diinteresse
Conoscenze	Abilità
Linguaggi settoriali e comunicazione efficace	Padroneggiare una specifica situazione comunicativa tenendo conto dei destinatari, dello scopo, del contesto. Strutturare una relazione anche in Linguastraniera
Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, igiene professionale e normativa sulla sicurezza alimentare	Individuare i rischi di contaminazione alimentare adottando adeguati comportamenti igienici di prevenzione
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	Riconoscere i criteri per la valutazione della Qualità alimentare
Elementi di analisi sensoriale degli alimenti	Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un prodotto alimentare
Software applicativi	Utilizzare Software applicativi

Utenti destinatari	Alunni V classe sala e vendita
Fase di applicazione	Novembre / Maggio
Tempi	30 ore circa T1 Presentazione dell'UdA T2 Brainstorming e ricerca di informazioni sulle peculiarità storiche, organolettiche e igienico-qualitative dei prodotti da realizzare T3 Uscita didattica-Visita aziendale T4 Realizzazione di prodotti informativi, divulgativi e gastronomici e indagine statistica T5 Progettazione e realizzazione dei prodotti da esporre negli stand T6 Presentazione del lavoro e allestimento di uno spazio espositivo per promuovere una selezione di confetture e marmellate di qualità T7 Stesura relazione individuale
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Attività di ricerca e raccolta materiali ➤ Visita aziendale ➤ Realizzazione di prodotti informativi, divulgativi e alimentari ➤ Realizzazione manifestazione finale sulle confetture e marmellate distagione

Per quanto non espressamente indicato nel documento si rimanda al PTOF (www.ipseoapaola.edu.it)

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione partecipata ➤ Didattica laboratoriale ➤ Lavori di gruppo
--------------------	--

Risorse umane	<p>Risorse interne Docenti e alunni della classe</p> <p>Risorse esterne Operatori di aziende conserviere del territorio</p>
Strumenti	LIM, PC, Libri e riviste di settore; Laboratori tecnico-professionali
Valutazione	La valutazione sarà di processo e di prodotto. Si osserverà la partecipazione, l'impegno e i contributi individuali nelle varie fasi di lavoro. I singoli docenti valuteranno l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze acquisite dagli allievi attraverso verifiche disciplinari il cui voto inciderà sulla valutazione finale. Il Consiglio di classe, inoltre, valuterà collegialmente i prodotti realizzati. La valutazione avrà pertanto ricaduta sia sui voti delle singole discipline che sul voto di condotta.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "MORDI E FUGGI O SIEDI A TAVOLA"

Docenti coinvolti: tutti i docenti del Consiglio di Classe

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	TEMPI EDOCENTICOINVOLTI	VALUTAZIONE
1	Presentazione dell'UdA agli studenti; formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe e consapevolezza del lavoro da svolgere	1 ora Coordinatore	
2	Ricerca di informazioni sulla cucina "mordi e fuggi" e la cucina tradizionale (fast food, slow food). Ricerca di informazioni sulle diverse bevande da abbinare ai piatti.	Internet e altro materiale divulgativo Libro di testo Dizionario bilingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale	2 ore docente di Storia 3 ore docente di economia 3 ore docente di Sc. e Cult. dell'Alimentazione 2 ore docente di lingua Inglese 2 ore docente di Lingua Inglese/Spagnola	Valutazione intermedia
3	Esame degli ingredienti nella cucina fast food, slow food. Esame degli ingredienti nelle diverse bevande. (Eventuale uscita didattica-Visita aziendale)	Macchina fotografica Questionario per intervista Blocco per appunti Internet	Essere consapevoli del valore della diversità dei prodotti attraverso il confronto delle varie esperienze. Report della visita	4 ore docente di cucina e di Sala e vendita	Valutazione del report
4	Rielaborazione dei dati raccolti. Realizzazione di piatti della cucina fast food e slow food e abbinamento agli stessi di specifiche bevande.	Laboratorio informatica Laboratorio di cucina e sala	Evidenziare le competenze acquisite: culturali, professionali, comunicative	2 ore docente di Sc. e Cult. dell'Alim. 2 ore docente e di Sala e vendita 2 ore docente di Italiano 2 ore docente di lingua Inglese 2 ore docente di Lingua Francese/ Lingua Spagnola 2 ore docente di Matematica	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto
5	Presentazione dell'attività con degustazione dei prodotti e bevande.	Spazi esterni	Esporre in modo chiaro e pertinente le conoscenze tecnico-professionali, economiche e storiche acquisite	1 ora Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
6	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ora Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	TEMPI					
	Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1						
2						
3						
4						
5						
6						

L' UDA " Mordi e fuggi o siediti a tavola", programmata per il secondo quadrimestre, non è stata realizzata.



ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

AREA D'INTERESSE	Titolo/denominazione attività	Attività	Alunni partecipanti
Area scientifica			
Area professionale			
Area linguistica-letteraria/ storico-sociale	Giornata della memoria e del ricordo.	Visione film e discussione sul tema	Tutti
	Quotidiano in classe		Tutti
Area scienze motorie			
Attività trasversali	Convegno violenza sulle donne Casa Circondariale		
PON			
Visite guidate/uscite sul territorio/viaggi d'istruzione	Museo del cedro		Tutti
Stage			
Orientamento	Attività di orientamento in uscita (opportunità di lavoro sul territorio) Partecipazione a progetti, iniziative, eventi culturali		Tutti

Non è stato possibile realizzare le attività extracurricolari, le attività integrative programmate dai dipartimenti ad inizio anno e le visite guidate previste nel secondo quadrimestre.



TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di testo adottato: A. Roncoroni e altri, Il rosso e il blu, Ed. Mondadori, vol. III

- G. Verga: "I Malavoglia". Cap. XV L'addio di 'Ntoni; Rosso Malpelo.
- G. D'Annunzio: Il Piacere. Cap. I, 1 L'attesa dell'amante.
Da Alcyone: La sera fiesolana; La pioggia nel pineto.
- G. Pascoli. Da Myricae: Lavandare; X Agosto.
- L. Pirandello. Il fu Mattia Pascal, capitolo XVIII Nel limbo della vita;
- Svevo. La coscienza di Zeno, capitolo VIII, L'esplosione finale
- Marinetti: Il Manifesto del Futurismo
- G. Ungaretti. Da L'Allegria: Mattina; San Martino del Carso; Veglia; Soldati
- E. Montale. Da Ossi di Seppia: Meriggiare pallido e assolto.
Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio"
 - P. Levi. Se questo è un uomo. Cap. II L'arrivo nel lager.
Shemà

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

AMPLIAMENTO DELLE ATTIVITÀ CURRICOLARI SVOLTE NELL'AMBITO DEL PERCORSO
 DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

TITOLO DEL PERCORSO	CONTENUTI/ATTIVITÀ
<p>Progetto di potenziamento "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"</p> <p>L'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione si è basato sullo svolgimento di attività (percorsi, progetti, etc.) finalizzate a sviluppare le competenze di cittadinanza in diversi ambiti.</p> <p><i>Il progetto è stato svolto dal prof. A. F. Pezzi</i></p>	<p><i>Si fa riferimento alla programmazione contenuta negli allegati</i></p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"
P A O L A
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL)

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (già alternanza scuola lavoro) hanno dato modo di sperimentare nella realtà aziendale concreta ciò che si è affrontato in classe, di comprendere le dinamiche del mercato del lavoro e quelle interne alla sua organizzazione. Hanno avuto un ruolo orientativo, oltre che formativo, consentendo di affrontare direttamente l'attività produttiva. Inoltre, nella dislocazione alternativa alla scuola come luogo dell'apprendimento, la flessibilità e la personalizzazione dei percorsi formativi, hanno permesso di recuperare alla formazione anche gli allievi a maggior rischio di dispersione. Un mix di apprendimento scolastico e di esperienze guidate in azienda, progettata con il mondo dell'impresa per offrire agli allievi possibilità di conoscenze, abilità, competenze mirate allo sviluppo della loro professionalità.

Alcuni allievi hanno effettuato attività di alternanza scuola-lavoro in strutture turistico/alberghiere in Italia, all'estero e in simulazione aziendale laboratoriale all'interno dello stesso Istituto.

Per una presentazione dettagliata del progetto si rimanda all'allegato n. 5



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

PAOLA

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



TUTOR	DE SIMONE	2019.20		2018.19													2017.18										
		ORE PREVISTE	tot ore ASL 3/4/5	cl.	tot	cl.	M.A.L.T.A	FISRA CAFPET	FOOD & BOOK	FESTIVAL GIOVANI GAETA	FISRA MIC	POR DIETA MED	ETOILE	LA LANTERNA	STAGE INTERNO	ore aula	tot	cl.	I MULINI	BENIAMINO	UBERTI	STAGE INTERNO	ore aula	tot			
																									casa circoscrizionale	JOB ORIENTA (DAL 27.11 AL 30.11)	BORSA AUREA 26/09.19 DE SIMONE
OMISSIS		210	215	5e		16		16	4e		10		20	5				20	30	85	3e		40	44	30	114	
OMISSIS		210	169	5e				0	4e		10						15	30	55	3e		40	44	30	114		
OMISSIS		210	189	5e		16		16	4e		10						30	30	70	3e		40	33	30	103		
OMISSIS		210	219	5e		16		16	4e		10		20	5			15	30	80	3e			65	28	30	123	
OMISSIS		210	229	5e				0	4e		10		20	5			20	30	85	3e	66			48	30	144	
OMISSIS		210	166	5e		16		16	4e		10		20	5			15	30	80	3e				40	30	70	
OMISSIS		210	167	5e		5	16	21	4e		10		20	5			15	30	80	3e				36	30	66	
OMISSIS		210	255	5e				0	4e		10		20	5			60	20	30	145	3e		40	40	30	110	
OMISSIS		210	215	5e				0	4e		10		20	5	38			10	30	113	3e				72	30	102
OMISSIS		210	317	5e		16		16	4e		10		20	5	38			30	30	133	3e	66			72	30	168
OMISSIS		210	380	5e			7	7	4e		10	32	20	5		50		70	30	217	3e	66			60	30	156
OMISSIS		210	351	5e		16		16	4e	120	10			5				30	30	195	3e	66			44	30	140
OMISSIS		210	281	5e				0	4e				20	5	38			20	30	113	3e			65	73	30	168
OMISSIS		210	171	5e		16		16	4e		10		20	5				0	30	65	3e	40			20	30	90
OMISSIS		210	173	5e		16		16	4e		10		20	5				20		55	3e	40			62		102
OMISSIS		210	330	5e				0	4e	120	10			5				40	30	205	3e		50	45	30	125	
OMISSIS		210	319	5e				0	4e	120	10			5				30	30	195	3e		50	44	30	124	
OMISSIS		210	352	5e			7	7	4e		10		20	5		50		70	30	185	3e	66			64	30	160
OMISSIS		210	216	5e				0	4e		10		20	5				45	30	110	3e		40	36	30	106	
OMISSIS		210	156	5e		5	16	21	4e		10			5				10	30	55	3e				50	30	80



SIMULAZIONI

PROVE SCRITTE

Nella prima parte dell'anno scolastico, prima dell'emergenza sanitaria da COVID 19 e prima che l'esame venisse modificato nella sua articolazione, sono state realizzate simulazioni della prima e della seconda prova scritta.

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta il 18 Febbraio 2020. Sono state somministrate le tracce proposte dal Ministero dell'anno scolastico 2018/19 con l'aggiunta di una traccia di storia per la tipologia B a partire dal testo "Tra memoria storica e oblio" di Pier Luigi Battista.

La simulazione della seconda prova è stata effettuata in data 21 e 22 Febbraio sulle seguenti discipline individuate dal ministero come oggetto della seconda prova scritta: Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di sala e vendita. L'oggetto della prova ha riguardato la sicurezza alimentare , tipologia B.

COLLOQUIO

Viste le novità introdotte dall'OM n. 10 del 16 maggio 2020 per consentire agli studenti di familiarizzare con la nuova articolazione del colloquio, sono state effettuate, nell'ultima parte dell'anno, simulazioni degli esami di stato in modalità a distanza. Sono, inoltre, state effettuate esercitazioni, realizzate dai singoli docenti funzionali alle singole parti previste dallo stesso.

In particolare per quanto riguarda la parte relativa all'analisi del materiale (testo, documento, esperienza, progetto, problema) fornito dalla commissione sono state proposte agli studenti analisi e discussioni a partire dalle seguenti tipologie di materiali:

- Fotografie e immagini (documenti storici, piatti)
- Testi scientifici
- Grafici e tabelle
- Ricette e testi del settore enogastronomico
- Casi aziendali
- Slogan pubblicitari



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



- Brevi testi e/o immagini in lingua straniera
- Testi e materiali contenuti nei libri di testo

Il consiglio di classe ha fornito agli studenti prevalentemente immagini. In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.





ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 1

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE



COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

NUMERO D'ORDINE	Nome
1	OMISSIS
2	OMISSIS
3	OMISSIS
4	OMISSIS
5	OMISSIS
6	OMISSIS
7	OMISSIS
8	OMISSIS
9	OMISSIS
10	OMISSIS
11	OMISSIS
12	OMISSIS
13	OMISSIS
14	OMISSIS
15	OMISSIS
16	OMISSIS
17	OMISSIS
18	OMISSIS
19	OMISSIS
20	OMISSIS



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“San Francesco di Paola”

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE DELLE DISCIPLINE



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



DISCIPLINE:

ITALIANO

STORIA

RELIGIONE

SALA – VENDITA

FRANCESE

DTA

INGLESE

MATEMATICA

CUCINA

SCIENZE MOTORIE

SCIENZA E CUL. DELL'ALIMENTAZIONE



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.

Disciplina:	ITALIANO
Docente:	BOCCIA GIOVANNA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in DaD)	In presenza: A. Roncoroni e altri, Il rosso e il blu, Ed. Mondadori, vol. III B. Appunti e integrazioni con dispense In DAD: Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, mappe concettuali, sintesi ragionate, appunti, dispense...) attraverso i quali si utilizzano: Registro elettronico, Piattaforme di e-learning, Classe virtuale, Chat di gruppo. Videolezioni, videoconferenze con skype. PC con connessione ad internet, smartphone, tablet.

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITÀ - COMPETENZE	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza e in DaD. UDA Disciplinare 0: IL NUOVO ESAME DI STATO:	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Comunicare • Competenza digitale 	Intero anno scolastico	Problemsolving Esercitazioni a coppie e a gruppi	In presenza Verifiche formative Verifiche sommative attraverso colloqui orali e verifiche scritte delle varie tipologie	



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>laboratorio di scrittura e di lettura.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario in prosa; analisi e interpretazione di un testo letterario in poesia; •Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo; •Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità; •Testi tipologia invalsi •Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta: articoli, saggi, ricerche, relazioni, commenti, sintesi. 	<ul style="list-style-type: none"> •Acquisire e interpretare l'informazione •Individuare collegamenti e relazioni •Progettare •Collaborare e partecipare. •Agire in modo autonomo e responsabile <p>Competenze specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. •Produrre testi scritti di varia tipologia <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Analizzare i vari tipi di testo 		<p>Imparare facendo</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Flippedclassroom</p> <p>Studio autonomo</p> <p>Studio guidato</p> <p>Lavori di produzione singoli o di gruppo</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>(Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente con gli strumenti utilizzati per la stessa)</p>	<p>In DaD</p> <p>Discussioni interazioni con modalità compatibili alla DAD</p> <p>Prove aperte di produzione</p> <p>Lavori svolti a casa</p> <p>Prove scritte di varia tipologia somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati(whatsapp,piattaformaCollabora,piattaformaMeetClassroom, videoconferenze con skype)</p>	
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<ul style="list-style-type: none">•Cogliere gli aspetti più importanti di un testo scritto•Scrivere un testo scritto corretto e dal punto di vista ortografico, morfosintattico e lessicale•Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo con varie tipologie testuali.				
CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'-COMPETENZE E Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE E (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>In presenza: UDA Disciplinare 1</p> <p>“CORRENTI LETTERARIE E AUTORI DI FINE ‘800”</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cultura del Positivismo. • Il Naturalismo francese. • Il Verismo: G. Verga: I Malavoglia”. Cap.XV L’addio di ‘Ntoni; Rosso Malpelo. 	<ul style="list-style-type: none"> •Imparare ad imparare •Comunicare •Competenza digitale •Acquisire e interpretare l’informazione •Individuare collegamenti e relazioni •Progettare •Collaborare e partecipare <p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, e orientarsi</p>	<p>I Quadrimestre</p>	<p>Problemsolving</p> <p>Esercitazioni a coppie e a gruppi</p> <p>Imparare facendo</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Flippedclassroom</p> <p>Studio autonomo</p> <p>Studio guidato</p> <p>Lavori di produzione singoli o di gruppo</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>(Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente</p>	<p>In presenza</p> <p>Verifiche formative</p> <p>Verifiche sommative attraverso colloqui orali e verifiche scritte delle varie tipologie</p> <p>In DaD</p> <p>Discussioni interazioni con modalità compatibili alla DAD</p> <p>Prove aperte di produzione</p> <p>Lavori svolti a casa</p> <p>Prove scritte di varia tipologia somministrate con modalità adottati(whatsapp,piattaformaCollabora,piattaformaMeetClassroom, videoconferenze con skype)</p>	<p>ITALIANO</p> <p>Verga: L’ alimentazione dei Malavoglia...e il mare</p> <p>STORIA</p> <p>L’Unificazione Italiana e la questione meridionale .</p> <p>SC. E CULT. DELL’ ALIM.</p> <p>Modelli alimentari in stile mediterraneo.</p> <p>INGLESE</p> <p>Mediterranean diet and fish</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT.</p> <p>CUCINA</p> <p>Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio.</p>
--	---	------------------------------------	---	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>agevolmente tra testi e autori fondamentali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Abilità: Identificare e contestualizzare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana Identificare gli autori e le</p>		<p>con gli strumenti utilizzati per la stessa)</p>		<p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA Abbinamento cibo-vino</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Prodotti a km 0 Il turismo balneare.</p>
--	---	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionali nel periodo considerato Contestualizzar e testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo Contestualizzar e l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento Identificare				
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali Produrre testi adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale Costruire in maniera autonoma anche con risorse informatiche, un percorso				
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	argomentativo con varie tipologie testuali.				
--	---	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: UDA Disciplinare2 "CORRENTI LETTERARIE E ROMANZI DI INIZIO '900" <ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo europeo: Baudelaire • L'Estetismo in Europa: O. Wilde, Il ritratto di Dorian Grey • Il Decadentismo in Italia. • La vita come un'opera d'arte: G. D'Annunzio: Il Piacere. Cap.I,1 L'attesa dell'amante. 	cfr. Abilità e competenze dell' UDA Disciplinare 1	I Quadrimestre ed inizio II Quadrimestre	Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1	Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1	ITALIANO L'Estetismo e il culto del bello STORIA La Belle Epoque. L' Italia giolittiana SC. E CULT. DELL' ALIM. Dietologia e benessere. I disturbi del comportamento alimentare. INGLESE Healthyeating. World healthorganization. LAB. SERV. ENOG.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					<p>SETT. CUCINA Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto. LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La cucina di sala.</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Il marketing del bello.</p>
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza: UDA Disciplinare3 LA POESIA DI INIZIO '900"</p>	<p>cfr. Abilità e competenze dell' UDA Disciplinare 1</p>	<p>I Quadrimestre ed inizio II Quadrimestre</p>	<p>Cfr. Metodologie dell' UDA Disciplinare 1</p>	<p>Cfr.Strumenti di verifica dell' UDA Disciplinare 1</p>	<p>ITALIANO Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli STORIA</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>La poesia dannunziana e il Panismo Da Alcyone: La sera fiesolana; La pioggia nel pineto.</p> <p>G. Pascoli e la contemplazione della natura. Da Myrica: Lavandare; X Agosto.</p>					<p>La situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopoguerra</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. La tracciabilità lungo la filiera agro-alimentare.</p> <p>INGLESE Foodsustainability The foodsupplychain. LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Metodi di cottura sostenibile LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA I vini del territorio. DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Equilibrio economico e finanziario.</p>
---	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Dad: UDA Disciplinare 4 LA LIRICA DEL '900. GUERRA E POESIA Ungaretti e la poetica dell'attimo: Da L'Allegria: Mattina; San Martino del Carso; Veglia; Soldati. E. Montale e la poetica degli oggetti Da Ossi di Seppia: Merigiare pallido e assolto	cfr. Abilità e competenze dell'UDA Disciplinare 1	Dopo l'emergenza sanitaria da coronavirus in DaD. Marzo/Aprile.	Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1	Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1	ITALIANO "Guerra e poesia" Ungaretti. Montale. STORIA La prima guerra mondiale e le carenze igieniche. SC. E CULT. DELL' ALIM. Igiene e sicurezza alimentare INGLESE HACCP.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio". Ermetismo</p>					<p>Foodsafetyguidelines in catering. Foodborneinfections and foodpoisoning.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Il decalogo delle regole igieniche da rispettare in cucina.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA L'igiene personale</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. La tracciabilità dei prodotti</p>
---	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza:		II			ITALIANO



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>UDA Disciplinare 5 IL ROMANZO DELLA CRISI</p> <p>La letteratura internazionale: Dostoevskij, Delitto e Castigo Pirandello e il dramma di essere uomo L'umorismo pirandelliano Da Il fu Mattia Pascal, capitolo XVIII Nel limbo della vita; La novella: La patente; La tragedia Enrico IV</p> <p>Svevo e l'inetto: La coscienza di Zeno, capitolo VIII, L'esplosione finale</p> <p>Il Futurismo: Marinetti "Il Manifesto del Futurismo"</p>	<p>cfr. Abilità e competenze dell' UDA Disciplinare 1</p>	<p>Quadrimestre</p>	<p>Cfr. Metodologie dell' UDA Disciplinare 1</p>	<p>Cfr. Strumenti di verifica dell' UDA Disciplinare 1</p>	<p>Lo smarrimento dell'essere umano. Pirandello e il "forestiero dalla vita". Svevo e l'inetto.</p> <p>STORIA Il Fascismo e il rilancio dell'agricoltura. La battaglia del grano.</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Le intolleranze alimentari: la celiachia.</p> <p>INGLESE Foodallergies and intolerances.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Menu coerenti con le esigenze della clientela.</p>
---	---	---------------------	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La birra per i celiaci. DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. La pubblicità.
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: UDA Disciplinare 6 LA STAGIONE DEL NEOREALISMO E LENUOVE STRADE DEL ROMANZO ITALIANO Testimonianza e impegno morale: P. Levi Da Se questo è un uomo, cap.III' arrivo nel lager	cfr. Abilità e competenze dell'UDA Disciplinare 1	II Quadrimestre	Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1	Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1	ITALIANO P.Levi: testimonianza e impegno morale. STORIA Il Nazifascismo e la seconda guerra mondiale. SC. E CULT. DELL' ALIM. Alimenti e religioni. INGLESE



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>In DAD: La poesia che apre Se questo è un uomo: Shemà</p>					<p>Wine. Slow food Fast food</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA L' enogastronomia italiana a confronto con le altre culture e tradizioni.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA Il vino Kosher</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Il turismo religioso.</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: (L'UDA era stata avviata prima della sospensione delle attività didattiche ed era stato raccolto materiale per la realizzazione di un opuscolo rimasto in sospenso) UDA INTERDISCIPLINARE. DALLA SCUOLA AL MONDO DEL LAVORO: Mordi e fuggi o siedti a tavola. Produzione multimediale.	cfr. competenze dell'UDA disciplinare 1 Abilità: •Descrivere nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato con un certo grado di autonomia •Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio	Fine I Quadrimestre Inizio II Quadrimestre	Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1	Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1	



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.

Disciplina:	STORIA
Docente:	BOCCIA GIOVANNA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: N. Cristino, G. Di Rienzo, I fatti e le interpretazioni, Petrini, vol. III Appunti e integrazioni con dispense In DAD: Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, mappe concettuali, sintesi ragionate, appunti, dispense...) attraverso l'utilizzo di: Registro elettronico, Piattaforme di e-learning, Classe virtuale, Chat di gruppo. Videolezioni, videoconferenze con skype. PC con connessione ad internet, smartphone, tablet.

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'-COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza:	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • 	I Quadrimestre	Problemsolving Esercitazioni a	In presenza Verifiche formative Verifiche sommative attraverso colloqui orali	STORIA L'Unificazione



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>UDA Disciplinare I: L'EUROPA E IL MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> L'Unificazione Italiana e la questione meridionale 	<p>Comunicare</p> <ul style="list-style-type: none"> Competenza digitale Acquisire e interpretare l'informazione Individuare e collegamenti e relazioni Progettare Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile <p>Competenze specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le 	<p>e</p>	<p>coppie e a gruppi</p> <p>Imparare facendo</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Studio autonomo</p> <p>Studio guidato</p> <p>Lavori di produzione singoli o di gruppo</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>(Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente con gli strumenti utilizzati per la stessa)</p>	<p>In DaD</p> <p>Discussioni interazioni con modalità compatibili alla DAD attraverso gli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma Collabora, piattaforma Meet Classroom, videoconferenze con skype)</p>	<p>Italiana e la questione meridionale.</p> <p>ITALIANO</p> <p>Verga: L' alimentazione dei Malavoglia...e il mare</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM.</p> <p>Modelli alimentari in stile mediterraneo.</p> <p>INGLESE</p> <p>Mediterranean diet and fish</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</p> <p>Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA</p>
---	--	----------	--	---	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche -negli specifici campi professionali di riferimento. <p>Abilità: Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Comprendere i mutamenti sociali ed economici avviati dalla seconda rivoluzione industriale</p>				<p>Abbinamento cibo-vino</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Prodotti a km 0 Il turismo balneare.</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>Comprendere e saper spiegare i seguenti concetti: Società di massa; Imperialismo</p> <p>Saper mettere le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali ed economici entro i quali si svolsero</p> <p>Collocare gli eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio temporali di riferimento</p>				
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza:	cfr. Competenze dell'UDA Disciplinare 1	I Quadrimestre	Cfr. Metodologie	Cfr.Strumenti di verifica	STORIA La Belle Epoque.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>UDA Disciplinare 2: L'EUROPA E IL MONDO NEL PRIMO NOVECENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> •Seconda Rivoluzione industriale e società di massa •La Belle époque •L'imperialismo •L'Età Giolittiana 	<p>Abilità: Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Comprendere i mutamenti sociali ed economici avviati dalla seconda rivoluzione industriale</p> <p>Comprendere e saper spiegare i seguenti concetti: Società di massa; Imperialismo</p> <p>Saper mettere le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali ed economici entro i quali si svolsero</p> <p>Collocare gli eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio temporali di riferimento</p>		<p>dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>L' Imperialismo. L' Italia giolittiana</p> <p>ITALIANO L'Estetismo e il culto del bello</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Dietologia e benessere. I disturbi del comportamento alimentare.</p> <p>INGLESE Healthyeating. World healthorganization. LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto. LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La cucina di sala.</p> <p>DIRITTO E TECN.</p>
---	---	--	--------------------------------	--------------------------------	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Il marketing del bello.
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza: UDA Disciplinare 3: LA SITUAZIONE ITALIANA DAGLI INIZI DEL '900 AL PRIMO DOPOGUERRA.</p> <ul style="list-style-type: none"> •L'Età Giolittiana •L' Italia in guerra •La situazione italiana nel dopoguerra: gli interventisti e la crisi economica e sociale, il biennio rosso. 	<p>cfr. Competenze dell'UDA Disciplinare 1 Abilità: Saper mettere le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali ed economici entro i quali si svolsero</p> <p>Collocare gli eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio temporali di riferimento</p>	<p>I Quadrimestre e inizio II Quadrimestre</p>	<p>Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>STORIA La situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopoguerra</p> <p>ITALIANO Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. La tracciabilità lungo la filiera agro-alimentare.</p> <p>INGLESE Foodsustainability The foodsupplychain. LAB. SERV. ENOG.</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					SETT. CUCINA Metodi di cottura sostenibile LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA I vini del territorio. DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Equilibrio economico e finanziario.
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: UDA Disciplinare 4: L'ETA' DELLA GRANDE GUERRA Conoscere le cause contingenti e strutturali, gli eventi principali, l'esito della prima guerra mondiale	cfr. Competenze dell'UDA Disciplinare 1 Abilità: Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica. Individuare gli effetti più rilevanti dei trattati sottoscritti nella conferenza per la pace di	I Quadrimestre e inizio II Quadrimestre	Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1	Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1	STORIA La prima guerra mondiale e le carenze igieniche. ITALIANO "Guerra e poesia" Ungaretti. Montale.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Alimentazione al fronte e in guerra. L'Europa dopo la Prima guerra mondiale.</p>	<p>Versailles</p>				<p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Igiene e sicurezza alimentare</p> <p>INGLESE HACCP. Foodsafetyguidelines in catering. Foodborneinfections and foodpoisoning.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Il decalogo delle regole igieniche da rispettare in cucina.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA L'igiene personale</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. La tracciabilità dei prodotti</p>
---	-------------------	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza: UDA Disciplinare 5: LA RIVOLUZIONE RUSSA</p> <p>La rivoluzione comunista in Russia L'affermazione del modello comunista: la nascita dell'Unione Sovietica</p>	<p>cfr. Competenze dell'UDA Disciplinare 1 Abilità: Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali</p>	<p>II Quadrimestre</p>	<p>Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1</p>	

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza:</p>	<p>cfr. Competenze dell'UDA</p>	<p>II</p>	<p>Cfr. Metodologie</p>	<p>Cfr.Strumenti di verifica</p>	<p>STORIA</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>UDA Disciplinare 6: TRA LE GUERRE: TOTALITARISMI CONTRO DEMOCRAZIE</p> <p>Conoscere i problemi sociali ed economici del dopoguerra in Europa La nascita della repubblica di Weimar e la tenuta dei sistemi democratici in Francia e Inghilterra Dai Fasci di combattimento alla costruzione dello stato fascista Conoscere le ragioni della nascita del partito nazista di Hitler e la sua ideologia autoritaria</p>	<p>Disciplinare</p> <p>Abilità: 1.Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi in contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali 2. Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali 3.Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica</p>	<p>Quadrimestre</p>	<p>dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>Il Fascismo e il rilancio dell'agricoltura. La battaglia del grano.</p> <p>ITALIANO Lo smarrimento dell'essere umano. Pirandello e il "forestiero dalla vita". Svevo e l' inetto.</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Le intolleranze alimentari: la celiachia.</p> <p>INGLESE Foodallergies and intolerances.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Menu coerenti con le esigenze della clientela.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La birra per i celiaci.</p>
---	--	---------------------	--------------------------------	--------------------------------	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. La pubblicità.
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza: UDA Disciplinare 7: LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>In DAD: La stessa UDA continuata in modalità DaD</p>	<p>cfr. Competenze dell'UDA Disciplinare</p> <p>Abilità: 1.Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi in contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali 2. Individuare i cambiamenti culturali, e politico-istituzionali nei paesi coinvolti nel conflitto</p>	<p>II Quadrimestre</p>	<p>Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1</p>	<p>STORIA Il Nazifascismo e la seconda guerra mondiale.</p> <p>ITALIANO P.Levi: testimonianza e impegno morale.</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Alimenti e religioni.</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	3. Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica				<p>INGLESE Wine. Slow food Fast food</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA L' enogastronomia italiana a confronto con le altre culture e tradizioni.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA Il vino Kosher</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Il turismo religioso.</p>
--	---	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza:					
In presenza:	cfr. competenze dell'UDA disciplinare 1	Fine I Quadrimestre Inizio II	Cfr. Metodologie dell'UDA Disciplinare 1	Cfr.Strumenti di verifica dell'UDA Disciplinare 1	



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>(L'UDA era stata avviata prima della sospensione delle attività didattiche ed era stato raccolto materiale per la realizzazione di un opuscolo rimasto in sospeso)</p> <p>UDA INTERDISCIPLINARE. DALLA SCUOLA AL MONDO DEL LAVORO: Mordi e fuggi o siedì a tavola. Produzione multimediale.</p> <p>In DAD:</p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none">•Descrivere nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato con un certo grado di autonomia•Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio	<p>Quadrimestre</p>			
---	---	---------------------	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“San Francesco di Paola”

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. E



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Disciplina:	RELIGIONE CATTOLICA
Docente:	NAPOLITANO FRANCESCA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: Marinoni-Cassinotti, <i>Sulla tua Parola</i> , Dea/Marietti, Novara, 2018.- Altri testi- articoli online- Documenti magisteriali. In DAD: Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, appunti ecc.) attraverso l'utilizzo di : Registro elettronico, piattaforme di e-learning, Classroom e incontri con Meet.

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: Rispetto per l'ambiente e lettura di parti del documento <i>Laudato si</i> di Papa Francesco. Il bene e il male nel mondo secondo il pensiero di Sant'Agostino. Le nuove forme di relazioni al tempo della tecnologia. Comportamenti responsabili. Da un fatto di cronaca discussione sulla violenza sulle donne. La nascita di Gesù. Il senso del Natale nella postmodernità. Le relazioni tra adolescenti.	Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione. - Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole	Intero anno scolastico	Studio guidato. Discussioni guidate in classe e lettura dei documenti magisteriali in merito al tema trattato. Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente con gli strumenti utilizzati per la stessa.	Discussioni guidate in classe. In DaD stesso metodo usato compatibilmente agli strumenti adottati.	



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>L'influenza della tecnologia nelle relazioni umane. Attuale situazione nel mondo e il rispetto per l'uomo. Calcolo del giorno di Pasqua. Il senso della morte e resurrezione di Cristo soprattutto negli adolescenti e giovani. La difficoltà a credere di adolescenti e giovani per mancanza di conoscenza della Persona in cui credere. Giovani in un mondo in crisi: lettura di alcune parti del documento <i>Cristus vivit</i> di Papa Francesco. </p> <p>In DAD: La cura del Creato. La Pasqua cristiana nei segni-simboli culturali e nel loro significato. Lettura di vari articoli sul Covid 19. Che cos'è la Bioetica? La libertà dell'uomo. Il lavoro e la sua dignità secondo la Dottrina sociale della Chiesa. Il quarto voto di San Francesco di Paola e la sua alimentazione.</p>	<p>con la visione cristiana. Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare la visione cristiana della vita e il suo fine ultimo. <p>La concezione cristiano-cattolica in merito a scelte di vita, vocazione, professione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il valore delle relazioni 				
--	---	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Il Concilio Vaticano II e la svolta della Chiesa nel mondo. </p>	<p>interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p> <p>Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interperso 				
---	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>nali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</p> <ul style="list-style-type: none">- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.				
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.E

Disciplina:	EnogastronomiaSala/Vendita
Docente:	Turco Alessandro
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: Laboratorio di servizi enogastronomici. In sala e nel bar. Appunti e integrazione con dispense. In DAD: Materiali didattici e multimediali. Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, appunti, dispense...) attraverso l'utilizzo di: Registro elettronico, Piattaforme, Chat di gruppo. Videolezioni, skype. PC e tablet.

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA A (in presenza e	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
----------------------	--	----------------	---------------------------------------	--	--------------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



				in Dad)	
<p>In presenza . In DAD</p> <p>Unità a</p> <p>Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa</p> <p>Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa. La figura del food&beverage. La gestione dello staff. La gestione dei conflitti sul lavoro. Informatizzazione del locale. L'acquisto delle materieprime. Costi e ricavi dell'impresa ristorativa. I controlli periodici.</p> <p>Unità b:Preparazioni della cucina regionale italiana.</p> <p>Caratteristiche della cucina</p>	<p>Essere consapevoli delle problematiche riguardanti l'apertura e la gestione di una attività ristorativa. Leggere e orientare le dinamiche interpersonali all'interno di un gruppo di lavoro. Simulare l'uso di procedure informatizzate per la gestione delle attività di sala e cucina. Fissare i prezzi di vendita di piatti e menù. Comprendere un testo un lingua.</p> <p>Criteria e principi per l'avvio e la gestione ristorativa. Criteria e principi per la corretta gestione del personale. Software per la gestione operativa dei reparti della ristorazione. La composizione dei costi tipici dell'impresa ristorativa e la determinazione dei prezzi di vendita. Lessico di</p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>Problemsolving</p> <p>Esercitazioni a coppie e a gruppi</p> <p>Flippedclassroom</p> <p>Studio autonomo</p> <p>Studio guidato</p> <p>Lavori di produzione singoli o di gruppo</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>(Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente con gli strumenti utilizzati per la stessa)</p>	<p>Video lezioni- Collabora- Didattica a distanza- WhatsApp -</p>	<p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA Abbinamento cibo- vino</p> <p>ITALIANO Verga: L' alimentazione dei Malavoglia...e il mare</p> <p>STORIA L'Unificazione Italiana e la questione meridionale .</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Modelli alimentari in stile mediterraneo.</p> <p>INGLESE Mediterranean diet and fish</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT.</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>regionale italiana. Valle d'Aosta, Piemonte e Lombardia. Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia. Liguria, Emilia Romagna, Toscana. Marche, Umbria, Abruzzo, Molise. Lazio, Campania. Puglia, Basilicata, Calabria. Sicilia, Sardegna. La valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>Unità c: Preparazione tipiche della cucina internazionale, e della cucina di sala.</p> <p>Europa. Le grandi tradizioni gastronomiche. Europa. Le altre realtà del panorama europeo.</p> <p>Nord Africa. Asia. America e Oceania.</p> <p>Unità d: Enografia internazionale.</p>	<p>settore.</p> <p>Acquisire consapevolezza del ruolo dei fattori storici, geografici e culturali nello sviluppo delle cucine regionali. Realizzare alcune ricette di cucina regionale. Comprendere un testo settoriale in lingua.</p> <p>Le caratteristiche della cucina regionale italiana. Le principali produzioni agroalimentare e piatti tipici di ogni regione italiana. Lessico del settore.</p> <p>Acquisire consapevolezza del ruolo dei fattori storici, geografici e culturali nello sviluppo delle cucine dei cinque continenti.</p>		<p>In presenza Verifiche formative Verifiche sommative attraverso colloqui orali e verifiche scritte delle varie tipologie</p> <p>In DaD Discussioni interazioni con modalità compatibili alla DAD Prove aperte di produzione Lavori svolti a casa Prove scritte di varia tipologia somministrate con modalità compatibili aglistrumentiadottati(whatsapp,piattaformaCollabo,piattaformaMeetClassroom, videoconferenze con skype)</p>	<p>CUCINA Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio.</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Prodotti a km 0 Il turismo balneare.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La cucina di sala.</p> <p>ITALIANO L'Estetismo e il culto del bello</p> <p>STORIA La Belle Epoque. L' Italia giolittiana</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. Dietologia e</p>
---	---	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Caratteristiche dell'enografia estera. I vini francesi. I vini degli altri paesi europei. I vini dell'Africa, dell'Asia e dell'Oceania.</p> <p>Unità e: Cibi e bevande. Cibo e bevande in relazione al menù. Abbinamenti cibo- birra. Abbinamento cibo- acqua. Abbinamento cibo – tè. La carta e i menù. Criteri di stesura dei menù. Il menù e la corretta nutrizione. I vini del territorio.</p>	<p>Le caratteristiche della cucina internazionale. Le principali produzioni agroalimentare e i prodotti tipici di vari Stati del mondo.</p> <p>Descrivere le caratteristiche salienti della produzione vitivinicola dei cinque continenti, con particolare riferimento ai principali paesi produttori. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. La produzione vitivinicola in Europa, America, Asia, Africa e Oceania.</p> <p>Proporre l'abbinamento di vini e altre bevande ai cibi. Redigere la carte e menù adatti alla tipologia di locale, al target della clientela, e all'occasione di servizio. Simulare la</p>			<p>benessere. I disturbi del comportamento alimentare.</p> <p>INGLESE Healthyeating. World healthorganization. LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Il marketing del bello.</p> <p>SETT. SALA I vini del territorio. ITALIANO Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli</p>
---	---	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.</p> <p>Criteri di abbinamento cibo- vino e cibo e bevande in relazione al tipo di menù. Tipologie di carta e menù. Criteri di stesura di carte e menù.</p>			<p>STORIA La situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopoguerra</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM. La tracciabilità lungo la filiera agro-alimentare.</p> <p>INGLESE Foodsustainability The foodsupplychain.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT.</p> <p>CUCINA Metodi di cottura sostenibile</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Equilibrio economico e finanziario.</p>
--	--	--	--	--



CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave PAOLA	TEMPI	METODOLOGIE in presenza e in DAD	VERIFICHE in presenza e in DAD	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
------------------------	--	-------	----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO
ANNO SCOLASTICO 2019-2020– CLASSE V Sez. E

Materia:	Lingua e cultura Francese
Docente:	Panza Simona
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati	Prêt-à-gôûter di Lidia Parodi-Marina Vallacco ed.Trevisini 2015 Integrazioni e materiale fornito dalla docente. In DAD: Materiali didattici prodotti dall'insegnante, materiale multimediale(condivisione di link, video you tube, video-conferenze, attraverso l'utilizzo di Skype, Meet, Piattaforma didattica, Chat, E- mail, Registro elettronico.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Mod.1 NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none">• La Science de la Nutrition et les nutriments• La pyramide alimentaire: principes et groupes de nutriments• Les produits bio et OGM• Le régime Méditerranéen, le Végétarisme, le Véganisme, le Macrobiotique• Les Vins	<p>Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER::</p> <ul style="list-style-type: none">-saper definire i nutrienti-saper parlare della piramide alimentare e dieta mediterranea-leggere e cogliere il senso globale-produrre brevi testi	<p>H.30</p>	<p>Approche communicatif avec authentiques lectures sur les sujets Approche coopératif Travaux par groupes Dialogues guidés</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit:</p> <ul style="list-style-type: none">-Tests structurés et à questions ouvertes-Compréhension-Exercices de complètement-Questionnaire Vrai ou faux-Choix multiple	
---	---	-------------	---	---	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Mod. 2 HYGIENE</p> <ul style="list-style-type: none">• Les règles d'hygiène personnel et dans les• Lieu de travail (restauration-hébergement)• L'hygiène dans la production et la manipulation des aliments• La méthode de contrôle HACCP et ses principes	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le tecniche di conservazione dei cibi (metodi fisici e chimici)- Conoscere i fattori che facilitano la contaminazione dei cibi- Saper dire cosa fare per prevenire la contaminazione dei cibi- Leggere per cercare informazioni specifiche per completare tabella- Leggere e cogliere il senso globale- Produrre brevi testi	<p>H.25</p>	<p>Approche communicatif sur les sujets abordés dans des autres matières Travaux par groupes Approche coopératif Conversation guidée</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tests structurés et à questions ouvertes- Compréhension- Questionnaire- Vrai ou faux- Choix multiple	
---	---	-------------	--	--	--



<p>Mod.3</p> <p>CONSERVATION DES ALIMENTS</p> <ul style="list-style-type: none">• Les différents méthodes de conservation des aliments:risques et mesures preventives• Les infections et les intoxications alimentaires• Allergies et intolerances• Le régime alimentaire pour coeliaques,sportifs,adolescents• Les troubles du comportement alimentaire	<ul style="list-style-type: none">- Saper descrivere le regole dell'igiene personale- Saper descrivere fasi dell'HACCP - Leggere per cercare informazioni specifiche per completare tabelle- Leggere e cogliere il senso globale- Conoscenza della terminologia tecnico professionale in lingua 2- Saper indicare i pro e i contro riguardo a fast-food e slow-food- Saper descrivere la produzione di un piatto tipico dei due tipi di ristorazione.	<p>H.25</p>	<p>Approche communicatif sur les sujets abordés dans des autres matières</p> <p>Travaux par groupes</p> <p>Approche coopératif</p> <p>Conversation guidée</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit:</p> <ul style="list-style-type: none">-Tests structurés et à questions ouvertes-Compréhension-Questionnaire-Vrai ou faux-Choix multiple	
---	--	-------------	---	---	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>DaD</p> <p>Slow-Food et Fast-Food ou bien la restauration rapide: les avantages et les inconvénients</p> <p>La Vente La Prise de contact La Présentation des produits et l'argumentation La conclusion de la vente et la prise de congé</p> <p>Revision des travaux</p>	<p>Leggere per cercare informazioni specifiche per completare esercizi Leggere per cogliere il senso globale Produrre brevi testi Conoscenza della terminologia Linguistica di base e tecnico-professionale nella lingua straniera riguardo all'argomento Saper indicare i pro e i contro riguardo al Fast Food e Slow Food</p> <p>Saper descrivere la produzione di un piatto tipico dei due tipi di ristorazione Saper gestire situazioni reali.</p>	<p>H.25</p>	<p>Approche communicatif sur les sujets abordés dans des autres matières</p> <p>Approche coopératif</p> <p>Travaux par groupes</p> <p>Conversation guidée</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit: -Tests structurés et à questions ouvertes -Compréhension -Questionnaire -Vrai ou faux Choix multiple</p>	
---	--	-------------	---	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ù

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. E

Disciplina:	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Docente:	Pezzi Antonio Francesco
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 – RASCIONI – FERRIELLO “ TRAMONTANA” In DAD: Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, mappe Concettuali, sintesi ragionate, appunti,, dispense...) attraverso l'utilizzo di:Registro elettronico, Piattaforme di e-learning , Classe virtuale, Chat di gruppo. Videolezioni, videoconferenze con skype. PC con connessione ad internet, smartphone, tablet.

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	Strumenti di VERIFICA	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: 1) La contabilità e il bilancio delle imprese turistico - ristorative	Competenze chiave di Cittadinanza Imparare ad imparare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione COMPETENZE PROFESSIONALI Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Interpretare i dati contabili. ABILITA' Redigere relazioni tecniche	I° Quadrimestre	Cooperative Learning Lezione partecipata Problem solving Analisi di casi aziendali	Prove strutturate Verifiche scritte Verifiche orali Analisi di casi aziendali Relazioni	ITALIANO Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli STORIA La situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopoguerra SC. E CULT. DELL'



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali .				ALIM. La tracciabilità lungo la filiera agro-alimentare. INGLESE Foodsustainability The foodsupplychain. DTA Metodi di cottura sostenibile LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA I vini del territorio. DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. Equilibrio economico e finanziario.
--	---	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: 2) Il mercato turistico nazionale e internazionale	Competenze chiave di Cittadinanza Imparare ad imparare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione COMPETENZE PROFESSIONALI Individuare le Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico	I° Quadrimestre	Cooperative Learning Lezione partecipata Problem solving Analisi di casi	Prove strutturate Verifiche scritte Verifiche orali Analisi di casi aziendali Relazioni	ITALIANO P.Levi: testimonianza e impegno morale. STORIA Il Nazifascismo e la seconda guerra mondiale.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	nazionale e internazionale. ABILITA' Identificare e analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.		aziendali		SC. E CULT. DELL' ALIM. Alimenti e religioni. INGLESE Wine. Slow food Fast food LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA L' enogastronomia italiana a confronto con le altre culture e tradizioni. LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA Il vino Kosher DTA Il turismo religioso.
--	--	--	-----------	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	Strumenti di VERIFICA	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza: 3) Il marketing	Competenze chiave di Cittadinanza Imparare ad imparare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione COMPETENZE PROFESSIONALI Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alle	II° Quadrimestre	Cooperative Learning Lezione partecipata Problem solving Analisi di casi aziendali	Prove strutturate Verifiche scritte Verifiche orali Analisi di casi aziendali Relazioni	ITALIANO L'Estetismo e il culto del bello STORIA La Belle Epoque. L' Italia giolittiana SC. E CULT. DELL' ALIM.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione e della vendita.</p> <p>ABILITA' Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Interpretare dati e documenti utilizzati nel settore ricettivo Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici fattori che influenzano il prezzo.</p>				<p>Dietologia e benessere. I disturbi del comportamento alimentare. INGLESE Healthyeating. World healthorganization. LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto. LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La cucina di sala. DTA I mareting del bello</p>
--	---	--	--	--	---

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	Strumenti di VERIFICA	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
DaD	Competenze chiave di Cittadinanza Imparare ad imparare	II° Quadrimestre	Studio autonomo Studio guidato	Discussioni interazioni con modalità compatibili	ITALIANO Verga: L' alimentazione



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>4) Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <p>.....</p>	<p>Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione COMPETENZE PROFESSIONALI Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Interpretare i dati contabili dell'impresa turistico-ristorativa. ABILITA' Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Redigere la contabilità di settore. Redigere un business plan..</p>		<p>Lezione multimediale Lezione partecipata Problem solving Analisi di casi aziendali</p>	<p>alla DAD Prove aperte di produzione Lavori svolti a casa Prove scritte di varia tipologia somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati(whatsapp,piattaforma Collabora,piattaforma Meet Classroom, videoconferenze con skype)</p>	<p>dei Malavoglia...e il mare STORIA L'Unificazione Italiana e la questione meridionale . SC. E CULT. DELL'ALIM. Modelli alimentari in stile mediterraneo. INGLESE Mediterranean diet and fish LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio. LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA Abbinamento cibo-vino DTA Prodotti a km 0 Il turismo balneare.</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. E

Disciplina:	Lingua e Civiltà Inglese
Docente:	Pucci Maria José
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: That's Catering, O. Cibelli e D. D'Amico, ed.Clitt. - Slides from the world +DVD, Layton M. / Spiazzi M./ Tavella M., Zanichelli Editore. In DAD: Schede/mappe concettuali, immagini scannerizzate, presentazioni in powerpoint, video didattici, materiali prodotti dall'insegnante (dispense).

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza: UDA 1: REVIEW; BRUSH UP Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali e dei contenuti principali del precedente anno. Welcoming guests. Taking care of guests.	Padroneggiare la lingua straniera utilizzando i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le	21 ore	In Presenza: Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problemsolving, cooperative learning,	In Presenza: Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.	<u>ITALIANO</u> Verga: L' alimentazione dei Malavoglia...e il mare. <u>STORIA</u> L'Unificazione Italiana e la questione meridionale. <u>SC. E CULT.</u> <u>DELL'ALIM.</u>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Serving guests. The Mediterranean diet. The Mediterranean breakfast. A typical Mediterranean recipe.</p>	<p>tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti concernenti la sfera lavorativa. Comprendere sia le idee principali sia i dettagli specifici di testi relativamente complessi, inerenti il settore di indirizzo. Saper scrivere un menu della colazione in stile mediterraneo. Saper descrivere una ricetta con prodotti tipici del Mediterraneo.</p>		<p>imparare facendo.</p>	<p>Verifiche scritte strutturate.</p>	<p>Modelli alimentari in stile mediterraneo. <u>LAB. SERV. ENOG.</u> <u>SETT. CUCINA</u> Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio. <u>LAB. SERV. ENOG.</u> <u>SETT. SALA</u> Abbinamento cibo-vino. <u>DIRITTO E TECN.</u> <u>AMM.VE DELLA</u> <u>STRUTT. RICETT.</u> Prodotti a km 0 Il turismo balneare.</p>
--	--	--	--------------------------	---------------------------------------	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza: UDA 2: FOOD, HEALTH AND FITNESS. Healthy Eating. Nutrients in food: carbohydrates, fats, protein, vitamins, minerals, water. Food borne infections and food</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi.</p>	<p>26 ore</p>	<p>In Presenza: Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problemsolving, cooperative learning, imparare facendo.</p>	<p>In Presenza: Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali. Verifiche scritte</p>	<p><u>ITALIANO</u> L'Estetismo e il culto del bello. "Guerra e poesia". Ungaretti. Montale. Lo smarrimento dell'essere umano. Pirandello e il "forestiero"</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>poisoning. Food intolerances and allergies. World Health Organization. Health and Safety. HACCP. Food safety guidelines in catering. Fast food and slow food. Analisi e differenze tra la cucina mordi e fuggi e la cucina tradizionale.</p>	<p>Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo. Saper identificare i principali batteri e virus pericolosi per la salute dell'uomo. Creare una lista di comportamenti corretti per la sicurezza e l'igiene. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Saper cercare e rielaborare informazioni sulla cucina mordi e fuggi e la cucina tradizionale (fast food - slow food). Saper abbinare le diverse bevande ai piatti. Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale. Padroneggiare una specifica situazione comunicativa tenendo conto dei destinatari, dello scopo, del contesto. Saper esporre in modo chiaro e pertinente le conoscenze tecnico-</p>			<p>strutturate.</p>	<p>dalla vita". Svevo e l'inetto. P.Levi: testimonianza e impegno morale. <u>STORIA</u> La Belle Epoque. L' Italia giolittiana. La prima guerra mondiale e le carenze igieniche. Il Fascismo e il rilancio dell'agricoltura.La battaglia del grano. Il Nazifascismo e la seconda guerra mondiale. <u>SC. E CULT.</u> <u>DELL'ALIM.</u> Dietologia e benessere. I disturbi del comportamento alimentare. Igiene e sicurezza alimentare. Le intolleranze alimentari: la celiachia. Alimenti e religioni. <u>LAB. SERV. ENOG.</u> <u>SETT. SALA</u> La cucina di sala. L'igiene personale. La birra per i celiaci. Il vino Kosher. <u>LAB. SERV. ENOG.</u></p>
---	--	--	--	---------------------	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	professionali, culturali e comunicative acquisite.				<p><u>SETT. CUCINA</u> Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto. Il decalogo delle regole igieniche da rispettare in cucina. Menu coerenti con le esigenze della clientela. L'enogastronomia italiana a confronto con le altre culture e tradizioni. <u>DIRITTO E TECN.</u> <u>AMM.VE DELLA</u> <u>STRUTT. RICETT.</u> Il marketing del bello. La tracciabilità dei prodotti. La pubblicità. Il turismo religioso.</p>
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In DaD:</p> <p>UDA 3: SUSTAINABILITY. The organic choice. The GMOs controversy.</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e</p>	16 ore	<p>In DaD:</p> <p>Lavoro individuale su materiale didattico messo a disposizione su</p>	<p>In DaD:</p> <p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni,</p>	<p><u>ITALIANO</u> Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli. <u>STORIA</u> La situazione italiana</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Organic and GMO's products: advantages and disadvantages. Food sustainability. The food supply chain. Fish to fork & local sourcing. Well-being: The first Wealth is Health.</p>	<p>contesti professionali. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi. Interagire in conversazioni brevi e chiare sulle tematiche trattate. Produrre testi brevi, semplici e coerenti. Esporre in forma orale argomenti inerenti le tematiche trattate.</p>		<p>Registro Elettronico/ Collabora, tramite email e whatsapp (schede/mappe concettuali, libro di testo parte digitale, immagini scannerizzate, presentazioni in powerpoint, video didattici, materiali prodotti dall'insegnante). Lezioni a distanza attraverso Skype, Cisco WebexMeetings, Google Classroom e Meet.</p>	<p>dibattiti e interventi personali. Correzione di esercitazioni.</p>	<p>dagli inizi del '900 al primo dopoguerra. <u>SC. E CULT. DELL'ALIM.</u> La tracciabilità lungo la filiera agro-alimentare. <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</u> Metodi di cottura sostenibile. <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA</u> I vini del territorio. <u>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT.</u> Equilibrio economico e finanziario.</p>
---	--	--	--	--	---

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO



ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. E

Disciplina:	MATEMATICA
Docente:	MARIA CONCETTA CARNEVALE
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: MATEMATICA.BIANCO (LDM) / CON MATHS IN ENGLISH-Vol. 5-Zanichelli In DAD: Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, appunti, dispense...) attraverso l'utilizzo di: Registroelettronico, Piattaforme di e-learning, Classevirtuale, Chat di gruppo. Videolezioni, videoconferenze con skype. PC con connessione ad internet, smartphome, tablet.

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)
In presenza e in DAD: <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di funzione di variabile reale e dominio e codominio della stessa; • Il segno di una funzione; • Il concetto di limite e il suo significato intuitivo; • La continuità di una funzione; • Punti di discontinuità e asintoti; • Derivata e suo significato geometrico; • Funzione crescente e decrescente; • Significato di massimo, minimo e flesso di una funzione; 	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> • Classificare una funzione; • Studiare le caratteristiche di una funzione (dominio, intersezioni con assi cartesiani, segno) e darne interpretazione grafica; • Definire la continuità di una funzione e classificare le eventuali discontinuità; • Individuare e tracciare gli asintoti di una funzione; • Operare con i limiti; • Calcolare la derivata di una funzione; • Trovare i punti di massimo e di minimo di una funzione; • Individuare la concavità e la convessità di una funzione e i punti di flesso; • Tracciare il grafico di una funzione. 	Intero anno scolastico	Problem solving Esercitazioni a coppie e a gruppi Imparare facendo Cooperative learning Flippedclassroom Studio autonomo Studio guidato Lavori di produzione	In presenza Verifiche sommative attraverso colloqui orali e verifiche scritte In DaD Discussioni interazioni con modalità compatibili alla DAD Esercizi svolti a casa Prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<ul style="list-style-type: none"> • Grafico di una funzione. 	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica; • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo; • Schematizzare il testo di un problema per individuare le strategie risolutive ed eventualmente scegliere la più opportuna; • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Leggere un grafico individuandone le caratteristiche. 		<p>singoli o di gruppo</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>(Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente con gli strumenti utilizzati per la stessa)</p>	<p>Collabora, videoconferenze con skype)</p>
--	---	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richiami sulle equazioni/disequazioni di 1° e 2° grado. • Definizione di funzioni reali di variabile reale e loro classificazione; dominio e codominio di una funzione. Segno 	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificare una funzione; • Studiare le caratteristiche di una funzione (dominio, intersezioni con assi cartesiani, 	<p>I Quadrimestre</p>	<p>Problem solving</p> <p>Esercitazioni a coppie e a gruppi</p> <p>Imparare facendo</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Flippedclassroom</p>	<p>In presenza</p> <p>Verifiche sommative attraverso colloqui orali e verifiche scritte</p> <p>In DaD</p> <p>Discussioni interazioni con modalità compatibili</p>	<p>ITALIANO</p> <p>Verga: L' alimentazione dei Malavoglia...e il mare</p> <p>STORIA</p> <p>L'Unificazione Italiana e la questione meridionale .</p> <p>SC. E CULT. DELL' ALIM.</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>di una funzione. Intersezioni con gli assi. Intervalli ed intorni. Punti di accumulazione. Concetto di limite e definizione (significato grafico).</p>	<p>segno) e darne interpretazione grafica;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire la continuità di una funzione e classificare le eventuali discontinuità; • Individuare e tracciare gli asintoti di una funzione; • Operare con i limiti; • Calcolare la derivata di una funzione; • Trovare i punti di massimo e di minimo di una funzione; • Individuare la concavità e la convessità di una funzione e i punti di flesso; • Tracciare il grafico di una funzione. 		<p>Studio autonomo</p> <p>Studio guidato</p> <p>Lavori di produzione singoli o di gruppo</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>(Le stesse metodologie sono state usate anche in DaD compatibilmente con gli strumenti utilizzati per la stessa)</p>	<p>alla DAD</p> <p>Esercizi svolti a casa</p> <p>Prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma Collabora, videoconferenze con skype)</p>	<p>Modelli alimentari in stile mediterraneo.</p> <p>INGLESE</p> <p>Mediterraneandiet and fish</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT.</p> <p>CUCINA</p> <p>Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT.</p> <p>SALA</p> <p>Abbinamento cibo-vino</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT.</p> <p>Prodotti a km 0</p> <p>Il turismo balneare.</p>
---	---	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo;• Schematizzare il testo di un problema per individuare le strategie risolutive ed eventualmente scegliere la più opportuna;• Utilizzare il				
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; <ul style="list-style-type: none"> • Leggere un grafico individuandone le caratteristiche. 				
CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza e in DaD <ul style="list-style-type: none"> • Operazioni sui limiti. Risoluzione di forme indeterminate dei limiti. • Ricerca degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui. Definizione di derivata e suo significato geometrico, derivata di una funzione in un punto. Le derivate fondamentali. 	cfr. Abilità e competenze riportate per il Quadrimestre I	II Quadrimestre <ul style="list-style-type: none"> • Febbraio/Marzo (fino 07/03/2020) (In presenza) • Marzo/ Aprile (in DAD) • Maggio (in DAD) 	Cfr. Metodologie riportate per il Quadrimestre I	Cfr.Strumenti di verifica riportati per il Quadrimestre I	ITALIANO Lo smarrimento dell'essere umano. Pirandello e il "forestiero dalla vita". Svevo e l'inetto. STORIA Il Fascismo e il rilancio dell'agricoltura.La battaglia del grano. SC. E CULT. DELL'



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<ul style="list-style-type: none">• Funzioni crescenti e decrescenti, massimi e minimi relativi ed assoluti, ricerca dei massimi e minimi relativi con lo studio della derivata prima. Studio della concavità e convessità di una funzione con l'andamento della derivata seconda. Studio di semplici funzioni (polinomiali di 1° e 2° grado, fratte ed irrazionali)					<p>ALIM. Le intolleranze alimentari: la celiachia.</p> <p>INGLESE Foodallergies and intolerances.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA Menu coerenti con le esigenze della clientela.</p> <p>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA La birra per i celiaci.</p> <p>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT. La pubblicità.</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. E

Materia:	ENOGASTRONOMIA SETT. sala e vendita
Docente:	MASSIMO DE SIMONE
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati in presenza ed in DaD	IN CUCINA

UN TERRITORIO E I SUOI SAPORI - MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI - I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

CONOSCENZE\ CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
--------------------------	---	-------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------



<p>il menù tra tecnica arte e informatica</p> <p>conoscere le regole per la costruzione di un menù. saper realizzare menù coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera</p>	<p>Progettare menù con prodotti tipici del territorio il valore dei prodotti a km zero Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto</p> <ul style="list-style-type: none"> -il menù -principali regole per la stesura di un menù -menù e stagionalità dei prodotti -realizzare menù per un ristorante -realizzare menù per un hotel stagionale -realizzare menù per la ristorazione collettiva -realizzare menù per banchetti 	<p>14</p>	<p>In presenza: Lezioni frontali, problem solving, studio guidato, cooperative-learning In DaD: Video lezione Video di approfondimenti Studio autonomo Problem solving Studio guidato</p>	<p>In presenza:verifiche Tecniche e Orali. In DaD: Discussioni ed interazioni con modalità compatibili alla DaD; lavori svolti a casa; prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma meet classroom videoconferenze con skiype.</p>	<p>Italiano: il panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli; Verga: l'alimentazione dei malavoglia... ed il mare; lo smarrimento dell'essere umano; Pirandello e il forestiero della vita; Svevo e l'inetto; P.levi: testimonianza e impegno morale.</p> <p>Storia: la situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopo guerra; l'unificazione Italiana e la questione meridionale; il fascismo e il rilancio dell'agricoltura; la battaglia del grano; il nazifascismo e la seconda guerra mondiale.</p>
---	--	-----------	---	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					<p>DTA: prodotti a km 0, il turismo balneare; equilibrio economico e finanziario; la pubblicità; il turismo religioso.</p> <p>Enogastronomia: valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio; metodi di cottura sostenibili; Menu coerenti con le esigenze della clientela; l'enogastronomia italiana a confronto con le altre culture e tradizioni.</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					<p>Alimenti: modelli alimentari in stile mediterraneo; la tracciabilità lungo la filiera- agroalimentare; le intolleranze alimentari: la celiaca. Alimenti e religione.</p> <p>Sala: abbinamento cibo vino; i vini del territorio; la birra per il celiaci; il vino kosher.</p> <p>Inglese: mediterranean diet and fish; food sustainability; the food supply chain food allergies and intolerances. Slow food, fast food.</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



INTOLLERANZEALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
-------------------------	---	-------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------



<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.</p> <p>Saper riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura degli alimenti.</p> <p>Saper riconoscere ed applicare le tecniche di cottura tradizionali e innovative.</p> <p>Saper riconoscere, spiegare e raccontare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.</p>	<p>11</p>	<p>In presenza: Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche.. Problem solving Studio guidato Cooperative-learning</p> <p>In DaD: Video lezione Video di approfondimenti Studio autonomo Problem solving Studio guidato</p>	<p>In presenza: Tecnico Pratiche e Orali. In DaD: Discussioni ed interazioni con modalità compatibili alla DaD; lavori svolti a casa; prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma meet classroom videoconferenze con skype.</p>	<p>Italiano: l'estetismo ed il culto del bello; "Guerra e poesia" Ungheretti; Montale.</p> <p>Storia: la Belle Epoque. L'italia giolittiana; la prima guerra mondiale e le carenze igieniche.</p> <p>DTA: il marketing del bello; la tracciabilità dei prodotti.</p>
--	--	-----------	---	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					<p>Enogastronomia: predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto. Il decalogo delle regole igieniche da rispettare in cucina.</p> <p>Alimenti: dietologia e benessere; i disturbi del comportamento alimentare; igiene e sicurezza alimentare.</p> <p>Sala: la cucina di sala; l'igiene personale.</p> <p>Inglese: healthy eating. World. Healthy organization. Food safety guide lines in catering; food born⁹¹ and infections; food poisoning.</p>
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Mordi fuggi e siedti a tavola

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Conoscere i prodotti del territorio Italiano Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali	Conoscere i prodotti del territorio Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali	3	Lezioni frontali e in video approfondimenti, Esercitazioni a casa con invio di video.		Storia,Italiano, Inglese,Alimenti, Francese, DTA.

l'UDA è stata svolta in modo parziale a causa dell'interruzione delle attività didattiche



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 – CLASSE 5° sez. E

Materia:	Scienze Motorie
Docente:	<i>IULIANELLO DOMENICO</i>
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati:	Dispense e materiali multimediali. A partire dal mese di Marzo 2020 a causa dell'emergenza Covid19 sono stati utilizzati strumenti e dispositivi informatici quali la Sezione Materiale Didattico di Axios e la piattaforma "Collabora".

Programma svolto con le attività didattiche in presenza fino al 28 Febbraio 2020.

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	Tempi	Metodologie	Verifiche	Collegamenti interdisciplinari
------------	---	-------	-------------	-----------	-----------------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Sport a scuola</p> <p>CONTENUTI</p> <p>Prove d'ingresso: prove pratiche sulle condizioni organiche generali e verifica delle abilità motorie.</p> <p>Presentazione di progetti da sviluppare nel corso dell'anno.</p>	<p>Stabilire gli esatti livelli di partenza per ogni allievo.</p> <p>Saper approfondire argomenti sportivi.</p> <p>Conoscenza di esercizi utili al potenziamento fisiologico.</p> <p>Assumere consapevolezza della funzione di potenziamento e miglioramento delle proprie abilità fisiche attraverso le attività motorie sportive.</p>	<p><i>Settembre</i> <i>Ottobre</i></p> <p><i>Lezioni n. 11</i></p>	<p>Per facilitare l'apprendimento e l'acquisizione di automatismi si è utilizzato il criterio della gradualità.</p>	<p>Osservazioni dirette, tests ed esercizi, schede.</p>	<p>Sport come stile di vita. Abitudine all'attività motoria.</p>
---	---	--	---	---	--

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	Tempi	Metodologie	Verifiche	Collegamenti interdisciplinari
------------	---	-------	-------------	-----------	-----------------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>I meccanismi del movimento</p> <p><i>CONTENUTI</i></p> <p>Importanza dell'attività fisica.</p> <p>Potenziamento funzionale cardio-respiratorio.</p> <p>Le capacità: coordinative, condizionali, mobilità articolare.</p> <p>Organizzazione di tornei sportivi.</p>	<p>Prendere coscienza dell'importanza dello sviluppo armonico del corpo.</p> <p>Conoscenza di esercizi utili al potenziamento fisiologico.</p> <p>Conoscenza dell'allenamento di base.</p> <p>Saper organizzare e realizzare i giochi di squadra per renderli formativi sul piano dello sviluppo psico-fisico e della formazione sociale.</p>	<p><i>Novembre Dicembre</i></p> <p><i>Lezioni n. 12</i></p>	<p>L'insegnamento è stato il più possibile individualizzato per stimolare l'intelligenza motoria degli allievi e la loro capacità di progettazione di risposte adeguate.</p>	<p>Prove di abilità ed esercizi.</p> <p>Pratica di alcuni giochi di squadra.</p>	<p>Benessere psicofisico e allenamento.</p> <p>Lo sport contro l'obesità. Problematiche dell'inattività fisica. <i>(Alimentazione)</i></p>
---	---	---	--	--	--

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	Tempi	Metodologie	Verifiche	Collegamenti interdisciplinari
------------	---	-------	-------------	-----------	--------------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<p>Attività motorie come linguaggio</p> <p>CONTENUTI</p> <p>Attività ed esercizi a carico naturale.</p> <p>Le abilità quale risultato finale di un apprendimento motorio.</p> <p>L'allenamento: il carico, la periodizzazione, il lavoro aerobico.</p> <p>Carboidrati e sport.</p>	<p>Conoscenza dei vari metodi di allenamento.</p> <p>Saper effettuare prove di coordinazione, di destrezza e di abilità.</p> <p>Rendersi conto dell'importanza dell'educazione sportiva.</p> <p>La corretta alimentazione dello sportivo.</p>	<p><i>Gennaio</i> <i>Febbraio</i></p> <p><i>Lezioni n. 13</i></p>	<p>Lezione frontale</p>	<p>Attraverso questionari e schede di verifica.</p>	<p>Dieta Mediterranea: Principi di una sana alimentazione e relativi benefici.</p>
---	---	---	-------------------------	---	---

EMERGENZA COVID 19 e inizio delle lezioni dal 12 marzo 2020 con le Attività di Didattica a Distanza (DaD)

In questa fase di attività didattica a distanza è stato riattivato il modulo delle attività motorie come linguaggio precedentemente programmato per il mese di Gennaio 2020 e gli è stato dato validità e nuovi contenuti per tutto il periodo della sospensione delle attività didattiche in presenza.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	Tempi	Metodologie	Valutazione	Collegamenti interdisciplinari
------------	--	-------	-------------	-------------	--------------------------------



<p>Attività motorie come linguaggio CONTENUTI Conoscenza delle norme comportamentali per meglio combattere la diffusione del Covid-19.</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, piattaforma "Collabora" di Axios.</p> <p>Raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro-muscolari.</p> <p>Attività motoria in ambiente ristretto. Importanza dell'allenamento costante e dell'attività motoria in genere.</p> <p>L'ambiente domestico e le sue caratteristiche: come valorizzare gli spazi ristretti e le risorse architettoniche della propria abitazione in funzione di una costante attività motoria</p> <p>Conoscere ed applicare alcune metodiche di allenamento per migliorare la propria efficienza fisica e psichica e per saperla mantenere.</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphone, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti domestici.</p> <p>Valutare le possibilità di conoscenza derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche.</p> <p>Conoscenza dei vari metodi di allenamento. Saper effettuare prove di destrezza e di abilità. Rendersi conto dell'importanza dell'educazione motoria.</p>	<p><i>Marzo</i> <i>Aprile</i> <i>Maggio</i></p> <p><i>Lezioni n. 12</i></p>	<p>Tabelle di allenamento.</p> <p>Link a video lezioni di fitness.</p> <p>Esercizi a corpo libero da camera.</p>	<p>Questionari.</p> <p>Nella valutazione complessiva durante questa fase di DaD è stata data importanza anche alla spontaneità e all'interazione di tipo partecipativo con il quale è stato possibile individuare il contributo degli studenti nonostante le attuali condizioni individuali della realtà che tutti noi stiamo vivendo.</p>	
--	---	---	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.E

Disciplina:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente:	Mollo Giuseppina
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<p>Conoscere gli Alimenti" S. Rodato – CLITT</p> <p>In DAD:Materiali didattici e materiali multimediali (condivisione di link, mappe concettuali, documenti erogati attraverso l'utilizzo di: Registro elettronico, Piattaforme di e-learning , Classe virtuale, Chat di gruppo. Videolezioni, videoconferenze con skype e meet PC con connessione ad internet, smartphone, tablet.</p>

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>MODULO 1 "IGIENE, SICUREZZA E QUALITA' NELLA RISTORAZIONE"</p> <ul style="list-style-type: none"> Igiene e contaminazione degli alimenti. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio nella filiera alimentare e relativa prevenzione. 	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia di origine alimentare. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Redigere un piano di HACCP Acquisire le conoscenze di base per il controllo igienico, la 	30 ore	<p>Lezione partecipata</p> <p>-Cooperative-learning</p> <p>-Problem solving</p> <p>-Lezione multimediale</p> <p>-Lavori di produzione singoli o di</p>	<p>Prove relazionali</p> <p>Prove strutturate</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Sia in presenza che in DAD</p>	<p>Lab. Ser. Enogastronomia Sala/Cucina</p> <p>Metodi di cottura sostenibile Il decalogo delle regole igieniche da rispettare in cucina.</p> <p>Inglese Food sustainability The food supply chain Food safety guide lines in catering. Food borne infections and food poisoning</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



<ul style="list-style-type: none"> • Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare. • Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti. • Sistema HACCP: criteri operativi e ruolo degli OSA <p>Sicurezza e qualità nel settore agroalimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tutela dei prodotti made in Italy attraverso la difesa delle frodi. 	<p>disinfezione e la disinfestazione di un'attività ristorativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare gli aspetti essenziali della normativa in materia di qualità e sicurezza nel settore agroalimentare <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 		<p>gruppo</p> <p>Sia in presenza che in DAD</p>		<p>Italiano</p> <p>Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli Guerra e poesia Ungaretti Montale</p> <p>Diritto e tecn. amm.ve della strutt. ric.</p> <p>Equilibrio economico e finanziario</p> <p>Storia:</p> <p>La situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopoguerra La prima guerra mondiale e le carenze igieniche.</p> <p>Lab. Serv. Enog. Sett. Sala</p> <p>I vini del territorio L'igiene personale</p>
--	--	--	---	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

PAOLA

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>MODULO 2 "ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e metodiche per la definizione di una dieta equilibrata. •Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento. •Bioenergetica. •LARN e Linee Guida per una sana alimentazione. <ul style="list-style-type: none"> •Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. <p>La dieta mediterranea e le diverse diete vegetariane.</p> <p>.....</p>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare il fabbisogno energetico e dei nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN. <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> •Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche. <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. • Analizzare e valutare varie tipologie dietetiche. 	30 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione partecipata -Cooperative-learning -Problem solving -Lezione multimediale -Lavori di produzione singoli o di gruppo <p>Sia in presenza che in DAD</p>	<p>Prove relazionali</p> <p>Prove strutturate</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Sia in presenza che in DAD</p>	<p>Lab. Ser. Enogastronomia Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione di piatti tipici del territorio.</p> <p>Inglese Mediterranean diet and fish</p> <p>Lab. Serv. Enog. Sett. Sala Abbinamento cibo-vino</p> <p>Storia L'Unificazione Italiana e la questione meridionale</p> <p>ITALIANO Verga: L' alimentazione dei Malavoglia...e il mare Giovanni Pascoli</p> <p>Diritto ed Economia Prodotti a km 0 Il turismo balneare. La tracciabilità dei prodotti</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>MODULO 3 " SALUTE E COMPORTAMENTI ALIMENTARI "</p> <ul style="list-style-type: none"> •Principi di dietoterapia •Malnutrizioni: obesità, diabete e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari e degenerative. <p>Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Allergie e intolleranze alimentari. <p>.....</p>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> re•Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	30 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione partecipata -Cooperative-learning -Problem solving -Lezione multimediale -Lavori di produzione singoli o di gruppo <p>Sia in presenza che in DAD</p>	<p>Prove relazionali</p> <p>Prove strutturate</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Sia in presenza che in DAD</p>	<p>Lab. Ser. Enogastronomia Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Presentazione del piatto.</p> <p>Italiano L'Estetismo e il culto del bello Lo smarrimento dell'essere umano. Pirandello e il "forestiero dalla vita vevo e l'inetto"</p> <p>Storia La Belle Epoque. L' Italia giolittiana Il Fascismo e il rilancio dell'agricoltura. La battaglia del grano</p> <p>Inglese Food allergies and intolerances.</p> <p>Lab. Ser. Enogastronomia-Sala La cucina di sala.</p>



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



					La birra per i celiaci. Diritto ed economia Il marketing del bello La pubblicità
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“San Francesco di Paola”

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 3

GRIGLIA MINISTERIALE COLLOQUIO



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 4
TESTI LINGUA E LETTERATURA ITALIANO PER IL
COLLOQUIO

ELENCO TESTI DI LETTERATURA ITALIANA

Libro di testo adottato: A. Roncoroni e altri, *Il rosso e il blu*, Ed. Mondadori, vol. III

- G. Verga: *I Malavoglia*". Cap.XV L'addio di 'Ntoni;
Rosso Malpelo.
- G. D'Annunzio: *Il Piacere*. Cap.I,1 L'attesa dell'amante.
Da *Alcyone*: *La sera fiesolana*; *La pioggia nel pineto*.
- G. Pascoli. Da *Myricae*: *Lavandare*; *X Agosto*.
- L.Pirandello. *Il fu Mattia Pascal*, capitolo XVIII *Nel limbo della vita*;
- Svevo. *La coscienza di Zeno*, capitolo VIII, *L'esplosione finale*
- Marinetti: *Il Manifesto del Futurismo*
- G.Ungaretti. Da *L'Allegria*: *Mattina*; *San Martino del Carso*; *Veglia*; *Soldati*
- E. Montale. Da *Ossi di Seppia*: *Meriggiare pallido e assolto*.
Da *Satura*: *Ho sceso dandoti il braccio*"
- P. Levi. *Se questo è un uomo*. Cap.II *L'arrivo nel lager*.
Shemà

T12 Ho sceso, dandoti il braccio

Satura



Coordinate La breve poesia, inserita in *Xenia II*, fu scritta nel novembre del 1967, quattro anni dopo la morte della moglie Drusilla Tanzi.

Il testo Rivolgendosi alla moglie ormai scomparsa, il poeta ricorda con affettuosa nostalgia gli anni trascorsi al suo fianco, quando la donna, semplice e

fedele compagna di vita, lo guidava nella vita di ogni giorno con la sua capacità di vedere oltre le apparenze. L'affettuosa semplicità della scrittura e il tono lieve e commosso delle poesie dedicate alla moglie Drusilla Tanzi, soprannominata Mosca, sconciarono i conoscitori dell'opera precedente di Montale. Tali aspetti sono particolarmente evidenti in questo testo.

Metrica Due strofe di versi liberi, con alcune rime e assonanze.

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.

Anche così¹ è stato breve il nostro lungo viaggio.

Il mio dura tuttora, né più mi occorrono²

5 le coincidenze, le prenotazioni³,

le trappole, gli scorni⁴ di chi crede

che la realtà sia quella che si vede.

Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio

non già perché con quattrocchi forse si vede di più.

10 Con te le ho scese perché sapevo che di noi due

le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate⁵,

erano le tue.

La metafora, semplice e dimessa, evoca con la sua iperbole il lungo tempo trascorso insieme.

Il vero senso della realtà si cela oltre le apparenze.

Una conclusione inattesa: solo gli occhi miopi di Mosca 'vedono' davvero.

1. Anche così: cioè *nonostante il tanto tempo trascorso insieme*.

2. mi occorrono: *mi servono, mi sono necessari*, ma anche *mi incalzano*.

3. le coincidenze, le prenotazioni: dei treni, per i molti viaggi fatti dal poeta con la moglie scomparsa.

4. le trappole, gli scorni: *gli inganni e le delusioni*.

5. tanto offuscate: la moglie del poeta era molto miope.

Analisi del testo

● Comprensione

Il testo si presenta come un **affettuoso colloquio con la moglie morta**. A lei Montale si rivolge ricordando il «lungo viaggio» percorso insieme. L'assenza dolorosa e irrevocabile dell'amata Mosca (questo è il soprannome della moglie) provoca un senso di «vuoto» e di smarrimento nel poeta, che a lei affidava tutte le incombenze pratiche della vita di ogni giorno. Ora che la donna non è più al suo fianco, Montale si rende conto che, nonostante l'apparente fragilità, Mosca aveva una conoscenza profonda della realtà, poiché era in grado di comprendere che la verità va ben oltre le apparenze superficiali. Da qui la **conclusione inaspettata**: sebbene gli occhi della don-

na fossero offuscati dalla miopia, sapevano vedere molto più chiaramente di quelli del poeta e, demistificando l'illusorietà delle apparenze, erano capaci di orientarsi nel labirinto dell'esistenza.

Analisi

Un viaggio verso il basso

La situazione descritta nel componimento è stata più volte affrontata da Montale nelle precedenti raccolte: il poeta, sebbene lontano dalla **donna amata**, si affida a lei **come a una guida**, capace forse, con la sua chiaroveggenza, di indicare la via della salvezza.

Rispetto ai testi precedenti, tuttavia, questa lirica



T L'attesa dell'amante



Il piacere, I, 1

Coordinate Il romanzo – di cui qui riportiamo l'inizio – si apre con la presenza del protagonista Andrea Sperelli che, la notte di San Silvestro, attende di rivedere Elena Muti molto tempo dopo la fine del loro amore. Nell'attesa, egli ricorda la loro relazione e il loro distacco, seguito dall'incontro con Maria Ferres.

Il testo Nell'atmosfera raffinata del suo appartamento, situato nel cuore di Roma, Andrea Sperelli ha curato ogni particolare per l'arrivo dell'amata Elena. Nell'inquietudine dell'attesa, i pensieri del protagonista vagano tra passato e futuro, ricordando altri incontri d'amore e pregustando l'appuntamento con la sensuale amante d'un tempo.

Il famoso attacco del romanzo immerge subito il lettore in un'atmosfera malinconica e languida, tipicamente decadente.

La descrizione minuziosa degli oggetti preziosi della casa di Sperelli sono spia del suo gusto raffinato.

L'irrequietudine del protagonista viene resa attraverso la sintassi paratattica e l'anafora dell'avverbio di tempo.

L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestro spandeva non so che tepore velato, mollissimo, aureo¹, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolate come nelle domeniche di Maggio. Su la piazza Barberini, su la piazza di Spagna una moltitudine di vetture² passava in corsa traversando; e dalle due piazze il romorio confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti, alla via Sistina, giungeva fin nelle stanze del palazzo Zuccari³, attenuato.

Le stanze andavansiempiendo⁴ a poco a poco del profumo ch'esalavan⁵ ne' vasi i fiori freschi. Le rose folte e larghe stavano immerse in certe coppe di cristallo che si levavan sottili da una specie di stelo dorato slargandosi in guisa d'un giglio adamantino⁶, a similitudine di quelle che sorgon dietro la Vergine nel tondo di Sandro Botticelli alla Galleria Borghese⁷. Nessuna altra forma di coppa eguaglia in eleganza tal forma: i fiori entro quella prigione diafana⁸ paion quasi spiritualizzarsi e meglio dare imagine di una religiosa o amorosa offerta.

Andrea Sperelli aspettava nelle sue stanze un'amante. Tutte le cose a torno rivelavano infatti una special cura d'amore. Il legno di ginepro⁹ ardeva nel caminetto e la piccola tavola del tè era pronta, con tazze e sottocoppe in maiolica di Castel Durante ornate d'istoriette mitologiche da Luzio Dolci¹⁰, antiche forme d'inimitabile grazia, ove sotto le figure erano scritti in carattere corsivo a zaffara¹¹ nera esametri d'Ovidio¹². La luce entrava temperata¹³ dalle tende di broccatello rosso a melagrane d'argento riccio, a foglie e a motti¹⁴. Come¹⁵ il sole meridiano feriva i vetri, la trama fiorita delle tendine di pizzo si disegnava sul tappeto.

L'orologio della Trinità de' Monti suonò le tre e mezzo. Mancava mezz'ora. Andrea Sperelli si levò dal divano dov'era disteso e andò ad aprire una delle finestre; poi diede alcuni passi nell'appartamento; poi aprì un libro, ne lesse qualche riga, lo richiuse; poi cercò intorno qualche cosa, con lo sguardo dubitante. L'ansia dell'aspettazione¹⁶ lo pungeva così acutamente ch'egli aveva bisogno di muoversi, di operare, di distrarre la pena interna con un atto materiale. Si chinò verso il caminetto, prese le molle per ravvivare il fuoco, mise sul mucchio ardente un nuovo pezzo di ginepro. Il mucchio crollò; i carboni sfavillando rotolarono fin su la lami-

1. aureo: dorato. È un sereno pomeriggio invernale.

2. vetture: carrozze.

3. palazzo Zuccari: è la dimora di Andrea Sperelli.

4. andavansiempiendo: si andavano a poco a poco riempiendo.

5. ch'esalavan: che sprigionavano.

6. slargandosi ... adamantino: ampliandosi in forma di un giglio di cristallo.

7. la Vergine ... Borghese: la *Madonna con il Bambino, san Giovannino e sei angeli* è un dipinto conservato nella Galleria Borghese di Roma.

8. entro ... diafana: come imprigionati nel cristallo trasparente.

9. legno di ginepro: un legno aromatico, che profuma l'aria.

10. in maiolica ... Dolci: si tratta di tazze provenienti da Urbania, in provincia di Urbino, decorate dal pittore cinquecentesco Luzio Dolci.

11. zaffara: è una miscela di colore azzurro-nerastro, usata per dipingere la porcellana.

12. Ovidio: Publio Ovidio Nasone (43 a.C. - 17 d.C.), poeta latino, autore delle *Metamorfosi*.

13. temperata: smorzata.

14. a melagrane ... motti: sono gli stravaganti ornamenti delle pesanti tende della stanza.

15. Come: poiché.

16. dell'aspettazione: dell'attesa.

Andrea ricorda Elena come un'opera d'arte, una dea o una ninfa di astratta bellezza.

Tutto il *flashback* sull'addio tra i due amanti è reso, nel ricordo di Andrea, attraverso il filtro di una luce morbida e soffusa, che falsifica la realtà drammatica dell'evento.

30 na di metallo che proteggeva il tappeto; la fiamma si divise in tante piccole lingue
azzurrognole che sparivano e riapparivano; i tizzi fumigarono¹⁷.
Allora sorse nello spirito dell'aspettante un ricordo. Proprio innanzi a quel cami-
netto Elena un tempo amava indugiare, prima di rivestirsi, dopo un'ora di intimi-
tà. Ella aveva molt'arte nell'accumulare gran pezzi di legno su gli alari¹⁸. Prendeva
35 le molle pesanti con ambo le mani e rovesciava un po' indietro il capo ad evitar le
faville¹⁹. Il suo corpo sul tappeto, nell'atto un po' faticoso, per i movimenti de' mu-
scoli e per l'ondeggiar delle ombre pareva sorridere da tutte le giunture, e da tutte
le pieghe, da tutti i cavi²⁰, soffuso²¹ d'un pallor d'ambra che richiamava al pensiero
40 la Danae del Correggio²². Ed ella aveva appunto le estremità un po' correggesche,
le mani e i piedi piccoli e pieghevoli, quasi direi arborei come nelle statue di Daf-
ne in sul principio primissimo della metamorfosi favoleggiata²³.
Appena ella aveva compiuta l'opera, le legna conflagravano e rendevano un subì-
to bagliore²⁴. Nella stanza quel caldo lume rossastro e il gelato crepuscolo entrante
pe' vetri lottavano qualche tempo. L'odore del ginepro arso dava al capo uno
45 stordimento leggero. Elena pareva presa da una specie di follia infantile, alla vista
della vampa²⁵. Aveva l'abitudine, un po' crudele, di sfogliar sul tappeto tutti i fiori
ch'eran ne' vasi, alla fine d'ogni convegno d'amore. Quando tornava nella stan-
za, dopo essersi vestita, mettendo i guanti o chiudendo un fermaglio sorrideva in
mezzo a quella devastazione; e nulla eguagliava la grazia dell'atto che ogni volta
50 ella faceva sollevando un poco la gonna ed avanzando prima un piede e poi l'altro
perché l'amante chino legasse i nastri delle scarpe ancora disciolti.
Il luogo non era quasi in nulla mutato. Da tutte le cose che Elena aveva guardate
o toccate sorgevano i ricordi in folla²⁶ e le immagini del tempo lontano rivivevano
tumultuariamente²⁷. Dopo circa due anni, Elena stava per rivarcar quella soglia.
55 Tra mezz'ora, certo, ella sarebbe venuta, ella si sarebbe seduta in quella poltro-
na, togliendosi il velo di su la faccia, un poco ansante, come una volta; ed avreb-
be parlato. Tutte le cose avrebbero riudito la voce di lei, forse anche il riso di lei,
dopo due anni.
Il giorno del gran commiato²⁸ fu appunto il venticinque di marzo del mille otto-
cento ottanta cinque, fuori della Porta Pia, in una carrozza. La data era rimasta in-
cancellabile nella memoria di Andrea. Egli ora, aspettando, poteva evocare tutti gli
avvenimenti di quel giorno, con una lucidezza infallibile. La visione del paesaggio
60 nomentano²⁹ gli si apriva d'innanzi ora in una luce ideale, come uno di quei paes-
aggi sognati in cui le cose paiono essere visibili da lontano per un irradimento
che si prolunga dalle loro forme.
La carrozza chiusa scorreva con un rumore eguale, al trotto: le muraglie delle an-
tiche ville patrizie passavano d'innanzi agli sportelli, biancastre, quasi oscillanti,
con un movimento continuo e dolce. Di tratto in tratto si presentava un gran can-
cello di ferro, a traverso il quale vedevasi un sentiero fiancheggiato di alti bussi³⁰,
65 o un chiostro di verdura abitato da statue latine, o un lungo portico vegetale dove
qua e là raggi di sole ridevano pallidamente.
Elena taceva, avvoluta nell'ampio mantello di lontra, con un velo su la faccia, con
le mani chiuse nel camoscio. Egli aspirava con delizia il sottile odore di eliotropio
esalante dalla pelliccia preziosa, mentre sentiva contro il suo braccio la forma del

17. **i tizzi fumigarono:** i tizzoni emisero fumo.
18. **alari:** sono i ferri che tengono sospesa la legna sul focolare.
19. **le faville:** le scintille.
20. **i cavi:** le insenature del corpo.
21. **soffuso:** illuminato dolcemente.
22. **che richiamava ... Correggio:** che faceva venire in mente la Danae dipinta da Correggio. Il dipinto, conservato a Villa Borghese, raffigura la ninfa

Danae fecondata da Giove in forma di pioggia d'oro.
23. **come nelle statue ... favoleggiata:** come nelle statue della ninfa Dafne all'inizio della sua trasformazione di cui narrano i poeti. Ovidio nelle *Metamorfosi* racconta il mito di Dafne, mutata in pianta d'alloro per sfuggire al dio Apollo.
24. **le legna ... bagliore:** i legni bruciavano e producevano un improvviso fulgore.
25. **della vampa:** della fiamma del focolare.

26. **in folla:** in gran numero.
27. **tumultuariamente:** in modo disordinato e confuso.
28. **gran commiato:** l'addio tra i due amanti.
29. **nomentano:** il Nomentano è un quartiere di Roma, da cui l'aggettivo.
30. **bussi:** termine arcaico per «bossi», cespugli sempreverdi.



- 75 braccio di lei. Ambedue si credevano lontani dagli altri, soli; ma d'improvviso passava la carrozza nera d'un prelato; o un buttero a cavallo, o una torma di chierici violacei, o una mandra di bestiame.
A mezzo chilometro dal ponte ella disse:
– Scendiamo.
- 80 Nella campagna la luce fredda e chiara pareva un'acqua sorgiva; e, come gli alberi al vento ondeggiavano, pareva per un'illusione visuale che l'ondeggiamento si comunicasse a tutte le cose.
Ella disse, stringendosi a lui e vacillando sul terreno aspro:
– Io parto stasera. Questa è l'ultima volta...

Analisi del testo

● Comprensione

- Il brano che apre il romanzo si articola in **quattro sequenze**.
- Nella prima breve sequenza (rr. 1-6) il narratore descrive il malinconico tramonto dell'ultimo giorno dell'anno, che illumina di una luce languida l'affollato **paesaggio urbano**.
- Nella seconda sequenza (rr. 7-21) l'attenzione si sposta **all'interno**, nella casa del protagonista, caratterizzata dallo stesso raffinato languore. Tra rose profumate, coppe di cristallo e vasi preziosi, bruciando legni profumati nel camino, Sperelli aspetta Elena non senza impazienza.
- Nella terza parte (rr. 22-51) dominano i **pensieri del protagonista**, che rievoca la presenza di Elena in quello stesso luogo, durante i loro passati incontri d'amore. Dal **ricordo**, nel finale (rr. 52-58), Andrea ritorna alla fiduciosa attesa dell'arrivo imminente della donna. Nell'ultima parte, in un ampio flash-back, Andrea ricorda il suo addio (il «gran commiato») con Elena.

● Analisi

● La religione dell'esteta

La dettagliata **descrizione della casa** di Andrea Sperelli non solo ha la funzione di introdurre il lettore nella vicenda, ma serve soprattutto a fornire una serie di **informazioni indirette sul protagonista** del romanzo. La stanza è colma di **oggetti preziosi e raffinati**, specchio del culto della bellezza che anima il padrone di casa. Gli oggetti inoltre sono disposti ad arte e non senza una certa ostentazione, frutto di una «special cura d'amore». Nella descrizione è frequente il **riferimento alle opere d'arte**, che coinvolge nel seguito la figura stessa di Elena: nel ricordo, la sua figura china sul caminetto «richiamava al pensiero la Danae

del Correggio». L'ambiente circostante e l'immagine stessa della donna amata sono filtrati attraverso lo sguardo e la **sensibilità dell'esteta**, che riverbera su ciò che lo circonda il suo desiderio di bellezza e sensualità e l'insopprimibile tendenza a **trasfigurare la realtà in arte**.

● Psicologia e tempo narrativo

Al centro del brano – e di tutto il romanzo – non stanno del resto tanto gli eventi esteriori, quanto piuttosto l'**interiorità del protagonista**, i suoi pensieri e le sue sensazioni, che il narratore registra con scrupolosa cura. L'ambiente circostante si fa specchio della **personalità narcisistica di Andrea**, e la stessa Elena vive per ora soltanto nei suoi ricordi e nel suo desiderio, trasformata in un'immagine mitologica da dipinto seicentesco. Anche la gestione del **tempo narrativo** è subordinata alla psicologia del protagonista e, fatta eccezione per poche notazioni concrete («L'orologio della Trinità de' Monti suonò le tre e mezzo»), la narrazione si sposta in modo fluido **dal passato al presente al futuro**, assecondando il libero vagare del pensiero di Andrea.

● La raffinatezza formale

La raffinatezza dell'ambiente e del protagonista trova un preciso corrispettivo nella **preziosità dello stile**, elevato e letterario nella sintassi e nel lessico. Come in tutta la prosa dannunziana, particolarmente esuberante è l'uso dell'**aggettivazione**, spesso ricercata e sinestetica («tepor velato, molissimo, aureo») o legata a vivaci notazioni cromatiche («broccatello rosso»; «lingue azzurrognole»). Ricorrenti sono le **comparazioni**, introdotte da espressioni come «in guisa di», «a similitudine di», in genere rivolte a paragonare elementi dell'arredo a opere d'arte o a materiali preziosi, in una sistematica trasfigurazione estetizzante dei dati concreti.

Lavoriamo sul testo

● Per comprendere

- 1 In quale particolare giorno dell'anno si svolge l'episodio che apre il romanzo? In quale città ci troviamo?
- 2 Chi sta aspettando Andrea Sperelli? Qual è il suo stato d'animo?
- 3 Quali ricordi vengono alla mente del protagonista durante l'attesa?

● Per analizzare

- 4 Quali sono le caratteristiche dell'appartamento di Andrea? Quali oggetti vi sono presenti?
- 5 Individua nel testo tutti i riferimenti diretti o indiretti a opere d'arte e spiegate la funzione complessiva.

- 6 Quali informazioni è possibile ricavare sull'indole del protagonista dall'ambiente in cui vive?
- 7 Come viene caratterizzata la figura di Elena Muti?
- 8 Analizza il variare del tempo narrativo, evidenziando quali parti del testo si riferiscono al presente, quali al passato e quali al futuro. Come si spiegano queste variazioni?
- 9 Sottolinea nel testo gli aggettivi. A quali ambiti semantici prevalenti rinviano?

Per scrivere

- 10 Prova a riscrivere il brano ambientandolo ai giorni nostri, nella camera di un adolescente come te che sta aspettando di incontrare la sua ex ragazza.

Dal testo alla lingua

ARTE

IL TESTO Nelle pagine iniziali del romanzo *Il piacere* si legge: «Ella aveva molt'arte nell'accumulare gran pezzi di legno su gli alari». In questo caso il termine «arte» è usato come sinonimo di «abilità».

LA PAROLA Il sostantivo «arte» indica nel linguaggio comune sia **le attività dell'uomo legate al talento creativo** (come nell'espressione «arti figurative») sia **l'insieme di tali prodotti** («l'arte classica», «una mostra d'arte»). Il termine, derivato da una radice indoeuropea che significa «mettere insieme», «congiungere» (da cui derivano anche «arto» e «articolazione»), indica talvolta anche i modi e le tecniche usate per realizzare un obiettivo e assume appunto il significato di «abilità», «bravura» («l'arte di arrangiarsi»). In alcune espressioni, il vocabolo assume il senso spregiativo di «artificio», «inganno» (per esempio «diffondere una notizia ad arte» significa diffonderla a bella posta, con secondi fini).

DERIVATI

- **artista**, colui che si dedica all'arte come creazione;
- **artefice**, chi realizza un'opera materiale, il creatore o l'inventore di un oggetto;
- **artificio**, un espediente che serve per ottenere effetti insoliti;
- **artificioso**, complicato e ricercato in modo non naturale, poco sincero (es.: *un comportamento artificioso*);
- **artefatto**, «contraffatto», «finto» (es.: *una voce artefatta*);
- **artificiale**, «ottenuto con arte», ossia in modo non naturale (es.: *fiori artificiali*).

... **PROVA TU** Nelle seguenti frasi, prova a sostituire il termine «arte» o i suoi derivati con un sinonimo adatto:

- La logica è l'arte di ragionare in modo corretto.
- Quell'individuo è maestro nell'arte di ingannare il prossimo.
- L'arte del restauro richiede pazienza e precisione.
- Non te ne rendi conto, ma sei tu stesso l'artefice di tutti i tuoi problemi.
- Il mio estetista è bravissimo nell'applicare le unghie artificiali!
- In fondo, la poesia di D'Annunzio è piuttosto artificiosa.



T10 L'addio di 'Ntoni

I Malavoglia, cap. XV

Coordinate Riportiamo qui le pagine finali del romanzo, in cui la vicenda si avvia a conclusione. Dopo la morte di padron 'Ntoni, il nipote Alessi ha finalmente riscattato la casa del nespolo, dove vive insieme alla moglie Nunziata, ai suoi figli e alla sorella Mena, che ha ormai rinunciato al suo amore per il carrettiere Alfio Mosca.

Il testo Verga sceglie di concludere il romanzo con un episodio emblematico. 'Ntoni, che ha scontato

cinque anni di carcere per avere accoltellato il finanziere don Michele, torna alla casa del nespolo, dove però si sente inevitabilmente un estraneo: la famiglia di un tempo ormai non esiste più e la vita di paese gli dà solo inquietudine. Rendendosi conto che la sua ribellione lo ha per sempre escluso dalla famiglia e dai valori arcaici del mondo dei contadini e dei pescatori, egli decide allora di ripartire, andandosene per sempre dal paese, mentre all'alba la vita di Trezza riprende il suo corso sempre uguale a se stesso.

Così compare Alfio¹ si mise il cuore in pace, e Mena seguì a portare in braccio i suoi nipoti, quasi ci avesse il cuore in pace anche lei, e a spazzare la soffitta, per quando fossero tornati gli altri, che c'erano nati anche loro, – come se fossero stati in viaggio per tornare! – diceva Piedipapera.

5 Invece padron 'Ntoni aveva fatto quel viaggio lontano², più lontano di Trieste e d'Alessandria d'Egitto³, dal quale non si ritorna più; e quando il suo nome cadeva nel discorso, mentre si riposavano, tirando il conto della settimana e facendo i disegni per l'avvenire, all'ombra del nespolo e colle scodelle fra le ginocchia, le chiacchiere morivano di botto, che a tutti pareva d'aver il po-
10 vero vecchio davanti agli occhi, come l'avevano visto l'ultima volta che erano andati a trovarlo in quella gran cameraccia coi letti in fila⁴, che bisognava cercarlo per trovarlo, e il nonno li aspettava come un'anima del purgatorio, cogli occhi alla porta, sebbene non ci vedesse quasi, e li andava toccando, per accertarsi che erano loro, e poi non diceva più nulla, mentre gli si vedeva in faccia che aveva tante cose da dire, e spezzava il cuore con quella pena che gli si leggeva in faccia e non la poteva dire. Quando gli narrarono poi che avevano
15 riscattata la casa del nespolo, e volevano portarselo a Trezza di nuovo, rispose di sì, e di sì, cogli occhi, che gli tornavano a luccicare, e quasi faceva la bocca a riso, quel riso della gente che non ride più, o che ride per l'ultima volta, e vi rimane fitto nel cuore come un coltello. Così successe ai Malavoglia quando il lunedì tornarono col carro di compar Alfio per riprendersi il nonno, e non lo trovarono più.

Rammentando tutte queste cose lasciavano il cucchiaino nella scodella, e pensavano e pensavano a tutto quello che era accaduto, che sembrava scuro scuro,
25 come ci fosse sopra l'ombra del nespolo. Ora quando veniva la cugina Anna a filare un po' con le comari, aveva i capelli bianchi, e diceva che aveva perso il riso della bocca, perché non aveva tempo di stare allegra, colla famiglia che aveva sulle spalle, e Rocco⁵ che tutti i giorni bisognava andare a cercare di qua e di là, per le strade e davanti la bettola, e cacciarlo verso casa come un vitello vagabondo. Anche dei Malavoglia ce n'erano due vagabondi⁶; e Alessi si tormentava il cervello a cercarli dove potevano essere, per le strade arse di sole e

1. compare Alfio: il carrettiere che Mena, in nome dell'onore familiare, rifiuta di sposare.

2. quel viaggio lontano: cioè, la morte (eufemismo).

3. Trieste ... Alessandria d'Egitto: i due gran-

di porti di mare costituiscono, per la piccola comunità dei pescatori, il riferimento a quanto di più lontano (e quindi, in qualche modo, favoloso) vi sia al mondo.

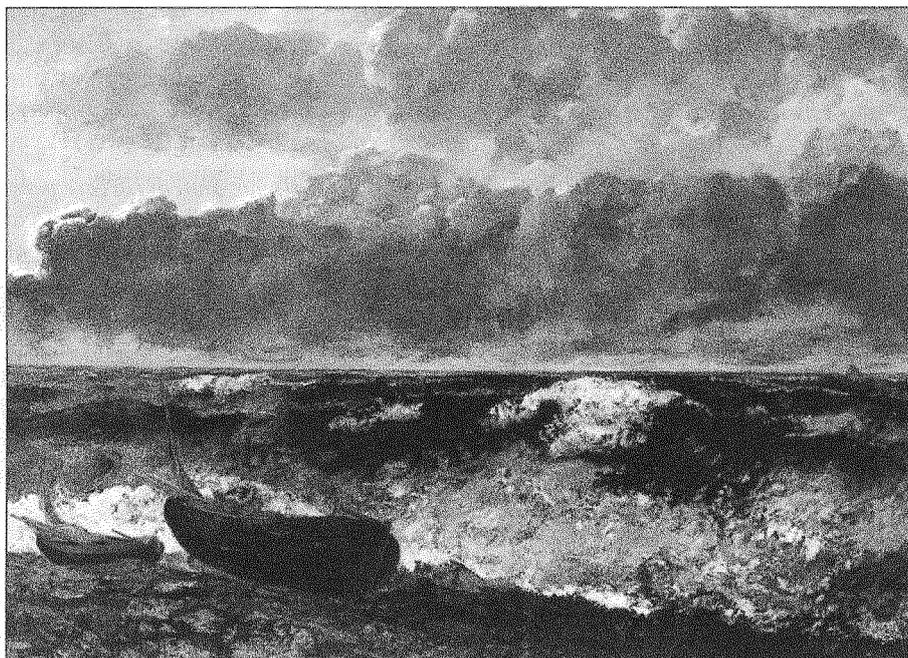
4. in quella ... fila: nella corsia d'ospedale.

5. Rocco: Rocco Spatu, l'ubriacone del paese, che vive di espedienti.

6. due vagabondi: allusione a 'Ntoni e Lia, ormai lontani ed estranei alla vita del paese.



Gustave Courbet, *Mare in tempesta*, 1869.



bianche di polvere, che in paese non sarebbero tornati più, dopo tanto tempo. Una sera, tardi, il cane si mise ad abbaire dietro l'uscio del cortile, e lo stesso Alessi, che andò ad aprire, non riconobbe 'Ntoni il quale tornava colla sporta⁷ sotto il braccio, tanto era mutato, coperto di polvere, e colla barba lunga. Come fu entrato, e si fu messo a sedere in un cantuccio, non osavano quasi fargli festa. Ei non sembrava più quello, e andava guardando in giro le pareti, come non le avesse mai viste; fino il cane gli abbaiva, ché non l'aveva conosciuto mai. Gli misero fra le gambe la scodella, perché aveva fame e sete, ed egli mangiò in silenzio la minestra che gli diedero, come non avesse visto grazia di Dio da otto giorni, col naso nel piatto; ma gli altri non avevano fame, tanto avevano il cuore serrato⁸. Poi 'Ntoni, quando si fu sfamato e riposato alquanto, prese la sua sporta e si alzò per andarsene.

Alessi non osava dirgli nulla, tanto suo fratello era mutato. Ma al vedergli riprendere la sporta, si sentì balzare il cuore dal petto, e Mena gli disse tutta smarrita – Te ne vai?

– Sì! rispose 'Ntoni.

– E dove vai? chiese Alessi.

– Non lo so. Venni per vedervi. Ma dacché son qui la minestra mi è andata tutta in veleno. Per altro qui non posso starci, ché tutti mi conoscono, e perciò son venuto di sera. Andrò lontano, dove troverò da buscarmi⁹ il pane, e nessuno saprà chi sono.

Gli altri non osavano fiatare, perché ci avevano il cuore stretto in una morsa, e capivano che egli faceva bene a dir così. 'Ntoni continuava a guardare dappertutto, e stava sulla porta, e non sapeva risolversi ad andarsene. – Ve lo farò sapere dove sarò; disse infine, e come fu nel cortile, sotto il nespolo, che era scuro, disse anche: – E il nonno?

Alessi non rispose; 'Ntoni tacque anche lui, e dopo un pezzetto: – E la Lia che non l'ho vista?

60 E siccome aspettava inutilmente la risposta, aggiunse colla voce tremante, quasi avesse freddo: – È morta anche lei?

7. sporta: borsa.

8. serrato: angosciato.

9. buscarmi: guadagnarmi.

Alessi non rispose nemmeno; allora 'Ntoni che era sotto il nespolo, colla sporta in mano, fece per sedersi, poiché le gambe gli tremavano, ma si rizzò di botto, balbettando: – Addio addio! Lo vedete che devo andarmene?

65 Prima d'andarsene voleva fare un giro per la casa, onde vedere se ogni cosa fosse al suo posto come prima; ma adesso, a lui che gli era bastato l'animo¹⁰ di lasciarla, e di dare una coltellata a don Michele, e di starsene nei guai, non gli bastava l'animo di passare da una camera all'altra se non glielo dicevano. Alessi che gli vide negli occhi il desiderio, lo fece entrare nella stalla, col pretesto del vitello che aveva comperato la Nunziata¹¹, ed era grasso e lucente; e in un canto c'era pure la chioccia coi pulcini; poi lo condusse in cucina, dove avevano fatto il forno nuovo, e nella camera accanto, che vi dormiva la Mena coi bambini della Nunziata, e pareva che li avesse fatti lei¹². 'Ntoni guardava ogni cosa, e approvava col capo, e diceva: – Qui pure il nonno avrebbe voluto metterci il vitello; qui c'erano le chioccie, e qui dormivano le ragazze, quando c'era anche quell'altra¹³... – Ma allora non aggiunse altro, e stette zitto a guardare intorno, cogli occhi lustri¹⁴. In quel momento passava la Mangiacarrubbe¹⁵, che andava sgridando Brasi Cipolla per la strada, e 'Ntoni disse: – Questa qui l'ha trovato il marito; ed ora, quando avranno finito di quistionare¹⁶, andranno a dormire nella loro casa.

80 Gli altri stettero zitti, e per tutto il paese era un gran silenzio, soltanto si udiva sbattere ancora qualche porta che si chiudeva; e Alessi a quelle parole si fece coraggio per dirgli: – Se volessi anche tu ci hai la tua casa. Di là c'è apposta il letto per te.

– No! rispose 'Ntoni. Io devo andarmene. Là c'era il letto della mamma, che lei inzuppava tutto di lagrime quando volevo andarmene. Ti rammenti le belle chiacchierate che si facevano la sera, mentre si salavano le acciughe? e la Nunziata che spiegava gli indovinelli? e la mamma, e la Lia, tutti lì, al chiaro di luna, che si sentiva chiacchierare per tutto il paese, come fossimo tutti una famiglia? Anch'io allora non sapevo nulla, e qui non volevo starci, ma ora che so ogni cosa devo andarmene.

90 In quel momento parlava cogli occhi fissi a terra, e il capo rannicchiato nelle spalle. Allora Alessi gli buttò le braccia al collo.

– Addio, ripeté 'Ntoni. Vedi che avevo ragione d'andarmene! qui non posso starci. Addio, perdonatemi tutti.

95 E se ne andò colla sua sporta sotto il braccio: poi quando fu lontano, in mezzo alla piazza scura e deserta, che tutti gli usci erano chiusi, si fermò ad ascoltare se chiudessero la porta della casa del nespolo, mentre il cane gli abbaïava dietro, e gli diceva col suo abbaïare che era solo in mezzo al paese. Soltanto il mare gli brontolava la solita storia lì sotto, in mezzo ai fariglioni¹⁷, perché il mare non ha paese nemmeno lui, ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare, di qua e di là dove nasce e muore il sole, anzi ad Acì Trezza ha un modo tutto suo di brontolare, e si riconosce subito al gorgogliare che fa tra quegli scogli nei quali si rompe, e par la voce di un amico.

100 Allora 'Ntoni si fermò in mezzo alla strada a guardare il paese tutto nero, come non gli bastasse il cuore¹⁸ di staccarsene, adesso che sapeva ogni cosa, e sedette sul muricciuolo della vigna di massaro Filippo.

105 Così stette un gran pezzo pensando a tante cose, guardando il paese nero, e ascoltando il mare che gli brontolava lì sotto. E ci stette fin quando cominciarono ad udirsi certi rumori ch'ei conosceva, e delle voci che si chiamavano dietro gli usci, e sbatter d'imposte, e dei passi per le strade buie. Sulla riva, in fondo

110

10. gli era ... l'animo: aveva avuto il coraggio.

11. Nunziata: la moglie di Alessi.

12. pareva ... lei: Mena ha rinunciato ad avere una propria famiglia, e quindi accudisce i figli di Alessi come se fossero suoi.

13. quell'altra: Lia.

14. lustri: lucidi, umidi per l'emozione.

15. la Mangiacarrubbe: la ragazza che Brasi Cipolla ha sposato dopo le mancate nozze con Mena.

16. quistionare: litigare.

17. fariglioni: faraglioni, grandi scogli a poca distanza dalla costa.

18. non gli bastasse il cuore: non avesse il coraggio.



alla piazza, cominciavano a formicolare dei lumi. Egli levò il capo a guardare i *Tre Re*¹⁹ che luccicavano, e la *Puddara*²⁰ che annunciava l'alba, come l'aveva vista tante volte. Allora tornò a chinare il capo sul petto, e a pensare a tutta la sua storia. A poco a poco il mare cominciò a farsi bianco, e i *Tre Re* ad impallidire, e le case spuntavano ad una ad una nelle vie scure, cogli usci chiusi, che si conoscevano tutte, e solo davanti alla bottega di Pizzuto c'era il lumicino, e Rocco Spatu²¹ colle mani nelle tasche che tossiva e sputacchiava. – Fra poco lo zio Santoro aprirà la porta, pensò 'Ntoni, e si accoccherà sull'uscio a cominciare la sua giornata anche lui. – Tornò a guardare il mare, che s'era fatto amaranto, tutto seminato di barche che avevano cominciato la loro giornata anche loro, riprese la sua sporta e disse: – Ora è tempo d'andarmene, perché fra poco comincerà a passar gente. Ma il primo di tutti a cominciar la sua giornata è stato Rocco Spatu.

19. I Tre Re: i Tre Re Magi, nome popolare della costellazione di Orione, nel cui centro si vedono tre stelle di uguale luminosità perfettamente allineate tra loro.

20. la Puddara: nome popolare della costellazione delle Pleiadi, paragonata a un pollaio («Puddara») per la disposizione delle sue stelle.

21. Pizzuto ... Spatu: Vanni Pizzuto e Rocco Spatu sono due contrabbandieri di Acì Trezza.

Analisi del testo

● Comprensione

- Il romanzo si chiude con una nota di amarezza.
- Se infatti Alessi riesce infine a riscattare la casa del nespolo e a ricostruire in parte il nido familiare dei Malavoglia, il narratore si sofferma sulla sorte negativa degli altri membri della famiglia: padron 'Ntoni è morto lontano da casa e Lia si è perduta nella grande città. Inoltre Verga decide di affidare il finale della vicenda a colui che ne è forse il principale protagonista: il ribelle 'Ntoni. Tra il suo ritorno alla casa del nespolo e il suo definitivo allontanamento passano solo poche ore, sufficienti per fargli comprendere la sua ormai totale estraneità a quel mondo di valori familiari e contadini che egli stesso aveva rifiutato, spinto dal desiderio di migliorare la propria condizione. La struggente nostalgia che egli prova per quel mondo non fa che rendere più amaro l'inevitabile distacco.

● Analisi

- **Tre sequenze**
- Il brano è divisibile in tre sequenze narrative. La prima parte evoca in tono malinconico la vita di Alessi, Lia e Mena alla casa del nespolo, gravata dal ricordo dei familiari perduti. La seconda, centrale, rappresenta con poche battute di dialogo l'inatteso ritorno di 'Ntoni e la sua improvvisa decisione di ripartire. La terza e ultima parte amplia la visuale al paese di Trezza immerso nella quiete notturna e cullato dalla 'voce' del mare, contem-

plato con accorato rimpianto da 'Ntoni che, all'alba, si allontana per sempre.

La partenza: esclusione e distacco

La conclusione del romanzo ha un chiaro **valore simbolico**. Come è stato messo in luce dalla critica recente (soprattutto da Romano Luperini), l'episodio del ritorno e della definitiva partenza di 'Ntoni è incentrato sul motivo dell'esclusione e del distacco del personaggio più dinamico del romanzo dalle sue radici arcaiche e contadine. **'Ntoni**, che aveva rifiutato il mondo statico del paese e si era lasciato sedurre dalla brama di miglioramento, risulta infine uno sconfitto, un **'vinto'** appunto. Impossibilitato a mutare la sua condizione sociale, egli ha in realtà perduto anche quei valori morali e affettivi che aveva in partenza.

Lo stile lirico e simbolico

Nel finale Verga, pur mantenendosi fedele al principio della «eclissi dell'autore», utilizza uno stile in parte **lirico e simbolico**. Particolarmente funzionale a rendere la contrapposizione tra il dinamismo forzato di 'Ntoni e la staticità del mondo arcaico di Trezza è l'utilizzo dei tempi verbali. I verbi che si riferiscono a **'Ntoni, anti-eroe del progresso** e della modernità, segnalano movimento e sono tutti al passato remoto, che indica un'azione puntuale (*Venni... se ne andò... tornò...*). Al contrario, i verbi che descrivono la vita di **Alessi** e della sua famiglia sono all'imperfetto, tempo iterativo, che si riferisce alle azioni ripetute e sempre uguali tipiche di un mondo che vorrebbe collocarsi **fuori dalla storia** e dalle sue pericolose tentazioni.

Lavoriamo sul testo

● Per comprendere

- 1 Distingui nel testo le tre sequenze principali, assegnando a ciascuna un titolo che ne sintetizzi contenuto e significato.
- 2 Quanti e quali sono i personaggi che compaiono nel brano? Elenca i specificandone caratteristiche e famiglia di provenienza.

● Per analizzare

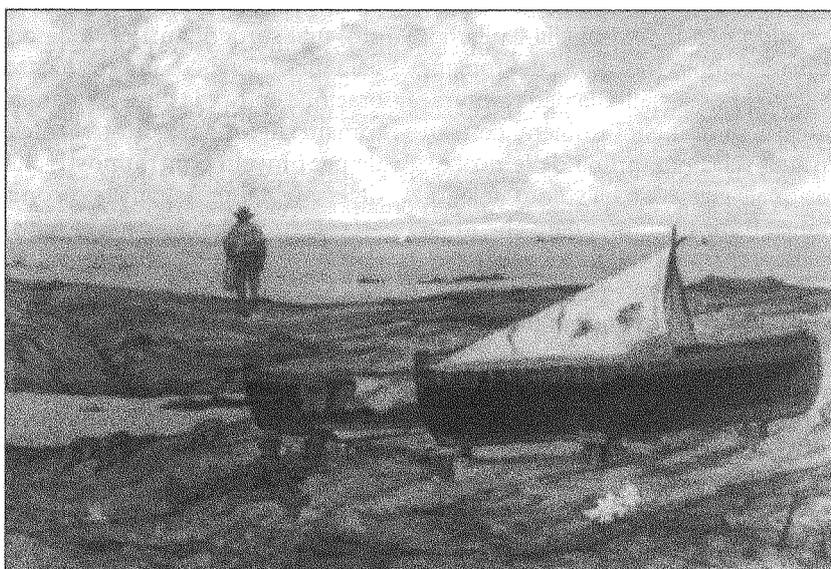
- 3 L'estraneità di 'Ntoni alla casa del nespolo viene evidenziata attraverso molti elementi: individua alcuni.
- 4 Qual è l'atteggiamento dei fratelli nei confronti di 'Ntoni?
- 5 'Ntoni in realtà si autoesclude dalla famiglia, nella quale sente di non avere più diritto a restare. Quali sentimenti prova nei confronti del nonno e della madre? Ti sembra che 'Ntoni sia maturato nel corso del romanzo, per esempio rispetto alla situazione descritta in T9? In che senso?
- 6 Nella parte finale del brano, Verga si sofferma sulla descrizione del rumore del mare nella not-

te, che «brontolava la solita storia lì sotto». Qual è il significato simbolico di questa apertura paesaggistica?

- 7 Nei periodi finali, ritorna con insistenza il verbo «cominciare», riferito alla vita del paese che riprende come sempre. Perché l'autore insiste su questo aspetto, mentre al tempo stesso descrive 'Ntoni che se ne allontana per sempre?

Per scrivere

- 8 Il critico Romano Luperini osserva che, in senso più profondo, il doloroso distacco di 'Ntoni dal paese è anche l'addio di Verga stesso al mondo pre-moderno, destinato a essere spazzato via dall'irrompere della modernità e delle dure leggi della «lotta per la vita». In un testo di massimo 30 righe rispondi a una delle seguenti domande.
 - In che senso si può affermare che anche Verga, nelle esperienze di vita e di pensiero, conobbe l'esclusione e il distacco?
 - Nelle novelle e nel romanzo successivi ai *Malavoglia* ti sembra che la visione del mondo rurale sia ancora idealizzata o che il pessimismo di Verga si incupisca?



Giovanni Fattori, *Giornata grigia*, 1893.



Giovanni Verga

T7 L'esplosione finale



La coscienza di Zeno, cap. VIII

Coordinate Riportiamo qui il finale del romanzo, ultima parte del capitolo intitolato Psico-analisi. Esso è costituito da quattro annotazioni che coprono il periodo tra il maggio 1915 e il marzo 1916 e che si immaginano scritte da Zeno dopo la decisione di interrompere la cura. Sorpreso dallo scoppio della grande guerra mentre si trova in villeggiatura sul Carso, Zeno viene diviso dalla sua famiglia e, tornato a Trieste, si dedica agli affari.

Il testo Nell'ultima annotazione di diario Zeno annuncia in tono entusiastico la propria assoluta e totale guarigione, dovuta al successo riscosso negli affari durante la guerra. Al tempo stesso, afferma che la vita stessa è malattia e profetizza con tragica ironia una «catastrofe inaudita» destinata a distruggere l'umanità e ogni forma di vita sulla terra, che sarà così finalmente risanata.

24 Marzo 1916

Zeno è ormai del tutto ostile alla psicoanalisi, che ritiene inutile e, nel suo caso, superflua.

5

Dal Maggio dell'anno scorso non avevo più toccato questo libercolo¹. Ecco che dalla Svizzera il dottor S.² mi scrive pregandomi di mandargli quanto avessi ancora annotato. È una domanda curiosa, ma non ho nulla in contrario di mandargli anche questo libercolo dal quale chiaramente vedrà come io la pensi di lui e della sua cura. Giacché possiede tutte le mie confessioni, si tenga anche queste poche pagine e ancora qualcuna che volentieri aggiungo a sua edificazione³. Ho poco tempo perché il mio commercio occupa la mia giornata. Ma al signor dottor S. voglio pur dire il fatto suo. Ci pensai tanto che oramai ho le idee ben chiare. Intanto egli crede di ricevere altre mie confessioni di malattia e debolezza e invece riceverà la descrizione di una salute solida, perfetta quanto la mia età abbastanza inoltrata⁴ può permettere. Io sono guarito! Non solo non voglio fare la psico-analisi, ma non ne ho neppur di bisogno. E la mia salute non proviene solo dal fatto che mi sento un privilegiato in mezzo a tanti martiri⁵. Non è per il confronto ch'io mi senta sano. Io sono sano, assolutamente. Da lungo tempo io sapevo che la mia salute non poteva essere altro che la mia convinzione e ch'era una sciocchezza degna di un sognatore ipnagogico⁶ di volerla curare anziché persuadere. Io soffro bensì di certi dolori, ma mancano d'importanza nella mia grande salute. Posso mettere un impiastro⁷ qui o là, ma il resto ha da muoversi e battersi e mai indugiarsi nell'immobilità come gl'incancreniti⁸. Dolore e amore, poi, la vita insomma, non può essere considerata quale una malattia perché duole.

10

15

20

Ammetto che per avere la persuasione della salute il mio destino dovette mutare e scaldare il mio organismo con la lotta e soprattutto col trionfo. Fu il mio commercio che mi guarì e voglio che il dottor S. lo sappia.

25

Attonito e inerte, stetti a guardare il mondo sconvolto, fino al principio dell'Agosto dell'anno scorso. Allora io cominciai a *comperare*. Sottolineo questo verbo perché ha un significato più alto di prima della guerra. In bocca di un commerciante, allora, significava ch'egli era disposto a comperare un dato articolo. Ma quando io lo dissi, volli significare ch'io ero compratore di qualunque merce che mi sarebbe stata offerta. Come tutte le persone forti, io ebbi nella mia testa una

30

Il successo negli affari accresce l'autostima di Zeno e sembra guarirlo da tutte le sue nevrosi e insicurezze.

1. libercolo: la parte finale dell'autobiografia, formata da brani di diario.

2. dottor S.: è lo psicanalista che ha avuto in cura Zeno.

3. edificazione: *ammaestramento* (ironico).

4. età abbastanza inoltrata: nato nel 1857, Ze-

no ha 59 anni.

5. martiri: *stragi* (è un'allusione alle tragedie della guerra).

6. ipnagogico: letteralmente, «che induce il sonno»; il dottor S. è definito tale sia perché l'analisi dei sogni è alla base della teoria freudiana sia per-

ché è preda di allucinazioni simili a quelle che si fanno nel dormiveglia.

7. impiastro: *medicamento*.

8. gl'incancreniti: *coloro che, colpiti dalla cancrena, sono ridotti alla completa immobilità*.

Il protagonista approfitta senza alcuno scrupolo morale della crisi bellica e si arricchisce a spese della disperazione altrui.

Zeno continua a presentarsi come un personaggio «in divenire», che si modifica nel tempo in conseguenza delle esperienze di vita.

L'affermazione, in apparenza paradossale, dimostra la presa di coscienza della multivolezza imprevedibile dell'esistenza.

sola idea e di quella vissi e fu la mia fortuna. L'Olivi⁹ non era a Trieste, ma è certo ch'egli non avrebbe permesso un rischio simile e lo avrebbe riservato agli altri. Invece per me non era un rischio. Io ne sapevo il risultato felice con piena certezza. Dapprima m'ero messo, secondo l'antico costume in epoca di guerra, a convertire tutto il patrimonio in oro, ma v'era una certa difficoltà di comperare e vendere dell'oro. L'oro per così dire liquido, perché più mobile, era la merce e ne feci incetta¹⁰. Io effettuai di tempo in tempo anche delle vendite ma sempre in misura inferiore agli acquisti. Perché cominciai nel giusto momento i miei acquisti e le mie vendite furono tanto felici che queste mi davano i grandi mezzi di cui abbisognavo per quelli.

Con grande orgoglio ricordo che il mio primo acquisto fu addirittura apparentemente una sciocchezza e inteso unicamente a realizzare subito la mia nuova idea: una partita non grande d'incenso. Il venditore mi vantava la possibilità d'impiegare l'incenso quale un surrogato della resina che già cominciava a mancare, ma io quale chimico¹¹ sapevo con piena certezza che l'incenso mai più avrebbe potuto sostituire la resina di cui era differente *toto genere*¹². Secondo la mia idea il mondo sarebbe arrivato ad una miseria tale da dover accettare l'incenso quale un surrogato della resina. E comperai! Pochi giorni or sono ne vendetti una piccola parte e ne ricavai l'importo che m'era occorso per appropriarmi della partita intera. Nel momento in cui incassai quei denari mi si allargò il petto al sentimento della mia forza e della mia salute.

Il dottore, quando avrà ricevuta quest'ultima parte del mio manoscritto, dovrebbe restituirmelo tutto. Lo rifarei con chiarezza vera perché come potevo intendere la mia vita quando non ne conoscevo quest'ultimo periodo? Forse io vissi tanti anni solo per prepararmi ad esso!

Naturalmente io non sono un ingenuo e scuso il dottore di vedere nella vita stessa una manifestazione di malattia. La vita somiglia un poco alla malattia come procede per crisi e lisi¹³ ed ha i giornalieri miglioramenti e peggioramenti. A differenza delle altre malattie la vita è sempre mortale. Non sopporta cure. Sarebbe come voler turare i buchi che abbiamo nel corpo credendoli delle ferite. Morremmo strangolati non appena curati.

La vita attuale è inquinata alle radici. L'uomo s'è messo al posto degli alberi e delle bestie ed ha inquinata l'aria, ha impedito il libero spazio. Può avvenire di peggio. Il triste e attivo animale¹⁴ potrebbe scoprire e mettere al proprio servizio delle altre forze. V'è una minaccia di questo genere in aria. Ne seguirà una grande ricchezza... nel numero degli uomini. Ogni metro quadrato sarà occupato da un uomo¹⁵. Chi ci guarirà della mancanza di aria e di spazio? Solamente al pensarci soffoco!

Ma non è questo, non è questo soltanto.

Qualunque sforzo di darci la salute è vano. Questa non può appartenere che alla bestia che conosce un solo progresso, quello del proprio organismo. Allorché la rondinella comprese che per essa non c'era altra possibile vita fuori dell'emigrazione, essa ingrossò il muscolo che muove le sue ali e che divenne la parte più considerevole del suo organismo. La talpa s'interrò e tutto il suo corpo si conformò al suo bisogno. Il cavallo s'ingrandì e trasformò il suo piede. Di alcuni animali non sappiamo il progresso, ma ci sarà stato e non avrà mai lesa la loro salute. Ma l'occhialuto uomo, invece, inventa gli ordigni¹⁶ fuori del suo corpo e se c'è stata salute e nobiltà in chi li inventò, quasi sempre manca in chi li usa. Gli or-

9. L'Olivi: è l'amministratore che, per volere del padre di Zeno, amministra il suo patrimonio.

10. ne feci incetta: ne acquistai il più possibile.

11. quale chimico: dopo molte incertezze, Zeno si è infine laureato in chimica.

12. *toto genere*: del tutto.

13. lisi: diminuzione lenta e graduale della febbre; il termine medico è l'opposto di «crisi».

14. Il triste ... animale: l'uomo.

15. Ogni ... uomo: secondo le teorie dell'economista

Robert Malthus (1766-1834), l'umanità è destinata alla penuria dei mezzi di sussistenza a causa dell'incremento esponenziale della popolazione.

16. ordigni: strumenti, ma il termine indica qui soprattutto le armi.

Mentre gli animali si sono adattati all'ambiente, l'uomo ha costruito strumenti sempre più sofisticati che hanno modificato la natura.

L'immagine finale è pervasa di un'ironia cupa, che gioca ancora una volta sul contrasto tra vita e morte, salute e malattia.

80 digni si comperano, si vendono e si rubano e l'uomo diventa sempre più furbo e più debole. Anzi si capisce che la sua furbizia cresce in proporzione della sua debolezza. I primi suoi ordigni parevano prolungazioni del suo braccio e non potevano essere efficaci che per la forza dello stesso, ma oramai, l'ordigno non ha più alcuna relazione con l'arto. Ed è l'ordigno che crea la malattia con l'abbandono della legge che fu su tutta la terra la creatrice¹⁷. La legge del più forte spari e perderemo la selezione salutare. Altro che psico-analisi ci vorrebbe: sotto la legge del possessore del maggior numero di ordigni prospereranno malattie e ammalati.

85 Forse traverso una catastrofe inaudita prodotta dagli ordigni ritorneremo alla salute. Quando i gas velenosi¹⁸ non basteranno più, un uomo fatto come tutti gli altri, nel segreto di una stanza di questo mondo, inventerà un esplosivo incomparabile, in confronto al quale gli esplosivi attualmente esistenti saranno considerati quali innocui giocattoli. Ed un altro uomo fatto anche lui come tutti gli altri, ma degli altri un po' più ammalato, ruberà tale esplosivo e s'arrampicherà al centro della terra per porlo nel punto ove il suo effetto potrà essere il massimo.

90

95 Ci sarà un'esplosione enorme che nessuno udrà¹⁹ e la terra ritornata alla forma di nebulosa errerà nei cieli priva di parassiti e di malattie.

17. della legge ... creatrice: la legge della selezione naturale.

18. i gas velenosi: nella prima guerra mondiale vennero usati per la prima volta gas letali.

19. che nessuno udrà: perché gli uomini saranno tutti morti.

Analisi del testo

● Comprensione

La conclusione del romanzo può essere scomposta in **tre sequenze**.

La **prima parte** (rr. 1-13) è dedicata al **dottor S.** (che ha richiesto a Zeno altre pagine del suo memoriale) e si ricollega in una struttura circolare al **Preambolo**, in cui lo psicanalista dichiara di aver pubblicato gli scritti di Zeno «per vendetta» nei confronti della sua decisione di interrompere la cura. Ritorna qui il motivo del **dissidio tra analista e paziente**, fondato sulla reciproca aggressività. Nella **seconda sequenza** (rr. 13-62) Zeno annuncia polemicamente la propria **completa guarigione**, di cui individua la causa nel successo commerciale, che lo ha reso più ricco, più forte e sicuro di sé.

Nell'**ultima parte**, a partire dalla r. 63, il tono muta sensibilmente e l'attenzione dell'io narrante si amplia a considerazioni che riguardano il **futuro dell'intera umanità**. Secondo Zeno, attraverso un progresso dissennato l'uomo si è sottratto alle regole della natura e ha messo in pericolo la propria sopravvivenza, costruendo «ordigni» sempre più pericolosi. Forse solo **una catastrofe potrà guarire la terra** dalla sua più grave malattia, ossia dalla presenza di un'umanità «inquinata alle radici».

Analisi

Una guarigione sospetta

Zeno si proclama risolutamente **guarito dalla sua nevrosi** e non più bisognoso di alcuna cura. Questa affermazione, ribadita più volte nel testo («lo sono guarito!», r. 13; «lo sono sano, assolutamente», r. 16, ecc.), suscita però nel lettore qualche legittimo sospetto. Egli ammette infatti di avere ancora qualche disturbo («lo soffro bensì di certi dolori, ma mancano d'importanza nella mia grande salute», rr. 19-20) e sembra insistere sulla sua guarigione **per convincere se stesso** e suscitare l'irritazione dello psicanalista. Secondo le teorie freudiane, che Svevo ben conosce, l'opposizione al terapeuta è però una reazione comune del nevrotico, che tende a **resistere alla diagnosi**, dimostrandone così indirettamente la fondatezza.

Il protagonista inoltre afferma paradossalmente che, in fondo, **la vita stessa è una malattia**, «sempre mortale» e che «non sopporta cure» (r. 60). Ancora una volta, l'io narrante sembra **mescolare verità e autoinganni**.

Sano in un mondo malato

Il protagonista attribuisce l'origine della sua guarigione al **successo negli affari** («Fu il mio com-

T7 La pioggia nel pineto



Alcyone

Coordinate La lirica, priva di data, venne composta probabilmente nell'estate del 1902. Le prime impressioni, poi trasposte nel testo, sono annotate da D'Annunzio nei Taccuini: «La Pineta è selvaggia, tutta chiusa da cespugli fitti, da mirti, da tamerici. Qua e là ginestre fiorite risplendono con i loro gialli fiori. La pioggia discende su la verdura con un crepitio che varia secondo la densità del fogliame. [...] Le cicale, che cantavano ancora sotto il cielo cinerino, a poco a poco ammutoliscono. Il loro canto si fa sordo sotto la pioggia, poi si allenta; poi si spegne. [...]

E su tutta la foresta si spande il suono della pioggia tiepida, un suono infinitamente dolce e persuasivo».

Il testo Il componimento si basa su un esile spunto narrativo. Il poeta e la donna che l'accompagna, Ermione, stanno passeggiando in una pineta in riva al mare quando vengono sorpresi dallo scoppio di un temporale estivo. La coppia si inoltra nel folto del bosco e, in una sorta di magica metamorfosi, si trasformano pian piano essi stessi in elementi vegetali, parte della natura che li circonda.

Metrica Quattro 'strofe lunghe' di trentadue versi ciascuna, variamente rimati e assonanzati, di lunghezza variabile fra tre e nove sillabe, con una prevalenza del senario.

Taci. Su le soglie¹
del bosco non odo
parole che diei
umane; ma odo
5 parole più nuove
che parlano gocciole e foglie
lontane².
Ascolta. Piove
dalle nuvole sparse.
10 Piove su le tamerici³
salmastre ed arse⁴,
piove sui pini
scagliosi ed irti⁵,
piove su i mirti
15 divini⁶,
su le ginestre fulgenti
di fiori accolti⁷,
su i ginepri folti
di coccole aulenti⁸,
20 piove su i nostri volti
silvani⁹,
piove su le nostre mani
ignude,
su i nostri vestimenti
25 leggeri,

Il poeta invita la donna al silenzio e ad ascoltare la voce misteriosa della natura.

Primo accenno alla metamorfosi.

1. Su le soglie: all'ingresso.

2. che parlano... lontane: pronunciate in lontananza dalle gocce di pioggia e dalle foglie. Il verbo «parlare» è qui usato transitivamente e ha come soggetto «gocciole e foglie».

3. tamerici: arbusti sempreverdi; sono le *myrica* che danno nome alla prima raccolta di poesie di Pa-

scoli.

4. salmastre ed arse: impregnate di salsedine e bruciate dal sole.

5. scagliosi ed irti: con la corteccia fatta a scaglie e le foglie aghiformi.

6. divini: il mirto è pianta sacra a Venere, dea dell'amore.

7. fulgenti ... accolti: splendenti di fiori raccolti in grappoli.

8. coccole aulenti: bacche profumate («aulenti» è un latinismo).

9. silvani: boschivi.

su i freschi pensieri
 che l'anima schiude¹⁰
 novella¹¹,
 su la favola bella¹²
 30 che ieri
 t'illuse, che oggi m'illude,
 o Ermione¹³.

Odi? La pioggia cade
 su la solitaria
 35 verdura¹⁴
 con un crepitio che dura
 e varia nell'aria
 secondo le fronde
 più rade, men rade¹⁵.
 40 Ascolta. Risponde
 al pianto¹⁶ il canto
 delle cicale
 che il pianto australe
 non impaura¹⁷,
 45 né il ciel cinerino¹⁸.
 E il pino
 ha un suono, e il mirto
 altro suono, e il ginepro
 altro ancora, stromenti
 50 diversi
 sotto innumerevoli dita.
 E immersi
 noi siam nello spirito
 silvestre¹⁹,
 55 d'arborea vita viventi²⁰.
 e il tuo volto ebro²¹
 è molle²² di pioggia
 come una foglia,
 e le tue chiome
 60 auliscono²³ come
 le chiare ginestre,
 o creatura terrestre²⁴
 che hai nome
 Ermione.
 65 Ascolta, Ascolta. L'accordo
 delle aeree²⁵ cicale
 a poco a poco
 più sordo

Gli elementi vegetali diventano strumenti della musica della natura, in un concerto eseguito dalle 'dita' della pioggia.

La coppia immersa nella natura sta diventando parte di essa.

Similitudini vegetali: il volto come una foglia, i capelli come ginestre.

10. **schiude**: concepisce, fa sbocciare.

11. **novella**: rinnovata, come purificata.

12. **favola bella**: i sogni d'amore, le speranze illusorie di felicità.

13. **Ermione**: alla donna amata il poeta dà il nome mitologico di Ermione, la bellissima figlia di Elena e Menelao.

14. **su la ... verdura**: sulla vegetazione della pineta deserta.

15. **che dura ... rade**: che non s'interrompe mai e produce un suono variabile, a seconda che cada su piante più o meno folte.

16. **al pianto**: al cadere della pioggia.

17. **che il pianto ... impaura**: che la pioggia portata dal vento che viene da sud (austro) non spaventa.

18. **cinerino**: grigio, color della cenere.

19. **nello spirito silvestre**: nello spirito del bosco, nella sua sostanza più profonda.

sco, nella sua sostanza più profonda.

20. **d'arborea ... viventi**: dotati della stessa vita che nutre gli alberi.

21. **ebro**: inebriato, come trasfigurato dall'estasi.

22. **molle**: intriso, bagnato.

23. **auliscono**: profumano.

24. **terrestre**: nata dalla terra, come gli elementi della natura.

25. **aeree**: che stanno in alto sui rami, nell'aria.



si fa²⁶ sotto il pianto²⁷
 70 che cresce,
 ma un canto vi si mesce²⁸
 più roco
 che di laggiù sale,
 dall'umida ombra remota.
 75 Più sordo e più fioco
 s'allenta²⁹, si spegne.
 Sola una nota
 ancor trema, si spegne,
 risorge, trema, si spegne.
 80 Non s'ode voce del mare.
 Or s'ode su tutta la fronda
 crosciare³⁰
 l'argentea pioggia
 che monda³¹,
 85 il croscio che varia
 secondo la fronda
 più folta, men folta.
 Ascolta.
 La figlia dell'aria³²
 90 è muta: ma la figlia
 del limo³³ lontana,
 la rana,
 canta nell'ombra più fonda,
 chi sa dove, chi sa dove!
 95 E piove su le tue ciglia,
 Ermione.

 Piove su le tue ciglia nere
 sì che par tu pianga
 ma di piacere; non bianca
 100 ma quasi fatta virente³⁴,
 par da scorza tu esca³⁵.
 E tutta la vita è in noi fresca
 aulente,
 il cuor nel petto è come pesca
 105 intatta,
 tra le palpebre gli occhi
 son come polle³⁶ tra l'erbe,
 i denti negli alvèoli³⁷
 son come mandorle acerbe.
 110 E andiam di fratta in fratta³⁸,
 or congiunti or disciolti³⁹
 (e il verde vigor rude⁴⁰
 ci allaccia i malleoli⁴¹)

Anche il silenzio del mare rientra nella partitura musicale orchestrata dalla natura.

Le notazioni spaziali sono volutamente indeterminate.

La metamorfosi è compiuta.

Ancora similitudini vegetali: il cuore è una pesca, gli occhi piccole sorgenti d'acqua, i denti mandorle.

26. più sordo si fa: si fa più smorzato, si attenuisce.

27. pianto: rumore della pioggia.

28. vi si mesce: si unisce a esso.

29. s'allenta: si indebolisce.

30. crosciare: scrosciare (verbo onomatopeico).

31. che monda: che purifica.

32. La figlia dell'aria: la cicala (perifrasi).

33. la figlia del limo: la figlia del fango, cioè la rana (v. 92).

34. fatta virente: divenuta verdeggiante, come una pianta.

35. par ... esca: sembra che tu nasca dalla corteccia di un albero.

36. polle: pozzanghere, specchi d'acqua.

37. alvèoli: le cavità delle gengive dove hanno se-

de i denti.

38. di fratta in fratta: da una macchia all'altra della pineta.

39. or ... disciolti: ora uniti, abbracciati, ora invece separati.

40. il verde ... rude: la vegetazione tenace del sottobosco, che ostacola il cammino della coppia.

41. malleoli: caviglie.

115 c'intrica⁴² i ginocchi)
 chi sa dove, chi sa dove
 E piove su i nostri volti
 silvani,
 piove su le nostre mani
 ignude,
 120 su i nostri vestimenti
 leggeri,
 su i freschi pensieri
 che l'anima schiude
 novella,
 125 su la favola bella
 che ieri
 m'illuse, che oggi t'illude,
 o Ermione

La ripresa dei versi iniziali (con una lieve variazione) sottolinea la musicalità del testo, che assume una struttura circolare.

42. c'intrica: ci lega, ci impedisce.

Analisi del testo

Comprendione

Anche in questa poesia ritroviamo il doppio movimento di umanizzazione e naturalizzazione già visto nella *Sera fiesolana*: da un lato infatti la pioggia non produce rumori, ma fin dal primo momento parole, poi pianto e musica; parallelamente Ermione e il poeta divengono sempre più simili alla natura che li circonda. In essi si compie una sorta di metamorfosi che progressivamente li rende uguali alle piante: a cominciare dai volti *silvani* e dai pensieri che si «schiudono» come fiori, per passare alle chiome di Ermione profumate come ginestre, finché tutta la figura femminile viene per così dire ricostruita attraverso una serie di comparazioni vegetali (vv. 100-109), mentre la pineta abbraccia e lega i protagonisti così come essi stessi si stringono e si tengono per mano. In pochi altri casi la tensione panica dannunziana ha raggiunto risultati artistici così alti.

Analisi

La trasfigurazione mitica della realtà

Più ancora che nelle altre poesie di *Alcyone* sopra considerate, nella *Pioggia nel pineto* lo spunto narrativo (un acquazzone estivo durante una passeggiata a due in una pineta della Versilia) viene trasfigurato in una dimensione mitica, in cui non hanno peso le determinazioni spaziali e temporali. Anche il consueto descrittivismo dannunziano viene completamente assorbito nell'intensità della fusione panica, che assomiglia a una vera e pro-

pria metamorfosi: in una sorta di *climax* il poeta e la donna, addentrandosi nella pineta, si trasformano in creature «silvane», divenendo tutt'uno con la freschezza della vita vegetale che li circonda. La forza della trasformazione è ribadita dal carattere purificatore della pioggia, che quasi lava i protagonisti dalle ultime scorie di civiltà e di storia. In questa poesia non c'è però soltanto il tema dell'estasi panica. Come ha scritto Gianfranco Contini, *La pioggia nel pineto* è anche una specie di «danza» o «fuga» vigilantissima sul motivo dell'amore-illusione, dell'amore-gioco»: basti pensare all'elegante e sottile variazione sulla «favola bella», che dà a questo componimento una struttura circolare, con la fine della prima strofa quasi identica alla fine dell'ultima. La «favola bella» allude infatti al carattere sempre cangiante e mutevole della vita e dell'amore, riflessi nell'arte come in un libero gioco.

Una metapoesia

La fusione è resa poi possibile dalla capacità di D'Annunzio di trasporre nella musicalità dei suoi versi la voce della natura, in una ricchissima partitura fonico-timbrica: il gioco di rime, quasi-rime, rime interne, assonanze, consonanze e allitterazioni, i fonosimbolismi, e in genere i richiami di suono e di significato, le variazioni di motivi simili raggiungono qui il massimo di concentrazione e di intensità, tanto che diventa pressoché impossibile registrare in maniera esaustiva i diversi procedimenti messi in atto dal poeta. La parola poetica non solo imita la pioggia, ma la ricrea,



- con effetti di grande suggestione sonora. In questa specie di gara del poeta con le parole, D'Annunzio finisce per cantare contemporaneamente l'evento naturale e la propria stessa poesia, che, nel suo svolgersi, si propone come un evento pari, per intensità e musicalità, alla pioggia di cui parla. La poesia, in altri termini, parla anche di se stessa, è una metapoesia, in cui D'Annunzio celebra la forza della propria arte.

L'innovazione dell'architettura metrica

- La partitura metrica de *La pioggia nel pineto* è assai varia e selezionata con virtuosa abilità tecnica, al fine di rendere un'idea viva dei fenomeni e degli elementi naturali che la lirica evoca. «Tale complessità metrica», afferma il critico e studioso dannunziano Giorgio Barberi Squarotti, «vuole rilevare in modo particolarmente profondo la creazione poetica che D'Annunzio attua trasfigurando le parole nuove che sorgono e sono musicalmente e

suasivamente create da foglie e pioggia, del tutto alternative rispetto a quelle della tradizione lirica. I metri stessi sono inventati in forme del tutto originali in tale quantità e strutturazione rispetto alla tradizione metrica e anche rispetto alle creazioni non canoniche che già Pascoli ha moltiplicato in *Myricae* e nei *Canti di Castelvecchio*, ma con molto più limitata avventurosità e variazione, pur essendo senza dubbio il punto di partenza metrico per la ricchezza infinitamente più varia di *Alcyone*. D'Annunzio tocca il momento migliore della nuova parola che ode nella pioggia nel pineto. Così crea il nuovo metro e il nuovo ritmo, ma soprattutto sublima in inaudita e mai prima conosciuta poesia i suggerimenti della natura nell'estate iniziale, quando alberi, venti, animali, pioggia possono esprimersi appieno. Allora la "favola bella" si può trasformare in poesia d'amore, ma in quanto contemporaneamente si trasfigura nella nuova parola degli alberi e della pioggia».

Lavoriamo sul testo

Per comprendere

- 1 Sintetizza il contenuto della poesia letta, suddividendolo nelle diverse strofe.
- 2 Chi è Ermione? Dove si trova il poeta e in che stagione dell'anno siamo?
- 3 Che cosa si intende con «panismo»? Dove emerge in maniera particolarmente evidente questo tema?
- 4 Che cos'è una «metapoesia»? Perché *La pioggia nel pineto* può essere letta come una metapoesia?

- 6 Quali osservazioni è possibile fare sulla sintassi del testo letto? Rispondi facendo le necessarie citazioni e tenendo presenti i seguenti argomenti:
 - presenza di periodi lunghi o brevi;
 - presenza di proposizioni subordinate o coordinate;
 - coincidenza o non coincidenza tra frase e verso, tra periodo e strofa.

Per analizzare

- 5 Analizza la prima strofa della poesia individuando alcune allitterazioni, assonanze e ripetizioni, che reporterai in uno schema come quello che segue.

Per scrivere

- 7 Istituisce un confronto tra la diversa concezione della natura in Pascoli e D'Annunzio, approfondendo l'argomento in un saggio breve che sfrutti, oltre ai testi di D'Annunzio (oltre a questo anche *La sera fiesolana*, T6) anche quelli di Pascoli presenti del capitolo dedicato all'autore (in particolare ti suggeriamo T3, p. 242, T11, p. 266 e T13, p. 273).

allitterazioni	assonanze	ripetizioni

nel pineto (→ T7). In questa reciproca metamorfosi, la natura si anima di una **intensa sensualità**, spesso sottolineata attraverso il richiamo ai miti classici.

Uno stile evocativo La possibilità di attingere la forza vitale della natura è comunque garantita al poeta, secondo una visione tipicamente decadente, dalla **potenza evocativa della sua poesia**, unico strumento in grado di permettere di penetrare e

svelare il segreto della realtà. Le liriche della raccolta – si pensi per esempio a *La sera fiesolana* (→ T6) – mostrano in effetti una notevole abilità nel **suggerire sensazioni** e stati d'animo attraverso uno stile in cui la parola si carica di **suggestioni analogiche** e di una intensa **ricerca di musicalità**, ottenuta con la sapiente disposizione delle rime, delle assonanze e dei giochi fonici, in schemi ritmici che approdano talora al verso libero.

T6 La sera fiesolana



Alcyone

Coordinate La lirica è la prima in ordine di composizione dell'Alcyone e venne scritta il 17 giugno 1899 a Settignano, vicino a Firenze, dove il poeta si trovava in compagnia di Eleonora Duse. Nei Taccuini D'Annunzio registra le impressioni suscitate in lui da una visita ad Assisi in compagnia della Duse: «Si scende ad Assisi per una valle che corre tra i campi fertili, rinfrescati dalla pioggia che continua a cadere pianamente, mollemente, con un crepitio lieve [...] sulla collina di Assisi un albore vago annunzia la natività della luna. La valle si addormenta con una calma perfetta; il cielo

si sgombra, lavato dalla pioggia recente. [...] Le colline in certe ore si colorano d'un azzurro intenso e profondo [...]. Laudato si', mi signore, per nostra madre terra!»

Il testo In una tranquilla serata estiva, dai colli di Fiesole, il poeta contempla il paesaggio naturale in compagnia della donna amata. In un silenzio carico di mistero, mentre la campagna ancora umida di pioggia attende il sorgere della luna, egli registra le sensazioni suscitate in lui dalla visione del paesaggio, trasferendole in un testo poetico di suggestiva intensità.

Metrica Tre strofe di quattordici versi di varia lunghezza (con prevalenza di endecasillabi) con rime libere. Ogni strofa è seguita da una 'lauda' di tre versi, ciascuno dei quali rima con un verso della strofa precedente.

Fresche le mie parole ne la sera
ti sien¹ come il fruscio che fan le foglie
del gelso ne la man di chi le coglie
silenzioso e ancor s'attarda a l'opra lenta²
5 su l'alta scala che s'annerà
contro il fusto che s'inargenta³
con le sue rame⁴ spoglie
mentre la Luna è prossima a le soglie
cerule⁵ e par che innanzi a sé distenda un velo⁶
10 ove il nostro sogno si giace⁷
e par che la campagna già si senta
da lei⁸ sommersa nel notturno gelo⁹
e da lei beva la sperata pace
senza vederla¹⁰.

Il poeta si rivolge alla donna amata, presenza evanescente e solo accennata.

1. **Fresche ... ti sien:** le mie parole nella sera siano per te fresche.

2. **e ancor ... lenta:** e ancora indugia nel suo lento lavoro, nonostante l'ora tarda.

3. **su l'alta scala ... s'inargenta:** la scala, nel buio della sera, diventa scura, mentre il tronco dell'albero di gelso, colpito dalla luce della lu-

na, si fa argenteo.

4. **rame:** rami.

5. **è prossima ... cerule:** si avvicina alla linea dell'orizzonte, di color azzurro pallido («cerule»), ossia sta per sorgere.

6. **e par che ... un velo:** il chiarore della luna sembra velare il paesaggio e i sogni d'amore

del poeta.

7. **si giace:** si stende.

8. **da lei:** cioè dalla luna.

9. **nel notturno gelo:** nella frescura della sera.

10. **e da lei beva ... vederla:** e sembra che assorba dalla luna la quiete a lungo attesa, pur senza che essa sia ancora apparsa nel cielo.

15 Laudata sii pel tuo viso di perla,
o Sera, e pe' tuoi grandi umidi occhi¹¹ ove si tace¹²
l'acqua del cielo!

La personificazione della Sera si accompagna a un elogio che riprende la formula del *Cantico delle creature* di san Francesco.

Dolci le mie parole ne la sera
ti sien come la pioggia che bruiva¹³
20 tepida e fuggitiva¹⁴,
commiato lacrimoso de la primavera¹⁵,
su i gelsi e su gli olmi e su le viti
e su i pini dai novelli rosei diti¹⁶
che giocano con l'aura che si perde,
25 e su 'l grano che non è biondo ancóra
e non è verde¹⁷,
e su 'l fieno che già patì la falce¹⁸
e trascolora¹⁹,
e su gli olivi, su i fratelli olivi
30 che fan di santità pallidi i clivi
e sorridenti²⁰.

L'attacco della seconda strofa riprende con lieve variazione il verso iniziale.

Laudata sii per le tue vesti aulenti²¹,
o Sera, e pel cinto che ti cinge come il salce
il fien che odora²²!

35 Io ti dirò verso quali reami
d'amor ci chiami il fiume²³, le cui fonti
eterne a l'ombra de gli antichi rami
parlano nel mistero sacro dei monti;
e ti dirò per qual segreto²⁴
40 le colline su i limpidi orizzonti
s'incurvino come labbra che un divieto
chiuda, e perché la volontà di dire
le faccia belle
oltre ogni uman desire²⁵
45 e nel silenzio lor sempre novelle
consolatrici²⁶, sì che pare
che ogni sera l'anima le possa amare
d'amor più forte.

Il profilo delle colline sembra disegnare quello di labbra sensuali, impedisce di rivelare il loro misterioso segreto.

Laudata sii per la tua pura morte²⁷,
50 o Sera, e per l'attesa²⁸ che in te fa palpitare
le prime stelle!

11. grandi ... occhi: l'espressione rinvia per metafora alla rugiada, o forse alle pozzanghere d'acqua piovana che si sono formate durante il giorno.

12. si tace: *si raccoglie immobile* (sinestesia).

13. bruiva: *crepitava* (francesismo, in funzione onomatopeica).

14. tepida e fuggitiva: *tiepida e di breve durata*.

15. commiato ... primavera: simile a un addio dato piangendo dalla primavera, prima di svanire nell'estate piena.

16. novelli rosei diti: i germogli delle piante aghiformi, di colore rosato, vengono assimilati a dita infantili.

17. non è biondo ... e non è verde: *non è an-*

cora giallo e maturo, ma non è più verde e del tutto acerbo.

18. patì la falce: *è stato falciato*, ma l'uso del verbo «patire» («soffrire») umanizza l'elemento naturale.

19. trascolora: *impallidisce, seccandosi*.

20. che fan ... sorridenti: le foglie degli ulivi hanno la parte inferiore delle foglie verde pallido, di un colore che fa pensare a quello dei santi penitenti, e quella superiore verde scura, cosicché, agitate dal vento, producono sui colli («clivi») una variazione luminosa simile a un sorriso.

21. aulenti: *profumate* (latinismo).

22. pel cinto ... odora: *per la cintura che ti cinge come il ramo di salice viene usato per legare*

i profumati fasci di fieno. Il «cinto» della sera è forse la linea dell'orizzonte.

23. il fiume: l'Arno, che scorre presso Fiesole.

24. per qual segreto: *per nascondere quale segreto.*

25. la volontà ... desire: *il loro desiderio di parlare le renda belle al di là di ogni umano desiderio.*

26. sempre novelle consolatrici: *sempre pronte a dare nuovo conforto e sollievo agli uomini.*

27. pura morte: *per il tuo lento trascolorare nella notte.* Anche il *Cantico* di san Francesco si conclude con l'elogio a «sora nostra morte corporale».

28. l'attesa: l'attesa del buio della notte.



La parola alla critica

Anco Marzio Mutterle, *La circolarità de «La sera fiesolana»*

Il critico Anco Marzio Mutterle illustra le caratteristiche preminenti de *La sera fiesolana*: una circolarità di temi e motivi e un succedersi misurato di analogie che mirano a restituire il senso di fusione dell'uomo con la natura.

La caratteristica di un testo come *La sera fiesolana* consiste nella circolarità, con cui in maniera pressoché spontanea il mondo naturale prende connotati umani o, all'inverso, suggerisce i propri al mondo degli uomini: la Sera diventa una persona, circondata di vesti aulenti, e il suo cinto (l'orizzonte), a sua volta, è come il vinastro che cinge il fieno odoroso. [...] Si noteranno poi i nessi lievissimi e precari, affidati quasi esclusivamente alla congiunzione «e», tra i vari membri dell'elencazione (vv. 23-31); si tratta di un aspetto del linguaggio dannunziano, qui particolarmente accentuato perché deve sostenere il succedersi ininterrotto di analogie tra sfere diverse, ma presente in maniera costante in tutta la produzione, che da sempre ha fornito un agevole argomento a quei critici che, orientati negativamente nei confronti di D'Annunzio, si sono affrettati a sottolineare la superficialità, la povertà inventiva e sintattica di quel linguaggio. L'obiezione non è priva di fondamento; si dovrà però puntualizzare che, nell'ambito dell'esperienza alcionica, il fenomeno rilevato non è soltanto tollerabile, appare addirittura necessario, in quanto pertinente alla sfera intensamente metamorfica e al bisogno di sintesi che la dimensione mitica comporta.

A. M. Mutterle, *Gabriele D'Annunzio*, Firenze, Le Monnier, 1980

Analisi del testo

● Comprensione

- Rivolgendosi alla donna amata, il poeta articola il testo in **tre strofe in parte autonome**, ciascuna delle quali, nell'edizione originaria, era accompagnata da un breve titolo esplicativo.
- Nella **prima strofa**, dedicata al sorgere della luna, le immagini si concentrano sull'idea della **frescura** portata dal calare del giorno e dall'imminente **apparire della luna**, che stende sulla campagna un velo di luce madreperlacea e ristoratrice.
- La **seconda strofa**, che descrive la pioggia di giugno, evoca la **dolcezza della pioggia** che durante il giorno è caduta lieve sulla vegetazione, in una sorta di commosso saluto della primavera morente.
- Nell'**ultima parte**, incentrata sulle colline, il poeta ribadisce il desiderio di svelare alla donna amata il **misterioso messaggio** che la natura tiene celato in sé, come un arcano segreto. La lirica si conclude sul lento trascolorare della sera nel buio della notte e in un'ultima 'lode' alla Sera personificata.

Analisi

Immagini e percezioni poetiche

La lirica, priva di un vero centro logico e narrativo, registra in un **libero fluire di immagini** le sensazioni suscitate nel poeta dalla contemplazione della sera, personificata in figura femminile. Nella rappresentazione del paesaggio naturale, **la presenza umana è ridotta** al minimo: le uniche figure che compaiono sono quelle del poeta stesso e della donna amata, appena evocata («ti sien», vv. 2 e 19; «ti dirò», vv. 35 e 39). La scena è interamente dominata dagli **elementi naturali**, dotati di una vibrante vitalità e quasi **antropomorfizzati** attraverso il linguaggio («i pini dai novelli rosei diti», v. 23; il fieno «che già patì la falce / e trascolora», vv. 27-28). La **Sera** stessa viene rappresentata come una **languida figura femminile**, che nel suo «viso di perla» (v. 15) e nelle «vesti aulenti» (v. 32) trasfigura in chiave antropomorfa le caratteristiche del paesaggio. L'utilizzo del modulo «Laudata sii», derivato dal *Cantico delle creature* di san Fran-

cesco, connota la Sera in termini quasi **religiosi**, secondo il gusto decadente, senza escludere però una conturbante **sensualità**.

«Io ti dirò»: il messaggio della lirica

Oltre alla fitta rete di legami analogici, l'elemento che più contribuisce a dare unitarietà al testo è rappresentato dalla «**volontà di dire**» (v. 42) manifestata dal poeta. Fin dall'esordio, egli si rivolge infatti alla donna amata **preannunciando un messaggio** e augurandosi che le sue «parole» siano in grado di suscitare in lei le stesse sensazioni di 'frescura' e 'dolcezza' trasmesse dalla sera. La tensione si accentua nella strofa conclusiva («Io ti dirò», v. 35; «e ti dirò», v. 39), in cui il contrasto tra il desiderio di comunicare il segreto della natura e l'enigmatico «divieto» che rende impossibile lo svelamento del mistero sembra **comunicarsi al paesaggio stesso**, alle colline rappresentate come labbra suggellate nel silenzio. Apparentemente, il messaggio a lungo promesso resta taciuto. Eppure, in realtà, **il messaggio coincide con le sensazioni evocate dalla lirica**: attraverso la suggestione della parola poetica, l'autore ha in effetti trasmesso, alla donna e al lettore, il segreto ultimo della na-

tura, trasformandolo nel magico incanto di una lirica di forte suggestione evocativa.

Le tecniche espressive

Sul piano strutturale, il testo è articolato in **tre strofe**, ciascuna delle quali è costituita da **un unico, ampio periodo sintattico**. All'interno delle strofe le immagini si succedono inoltre per libera associazione analogica, nascendo l'una dall'altra grazie alle numerose **metafore e sinestesie** («si tace / l'acqua del cielo», vv. 16-17), volte a sottolineare le 'corrispondenze' tra i diversi aspetti della natura. Di particolare efficacia sono soprattutto le metafore con le quali gli elementi del paesaggio concorrono a delineare l'immagine della Sera personificata: la luce lunare diviene così il suo «viso di perla» (v. 15), la rugiada si trasforma in «grandi umidi occhi» (v. 16) e i profumi della sera in «vesti aulenti» (v. 32). Anche il **lessico, prezioso e raffinato**, contribuisce ad antropomorfizzare gli elementi naturali. L'aspetto più tipico della lirica è però l'**intensa musicalità** che la percorre, ottenuta grazie a una fitta rete di **rima e assonanze** liberamente disposte, oltre ad **allitterazioni onomatopoeiche** («il fruscio che fan le foglie», v. 2) e richiami fonici.

Lavoriamo sul testo

Per comprendere

- 1 A chi si rivolge il poeta nella lirica? Qual è la funzione del destinatario nel testo?
- 2 In ogni strofa il poeta mostra un diverso aspetto della sera. Sintetizza il contenuto di ciascuna strofa.
- 3 Quali caratteristiche ha la personificazione della Sera che ricorre nel testo?
- 4 Nella terza strofa, a che cosa vengono paragonate le colline?

Per analizzare

- 5 Individua nel testo i termini e le espressioni che contribuiscono all'antropomorfizzazione degli elementi naturali.
- 6 L'elogio della Sera riprende un modulo espressivo della poesia di san Francesco, di cui era noto l'amore per la natura e le sue creature. Quale significato assume qui questo riferimento religioso?

- 7 Spiega attraverso quali metafore il poeta 'costruisce' la personificazione della Sera e quale legame esiste tra essa e la natura circostante.
- 8 Osserva la struttura sintattica della prima e della seconda strofa: in quale delle due parti ti sembra prevalere la paratassi e in quale la subordinazione? Quali diversi effetti ottiene il poeta con questi usi sintattici?
- 9 Qual è il messaggio della lirica? Che cosa intende comunicare il poeta alla donna e al lettore?

Per scrivere

- 10 La sera, momento sospeso tra il dì e la notte, forse per la sua stessa indefinitezza è particolarmente amata dai poeti decadenti. Confronta in un breve testo questa lirica con *L'assiuolo* (T4, p. 244) e *La mia sera* (T12, p. 269) di Giovanni Pascoli, rilevandone analogie e differenze tematiche e stilistiche.



T2 Lavandare

Myrica

Coordinate Il componimento, che fa parte come il precedente della sezione L'ultima passeggiata, venne inserito nella raccolta *Myrica* a partire dalla terza edizione (1894).

Il testo Mentre i campi sono avvolti dalla nebbia, il poeta sente in lontananza i suoni provenienti dal lavatoio, dove le donne accompagnano il loro lavoro con un canto malinconico.

Metrica Madrigale, composto da due terzine e una quartina di endecasillabi, con schema ABA CBC DEDE. Ai vv. 7 e 9 la rima è sostituita da un'assonanza.

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero¹
resta un aratro senza buoi, che pare
dimenticato, tra il vapor leggiro².

5 E cadenzato dalla gora³ viene
lo sciabordare⁴ delle lavandare⁵
con tonfi spessi e lunghe cantilene:

10 Il vento soffia e nevicla la frasca⁶,
e tu non torni ancora al tuo paese!
quando partisti, come son rimasta!
come l'aratro in mezzo alla maggese⁷.

La lirica si apre e si chiude sull'immagine-simbolo dell'aratro abbandonato, malinconico emblema di solitudine.

1. mezzo ... nero: la parte più scura del campo è quella dove la terra è stata arata, mentre dove il terreno non è stato smosso il colore dominante è il grigio.

2. vapor leggiro: *nebbia sottile*.

3. gora: *canale*.

4. sciabordare: il rumore dei panni tuffati nell'acqua (onomatopea).

5. lavandare: *lavandaie*.

6. nevicla la frasca: il ramo lascia cadere le foglie

come fossero fiocchi di neve. Il verbo «nevicare» è usato qui in senso transitivo.

7. maggese: è il campo lasciato a riposo perché possa recuperare la sua fertilità.



Daniel Ridgway Knight (1839-1924),
Lavandaie presso un ruscello, s.d.

Analisi guidata

Un quadro di vita agreste

La lirica ha una struttura analoga ad *Arano*, cui rimandano sia il tema sia il metro. Nella prima strofa (in cui dominano i **colori spenti** come il «grigio» e il «nero») viene descritto un campo immerso nella nebbia, in cui spicca un aratro abbandonato. Nella seconda strofa (in cui prevalgono invece i **dati uditivi**) compare la presenza umana delle lavandaie, percepita dal poeta attraverso il suono cadenzato dei panni tuffati nell'acqua. Nella strofa finale, introdotto dai due punti del v. 6, viene riportata la **canzone delle lavandaie**, in cui si parla di una giovane donna abbandonata dall'innamorato e rimasta sola «come l'aratro in mezzo alla maggese» (v. 10).

- Nella prima strofa, quale sensazione suscita l'immagine dell'aratro abbandonato?
- Quale funzione ha il forte enjambement tra i vv. 2 e 3? Quale termine pone in rilievo?
- Che tipo di suoni vengono evocati nella seconda strofa? Essi trasmettono un senso di allegria o di tristezza?
- Da chi si immagina sia pronunciata l'ultima strofa? Quale paragone viene stabilito al suo interno?

Tra descrizione e simbolo

La scena, apparentemente descrittiva, è in realtà pervasa da simboli e corrispondenze interne che intendono trasmettere una profonda **sensazione di malinconia e di abbandono**. Già l'immagine dell'aratro «dimenticato» nella nebbia suscita un senso di profonda tristezza, come pure i suoni ritmici e lenti della seconda strofa. Il quadro di desolazione culmina nel canto delle lavandaie che, riprendendo i versi di una canzone popolare marchigiana, evocano una **corrispondenza tra il paesaggio e lo stato d'animo** di una giovane donna abbandonata dal fidanzato. Il paragone fra l'innamorata infelice e l'aratro chiude la lirica in una struttura circolare, recuperando l'immagine iniziale e sottolineando il **valore simbolico** del paesaggio descritto.

Alla luce dei versi finali, il testo assume inoltre un chiaro valore soggettivo e rinvia al senso di **solitudine del poeta** stesso, rimasto orfano del padre e dei suoi cari, anch'egli «abbandonato» nel mondo.

- Quali dati visivi presenti nella lirica contribuiscono a trasmettere una sensazione di malinconia?
- Al v. 6 è presente una figura retorica: quale?
- Qual è la sua funzione in rapporto al contenuto del testo?
- La ripresa quasi letterale di un canto popolare regionale fa pensare all'interesse dei veristi per le tradizioni folcloriche locali. A tuo parere qual è l'intento che spinge Pascoli a riportarlo?
- In che senso si può dire che la lirica ha una struttura circolare?

Una mesta musicalità

Il passaggio dal piano descrittivo e realistico al piano soggettivo e simbolico è favorito anche dalla ricerca di un **ritmo particolarmente lento** e pausato, ottenuto attraverso **allitterazioni** («tu non torni»; «in mezzo alla maggese»), **rime interne** con valore onomatopeico («sciabordare»: «lavandare») e ripetizioni lessicali.

Particolarmente efficace è poi il **tono cantilenante** che il testo assume nell'ultima strofa, in cui l'uso del «tu» e l'utilizzo di una rima imperfetta («frasca»: «rimasta») sembrano voler riprodurre la semplicità delle canzoni popolari.

- Individua nel testo le allitterazioni, le assonanze e le onomatopee. Noterai che i suoni sono usati in funzione al tempo stesso realistica e fonosimbolica, cioè per riprodurre suoni concreti e per suggerire stati d'animo. Che tipo di sensazioni evoca nel complesso il ritmo della lirica?
- La struttura circolare del testo, con la ripresa dell'immagine dell'aratro e la ripetizione di «mezzo» (v. 1 e v. 10) che tipo di musicalità crea?



T1 Filippo Tommaso Marinetti

Il primo Manifesto del Futurismo

Fondazione e Manifesto del Futurismo

Coordinate Il Manifesto del Futurismo, redatto da Filippo Tommaso Marinetti, venne pubblicato per la prima volta in francese il 20 febbraio 1909 sul quotidiano parigino «Le Figaro» e in seguito ripubblicato in francese e con traduzione italiana sulla rivista «Poesia», nell'aprile dello stesso anno.

Il testo Riportiamo qui la parte iniziale e quella centrale del testo, in cui vengono espone in toni enfatici le basi ideologiche del movimento: il totale rifiuto della cultura del passato, l'esaltazione della macchina, della velocità e degli emblemi del mondo moderno e un vitalismo audace e aggressivo, che non esclude la violenza.

In un abile gioco di trasfigurazione, Marinetti rappresenta il proprio salotto milanese, arredato all'orientale con lampade decorate e sontuosi tappeti, come il luogo mistico in cui nasce l'idea «sacra» del Futurismo.

Avevamo vegliato tutta la notte – i miei amici ed io – sotto lampade di moschea dalle cupole di ottone traforato, stellate come le nostre anime, perché come queste irradiate dal chiuso fulgore di un cuore elettrico. Avevamo lungamente calpestate su opulenti tappeti orientali la nostra atavica accidia¹, discutendo davanti ai confini estremi della logica ed annerendo molta carta di frenetiche scritte. Un immenso orgoglio gonfiava i nostri petti, poiché ci sentivamo soli, in quell'ora, ad esser desti e ritti, come fari superbi o come sentinelle avanzate, di fronte all'esercito delle stelle nemiche, occhieggianti dai loro celesti accampamenti. Soli coi fuochisti che s'agitano davanti ai forni infernali delle grandi navi, soli coi neri fantasmi che frugano nelle pance arroventate delle locomotive lanciate a pazza corsa, soli cogli ubriachi annaspanti, con un incerto batter d'ali, lungo i muri della città. [...]

«Andiamo,» diss'io, «andiamo, amici! Partiamo! Finalmente, la mitologia e l'ideale mistico sono superati. Noi stiamo per assistere alla nascita del Centauro e presto vedremo volare i primi Angeli!... Bisognerà scuotere le porte della vita per provarne i cardini e i chiavistelli!... Partiamo! Ecco, sulla terra, la primissima aurora! Non v'è cosa che agguagli lo splendore della rossa spada del sole che schermeggia per la prima volta nelle nostre tenebre millenarie!...» [...]

Allora, col volto coperto della buona melma delle officine – impasto di scorie metalliche, di sudori inutili, di fuliggini celesti – noi, contusi e fasciate le braccia ma impavidi, dettammo le nostre prime volontà a tutti gli uomini vivi della terra:

Manifesto del Futurismo

1. Noi vogliamo cantare l'amor del pericolo, l'abitudine all'energia e alla temerità².
2. Il coraggio, l'audacia, la ribellione, saranno elementi essenziali della nostra poesia.
3. La letteratura esaltò fino ad oggi l'immobilità pensosa, l'estasi e il sonno. Noi vogliamo esaltare il movimento aggressivo, l'insonnia febbrile, il passo di corsa, il salto mortale, lo schiaffo ed il pugno.
4. Noi affermiamo che la magnificenza del mondo si è arricchita di una bellezza nuova: la bellezza della velocità. Un automobile³ da corsa col suo cofano adorno di grossi tubi simili a serpenti dall'alito esplosivo... un automobile ruggente, che sembra correre sulla mitraglia, è più bello della Vittoria di Samotraccia⁴.

1. atavica accidia: l'«accidia», cioè la noia e l'indolenza, è definita qui «atavica», ovvero originaria, intrinseca alla personalità.

2. temerità: avventatezza, sfrontata audacia.

3. Un automobile: nella lingua del primo Novecento il sostantivo «automobile» è maschile.

4. Vittoria di Samotraccia: famosa statua greca (II secolo a.C.), conservata al Louvre di Parigi e considerata uno dei capolavori dell'arte classica.

Marinetti e i suoi seguaci, accesi interventisti, videro la guerra come occasione per esprimere il proprio violento ribellismo.

I musei sono visti come l'emblema del culto di un'arte ormai morta e sorpassata.

35 5. Noi vogliamo inneggiare⁵ all'uomo che tiene il volante, la cui asta ideale attraversa la Terra, lanciata a corsa, essa pure, sul circuito della sua orbita.

6. Bisogna che il poeta si prodighi⁶, con ardore, sfarzo e munificenza⁷, per aumentare l'entusiastico fervore degli elementi primordiali.

40 7. Non v'è più bellezza, se non nella lotta. Nessuna opera che non abbia un carattere aggressivo può essere un capolavoro. La poesia deve essere concepita come un violento assalto contro le forze ignote, per ridurle a prostrarsi davanti all'uomo.

45 8. Noi siamo sul promontorio estremo dei secoli⁸!... Perché dovremmo guardarci alle spalle, se vogliamo sfondare le misteriose porte dell'Impossibile? Il Tempo e lo Spazio morirono ieri. Noi viviamo già nell'assoluto, poiché abbiamo già creata l'eterna velocità onnipresente.

9. Noi vogliamo glorificare la guerra – sola igiene del mondo – il militarismo, il patriottismo, il gesto distruttore dei libertari, le belle idee per cui si muore e il disprezzo della donna.

50 10. Noi vogliamo distruggere i musei, le biblioteche, le accademie d'ogni specie, e combattere contro il moralismo, il femminismo e contro ogni viltà opportunistica o utilitaria.

55 11. Noi canteremo le grandi folle agitate dal lavoro, dal piacere o dalla sommosa: canteremo le maree multicolori o polifoniche⁹ delle rivoluzioni nelle capitali moderne; canteremo il vibrante fervore notturno degli arsenali e dei cantieri incendiati da violente lune elettriche¹⁰; le stazioni ingorde, divoratrici di serpi¹¹ che fumano; le officine appese alle nuvole pei¹² contorti fili dei loro fumi; i ponti simili a ginnasti giganti che scavalcano i fiumi, balenanti al sole con un luccichio di coltelli; i piroscafi avventurosi che fiutano l'orizzonte, le locomotive dall'ampio petto, che scalpitano sulle rotaie, come enormi cavalli d'acciaio imbrigliati di tubi, e il volo scivolante degli aeroplani, la cui elica garrisce¹³ al vento come una bandiera e sembra applaudire come una folla entusiasta.

60 È dall'Italia, che noi lanciamo pel mondo questo nostro manifesto di violenza travolgente e incendiaria, col quale fondiamo oggi il «Futurismo», perché vogliamo liberare questo paese dalla sua fetida cancrena di professori, d'archeologi, di ciceroni¹⁴ e d'antiquari.

65 Già per troppo tempo l'Italia è stata un mercato di rigattieri¹⁵. Noi vogliamo liberarla dagli innumerevoli musei che la coprono tutta di cimiteri innumerevoli.

70 Musei: cimiteri! Identici, veramente, per la sinistra promiscuità di tanti corpi che non si conoscono. Musei: dormitori pubblici in cui si riposa per sempre accanto ad esseri odiati o ignoti! Musei: assurdi macelli di pittori e scultori che vanno trucidandosi ferocemente a colpi di colori e di linee, lungo le pareti contese! Che ci si vada in pellegrinaggio, una volta all'anno, come si va al camposanto nel giorno dei morti... ve lo concedo. Che una volta l'anno sia deposto un mazzo di fiori davanti alla *Gioconda*¹⁶, ve lo concedo... Ma non ammetto che si conducano quotidianamente a passeggio per i musei le nostre tristezze, il nostro fragile coraggio, la nostra morbosa inquietudine. Perché volersi avvelenare? Perché volersi imputridire? [...]

75 Ammirare un quadro antico equivale a versare la nostra sensibilità in un'urna funeraria, invece di proiettarla lontano, in violenti getti di creazione e di azione. 80 Volete dunque sprecare tutte le vostre forze migliori, in questa eterna ed inutile ammirazione del passato, da cui uscite fatalmente esausti, diminuiti e calpesti¹⁷?

5. **inneggiare:** esaltare, celebrare.

6. **si prodighi:** si adoperi.

7. **munificenza:** generoso dispendio di energie.

8. **sul promontorio ... secoli:** cioè protesi verso il futuro.

9. **polifoniche:** dalle voci e dai suoni molteplici.

10. **lune elettriche:** lampade e fari (metafora).

11. **serpi:** treni (metafora).

12. **pei:** attraverso i.

13. **garrisce:** si agita.

14. **ciceroni:** amanti del passato.

15. **rigattieri:** venditori di cose vecchie.

16. **Gioconda:** il celebre quadro di Leonardo, con-

servato al Louvre ed emblema della sacralità dell'arte del passato. La *Gioconda* fu presa di mira anche dal pittore dadaista Marcel Duchamp, che la riprodusse con un paio di baffi.

17. **calpesti:** calpestati, schiacciati.

L'esortazione a distruggere i simboli più alti della tradizione umanistica conclude in crescendo la parte centrale del *Manifesto*.

85

Per i moribondi, per gli infermi, per i prigionieri, sia pure: – l'ammirabile passato è forse un balsamo¹⁸ ai loro mali poiché per essi l'avvenire è sbarrato... Ma noi non vogliamo più saperne, del passato, noi, giovani e forti *futuristi*!

E vengano dunque, gli allegri incendiari dalle dita carbonizzate! Eccoli! Eccoli!... Suvvia! date fuoco agli scaffali delle biblioteche!... Sviatelo il corso dei canali, per inondare i musei!... Oh, la gioia di veder galleggiare alla deriva, lacere e stinte su quelle acque, le vecchie tele gloriose!.. impugnate i picconi, le scuri, i martelli e demolite senza pietà le città venerate!

F.T. Marinetti, *Teoria e invenzione futurista*, a cura di L. De Maria, Milano, Mondadori, 1983

18. balsamo: consolazione, sollievo.

Analisi del testo

● Comprensione

- Dopo un'introduzione che serve a ricreare il contesto immaginoso e poetico in cui si intraprende l'impresa del movimento futurista, il *Manifesto del Futurismo* redatto da Marinetti si articola in **undici tesi**, che chiariscono le **basi ideologiche** ed estetiche del movimento. In tono declamatorio, il gruppo dei nuovi poeti («Noi») esorta alla distruzione di ogni residuo culturale del passato e della tradizione ed esalta con aggressivo vitalismo i nuovi **miti della modernità**: la velocità e la macchina. L'appello è rivolto non a un'élite aristocratica, ma a tutti i giovani forti e audaci, invitati a costruire un mondo nuovo, edificato sulle ceneri (non troppo metaforiche) del vecchio.

● Analisi

- **Il rifiuto della tradizione**
Il testo si fonda sulla netta **contrapposizione tra passato e futuro**. Marinetti sostiene vigorosamente che l'arte tradizionale è ormai superata e risulta inadatta a esprimere la realtà del mondo moderno, in cui lo sviluppo tecnologico ha provocato cambiamenti di portata rivoluzionaria. Nel *Manifesto* ha quindi grande rilievo la **violenta polemica nei confronti del passato**, condotta in modi volutamente esasperati («un'automobile ruggente... è più bello della *Vittoria di Samotraccia*», rr. 33-34).
La ribellione totale e acritica verso i valori della tradizione si enfatizza, in *climax*, nella parte finale del brano, in cui i «giovani e forti *futuristi*» (r. 84) vengono esortati a incendiare le biblioteche e **distruggere i musei**, simbolo di un passato inutile e di un'arte sorpassata.

L'esaltazione della modernità

Al rifiuto del passato si accompagna nel *Manifesto* l'esortazione a **elaborare una nuova arte**, adatta alla sensibilità dell'uomo moderno e al suo **violento vitalismo**. L'esaltazione dell'audacia, della ribellione, del «movimento aggressivo» sfocia così in una **celebrazione superficiale** e acritica **della modernità**, rappresentata nei suoi aspetti più spettacolari ed effimeri, con particolare riferimento alla «bellezza della velocità». L'ultimo punto del *Manifesto* fornisce una sorta di ideale campionario dei nuovi temi della poesia futurista: automobili da corsa, metropoli moderne e paesaggi industriali, locomotive e aeroplani. All'ammirazione per i simboli della modernità si accompagna però anche l'**esaltazione della forza e della violenza**, dello «schiaffo» e del «pugno», fino ad approdare a un pericoloso e ambiguo elogio della guerra e del militarismo.

L'enfasi stilistica

All'aggressività dei contenuti si accompagna nel *Manifesto del Futurismo* la **violenza espressiva**. Lo stile è secco e perentorio, scandito dall'anafora del «Noi» e dalla frequenza degli **imperativi** e dei **verbi assertivi** («Noi vogliamo», «Noi affermiamo»). Il ricorso a **sequenze asindetichiche in climax crescente** («Il coraggio, l'audacia, la ribellione», r. 26; «il movimento aggressivo, l'insonnia febbrile, il passo di corsa, il salto mortale, lo schiaffo ed il pugno», rr. 29-30) accentuano la concitazione espressiva. La ricerca di un linguaggio moderno e innovativo è inoltre evidente nel ricorso ad **analogie insolite** e originali, volte a sottolineare la nuova bellezza della modernità e dei suoi simboli, spesso antropomorfizzati (le locomotive sono «serpi che fumano», i ponti «ginnasti giganti che scavalcano i fiumi», ecc.).

T9 Mattina

L'Allegria

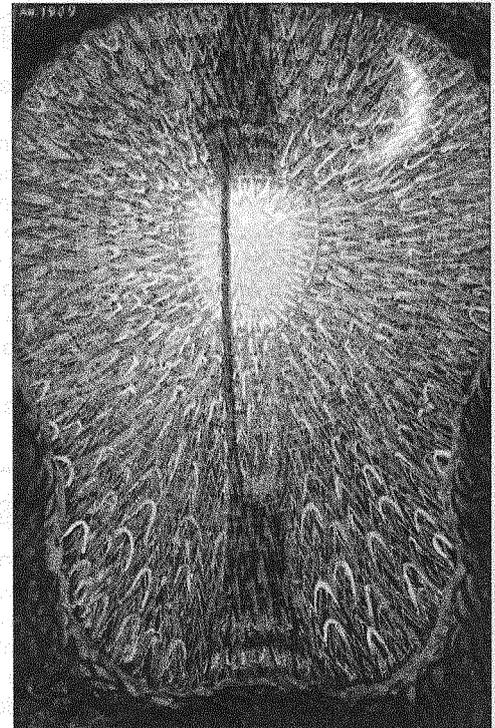
Coordinate La poesia, che si trova nella terza sezione della raccolta, intitolata Naufragi, è uno dei testi più celebri di Ungaretti per l'eccezionale brevità, che la rende esemplare del frammentismo lirico della prima raccolta.

Il testo In soli due brevi versi il poeta tenta di rendere la sensazione dello splendore del sole sorto da poco. Il titolo completa la poesia, rendendone più chiaro e accessibile il significato.

Metrica Coppia di versi liberi.

Santa Maria La Longa il 26 gennaio 1917

M'illumino
d'immenso



Giacomo Balla,
Lampada ad arco,
1909-1911.

Analisi del testo

● Comprensione

- Al cospetto del sorgere del sole al mattino il poeta dichiara l'improvvisa illuminazione, il momento di intuizione quasi mistica che lo mette in contatto con l'assoluto.
- Ciò lo porta a scrivere una lirica che **elimina ogni riferimento** storico e autobiografico per limitarsi a cogliere l'**essenza** dell'avvenimento stesso. Il carattere di frammento della poesia non è quindi da intendere come segno di incompletezza o di scarsa elaborazione (come se

si trattasse di un semplice appunto diaristico): al contrario, il poeta raggiunge questa **essenzialità** attraverso un lavoro di analisi e di **riduzione all'osso** della propria esperienza. Il testo è dunque uno dei più rappresentativi della fase della «parola pura».

Analisi

Poesia in cinque parole

Come sempre nella prima fase poetica di Ungaretti, la lirica non ha una struttura metrica, non ci sono rime né punteggiatura. Le cinque paro-

T3 Merigiare pallido e assorto



Ossi di seppia

Coordinate Scritta nel 1916, è forse la prima poesia composta da Montale; confluita in *Ossi di seppia*, si trova collocata subito dopo *Non chiederci la parola* (T2), all'interno della sezione che dà il titolo all'intera opera.

Il testo Il paesaggio ligure, colto nell'accecante solarità dell'arido mezzogiorno, diventa il correlativo oggettivo del «male di vivere», di una condizione di disarmonia e del vano desiderio di comunione dell'uomo con la natura.

Metrica Quattro strofe di versi novenari, decasillabi ed endecasillabi liberamente alternati; lo schema delle rime è AABB CDCD EEFF GHIGH.

Merigiare¹ pallido e assorto²
presso un rovente³ muro d'orto,
ascoltare tra i pruni e gli sterpi⁴
schiocchi⁵ di merli, frusci⁶ di serpi.

L'uso dell'infinito, modo impersonale, sottolinea che la situazione descritta riguarda non solo il poeta ma tutte le creature.

5 Nelle crepe del suolo o su la vecchia⁷
spiar le file di rosse formiche
ch'ora si rompono ed ora s'intrecciano⁸
a sommo di minuscole biche⁹.

10 Osservare tra frondi¹⁰ il palpitare
lontano di scaglie di mare
mentre si levano tremuli scricchi¹¹
di cicale dai calvi picchi¹².

Il mare è l'unico simbolo di vitalità e di un possibile 'varco', che resta però irraggiungibile.

15 E andando nel sole che abbaglia
sentire con triste meraviglia
com'è tutta la vita e il suo travaglio¹³
in questo seguitare¹⁴ una muraglia
che ha in cima cocci aguzzi di bottiglia¹⁵.

Il muro invalicabile, emblema centrale del testo, indica la distanza dall'armonia con la natura e l'impossibilità di cogliere il senso della vita.

1. **Merigiare**: trascorrere il mezzogiorno, il momento di massima solarità della giornata. Il verbo è ripreso da D'Annunzio.

2. **pallido e assorto**: pallido e meditativo. Sono due attributi che caratterizzano il poeta, ma che possono riferirsi anche all'atmosfera dell'ora.

3. **rovente**: arroventato per il calore del sole.

4. **pruni ... sterpi**: in mezzo ai rovi e ai rami secchi.

5. **schiocchi**: versi secchi.

6. **frusci**: rumori fruscianti.

7. **veccia**: pianta erbacea.

8. **ch'ora ... s'intrecciano**: che ora si spezzano e ora si incrociano.

9. **biche**: monticelli di terra o di sabbia che si trovano vicino ai formicai.

10. **tra frondi**: tra le fronde degli alberi.

11. **scricchi**: letteralmente scricchiolii; il frinire del-

la cicala è dissonante.

12. **calvi picchi**: le cime delle colline, prive di vegetazione.

13. **travaglio**: fatica.

14. **seguitare**: seguire, camminare lungo.

15. **che ... bottiglia**: la sommità del muro è coperta di vetri taglianti per impedire che qualcuno lo scavalchi.

T6 Nel limbo della vita



Il fu Mattia Pascal, cap. XVIII

Coordinate Dopo aver constatato che la sua nuova identità è priva di valore agli occhi della società, il protagonista sceglie di 'morire' una seconda volta, inscenando il suicidio di Adriano Meis da un ponte sul Tevere, presso il quale abbandona bastone e cappello. Tornato a Miragno per riappropriarsi della sua primitiva identità, scopre che sua moglie Romilda si è risposata con l'amico Pomino e ha avuto da lui una figlia. Decide allora di non reclamare i suoi diritti.

Il testo Nel capitolo finale, intitolato appunto Il fu Mattia Pascal, il protagonista accetta con ironica amarezza la propria condizione di 'sopravvissuto alla vita'. Dimenticato da tutti, egli decide di non far valere i suoi diritti e sceglie di vivere in un limbo in cui, ormai privo di ogni possibile identità, osserva la propria esistenza con disilluso distacco: «Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi... Io sono il fu Mattia Pascal».

In una sorta di crudele e tardivo contrappasso, il desiderio di Mattia di essere come morto agli occhi dei suoi compaesani sembra essersi pienamente avverato.

Ritorna, in una nuova variante, il motivo del contrasto tra realtà e apparenza e il tema dello scambio tra identità reale e fittizia.

Sceso giù in istrada, mi trovai ancora una volta sperduto, pur qui, nel mio stesso paesello nativo: solo, senza casa, senza mèta.
«E ora?» domandai a me stesso. «Dove vado?»
Mi avviai, guardando la gente che passava. Ma che! Nessuno mi riconosceva? Eppure ero ormai tal quale: tutti, vedendomi, avrebbero potuto almeno pensare: «Ma guarda quel forestiero là, come somiglia al povero Mattia Pascal! Se avesse l'occhio un po' storto¹, si direbbe proprio lui». Ma che! Nessuno mi riconosceva, perché nessuno pensava più a me. Non destavo neppure curiosità, la minima sorpresa... E io che m'ero immaginato uno scoppio, uno scompiglio², appena mi fossi mostrato per le vie! Nel disinganno profondo, provai un avvillimento, un dispetto, un'amarezza che non saprei ridire; e il dispetto e l'avvillimento mi trattenevano dallo stuzzicar l'attenzione di coloro che io, dal canto mio, riconoscevo bene: sfido! dopo due anni... Ah, che vuol dir morire! Nessuno, nessuno si ricordava più di me, come se non fossi mai esistito...
Due volte percorsi da un capo all'altro il paese, senza che nessuno mi fermasse. Al colmo dell'irritazione, pensai di ritornar da Pomino, per dichiarargli che i patti non mi convenivano³ e vendicarmi sopra lui dell'affronto⁴ che mi pareva tutto il paese mi facesse non riconoscendomi più. Ma né Romilda con le buone mi avrebbe seguito, né io per il momento avrei saputo dove condurla. Dovevo almeno prima cercarmi una casa. Pensai d'andare al Municipio, all'ufficio dello stato civile, per farmi subito cancellare dal registro dei morti; ma, via facendo, mutai pensiero e mi ridussi invece a questa biblioteca di Santa Maria Liberale, dove trovai al mio posto il reverendo amico don Eligio Pellegrinotto, il quale non mi riconobbe neanche lui, lì per lì. Don Eligio veramente sostiene che mi riconobbe subito e che soltanto aspettò ch'io pronunziassi il mio nome per buttarmi le braccia al collo, parendogli impossibile che fossi io, e non potendo abbracciar subito uno che gli pareva Mattia Pascal. Sarà pure così! Le prime feste me le ebbi da lui, calorosissime; poi egli volle per forza ricondurmi seco⁵ in paese per cancellarmi dall'animo la cattiva impressione che la dimenticanza dei miei concittadini mi aveva fatto.
Ma io ora, per ripicco⁶, non voglio descrivere quel che seguì alla farmacia del Brìsigo prima, poi al Caffè dell'Unione, quando don Eligio, ancor tutto esultante, mi presentò redivivo⁷. Si sparse in un baleno la notizia, e tutti accorsero a vedermi e

1. Se avesse ... storto: a Roma Mattia si era sottoposto a una operazione per correggere lo strabismo dell'occhio sinistro.

2. uno scoppio, uno scompiglio: uno scandalo.

3. i patti ... convenivano: Mattia si è accordato con Pomino, suo amico d'infanzia e ora marito di Romilda, accettando di non far invalidare il matrimonio.

4. affronto: offesa.

5. seco: con sé.

6. per ripicco: per ripicca, per vendetta.

7. redivivo: tornato in vita.



Il discorso indiretto libero riporta le paradossali risposte di Mattia alle domande curiose dei suoi compaesani.

Da ragazzo Mattia aveva sedotto Oliva, che però, pur aspettando un figlio da lui, aveva sposato Batta Malagna. Lo scambio di sguardi fra lui e la donna apre uno spiraglio su una possibilità di vita diversa e serena, ormai impossibile.

a tempestarmi di domande. Volevano sapere da me chi fosse allora colui che s'era annegato alla Stia⁸, come se non mi avessero riconosciuto loro: tutti, a uno a uno. E dunque ero io, proprio io: donde tornavo? dall'altro mondo! che avevo fatto? il morto! Presi il partito⁹ di non rimuovermi da queste due risposte e lasciar tutti stizziti nell'orgasmo¹⁰ della curiosità, che durò parecchi e parecchi giorni. Né più fortunato degli altri fu l'amico Lodoletta¹¹ che venne a «intervistarmi» per il *Foglietto*. Invano, per commuovermi, per tirarmi a parlare mi portò una copia del suo giornale di due anni avanti, con la mia necrologia. Gli dissi che la sapevo a memoria, perché all'Inferno il *Foglietto* era molto diffuso.

– Eh, altro! Grazie caro! Anche della lapide... Andrò a vederla, sai? Rinunzio a trascrivere il suo nuovo *pezzo forte* della domenica seguente che recava a grosse lettere il titolo: MATTIA PASCAL È VIVO!

Tra i pochi che non vollero farsi vedere, oltre ai miei creditori, fu Batta Malagna¹², che pure – mi dissero – aveva due anni avanti mostrato una gran pena per il mio barbaro suicidio. Ci credo. Tanta pena allora, sapendomi sparito per sempre, quanto dispiacere adesso, sapendomi ritornato alla vita. Vedo il perché di quella e di questo.

E Oliva? L'ho incontrata per via, qualche domenica, all'uscita della messa, col suo bambino di cinque anni per mano, florido e bello come lei. – mio figlio! Ella mi ha guardato con occhi affettuosi e ridenti, che m'han detto in un baleno tante cose... Basta. Io ora vivo in pace, insieme con la mia vecchia zia Scolastica¹³, che mi ha voluto offrir ricetto¹⁴ in casa sua. La mia bislacca avventura m'ha rialzato d'un tratto nella stima di lei¹⁵. Dormo nello stesso letto in cui morì la povera mamma mia, e passo gran parte del giorno qua, in biblioteca, in compagnia di don Eligio, che è ancora ben lontano dal dare assetto e ordine ai vecchi libri polverosi.

Ho messo circa sei mesi a scrivere questa mia strana storia, aiutato da lui. Di quanto è scritto qui egli serberà il segreto, come se l'avesse saputo sotto il sigillo¹⁶ della confessione.

Abbiamo discusso a lungo insieme su i casi miei, e spesso io gli ho dichiarato di non saper vedere che frutto¹⁷ se ne possa cavare.

– Intanto, questo, – egli mi dice: – che fuori della legge e fuori di quelle particolarità, liete o tristi che sieno, per cui noi siamo noi, caro signor Pascal, non è possibile vivere.

Ma io gli faccio osservare che non sono affatto rientrato né nella legge, né nelle mie particolarità. Mia moglie è moglie di Pomino, e io non saprei proprio dire ch'io mi sia.

Nel cimitero di Miragno, su la fossa di quel povero ignoto¹⁸ che s'uccise alla Stia, c'è ancora la lapide dettata da Lodoletta:

COLPITO DA AVVERSI FATI
MATTIA PASCAL
BIBLIOTECARIO
CUOR GENEROSO ANIMA APERTA
QUI VOLONTARIO
RIPOSA¹⁹

LA PIETÀ DEI CONCITTADINI
QUESTA LAPIDE POSE

8. alla Stia: è il luogo in cui fu ritrovato il cadavere dello sconosciuto identificato come Mattia Pascal.

9. partito: decisione.

10. orgasmo: ansia, inquietudine.

11. Lodoletta: il giornalista del paese, che alla 'morte' di Mattia aveva scritto sul giornale locale un retorico necrologio.

12. Batta Malagna: è il disonesto amministra-

tore che ha mandato in rovina Mattia Pascal e la sua famiglia.

13. zia Scolastica: è la sorella della madre di Mattia.

14. ricetto: ospitalità.

15. La mia ... di lei: la mia strana vicenda mi ha riguadagnato la sua stima.

16. sigillo: vincolo, che impedisce ai preti di rivelare quanto appreso in confessione.

17. frutto: insegnamento, morale.

18. ignoto: sconosciuto.

19. COLPITO ... RIPOSA: colpito da una sorte ostile, il bibliotecario Mattia Pascal, animo generoso e nobile, riposa qui per sua scelta (cioè suicida).

Io vi ho portato la corona di fiori promessa e ogni tanto mi reco a vedermi morto e sepolto là. Qualche curioso mi segue da lontano; poi, al ritorno, s'accompagna con me, sorride, e – considerando la mia condizione – mi domanda:

– Ma voi, insomma, si può sapere chi siete?

Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi e gli rispondo:

– Eh, caro mio... Io sono il fu Mattia Pascal.

Analisi del testo

● Comprensione

Dopo aver parlato con la moglie Romilda e aver deciso di rinunciare a far valere i propri diritti, Mattia vaga per Miragno, constatando con stupore che **nessuno lo riconosce**. Solo dopo essersi rivelato al parroco, don Eligio Pellegrinotto, tornando in paese egli suscita la curiosità morbosa dei compaesani, alla quale risponde tuttavia con un riserbo un poco stizzito. Mattia decide infine di ritornare a vivere nella casa materna e di **riprendere il suo lavoro di bibliotecario** in compagnia di don Eligio, su consiglio del quale appunto scrive le sue memorie. Nella pagina finale quindi la narrazione ritorna a svolgersi al presente e **io narrante e io narrato tornano a coincidere** – come nei primi due capitoli – nella figura del «fu» Mattia Pascal.

● Analisi

Sopravvissuto a se stesso

Al termine della sua vicenda, il protagonista del romanzo è costretto a constatare la **perdita definitiva della propria identità**. Morto una prima volta 'per caso' (come Mattia Pascal) e una seconda volta suicida (come Adriano Meis), egli non ha infatti nessuna reale possibilità di riappropriarsi della sua identità originaria, ma deve rassegnarsi a vivere **senza nome e senza «forma»**, come l'ombra di se stesso: il «fu» Mattia Pascal, appunto.

Molti particolari della sua nuova esistenza insistono sulla sua dimensione di **estraneità alla vita**: Mattia vive «in pace», come i defunti, dorme nello stesso letto in cui morì sua madre e svolge un lavoro inutile nella polverosa biblioteca di don Eligio, quasi fuori dal tempo. L'unica sua amara soddisfazione è – come per molti altri personaggi di Pirandello – quella di **aver capito il gioco**, di aver compreso l'insensatezza della vita e l'inconsistenza della sua stessa personalità.

Il «frutto» della storia

Nelle battute finali che il fu Mattia Pascal scambia con don Eligio è condensato l'ambiguo «frutto» della vicenda, la **morale aperta del romanzo**, ben diversa dal «sugo di tutta la storia» che Manzoni pone a suggello dei suoi *Promessi sposi* e che viene qui ironicamente richiamato.

Il parroco offre una sua interpretazione tutto sommato **ottimistica e consolatoria**, secondo la quale l'uomo dovrebbe capire che è necessario restare nell'ambito delle convenzioni sociali che, nel bene o nel male, garantiscono a ciascuno un'esistenza e un'identità concreta. Ma il protagonista ribatte di **non essere affatto rientrato nella società**: «Mia moglie è moglie di Pomino, e io non saprei proprio dire ch'io mi sia». Il finale, problematico e paradossale, è quindi **totalmente negativo** e sottolinea l'impossibilità per l'uomo di trovare una propria identità sia dentro sia fuori dalle «forme».

La prosa umoristica

La tendenza della narrativa di Pirandello ad accentuare gli aspetti paradossali e ad applicare la poetica dell'umorismo tocca il culmine in questa pagina conclusiva, in cui **tragedia e commedia si fondono**. Mattia, protagonista di un totale fallimento esistenziale, assume un **atteggiamento autoironico e distaccato**, che ben si addice alla «maschera nuda» che egli è ormai diventato. Egli si oppone alla curiosità della gente facendosi beffe del loro disorientamento con affermazioni paradossali, dichiarando di essere tornato «dall'altro mondo» e di aver fatto «il morto» e, in un estremo gesto di compassione verso se stesso, giunge fino a **portare fiori sulla sua tomba**. Contemplandosi come dall'esterno («ogni tanto mi reco a vedermi morto e sepolto») accetta con mitezza la **propria condizione di «forestiero della vita»**, riconoscendosi come una sorta di fantasma: il «fu» Mattia Pascal.



T4 Primo Levi, *L'arrivo nel Lager*

Se questo è un uomo, cap. II

Coordinate Il brano riportato è tratto dal secondo capitolo, intitolato Sul fondo, in cui l'autore descrive l'arrivo degli ebrei italiani nel Lager. Dopo un terribile viaggio di cinque giorni su un vagone merci e dopo una prima sommaria selezione degli uomini validi (95 su 650) fatta in piena notte su una banchina della stazione ferroviaria di Auschwitz, Levi viene trasferito in autocarro con una trentina di compagni al campo di lavoro di Buna-Monowitz.

Il testo Levi rievoca l'ingresso nel Lager e le violenze fisiche e psicologiche a cui i prigionieri vengono sottoposti per fiaccarne la dignità. Nel suo resoconto asciutto e razionale, l'autore individua nell'annientamento della dimensione umana il carattere peculiare della violenza del Lager, mossa da una volontà di sopraffazione spietata e rigorosa. Fin dal loro ingresso nel campo, Levi e i suoi compagni comprendono di essere entrati in un mondo assurdo e insensato.

Secondo la propaganda nazista, i campi di concentramento si proponevano la 'rieducazione' degli ebrei attraverso il lavoro, ma la realtà era ben diversa. La scritta resta ancor oggi all'ingresso del Lager di Auschwitz.

Nel brano, e in tutto il libro, ricorre l'immagine del Lager come un luogo infernale, in cui il Male tocca il suo punto estremo.

Le SS non stabiliscono alcuna comunicazione con i prigionieri: avviare un dialogo significherebbe instaurare un rapporto paritario tra chi si ritiene appartenente a una razza superiore e chi non è considerato neppure degno di essere annoverato fra gli uomini.

Il viaggio non durò che una ventina di minuti¹. Poi l'autocarro si è fermato, e si è vista una grande porta, e sopra una scritta vivamente illuminata (il suo ricordo ancora mi percuote nei sogni): ARBEIT MACHT FREI, il lavoro rende liberi.

Siamo scesi, ci hanno fatti entrare in una camera vasta e nuda, debolmente riscaldata. Che sete abbiamo! Il debole fruscio dell'acqua nei radiatori ci rende feroci: sono quattro giorni che non beviamo. Eppure c'è un rubinetto: sopra un cartello, che dice che è proibito bere perché l'acqua è inquinata. Sciocchezze, a me pare ovvio che il cartello è una beffa, «essi»² sanno che noi moriamo di sete, e ci mettono in una camera, e c'è un rubinetto, e Wassertrinken verboten³. Io bevo, e incito i compagni a farlo; ma devo sputare, l'acqua è tiepida e dolciastra, ha odore di palude.

Questo è l'inferno. Oggi, ai nostri giorni, l'inferno deve essere così, una camera grande e vuota, e noi stanchi stare in piedi, e c'è un rubinetto che gocciola e l'acqua non si può bere, e noi aspettiamo qualcosa di certamente terribile e non succede niente e continua a non succedere niente. Come pensare? Non si può più pensare, è come essere già morti. Qualcuno si siede per terra. Il tempo passa goccia a goccia. Non siamo morti; la porta si è aperta ed è entrata una SS⁴, sta fumando. Ci guarda senza fretta, chiede: «Wer kann Deutsch?»⁵. Si fa avanti uno fra noi che non ho mai visto, si chiama Fleisch; sarà lui il nostro interprete. La SS fa un lungo discorso pacato: l'interprete traduce. Bisogna mettersi in fila per cinque, a intervalli di due metri fra uomo e uomo; poi bisogna spogliarsi e fare un fagotto degli abiti in un certo modo, gli indumenti di lana da una parte e tutto il resto dall'altra, togliersi le scarpe ma far molta attenzione di non farcele rubare.

Rubare da chi? perché ci dovrebbero rubare le scarpe? e i nostri documenti, il poco che abbiamo in tasca, gli orologi? Tutti guardiamo l'interprete, e l'interprete interrogò il tedesco, e il tedesco fumava e lo guardò da parte a parte come se fosse stato trasparente, come se nessuno avesse parlato.

Non avevo mai visto uomini anziani nudi. Il signor Bergmann portava il cinto erniario⁶, e chiese all'interprete se doveva posarlo, e l'interprete esitò. Ma il tedesco comprese, e parlò seriamente all'interprete indicando qualcuno; abbiamo visto l'interprete trangugiare⁷, e poi ha detto: «Il maresciallo dice di deporre il cinto, e che le sarà dato quello del signor Coen». Si vedevano le parole uscire amare dalla bocca di Fleisch, quello era il modo di ridere del tedesco.

1. **Il viaggio ... minuti:** si tratta del breve tragitto da Auschwitz al campo di Monowitz.

2. **«essi»:** i guardiani del campo.

3. **Wassertrinken verboten:** 'Proibito bere acqua', in tedesco.

4. **una SS:** un soldato delle SS (sigla per Schutz

Staffeln, un corpo speciale dell'esercito tedesco, in origine guardia del corpo di Hitler).

5. **Wer kann Deutsch?:** 'Chi sa il tedesco?'.

6. **cinto erniario:** una sorta di cintura di cuoio per contenere l'ernia.

7. **trangugiare:** deglutire.

Gli avvenimenti si succedono come 'scene' di uno spettacolo perverso e grottesco, di cui è impossibile comprendere il senso.

L'incertezza sulla sorte delle mogli, madri, figlie e sorelle angoscia i prigionieri più di ogni altra. Si scoprirà in seguito che le donne, inadatte al lavoro e separate dagli uomini all'arrivo nel Lager, sono state tutte inviate alle camere a gas.

35 Poi viene un altro tedesco, e dice di mettere le scarpe in un certo angolo, e noi le mettiamo, perché ormai è finito e ci sentiamo fuori del mondo e l'unica cosa è obbedire. Viene uno con la scopa e scopa via tutte le scarpe, via fuori dalla porta in un mucchio. È matto, le mescola tutte, novantasei paia, poi saranno spaiate. La porta dà all'esterno, entra un vento gelido e noi siamo nudi e ci copriamo il ventre con le braccia. Il vento sbatte e richiude la porta; il tedesco la riapre, e sta a vedere con aria assorta come ci contorciamo per ripararci dal vento uno dietro l'altro; poi se ne va e la richiude.

40 Adesso è il secondo atto. Entrano con violenza quattro con rasoi, pennelli e tosatrici, hanno pantaloni e giacche a righe, un numero cucito sul petto; forse sono della specie di quegli altri⁸ di stasera (stasera o ieri sera?); ma questi sono robusti e floridi. Noi facciamo molte domande, loro invece ci agguantano e in un momento ci troviamo rasi e tosati. Che facce goffe abbiamo senza capelli! I quattro parlano una lingua che non sembra di questo mondo, certo non è tedesco, io un poco il tedesco lo capisco.

45 Finalmente si apre un'altra porta: eccoci tutti chiusi, nudi tosati e in piedi, coi piedi nell'acqua, è una sala di docce. Siamo soli, a poco a poco lo stupore si scioglie e parliamo, e tutti domandano e nessuno risponde. Se siamo nudi in una sala di docce, vuol dire che faremo la doccia. Se faremo la doccia, è perché non ci ammazzano ancora. E allora perché ci fanno stare in piedi, e non ci danno da bere, e nessuno ci spiega niente, e non abbiamo né scarpe né vestiti ma siamo tutti nudi coi piedi nell'acqua, e fa freddo ed è cinque giorni che viaggiamo e non possiamo neppure sederci.

55 E le nostre donne?

L'ingegner Levi mi chiede se penso che anche le nostre donne siano così come noi in questo momento, e dove sono, e se le potremo rivedere. Io rispondo che sì, perché lui è sposato e ha una bambina; certo le rivedremo. Ma ormai la mia idea è che tutto questo è una grande macchina per ridere di noi e vilipenderci⁹, e poi è chiaro che ci uccidono, chi crede di vivere è pazzo, vuol dire che ci è cascato, io no, io ho capito che presto sarà finita, forse in questa stessa camera, quando si saranno annoiati di vederci nudi, ballare da un piede all'altro e provare ogni tanto a sederci sul pavimento, ma ci sono tre dita d'acqua fredda e non ci possiamo sedere.

60 Andiamo in su e in giù senza costrutto¹⁰, e parliamo, ciascuno parla con tutti gli altri, questo fa molto chiasso. Si apre la porta, entra un tedesco, è il maresciallo di prima; parla breve, l'interprete traduce. «Il maresciallo dice che dovete fare silenzio, perché questa non è una scuola rabbinica¹¹». Si vedono le parole non sue, le parole cattive, torcergli la bocca uscendo, come se sputasse un boccone disgustoso. Lo preghiamo di chiedergli che cosa aspettiamo, quanto tempo ancora staremo qui, delle nostre donne, tutto: ma lui dice di no, che non vuol chiedere. Questo Flesch, che si adatta molto a malincuore a tradurre in italiano frasi tedesche piene di gelo, e rifiuta di volgere in tedesco le nostre domande perché sa che è inutile, è un ebreo tedesco sulla cinquantina, che porta in viso la grossa cicatrice di una ferita riportata combattendo contro gli italiani sul Piave¹². È un uomo chiuso e taciturno, per il quale provo un istintivo rispetto perché sento che ha cominciato a soffrire prima di noi.

70 Il tedesco se ne va, e noi adesso stiamo zitti, quantunque ci vergogniamo un poco di stare zitti. Era ancora notte, ci chiedevamo se mai sarebbe venuto il giorno. 75 Di nuovo si aprì la porta, ed entrò uno vestito a righe. Era diverso dagli altri, più

8. **quegli altri**: nel capitolo precedente, Levi ha descritto il suo stupore alla vista dei primi prigionieri del Lager.

9. **vilipenderci**: offenderci.

10. **senza costrutto**: inutilmente, senza alcun risultato.

11. **scuola rabbinica**: scuola tenuta dai rabbini, i capi spirituali delle comunità ebraiche. La frase è

volutamente offensiva.

12. **sul Piave**: durante la prima guerra mondiale.

Zoran Music,
Non siamo gli ultimi,
1970-1976.



anziano, cogli occhiali, un viso più civile, ed era molto meno robusto. Ci parla, e parla italiano.

Oramai siamo stanchi di stupirci. Ci pare di assistere a qualche dramma pazzo, di quei drammi in cui vengono sulla scena le streghe, lo Spirito Santo e il demonio. Parla italiano malamente, con un forte accento straniero. Ha fatto un lungo discorso, è molto cortese, cerca di rispondere a tutte le nostre domande.

Noi siamo a Monowitz, vicino ad Auschwitz, in Alta Slesia: una regione abitata promiscuamente¹³ da tedeschi e polacchi. Questo campo è un campo di lavoro, in tedesco si dice ArbeitsLager; tutti i prigionieri (sono circa diecimila) lavorano ad una fabbrica di gomma che si chiama la Buna, perciò il campo stesso si chiama Buna. Riceveremo scarpe e vestiti; no, non i nostri: altre scarpe, altri vestiti, come i suoi. Ora siamo nudi perché aspettiamo la doccia e la disinfezione, le quali avranno luogo subito dopo la sveglia, perché in campo non si entra se non si fa la disinfezione. Certo, ci sarà da lavorare, tutti qui devono lavorare. Ma c'è lavoro e lavoro: lui, per esempio, fa il medico, è un medico ungherese che ha studiato in Italia; è il dentista del Lager. È in Lager da quattro anni (non in questo: la Buna esiste da un anno e mezzo soltanto), eppure, possiamo vederlo, sta bene, non è molto magro. Perché è in Lager? È ebreo come noi? «No,» dice lui con semplicità, «io sono un criminale¹⁴.»

Noi gli facciamo molte domande, lui qualche volta ride, risponde ad alcune e non ad altre, si vede bene che evita certi argomenti. Delle donne non parla: dice che stanno bene, che presto le rivedremo, ma non dice né come né dove. Invece ci racconta altro, cose strane e folli, forse anche lui si fa gioco di noi. Forse è matto: in Lager si diventa matti. Dice che tutte le domeniche ci sono concerti e partite di calcio. Dice che chi tira bene di boxe può diventare cuoco. Dice che chi lavora bene riceve buoni-premio con cui ci si può comprare tabacco e sapone. Dice che veramente l'acqua non è potabile, e che invece ogni giorno si distribuisce un surrogato di caffè, ma generalmente nessuno lo beve, perché la zuppa stessa è acquosa quanto basta per soddisfare la sete. Noi lo preghiamo di procurarci qualcosa da bere, ma lui dice che non può, che è venuto a vederci di nascosto, contro il divieto delle SS, perché noi siamo ancora da disinfettare, e deve andarsene subito; è venuto perché gli sono simpatici gli italiani, e perché, dice, «ha un po' di cuore». Noi gli chiediamo ancora se ci sono altri italiani in campo, e lui dice che ce n'è qualcuno, pochi, non sa quanti, e subito cambia discorso. In quel mentre ha

Persiste la sensazione di assurdità, unita all'idea di essere preda di un meccanismo perverso e folle.

13. promiscuamente: in modo misto.

14. un criminale: nei Lager venivano internati, ol-

tre agli ebrei, anche i prigionieri politici, gli zingari, gli omosessuali e i delinquenti comuni; ma per i de-

tenuti «ariani» non era prevista la «soluzione finale», cioè lo sterminio nelle camere a gas.

115 suonato una campana, e lui è subito fuggito, e ci ha lasciati attoniti e sconcertati. Qualcuno si sente rinfanciato, io no, io continuo a pensare che anche questo dentista, questo individuo incomprensibile, ha voluto divertirsi a nostre spese, e non voglio credere una parola di quanto ha detto.

120 Alla campana, si è sentito il campo buio ridestarsi. Improvvisamente l'acqua è scaturita bollente dalle docce, cinque minuti di beatitudine; ma subito dopo irrompono quattro (forse sono i barbieri) che, bagnati e fumanti, ci cacciano con urla e spintoni nella camera attigua¹⁵, che è gelida; qui altra gente urlante ci butta addosso non so che stracci, e ci schiaccia in mano un paio di scarpacce a suola di legno, non abbiamo tempo di comprendere e già ci troviamo all'aperto, sulla neve azzurra e gelida dell'alba, e, scalzi e nudi, con tutto il corredo in mano, dobbiamo correre fino ad un'altra baracca, a un centinaio di metri. Qui ci è concesso di vestirvi.

125 Quando abbiamo finito, ciascuno è rimasto nel suo angolo, e non abbiamo osato levare gli occhi l'uno sull'altro. Non c'è ove specchiarsi, ma il nostro aspetto ci sta dinanzi, riflesso in cento visi lividi, in cento pupazzi miserabili e sordidi. Eccoci trasformati nei fantasmi intravisti ieri sera.

130 Allora per la prima volta ci siamo accorti che la nostra lingua manca di parole per esprimere questa offesa, la demolizione di un uomo. In un attimo, con intuizione quasi profetica, la realtà ci si è rivelata: siamo arrivati al fondo. Più giù di così non si può andare: condizione umana più misera non c'è, e non è pensabile.

P. Levi, *Se questo è un uomo*, Torino, Einaudi, 2005

15. attigua: vicina.

Analisi del testo

● Comprensione

- Il brano descrive con asciutta sobrietà l'ingresso di Levi e dei suoi compagni nel Lager di Buna-Monowitz e il primo contatto con la sua assurda crudeltà. I prigionieri sono fatti entrare in una stanza disadorna e costretti a spogliarsi completamente. Nudi e privati di ogni loro avere, Levi e gli altri – alle cui ansiose domande nessuno risponde – sono poi trasferiti in una sala docce. Mentre attendono, viene a visitarli di nascosto un prigioniero anziano, medico e internato come criminale, che tenta assurdamente di confortarli. Dopo un'attesa estenuante, al suono della campana che annuncia l'inizio di una nuova giornata e dopo una rapida doccia comune, i nuovi arrivati vengono portati all'esterno e, al gelo, rivestiti con la divisa del campo. Guardandosi smarriti, si rendono conto di essere giunti «sul fondo», nel cuore stesso di un Male insensato e tremendo.

● Analisi

● Una discesa agli inferi

- Nel racconto di Levi, i diversi momenti che scandiscono l'arrivo nel Lager si succedono come al-

trettante tappe di una progressiva discesa agli inferi («Questo è l'inferno»), al termine della quale i nuovi arrivati si ritrovano «a giacere sul fondo» di un abisso di malvagità terribilmente reale. Trattati come oggetti, essi sono sottoposti a un graduale ma inesorabile **processo di disumanizzazione** che ha come scopo **l'annientamento della loro dignità**. La tortura della sete, lo spogliarsi completamente, la tosatura, la doccia collettiva («perché noi siamo ancora da disinfettare»), la divisa: tutto contribuisce a trasformare i prigionieri in «pupazzi miserabili e sordidi», sottoposti a una **tortura sia fisica sia morale**.

A rendere ancor più acuta la sofferenza contribuisce la **totale assenza di comunicazione** diretta fra vittime e aguzzini: le SS parlano ma non ascoltano; le domande dei detenuti restano senza risposta e anche il medico, l'unico che pare disposto a dialogare con i nuovi venuti, in realtà li inganna con una beffa crudele. Il linguaggio stesso si trasforma in **uno strumento di violenza e distorsione della verità**, evidente sia nell'assurdo motto che campeggia all'ingresso di Auschwitz (*Arbeit macht frei*, «Il lavoro rende liberi»), sia nei secchi ordini in tedesco che l'interprete traduce «come se sputasse un boccone disgustoso».

T3 Rosso Malpelo

Vita dei campi

Coordinate La novella Rosso Malpelo è il primo testo propriamente verista di Verga. Pubblicata una prima volta in quattro puntate sul quotidiano «Il Fanfulla» con il sottotitolo Scene popolari nel 1878, venne poi inserita nel 1880 nel volume di racconti Vita dei campi. Proponiamo qui la novella nella sua redazione definitiva del 1897, che presenta alcune variazioni rispetto alla stesura originaria e si caratterizza per una più matura adozione del canone dell'impersonalità.

Il testo La novella, ambientata in Sicilia, narra la drammatica esperienza di un ragazzo emarginato e sfruttato, costretto a lavorare in una cava di sabbia

in condizioni disumane. Nel rappresentare la dura realtà sociale della sua terra, tuttavia, Verga rinuncia a ogni forma di denuncia sociale diretta, lasciando parlare i fatti e affidando la narrazione alla voce dei lavoratori della cava, induriti da una vita di stenti. In questo mondo privo di affetti e dominato dalla legge dell'utile economico, il protagonista matura una superiore consapevolezza delle leggi di sopraffazione che regolano la vita e, con una sorta di lucido orgoglio, va incontro senza esitazioni al proprio destino. La denuncia sociale resta del tutto implicita, ma risulta tanto più efficace in quanto nasce da una rappresentazione apparentemente oggettiva.

Secondo la mentalità popolare, i capelli rossi erano segno di indole malvagia e ribelle. Il narratore fa propria questa credenza, secondo il principio della regressione

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire¹ un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa² lo chiamavano Malpelo; e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo, aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo.

Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni.

Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi erano tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e che tutti schivavano come un can rognoso³, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro.

Egli era davvero un brutto ceffo, torvo, ringhioso, e selvatico. Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio⁴ la loro minestra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello⁵ fra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio⁶, come fanno le bestie sue pari, e ciascuno gli diceva la sua, motteggiandolo⁷, e gli tiravan dei sassi, finché il soprastante⁸ lo rimandava al lavoro con una pedata. Ei c'ingrassava⁹, fra i calci, e si lasciava caricare meglio dell'asino grigio, senza osar di lagnarsi. Era sempre cencioso e sporco di rena rossa, che la sua sorella s'era fatta sposa¹⁰, e aveva altro pel capo che pensare a ripulirlo la domenica. Nondimeno era conosciuto come la bettonica¹¹ per tutto Monserrato e la Carvana¹², tanto che la cava dove lavorava la chiamavano «la cava di Malpelo», e cotesto al padrone gli seccava assai. Insomma lo tenevano addirittura per carità e perché mastro Misciu¹³, suo padre, era morto in quella stessa cava.

1. riescire: diventare.

2. rena rossa: sabbia rossa. Malpelo è parte integrante della cava, a cui lo accomuna persino il colore dei capelli.

3. come un can rognoso: è il primo dei molti paragoni animali con cui il narratore sottolinea l'emarginazione di Malpelo.

4. in crocchio: in gruppo.

5. corbello: cesta.

6. pane bigio: pane grigio, fatto con farina povera.

7. motteggiandolo: prendendolo in giro, facendosi beffe di lui.

8. soprastante: sorvegliante dei lavoratori.

9. c'ingrassava: si trovava a proprio agio.

10. s'era fatta sposa: si era fidanzata. Nemmeno la madre e la sorella mostrano affetto verso Malpelo.

11. come la bettonica: una pianta medicinale assai diffusa. L'espressione popolare significa che tutti conoscevano il ragazzo.

12. Monserrato ... Carvana: allora erano sobborghi di Catania.

13. mastro Misciu: «mastro» è epiteto siciliano che indica chi si dedica a lavori manuali; Misciu è diminutivo di Domenico.



Inizia il *flashback* che racconta la morte di mastro Misciu.

La frase è anche un'oscura profezia sulla sorte del protagonista.

Era morto così, che un sabato aveva voluto terminare certo lavoro preso a cottimo¹⁴, di un pilastro lasciato altra volta per sostegno dell'ingrottato¹⁵, e dacché non serviva più, s'era calcolato, così ad occhio col padrone, per 35 o 40 carra di rena¹⁶.
30 Invece mastro Misciu sterrava¹⁷ da tre giorni, e ne avanzava ancora per la mezza giornata del lunedì. Era stato un magro affare e solo un minchione¹⁸ come mastro Misciu aveva potuto lasciarsi gabbare¹⁹ a questo modo dal padrone; perciò appunto lo chiamavano mastro Misciu Bestia, ed era l'asino da basto²⁰ di tutta la cava. Ei, povero diavolaccio, lasciava dire, e si contentava di buscarsi il pane colle sue
35 braccia, invece di menarle addosso ai compagni, e attaccar brighe. Malpelo faceva un visaccio, come se quelle soperchierie²¹ cascassero sulle sue spalle, e così piccolo com'era aveva di quelle occhiate che facevano dire agli altri: – Va là, che tu non ci morrai nel tuo letto²², come tuo padre –.
40 Invece nemmen suo padre ci morì, nel suo letto, tuttoché²³ fosse una buona bestia. Zio Mommu lo sciancato²⁴, aveva detto che quel pilastro lì ei non l'avrebbe tolto per venti onze²⁵, tanto era pericoloso; ma d'altra parte tutto è pericolo nelle cave, e se si sta a badare a tutte le sciocchezze che si dicono, è meglio andare a fare l'avvocato²⁶. Dunque il sabato sera mastro Misciu raschiava ancora il suo pilastro che l'avemaria²⁷ era suonata da un pezzo, e tutti i suoi compagni avevano accesa la pipa e se
45 n'erano andati dicendogli di divertirsi a grattar la rena per amor del padrone, o raccomandandogli di non fare la morte del sorcio²⁸. Ei, che c'era avvezzo²⁹ alle beffe, non dava retta, e rispondeva soltanto cogli «ah! ah!» dei suoi bei colpi di zappa in pieno, e intanto borbottava: – Questo è per il pane! Questo pel vino! Questo per la gonnella di Nunziata³⁰! – e così andava facendo il conto del come avrebbe
50 speso i denari del suo *appalto*, il cottimante³¹!
Fuori della cava il cielo formicolava di stelle, e laggiù la lanterna fumava e girava al pari di un arcolai. Il grosso pilastro rosso, sventrato a colpi di zappa, contorcevasi e si piegava in arco, come se avesse il mal di pancia, e dicesse *ohi!* anch'esso. Malpelo andava sgomberando il terreno, e metteva al sicuro il piccone, il sacco
55 vuoto ed il fiasco del vino.
Il padre, che gli voleva bene, poveretto, andava dicendogli: – Tirati in là! – oppure: – Sta attento! Bada se cascano dall'alto dei sassolini o della rena grossa, e scappa! – Tutt'a un tratto, pun! Malpelo, che si era voltato a riporre i ferri nel corbello, udì un tonfo sordo, come fa la rena traditora allorché fa pancia e si sventra³² tutta
60 in una volta, ed il lume si spense.
L'ingegnere che dirigeva i lavori della cava, si trovava a teatro quella sera, e non avrebbe cambiato la sua poltrona con un trono, quando vennero a cercarlo per il babbo di Malpelo che aveva fatto la morte del sorcio. Tutte le femminucce di Monserrato, strillavano e si picchiavano il petto per annunciare la gran disgrazia ch'era
65 toccata a comare Santa³³, la sola, poveretta, che non dicesse nulla, e sbatteva i denti invece, quasi avesse la terzana³⁴. L'ingegnere, quando gli ebbero detto il come e il quando, che la disgrazia era accaduta da circa tre ore, e Misciu Bestia doveva già essere bell'e arrivato in Paradiso, andò proprio per scarico di coscienza³⁵, con

14. **cottimo**: prestazione retribuita in base alla quantità di lavoro svolto.

15. **ingrottato**: galleria della cava, scavata a mo' di grotta.

16. **carra di rena**: carri di sabbia.

17. **sterrava**: scavava, portava via terra.

18. **minchione**: sciocco, stupido.

19. **gabbare**: ingannare.

20. **l'asino da basto**: la bestia da soma.

21. **soperchierie**: soprusi.

22. **tu non ... letto**: i lavoratori della casa immaginano che Malpelo, di carattere aggressivo, andrà incontro a una morte violenta.

23. **tuttoché**: nonostante.

24. **zio Mommu lo sciancato**: Gerolamo lo zoppo. «Zio» nel parlato siciliano è appellativo di tutte le persone anziane, indipendentemente da rapporti di parentela.

25. **onze**: antiche monete siciliane, del valore di circa 12 lire. L'espressione sottolinea che Mommu non avrebbe svolto quel lavoro così pericoloso nemmeno se fosse stato ben pagato.

26. **ma d'altra parte ... l'avvocato**: il periodo è un tipico esempio di discorso indiretto libero.

27. **l'avemaria**: l'ora del tramonto.

28. **la morte del sorcio**: la fine del topo os-

sia, secondo un modo di dire dei minatori, restare schiacciato.

29. **avvezzo**: abituato.

30. **la gonnella di Nunziata**: la modesta dote per la figlia, sorella maggiore di Malpelo.

31. **appalto ... il cottimante**: l'appalto è la ricompensa stabilita per il lavoratore a cottimo.

32. **fa pancia e si sventra**: si gonfia e poi frana.

33. **comare Santa**: la moglie di mastro Misciu e madre di Malpelo.

34. **la terzana**: la febbre della malaria, che si presenta ogni tre giorni, a intervalli regolari.

35. **per scarico di coscienza**: per scrupolo.

Antonino Leto, *Scena agreste*,
1874.



Il narratore, qui e nel seguito, mostra di non comprendere che il comportamento di Malpelo è dettato dal dolore per la perdita del padre.

Il protagonista accetta, con rassegnazione mista a orgoglio, l'immagine negativa che tutti hanno di lui, senza cercare inutilmente di smentirla.

70 scale e corde, a fare il buco nella rena. Altro che quaranta carra! Lo *sciancato* disse che a sgomberare il sotterraneo ci voleva almeno una settimana. Della rena ne era caduta una montagna, tutta fina e ben bruciata dalla lava, che si sarebbe impastata colle mani, e dovea prendere il doppio di calce. Ce n'era da riempire delle carra per delle settimane³⁶. Il bell'affare di mastro *Bestia*!

75 Nessuno badava al ragazzo che si graffiava la faccia ed urlava, come una bestia davvero.

– To'! – disse infine uno. – È *Malpelo*! Di dove è saltato fuori, adesso?

– Se non fosse stato *Malpelo* non se la sarebbe passata liscia... –

80 *Malpelo* non rispondeva nulla, non piangeva nemmeno, scavava colle unghie colà, nella rena, dentro la buca, sicché nessuno s'era accorto di lui; e quando si accostarono col lume, gli videro tal viso stravolto, e tali occhiacci invetrati³⁷, e la schiuma alla bocca da far paura; le unghie gli si erano strappate e gli pendevano dalle mani tutte in sangue. Poi quando vollero toglierlo di là fu un affar serio; non potendo più graffiare, mordeva come un cane arrabbiato, e dovettero afferrarlo pei capelli, per tirarlo via a viva forza.

85 Però infine tornò alla cava dopo qualche giorno, quando sua madre piagnucolandolo ve lo condusse per mano; giacché, alle volte, il pane che si mangia non si può andare a cercarlo di qua e di là³⁸. Lui non volle più allontanarsi da quella galleria, e sterrava con accanimento, quasi ogni corbello di rena lo levasse di sul³⁹ petto a suo padre. Spesso, mentre scavava, si fermava bruscamente, colla zappa in aria, 90 il viso torvo e gli occhi stralunati, e sembrava che stesse ad ascoltare qualche cosa che il suo diavolo gli susurrasse nelle orecchie, dall'altra parte della montagna di rena caduta. In quei giorni era più tristo e cattivo del solito, talmente che non mangiava quasi, e il pane lo buttava al cane, quasi non fosse *grazia di Dio*. Il cane gli voleva bene, perché i cani non guardano altro che la mano che gli dà il pane, e le botte, magari. Ma l'asino, povera bestia, sbilenco e macilento, sopportava tutto lo sfogo della cattiveria di *Malpelo*; ei lo picchiava senza pietà, col manico della zappa, e borbottava: – Così creperai più presto! –

95 Dopo la morte del babbo pareva che gli fosse entrato il diavolo in corpo, e lavorava al pari di quei bufali feroci che si tengono coll'anello di ferro al naso. Sapendo 100 che era *malpelo*, ei si acconciava ad esserlo il peggio che fosse possibile, e se accadeva una disgrazia, o che un operaio smariva i ferri⁴⁰, o che un asino si rompeva

36. Della rena ... settimane: la sabbia era tanta e molto secca, quindi particolarmente adatta per ricavarne la calcina.

37. invetrati: vitrei, attoniti.

38. giacché ... di là: cioè, non ci si può permettere di perdere un lavoro che significa sopravvivenza.

39. di sul: dal.

40. i ferri: gli attrezzi.



L'amicizia con Ranocchio, descritta dal narratore popolare.

una gamba, o che crollava un tratto di galleria, si sapeva sempre che era stato lui; e infatti ei si pigliava le busse⁴¹ senza protestare, proprio come se le pigliano gli asini che curvano la schiena, ma seguitano a fare a modo loro. Cogli altri ragazzi poi era addirittura crudele, e sembrava che si volesse vendicare sui deboli di tutto il male che s'immaginava gli avessero fatto gli altri, a lui e al suo babbo. Certo ei provava uno strano diletto a rammentare ad uno ad uno tutti i maltrattamenti ed i soprusi che avevano fatto subire a suo padre, e del modo in cui l'avevano lasciato crepare. E quando era solo borbottava: – Anche con me fanno così! e a mio padre gli dicevano *Bestia*, perché egli non faceva così! – E una volta che passava il padrone, accompagnandolo con un'occhiata torva: – È stato lui! per trentacinque tari⁴²! – E un'altra volta, dietro allo *Sciancato*: – E anche lui! e si metteva a ridere! lo l'ho udito, quella sera! –

Per un raffinamento di malignità⁴³ sembrava aver preso a proteggere un povero ragazzino, venuto a lavorare da poco tempo nella cava, il quale per una caduta da un ponte s'era lussato il femore, e non poteva far più il manovale. Il poveretto, quando portava il suo corbello di rena in spalla, arrancava in modo che gli avevano messo nome *Ranocchio*; ma lavorando sotterra, così *Ranocchio* com'era, il suo pane se lo buscava⁴⁴. *Malpelo* gliene dava anche del suo, per prendersi il gusto di tiranneggiarlo, dicevano.

Infatti egli lo tormentava in cento modi. Ora lo batteva senza un motivo e senza misericordia, e se *Ranocchio* non si difendeva, lo picchiava più forte, con maggiore accanimento, dicendogli: – To', bestia! Bestia sei! Se non ti senti l'animo di difenderti da me che non ti voglio male, vuol dire che ti lascerai pestare il viso da questo e da quello! –

O se *Ranocchio* si asciugava il sangue che gli usciva dalla bocca e dalle narici: – Così, come ti cuocerà il dolore delle busse⁴⁵, imparerai a darne anche tu! – Quando cacciava un asino carico per la ripida salita del sotterraneo, e lo vedeva puntare gli zoccoli, rifinito⁴⁶, curvo sotto il peso, ansante e coll'occhio spento, ei lo batteva senza misericordia, col manico della zappa, e i colpi suonavano secchi sugli stinchi e sulle costole scoperte. Alle volte la bestia si piegava in due per le battiture, ma stremo di forze⁴⁷, non poteva fare un passo, e cadeva sui ginocchi, e ce n'era uno il quale era caduto tante volte, che ci aveva due piaghe alle gambe. *Malpelo* soleva dire a *Ranocchio*: – L'asino va picchiato, perché non può picchiar lui; e s'ei potesse picchiare, ci pesterebbe sotto i piedi e ci strapperebbe la carne a morsi –. Oppure: – Se ti accade di dar delle busse, procura di darle più forte che puoi; così gli altri ti terranno da conto, e ne avrai tanti di meno addosso –.

Lavorando di piccone o di zappa poi menava le mani con accanimento, a mo' di uno che l'avesse con la rena⁴⁸, e batteva e ribatteva coi denti stretti, e con quegli *ah! ah!* che aveva suo padre. – La rena è traditora, – diceva a *Ranocchio* sottovoce; – somiglia a tutti gli altri, che se sei più debole ti pestano la faccia, e se sei più forte, o siete in molti, come fa lo *Sciancato*, allora si lascia vincere. Mio padre la batteva sempre, ed egli non batteva altro che la rena, perciò lo chiamavano *Bestia*, e la rena se lo mangiò a tradimento, perché era più forte di lui –.

Ogni volta che a *Ranocchio* toccava un lavoro troppo pesante, e il ragazzo piagnucolava a guisa di una femminuccia, *Malpelo* lo picchiava sul dorso, e lo sgridava: – Taci, pulcino! – e se *Ranocchio* non la finiva più, ei gli dava una mano, dicendo con un certo orgoglio: – Lasciami fare; io sono più forte di te –. Oppure gli dava la sua mezza cipolla, e si contentava di mangiarsi il pane asciutto, e si stringeva nelle spalle, aggiungendo: – Io ci sono avvezzo –.

41. busse: botte, percosse.

42. per trentacinque tari: ossia, per pochi soldi. Il tari era una moneta siciliana.

43. Per un raffinamento di malignità: per una forma particolarmente sottile di cattiveria.

44. il suo pane... buscava: si guadagnava di che vivere.

45. come ... busse: quando soffrirai per i colpi ricevuti.

46. rifinito: sfinito.

47. stremo di forze: privo di forze, stremato.

48. a mo' di uno ... con la rena: come se fosse risentito verso la sabbia, come se la odiasse (per aver seppellito il padre).

Era avvezzo a tutto lui, agli scapaccioni, alle pedate, ai colpi di manico di badile, o di cinghia da basto, a vedersi ingiuriato e beffato da tutti, a dormire sui sassi colle braccia e la schiena rotta da quattordici ore di lavoro; anche a digiunare era avvezzo, allorché il padrone lo puniva levandogli il pane o la minestra. Ei diceva che la razione di busse non gliel'aveva levata mai, il padrone; ma le busse non costavano nulla. Non si lamentava però, e si vendicava di soppiatto, a tradimento, con qualche tiro di quelli che sembrava ci avesse messo la coda il diavolo: perciò ei si pigliava sempre i castighi, anche quando il colpevole non era stato lui. Già se non era stato lui sarebbe stato capace di esserlo, e non si giustificava mai: per altro sarebbe stato inutile. E qualche volta, come *Ranocchio* spaventato lo scongiurava piangendo di dire la verità, e di scolparsi, ei ripeteva: – A che giova? Sono *malpelo!* – e nessuno avrebbe potuto dire se quel curvare il capo e le spalle sempre fosse effetto di fiero orgoglio o di disperata rassegnazione, e non si sapeva nemmeno se la sua fosse salvatichezza o timidità⁴⁹. Il certo era che nemmeno sua madre aveva avuta mai una carezza da lui, e quindi non gliene faceva mai.

Il sabato sera, appena arrivava a casa con quel suo visaccio imbrattato di lentiggini e di rena rossa, e quei cenci che gli piangevano addosso⁵⁰ da ogni parte, la sorella afferrava il manico della scopa, scoprendolo sull'uscio in quell'arnese⁵¹, ché avrebbe fatto scappare il suo damo⁵² se vedeva con qual gente gli toccava imparentarsi; la madre era sempre da questa o da quella vicina, e quindi egli andava a rannicchiarsi sul suo saccone come un cane malato. Per questo, la domenica, in cui tutti gli altri ragazzi del vicinato si mettevano la camicia pulita per andare a messa o per ruzzare nel cortile, ei sembrava non avesse altro spasso che di andar randagio per le vie degli orti, a dar la caccia alle lucertole e alle altre povere bestie che non gli avevano fatto nulla, oppure a sforacchiare le siepi dei fichidindia. Per altro le beffe e le sassate degli altri fanciulli non gli piacevano.

La vedova di mastro Misciu era disperata di aver per figlio quel malarnese⁵³, come dicevano tutti, ed egli era ridotto veramente come quei cani, che a furia di buscarsi dei calci e delle sassate da questo e da quello, finiscono col mettersi la coda fra le gambe e scappare alla prima anima viva che vedono, e diventano affamati, spelati e selvatici come lupi. Almeno sottoterra, nella cava della rena, brutto, cencioso e lercio com'era, non lo beffavano più, e sembrava fatto apposta per quel mestiere persin nel colore dei capelli, e in quegli occhiacci di gatto che ammiccavano⁵⁴ se vedevano il sole. Così ci sono degli asini che lavorano nelle cave per anni ed anni senza uscirne mai più, ed in quei sotterranei, dove il pozzo d'ingresso è a picco, ci si calan colle funi, e ci restano finché vivono. Sono asini vecchi, è vero, comprati dodici o tredici lire, quando stanno per portarli alla *Plaja*⁵⁵, a strangolarli; ma pel lavoro che hanno da fare laggiù sono ancora buoni; e *Malpelo*, certo, non valeva di più; se veniva fuori dalla cava il sabato sera, era perché aveva anche le mani per aiutarsi colla fune, e doveva andare a portare a sua madre la paga della settimana.

Certamente egli avrebbe preferito di fare il manovale, come *Ranocchio*, e lavorare cantando sui ponti, in alto, in mezzo all'azzurro del cielo, col sole sulla schiena, – o il carrettiere, come compare Gaspare, che veniva a prendersi la rena della cava, dondolandosi sonnacchioso sulle stanghe⁵⁶, colla pipa in bocca, e andava tutto il giorno per le belle strade di campagna; – o meglio ancora, avrebbe voluto fare il contadino, che passa la vita fra i campi, in mezzo al verde, sotto i folti carrubbi, e il mare turchino là in fondo, e il canto degli uccelli sulla testa. Ma quello era stato il mestiere di suo padre, e in quel mestiere era nato lui. E pensando a tutto ciò,

Malpelo e il suo desiderio di annullamento nella cava buia sottoterra, come autodifesa contro un'esistenza tragica.

Il desiderio negato di una vita diversa, fatta di luce, sole, aria aperta.

49. **salvatichezza o timidità:** asprezza di carattere o indole riservata.

50. **gli piangevano addosso:** gli ricadevano sul corpo sporchi e laceri.

51. **in quell'arnese:** in quello stato, così conciato.

52. **damo:** fidanzato.

53. **malarnese:** disgraziato, tipo poco raccomandabile.

54. **ammiccavano:** si stringevano, si socchiudevano.

55. **Plaja:** località a sud di Catania, sul lungomare.

56. **sulle stanghe:** sono i bracci paralleli del carro fra cui si pongono le bestie da tiro.



Il terrore di Malpelo al ritrovamento di una scarpa del padre è descritto con cinica crudeltà dal narratore popolare.

L'attaccamento di Malpelo al padre emerge nella tenerezza con cui ne tiene i pantaloni.

200 | narrava a *Ranocchio* del pilastro che era caduto addosso al genitore, e dava ancora della rena fina e bruciata che il carrettiere veniva a caricare colla pipa in bocca, e dondolandosi sulle stanghe, e gli diceva che quando avrebbero finito di sterrare si sarebbe trovato il cadavere del babbo, il quale doveva avere dei calzoni di fustagno quasi nuovi. *Ranocchio* aveva paura, ma egli no. Ei pensava che era stato sempre là, da bambino, e aveva sempre visto quel buco nero, che si sprofondava sotto terra, dove il padre soleva condurlo per mano. Allora stendeva le braccia a destra e a sinistra, e descriveva come l'intricato laberinto⁵⁷ delle gallerie si stendesse sotto i loro piedi all'infinito, di qua e di là, sin dove potevano vedere la *sciara*⁵⁸ nera e desolata, sporca di ginestre riarse, e come degli uomini ce n'erano rimasti tanti, o schiacciati, o smarriti nel buio, e che camminano da anni e camminano ancora, senza poter scorgere lo spiraglio del pozzo pel quale sono entrati, e senza poter udire le strida disperate dei figli, i quali li cercano inutilmente.

205 | Ma una volta in cui riempiendo i corbelli si rinvenne una delle scarpe di mastro Misciu, ei fu colto da tal tremito che dovettero tirarlo all'aria aperta colle funi, proprio come un asino che stesse per dar dei calci al vento⁵⁹. Però non si poterono trovare né i calzoni quasi nuovi, né il rimanente di mastro Misciu; sebbene i pratici⁶⁰ affermarono che quello dovea essere il luogo preciso dove il pilastro gli si era rovesciato addosso; e qualche operaio, nuovo al mestiere, osservava curiosamente come fosse capricciosa la rena, che aveva sbatacchiato il *Bestia* di qua e di là, le scarpe da una parte e i piedi dall'altra.

210 | Dacché poi fu trovata quella scarpa, *Malpelo* fu colto da tal paura di veder comparire fra la rena anche il piede nudo del babbo, che non volle mai più darvi un colpo di zappa, gliela dessero a lui sul capo, la zappa⁶¹. Egli andò a lavorare in un altro punto della galleria, e non volle più tornare da quelle parti. Due o tre giorni dopo scopersero infatti il cadavere di mastro Misciu, coi calzoni indosso, e steso bocconi che sembrava imbalsamato. Lo zio Mommu osservò che aveva dovuto penar molto a finire⁶², perché il pilastro gli si era piegato proprio addosso, e l'aveva sepolto vivo: si poteva persino vedere tutt'ora che mastro *Bestia* avea tentato istintivamente di liberarsi scavando nella rena, e avea le mani lacerate e le unghie rotte.

215 | – Proprio come suo figlio *Malpelo*! – ripeteva lo *sciancato* – ei scavava di qua, mentre suo figlio scavava di là –. Però non dissero nulla al ragazzo, per la ragione che lo sapevano maligno e vendicativo.

220 | Il carrettiere si portò via il cadavere di mastro Misciu al modo istesso che caricava la rena caduta e gli asini morti, ché⁶³ stavolta, oltre al lezzo del carcame⁶⁴, trattavasi di un compagno, e di *carne battezzata*⁶⁵. La vedova rimpiccolì i calzoni e la camicia, e li adattò a *Malpelo*, il quale così fu vestito quasi a nuovo per la prima volta. Solo le scarpe furono messe in serbo per quando ei fosse cresciuto, giacché rimpiccolire le scarpe non si potevano, e il fidanzato della sorella non le aveva volute le scarpe del morto.

225 | *Malpelo* se li lasciava sulle gambe, quei calzoni di fustagno quasi nuovi, gli pareva che fossero dolci e lisci come le mani del babbo, che solevano accarezzargli i capelli, quantunque fossero così ruvide e callose. Le scarpe poi, le teneva appese a un chiodo, sul saccone, quasi fossero state le pantofole del papa, e la domenica se le pigliava in mano, le lustrava e se le provava; poi le metteva per terra, l'una accanto all'altra, e stava a guardarle, coi gomiti sui ginocchi, e il mento nelle palme, per delle ore intere, rimuginando chi sa quali idee in quel cervellaccio⁶⁶.

230 |

235 |

240 |

245 |

57. *laberinto*: *labirinto*.

58. *sciara*: distesa rocciosa scura, formata dalla crosta di lava solidificata.

59. *dar dei calci al vento*: *morire*.

60. *i pratici*: gli esperti.

61. *gliela dessero ... la zappa*: altro esempio tipico di discorso indiretto libero, che riproduce la cadenza del parlato popolare.

62. *penar molto a finire*: *soffrire molto prima di morire*.

63. *ché*: *solo che*.

64. *lezzo del carcame*: *fetore del cadavere*.

65. *di carne battezzata*: ossia *di un uomo*. L'espressione è propria del parlato.

66. *rimuginando ... cervellaccio*: ancora una volta il narratore malevolo non comprende il dolore di Malpelo e lo interpreta come un segno di stravaganza, secondo il metodo dello straniamento.

250 Ei possedeva delle idee strane, *Malpelo!* Siccome aveva ereditato anche il piccone e la zappa del padre, se ne serviva, quantunque fossero troppo pesanti per l'età sua; e quando gli aveano chiesto se voleva venderli, che glieli avrebbero pagati come nuovi, egli aveva risposto di no. Suo padre li aveva resi così lisci e lucenti nel manico colle sue mani, ed ei non avrebbe potuto farsene degli altri più lisci e lucenti di quelli, se ci avesse lavorato cento e poi cento anni. In quel tempo era crepato di stenti e di vecchiaia l'asino grigio; e il carrettiere era andato a buttarlo lontano nella *sciara*.

255 – Così si fa, – brontolava *Malpelo*; – gli arnesi che non servono più, si buttano lontano –.

260 Egli andava a visitare il carcame del *grigio* in fondo al burrone, e vi conduceva a forza anche *Ranocchio*, il quale non avrebbe voluto andarci; e *Malpelo* gli diceva che a questo mondo bisogna avvezzarsi a vedere in faccia ogni cosa, bella o brutta; e stava a considerare con l'avidità di un monellaccio i cani che accorrevano da tutte le fattorie dei dintorni a disputarsi le carni del *grigio*. I cani scappavano guaendo, come comparivano i ragazzi, e si aggiravano ustolando sui greppi⁶⁷ dirimpetto, ma il *Rosso* non lasciava che *Ranocchio* li scacciasse a sassate. – Vedi quella cagna nera, – gli diceva, – che non ha paura delle tue sassate? Non ha paura perché ha più fame degli altri. Gliela vedi quelle costole al

265 *grigio*? Adesso non soffre più –. L'asino grigio se ne stava tranquillo, colle quattro zampe distese, e lasciava che i cani si divertissero a vuotargli le occhiaie profonde, e a spolpargli le ossa bianche; i denti che gli laceravano le viscere non lo avrebbero fatto piegare di un pelo, come quando gli accarezzavano la schiena a badilate, per mettergli in corpo un po' di vigore nel salire la ripida viuzza. – Ecco come vanno le cose! Anche il *grigio* ha avuto dei colpi di zappa e delle guidalesche⁶⁸; anch'esso quando piegava sotto il peso, o gli mancava il fiato per andare innanzi, aveva di quelle occhiature, mentre lo battevano, che sembrava dicesse:

270 «Non più! non più!» Ma ora gli occhi se li mangiano i cani, ed esso se ne ride dei colpi e delle guidalesche, con quella bocca spolpata e tutta denti. Ma se non fosse mai nato sarebbe stato meglio –.

275 La *sciara* si stendeva malinconica e deserta, fin dove giungeva la vista, e saliva e scendeva in picchi e burroni, nera e rugosa, senza un grillo che vi trillasse, o un uccello che venisse a cantarci. Non si udiva nulla, nemmeno i colpi di piccone di coloro che lavoravano sotterra. E ogni volta *Malpelo* ripeteva che la terra lì sotto era tutta vuota dalle gallerie, per ogni dove, verso il monte e verso la valle; tanto che una volta un minatore c'era entrato da giovane, e n'era uscito coi capelli bianchi, e un altro, cui s'era spenta la candela, aveva invano gridato aiuto per anni ed anni.

285 – Egli solo ode le sue stesse grida! – diceva, e a quell'idea, sebbene avesse il cuore più duro della *sciara*, trasaliva.

– Il padrone mi manda spesso lontano, dove gli altri hanno paura d'andare. Ma io sono *Malpelo*, e se non torno più, nessuno mi cercherà –.

290 Pure, durante le belle notti d'estate, le stelle splendevano lucenti anche sulla *sciara*, e la campagna circostante era nera anch'essa, come la lava, ma *Malpelo*, stanco della lunga giornata di lavoro, si sdraiava sul sacco, col viso verso il cielo, a godersi quella quiete e quella luminaria dell'alto⁶⁹; perciò odiava le notti di luna, in cui il mare formicola di scintille, e la campagna si disegna qua e là vagamente – perché allora la *sciara* sembra più bella e desolata.

295 – Per noi che siamo fatti per vivere sotterra, – pensava *Malpelo*, – dovrebbe essere buio sempre e da per tutto –.

La civetta strideva sulla *sciara*, e ramingava⁷⁰ di qua e di là; ei pensava: – Anche

Malpelo è ormai approdato a una visione cupamente pessimistica, secondo cui vivere è di per sé un male, in quanto porta dolore e stenti.

67. ustolando sui greppi: *guaendo sui pendii*.

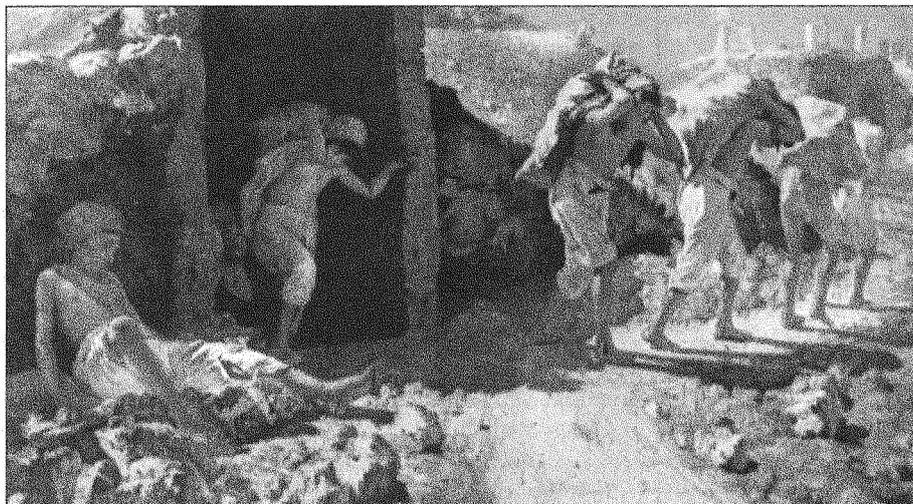
68. guidalesche: *piaghe* prodotte dai finimenti di

cuoio o dalle percosse.

69. luminaria dell'alto: *il cielo stellato*.

70. ramingava: *vagava, come un cane randagio*.





300 la civetta sente i morti che son qua sotterra, e si dispera perché non può andare a trovarli –.

Ranocchio aveva paura delle civette e dei pipistrelli; ma il *Rosso* lo sgridava, perché chi è costretto a star solo non deve aver paura di nulla, e nemmeno l'asino grigio aveva paura dei cani che se lo spolpavano, ora che le sue carni non sentivano più il dolore di esser mangiate.

305 – Tu eri avvezzo a lavorar sui tetti come i gatti, – gli diceva, – e allora era tutt'altra cosa. Ma adesso che ti tocca a viver sotterra, come i topi, non bisogna più aver paura dei topi, né dei pipistrelli, che son topi vecchi con le ali; quelli ci stanno volentieri in compagnia dei morti –.

310 *Ranocchio* invece provava una tale compiacenza⁷¹ a spiegargli quel che ci stessero a far le stelle lassù in alto; e gli raccontava che lassù c'era il paradiso, dove vanno a stare i morti che sono stati buoni, e non hanno dato dispiaceri ai loro genitori. – Chi te l'ha detto? – domandava *Malpelo*, e *Ranocchio* rispondeva che glielo aveva detto la mamma.

Malpelo si sente in certo senso superiore rispetto alla debolezza e alla sensibilità di *Ranocchio*.

315 Allora *Malpelo* si grattava il capo, e sorridendo gli faceva un certo verso da monellaccio malizioso che la sa lunga. – Tua madre ti dice così perché, invece dei calzoni, tu dovresti portar la gonnella!

E dopo averci pensato un po': – Mio padre era buono, e non faceva male a nessuno, tanto che lo chiamavano *Bestia*. Invece è là sotto, ed hanno persino trovato i ferri, le scarpe e questi calzoni qui che ho indosso io –.

320 Da lì a poco, *Ranocchio*, il quale deperiva da qualche tempo, si ammalò in modo che la sera dovevano portarlo fuori dalla cava sull'asino, disteso fra le corbe⁷², tremante di febbre come un pulcin bagnato. Un operaio disse che quel ragazzo non ne avrebbe fatto osso duro⁷³ a quel mestiere, e che per lavorare in una miniera, senza lasciarvi la pelle, bisognava nascervi.

325 *Malpelo* allora si sentiva orgoglioso di esserci nato, e di mantenersi così sano e vigoroso in quell'aria malsana, e con tutti quegli stenti. Ei si caricava *Ranocchio* sulle spalle, e gli faceva animo alla sua maniera, sgridandolo e picchiandolo. Ma una volta, nel picchiarlo sul dorso, *Ranocchio* fu colto da uno sbocco di sangue⁷⁴; allora *Malpelo* spaventato si affannò a cercargli nel naso e dentro la bocca cosa gli avesse fatto, e giurava che non avea potuto fargli poi gran male, così come l'aveva battuto, e a dimostrarglielo, si dava dei gran pugni sul petto e sulla schiena, con un sasso;

330 anzi un operaio, lì presente, gli sferrò un gran calcio sulle spalle: un calcio che

71. compiacenza: gioia, piacere.

72. corbe: grosse ceste.

73. non ne avrebbe fatto osso duro: non si sa-

rebbe mai abituato; espressione popolare.

74. uno sbocco di sangue: è il chiaro segno di una malattia polmonare, probabilmente la tubercolo-

si, conseguenza della vita malsana nella cava e della malnutrizione.

risuonò come su di un tamburo, eppure *Malpelo* non si mosse, e soltanto dopo che l'operaio se ne fu andato, aggiunse: – Lo vedi? Non mi ha fatto nulla! E ha picchiato più forte di me, ti giuro! –

335 Intanto *Ranocchio* non guariva, e seguìtava a sputar sangue, e ad aver la febbre tutti i giorni. Allora *Malpelo* prese dei soldi della paga della settimana, per comperargli del vino e della minestra calda, e gli diede i suoi calzoni quasi nuovi, che lo coprivano meglio. Ma *Ranocchio* tossiva sempre, e alcune volte sembrava
340 soffocasse; la sera poi non c'era modo di vincere il ribrezzo⁷⁵ della febbre, né con sacchi, né coprendolo di paglia, né mettendolo dinanzi alla fiammata. *Malpelo* se ne stava zitto ed immobile, chino su di lui, colle mani sui ginocchi, fissandolo con quei suoi occhiacci spalancati, quasi volesse fargli il ritratto, e allorché lo udiva gemere sottovoce, e gli vedeva il viso trafelato e l'occhio spento, preciso
345 come quello dell'asino grigio allorché ansava rifinito sotto il carico nel salire la viottola, egli borbottava: – È meglio che tu crepi presto! Se devi soffrire a quel modo, è meglio che tu crepi! –

E il padrone diceva che *Malpelo* era capace di schiacciargli il capo, a quel ragazzo, e bisognava sorvegliarlo.

350 Finalmente un lunedì *Ranocchio* non venne più alla cava, e il padrone se ne lavò le mani, perché allo stato in cui era ridotto oramai era più di impiccio che altro. *Malpelo* si informò dove stesse di casa, e il sabato andò a trovarlo. Il povero *Ranocchio* era più di là che di qua; sua madre piangeva e si disperava come se il figliuolo fosse di quelli che guadagnano dieci lire la settimana.

355 Cotesto non arrivava a comprenderlo *Malpelo*, e domandò a *Ranocchio* perché sua madre strillasse a quel modo, mentre che da due mesi ei non guadagnava nemmeno quel che si mangiava. Ma il povero *Ranocchio* non gli dava retta; sembrava che badasse a contare quanti travicelli c'erano sul tetto. Allora il Rosso si diede ad almanaccare⁷⁶ che la madre di *Ranocchio* strillasse a quel modo perché
360 il suo figliuolo era sempre stato debole e malaticcio, e l'aveva tenuto come quei marmocchi che non si slattano⁷⁷ mai. Egli invece era stato sano e robusto, ed era *malpelo*, e sua madre non aveva mai pianto per lui, perché non aveva mai avuto timore di perderlo.

Poco dopo, alla cava dissero che *Ranocchio* era morto, ed ei pensò che la civetta
365 adesso strideva anche per lui la notte, e tornò a visitare le ossa spolpate del grigio, nel burrone dove solevano andare insieme con *Ranocchio*. Ora del grigio non rimanevano più che le ossa sgangherate, ed anche di *Ranocchio* sarebbe stato così. Sua madre si sarebbe asciugati gli occhi, poiché anche la madre di *Malpelo* s'era asciugati i suoi, dopo che mastro Misciu era morto, e adesso si era maritata un'altra volta, ed era andata a stare a Cifali⁷⁸ colla figliuola maritata, e avevano chiusa
370 la porta di casa. D'ora in poi, se lo battevano, a loro non importava più nulla, e a lui nemmeno, che quando sarebbe divenuto come il grigio o come *Ranocchio*, non avrebbe sentito più nulla.

Verso quell'epoca venne a lavorare nella cava uno che non s'era mai visto, e si teneva nascosto il più che poteva. Gli altri operai dicevano fra di loro che era scappato dalla prigione, e se lo pigliavano ce lo tornavano a chiudere per anni ed anni. *Malpelo* seppe in quell'occasione che la prigione era un luogo dove si mettevano i ladri, e i malarnesi come lui, e si tenevano sempre chiusi là dentro e guardati a vista. Da quel momento provò una malsana curiosità per quell'uomo che aveva provata
375 la prigione e ne era scappato. Dopo poche settimane però il fuggitivo dichiarò chiaro e tondo che era stanco di quella vitaccia da talpa, e piuttosto si contentava di stare in galera tutta la vita, che la prigione, in confronto, era un paradiso, e preferiva tornarci coi suoi piedi.

Il ragazzo, cresciuto senza affetto, non comprende il dolore della madre di *Ranocchio*.

Malpelo non si aspetta più nulla dalla vita, se non una morte che porti la fine delle sofferenze, unica via di salvezza al dolore dell'esistenza dei 'vinti'.

75. il ribrezzo: i brividi.

76. almanaccare: immaginare, supporre.

77. slattano: svezzano.

78. Cifali: *Cibali*; oggi è un quartiere di Catania.



385 – Allora perché tutti quelli che lavorano nella cava non si fanno mettere in prigione? – domandò *Malpelo*.
 – Perché non sono *malpelo* come te! – rispose lo *Sciancato*. – Ma non temere, che tu ci andrai! e ci lascerai le ossa! –
 Invece le ossa le lasciò nella cava, *Malpelo* come suo padre, ma in modo diverso.
 390 Una volta si doveva esplorare un passaggio che doveva comunicare col pozzo grande a sinistra, verso la valle, e se la cosa andava bene, si sarebbe risparmiata una buona metà di mano d'opera nel cavar fuori la rena. Ma a ogni modo, però, c'era il pericolo di smarrirsi e di non tornare mai più. Sicché nessun padre di famiglia voleva avventurarcisi, né avrebbe permesso che si arrischiasse il sangue suo⁷⁹, per tutto l'oro del mondo.
 395 *Malpelo*, invece, non aveva nemmeno chi si prendesse tutto l'oro del mondo per la sua pelle, se pure la sua pelle valeva tanto: sicché pensarono a lui. Allora, nel partire, si risovvenne⁸⁰ del minatore, il quale si era smarrito, da anni ed anni, e cammina e cammina ancora al buio, gridando aiuto, senza che nessuno possa udirlo. Ma non disse nulla. Del resto a che sarebbe giovato? Prese gli arnesi di suo padre,
 400 il piccone, la zappa, la lanterna, il sacco col pane, il fiasco del vino, e se ne andò: né più si seppe nulla di lui.
 Così si persero persino le ossa di *Malpelo*, e i ragazzi della cava abbassano la voce quando parlano di lui nel sotterraneo, che hanno paura di vederselo comparire dinanzi, coi capelli rossi e gli occhiacci grigi.

Il saluto del narratore a *Malpelo*: uno sprezzante peggiorativo per definire gli occhi.

79. che si arrischiasse il sangue suo: che i propri figli (il sangue suo) corressero questo pericolo. **80. si risovvenne:** si ricordò.

Analisi del testo

● Comprensione

- Il protagonista della vicenda, noto a tutti come *Malpelo*, conduce una vita di stenti lavorando in una cava di sabbia, emarginato dagli altri operai e privo di affetti familiari. Suo padre – l'unico a cui *Malpelo* fosse davvero legato – è morto nella cava, seppellito da un crollo durante il lavoro. Le sue tristi esperienze fanno sì che egli elabori una visione della vita desolata e in apparenza cinica: egli si adatta all'immagine negativa che tutti hanno di lui e si limita a una sorta di resistenza passiva, accettando ogni tipo di sopraffazione. Anche nei confronti di *Ranocchio*, un ragazzo zoppo che diventa suo compagno di lavoro, *Malpelo* ha un atteggiamento ambiguo: lo protegge ma al tempo stesso lo tratta con durezza, per educarlo alle asprezze della vita. Quando *Ranocchio* muore, al protagonista non resta che accettare la propria sorte: incaricato di una difficile ispezione nella cava, si perde per sempre nei cunicoli di sabbia, trovandovi la morte.

Analisi

La struttura del racconto

Rosso Malpelo ha una struttura assai diversa da quella dei racconti tradizionali. La narrazione infatti non segue in modo rigoroso la successione cronologica dei fatti ma, alternando *flashback* e anticipazioni, si sviluppa intorno ad alcuni eventi di particolare rilievo: la morte del padre di *Rosso* (narrata in analepsi), la morte dell'asino grigio, l'amicizia con *Ranocchio*. Verga infatti, più che narrare dei fatti, intende rappresentare un preciso ambiente sociale, quello della cava, e lo propone allo sguardo del lettore attraverso il punto di vista di coloro che vi lavorano.

La realtà della cava e i suoi personaggi

Seguendo i principi del Naturalismo, Verga intende descrivere una vicenda contemporanea, un «documento umano» realistico e rappresentativo di una concreta realtà sociale. Egli sceglie quindi di illustrare, attraverso una vicenda del tutto verosimile, la piaga del lavoro minori-

- le nelle cave di sabbia della Sicilia, un problema reale che era stato oggetto anche dell'inchiesta sociale di Leopoldo Franchetti e Sidney Sonnino nel 1896. A questa materia egli applica poi, almeno in parte, le teorie del **darwinismo sociale**, mostrando come ogni personaggio – soprattutto se umile – sia determinato nel suo agire da fattori quali l'ereditarietà e l'ambiente, all'interno di un meccanismo sociale in cui domina la 'lotta per la vita' e in cui i più deboli sono destinati a essere 'vinti'. Ne deriva una **visione pessimistica**, priva di ogni speranza di possibile riscatto.
- Il mondo della cava di Malpelo è dominato dalla **legge dell'egoismo, dell'utile economico e della sopraffazione**. Come osserva Romano Luperini, i **personaggi** si definiscono in base a rapporti di forza e sono divisi in due gruppi nettamente distinti: i sopraffattori (l'ingegnere, il capocantiere, lo Sciancato) e le vittime (mastro Misciu, Ranocchio, l'asino grigio). In questo mondo non c'è posto per gli affetti, neanche nell'ambito della famiglia. Malpelo si rapporta solo agli altri 'vinti', verso i quali ha tuttavia un **atteggiamento ambiguo**: è legato a Ranocchio da un sincero affetto, ma proprio per questo talvolta lo percuote, per insegnargli le dure regole della vita («Se ti accade di dar delle busse, procura di darle più forte che puoi; così gli altri ti terranno da conto»).

Rispetto agli altri lavoratori della cava, Malpelo è chiaramente un **escluso**. Già il colore dei capelli lo rende 'diverso' e fa nascere pregiudizi negativi sul suo conto. I suoi sentimenti non vengono compresi né dalla madre né dagli altri operai. Crescendo, il ragazzo impara a sue spese la dura legge che domina l'esistenza e vi si adegua con una **lucidità intellettuale** che lo porta a elaborare una vera e propria **filosofia di vita**: il mondo si divide in vittime e oppressori ed egli accetta il suo ruolo di vittima cercando di sopravvivere e di difendersi al meglio delle sue forze.

Il punto di vista

La novità principale della novella consiste nella peculiarità delle tecniche narrative. Verga attua infatti qui per la prima volta l'**artificio della regressione**. Egli non esprime in modo diretto le proprie opinioni e i propri giudizi ma, rinunciando ai valori e al linguaggio borghesi, delega il racconto a un **narratore anonimo popolare**, interno e omogeneo alla situazione rappresentata. Tutta la vicenda viene quindi descritta dal **punto di vista dei lavoratori della cava**, spesso malevolo verso Malpelo, e riportata attraverso il loro sguardo e, per così dire, con le loro parole. Verga ricorre anche spesso al **discorso indiretto libero**, in modo che la narrazione assuma un tono corale.

Lavoriamo sul testo

Per comprendere

- 1 Che lavoro fa Rosso Malpelo e quali sono i componenti della sua famiglia?
- 2 Stendi un breve riassunto del racconto, in massimo 20 righe.

Per analizzare

- 3 Il destino di Malpelo è praticamente identico a quello di suo padre, mastro Misciu. Che cosa vuole sottolineare Verga in questo modo?
- 4 Individua i punti della novella in cui risulta evidente la sostanziale assenza di affetto da parte della madre e della sorella nei confronti di Malpelo.
- 5 L'unico familiare verso cui Malpelo mostra grande attaccamento è il padre, che, finché è in vita, lo ricambia. Da quali elementi emerge questo particolare legame?
- 6 L'atteggiamento di Malpelo nei confronti di Ra-

nocchio è simile a quello verso l'asino grigio: spiega questa analogia con riferimenti diretti al testo.

- 7 Individua i punti del racconto in cui sono presenti anaclessi e prolessi e in cui, di conseguenza, la fabula si distacca dall'intreccio.
- 8 Basandoti sui pensieri e sulle parole di Malpelo (e soprattutto sulle sue riflessioni davanti alla carcassa dell'asino grigio) cerca di sintetizzare i punti fondamentali della sua visione della vita.
- 9 Rintraccia nel testo almeno due esempi di discorso indiretto libero e trasformali in discorso diretto.

Per scrivere

- 10 Malpelo non è «un ragazzo malizioso e cattivo». Sostieni questa tesi in un testo argomentativo, adducendo come prove elementi presenti nel testo e contrabattendo la tesi del narratore popolare.



T4 San Martino del Carso



L'Allegria

Coordinate Composta sul fronte di guerra, la poesia prende spunto dalla visita a un paese situato in una zone devastata dai combattimenti.

Il testo La visione della distruzione del paese induce il poeta a riflettere sulla fine delle persone a lui care, morte in guerra.

Metrica Quattro strofe di versi liberi.

Valloncello dell'Albero Isolato il 27 agosto 1916

Di queste case
non è rimasto
che qualche
brandello di muro

Amara constatazione
della realtà

5 Di tanti
che mi corrispondevano¹
non è rimasto
neppure tanto²

Trasposizione della scena
sul piano affettivo

10 Ma nel cuore
nessuna croce manca

È il mio cuore
il paese più straziato

Realtà oggettiva e piano
affettivo si fondono

1. che mi corrispondevano: con i quali esisteva un'affinità di sentimenti (cioè i commilitoni "che avevano sentimenti corrispondenti ai miei").

2. neppure tanto: neppure così poco (cioè, "quasi nulla", "quasi nessuno").

Analisi del testo

● Comprensione

San Martino del Carso, una lirica strettamente legata ai luoghi e al contesto della guerra, è caratterizzata da immagini crude e forti antitesi: i «brandelli» dei muri sono opposti ai «resti» dei compagni massacrati (di cui «non è rimasto neppure tanto»); gli amici sono «tanti» eppure non ne rimane «neppure tanto» (cioè niente); e infine la desolazione del paesaggio reale è opposta al desolato 'paesaggio' affettivo, il cuore fitto di croci.

● Analisi

Una struttura simmetrica

L'andamento della lirica è **simmetrico**: il testo

si compone di quattro strofe, di cui le prime due evocano l'immagine di un paese desolato dalla guerra che ha annientato case e uomini; le seconde due rappresentano un altro spazio, quello mentale, che è invece fitto di ricordi e pieno di dolore.

La seconda strofa fa da collegamento tra queste due dimensioni, in quanto si riferisce ancora al paesaggio oggettivo, ma introduce la figura del poeta (si veda il pronome «mi» al v. 6).

I temi e lo stile

Il testo della poesia è costruito attorno all'**analogia cuore-paese** e riprende il tema, sempre presente nell'*Allegria*, della corrispondenza tra paesag-



Giuseppe Ungaretti

Voi che vivete sicuri
Nelle vostre tiepide case,
Voi che trovate tornando a sera
Il cibo caldo e visi amici:
 Considerate se questo è un uomo
 Che lavora nel fango
 Che non conosce pace
 Che lotta per mezzo pane
 Che muore per un sí o per un no.
 Considerate se questa è una donna,
 Senza capelli e senza nome
 Senza piú forza di ricordare
 Vuoti gli occhi e freddo il grembo
 Come una rana d'inverno.
Meditate che questo è stato:
Vi comando queste parole.
Scolpitele nel vostro cuore
Stando in casa andando per via,
Coricandovi alzandovi;
Ripetetele ai vostri figli.
 O vi si sfaccia la casa,
 La malattia vi impedisca,
 I vostri nati torcano il viso da voi.

T10 Soldati

L'Allegria

Coordinate La poesia chiude la quarta sezione dell'Allegria, intitolata Girovago, ed è stata scritta da Ungaretti sul fronte francese.

Il testo La poesia si basa sull'analogia tra la precarietà dei soldati, indicati dal titolo, e le foglie che d'autunno sono destinate a cadere dall'albero.

Metrica Versi liberi.

Bosco di Courton luglio 1918

Si sta come
d'autunno
sugli alberi
le foglie

Impersonalità del verbo
per una condizione uni-
versale

Analisi del testo

● Comprensione

- Il testo si basa su un semplice paragone tra i soldati e le foglie. Si tratta di una similitudine classica, usata per indicare la precarietà dell'esistenza fin dalla Bibbia e da Omero; ma probabilmente Ungaretti ha presenti i più famosi passi di Virgilio e di Dante, che ricorrono a questa immagine per indicare le anime dei morti in attesa di entrare all'inferno. La **condizione di attesa** che viene espressa dal testo può quindi essere letta in vari modi: come riferimento alla condizione dei soldati in trincea, in attesa dell'attacco o della morte; come condizione degli uomini in attesa della fine ormai imminente della guerra; come condizione generale dell'umanità, in riferimento alla brevità della vita.

● Analisi

● La struttura

- I quattro versi della lirica accumulano, con un ritmo martellante, una serie di notazioni sulla condizione dei soldati e umana in generale:
 - v. 1: «Si sta» = notazione di una condizione psico-fisica di attesa (il verbo può riferirsi allo «stare in piedi» dei soldati sul punto di combattere o all'«essere in uno stato» che è estendibile a tutta l'umanità);
 - v. 2 «come d'autunno» = notazione temporale (ma metaforica: l'autunno è una stagione di passaggio e dunque precaria);
 - v. 3 «sugli alberi» = notazione spaziale;
 - v. 4 «le foglie» = secondo termine di paragone.

Il senso dell'essere

Il tema principale è quello della **precarietà dell'esistenza**. Dalla situazione contingente dei soldati in guerra (evocata dal titolo e dall'epigrafe) si passa subito al piano universale, sottolineato dall'uso, nel primo verso, di un verbo impersonale.

La lirica è dunque una piena espressione della poetica del primo Ungaretti, che parte dall'esperienza della guerra per esplorare la condizione di solitudine, incertezza e fragilità tipica dell'uomo moderno.

L'eloquenza del bianco

Ritornano in questa lirica gli elementi stilistici caratteristici della «**poetica della parola**»: i brevi versi, privati di qualunque accessorio stilistico e lessicale (**non ci sono** neppure **aggettivi**), risaltano sul bianco della pagina, quasi a ribadire l'importanza del messaggio universale della lirica. L'unico verbo è molto significativo e, come si è rilevato, introduce un'ambiguità interpretativa del significato del messaggio sin dal primo verso.

Ungaretti raggiunge l'essenzialità espressiva anche tramite la **frantumazione** della metrica tradizionale.

Come è stato notato, i quattro versi costituiscono in realtà **due settenari**: la decisione di spezzare, anche graficamente, questo schema metrico ha un valore programmatico importante, perché afferma che la poesia di Ungaretti è una poesia nuova, lontana dagli schemi della tradizione.

T5 Veglia

L'Allegria



Coordinate Questa poesia fa parte della sezione Il porto sepolto. Come spiega il poeta in una nota, la poesia nasce da una reale esperienza di guerra: «Ho passato quella notte coricato nel fango. [...] Ero in presenza della morte, in presenza della natura, di una natura che imparavo a conoscere in modo nuovo, in modo terribile».

Il testo Il poeta descrive una notte di riflessione e di angoscia passata in trincea accanto a un compagno ucciso: la prossimità della morte, la consapevolezza della sua imminenza, suscitano in lui, per contrasto, un disperato amore per la vita («Non sono mai stato / tanto / attaccato alla vita»).

Metrica Versi liberi.

Cima Quattro il 23 dicembre 1915

Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato
5 con la sua bocca
digrignata
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani¹
10 penetrata
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore

Non sono mai stato
15 tanto
attaccato alla vita

L'intera poesia è basata sui partecipi

1. con la congestione ... mani: con la vista delle sue mani irrigidite (dal freddo e dalla morte).

Analisi del testo

● Comprensione

- All'origine di questa poesia c'è una drammatica esperienza di vita, ma la lirica – nonostante la tendenza descrittiva della prima strofa – è molto lontana dall'essere un'annotazione diaristica di un momento della vita del poeta. Al contrario, dalla descrizione dell'esperienza personale si passa alla rivelazione di un messaggio universale, valido per ogni uomo: è proprio quando si è più vicini alla morte che si percepisce maggiormente la bellezza della vita.

Analisi

Espressionismo e drammaticità

La lirica è divisa, anche visivamente, in **due parti**: nella prima prevale il tono espressionistico, mentre nella seconda prevale un tono melodrammatico.

Questi due momenti sono sottolineati dalla struttura in **due strofe**:

- la prima strofa è la più lunga ed è costituita da un'unica frase, piena di immagini intense e violente che evocano l'angoscia della morte;



Lavoriamo sul testo

● Per comprendere

- 1 Riassumi il contenuto di ognuna delle tre strofe della lirica.
- 2 Che cosa significa il monosillabo «chiù» su cui si conclude ogni strofa?
- 3 Spiega il significato delle espressioni «un'alba di perla» (v. 2) e «nebbia di latte» (v. 10).
- 4 Che cosa sono i «sistri» (v. 20) e perché vengono associati al suono prodotto dalle cavallette e al tema della morte?

● Per analizzare

- 5 All'interno di ogni strofa è possibile individuare un passaggio da immagini positive a impressioni negative e, parallelamente, un movimento dall'alto verso il basso. Verifica questa affermazione nel testo.

6 Quali elementi, nel finale delle tre strofe, creano una climax crescente di angoscia?

7 Che cosa suscita nel poeta un «sussulto» d'angoscia (v. 13) e a quali ricordi si riferisce l'espressione del v. 14?

8 Individua e spiega le analogie e le sinestesie presenti nel testo e illustrane la funzione.

9 Analizza la lirica sul piano fonico, individuando assonanze, allitterazioni, voci onomatopoeiche e rime interne.

Per scrivere

- 10 Scrivi un breve commento del componimento, spiegando in che senso ne *L'assiuolo* trovi piena applicazione la poetica simbolista del «fanciullino», sia nei contenuti sia nelle scelte formali.

T5 X Agosto

Myrica



Coordinate Il titolo della poesia si riferisce alla morte del padre di Pascoli, ucciso da ignoti il 10 agosto 1867, mentre tornava in calesse dalla fiera di Cesena. A distanza di quasi trent'anni da quel lutto, il 9 agosto 1896 il poeta pubblica sulla rivista «Il Marzocco» questa lirica, inserita l'anno successivo nella quarta edizione di *Myrica* nella sezione Elegie.

Il testo Nel testo Pascoli rievoca la drammatica uccisione del padre, avvenuta appunto il 10 agosto quando, nella «notte di san Lorenzo», il cielo è solcato dalle stelle cadenti. Il poeta, dopo aver affermato di conoscere la causa del «pianto» del cielo, narra una sorta di apologo, in cui mette a confronto l'uccisione di una rondine che tornava al suo nido con l'assassinio di un uomo innocente, colto di sorpresa sulla via del ritorno a casa.

Metrica Sei quartine di decasillabi e novenari a rima alternata.

San Lorenzo¹, io lo so perché tanto
di stelle² per l'aria tranquilla
arde e cade³, perché si gran pianto⁴
nel concavo⁵ cielo sfavilla.

Il fenomeno delle stelle cadenti viene interpretato come un pianto del cielo formato da lacrime luminose.

1. **San Lorenzo:** si può intendere come un vocativo, come se il poeta si rivolgesse a san Lorenzo (la cui ricorrenza cade il 10 agosto) oppure come una determinazione temporale («oggi è san Lorenzo»).

2. **tanto di stelle:** tante stelle, il costruito partitivo è un latinismo.

3. **arde e cade:** brillano nel cielo e cadono sulla terra.

4. **si gran pianto:** un pianto di stelle tanto grande.

5. **concavo:** cavo.

5 Ritornava una rondine al tetto⁶:
l'uccisero: cadde tra spini⁷;
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.

Ora è là, come in croce⁸, che tende
10 quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.

Anche un uomo tornava al suo nido⁹:
l'uccisero: disse: Perdono;
15 e restò negli aperti occhi un grido¹⁰:
portava due bambole in dono.

Ora là, nella casa romita¹¹,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito¹², addita¹³
20 le bambole al cielo lontano.

E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male¹⁴!

La vicenda della rondine e quella dell'uomo, entrambi vittime innocenti, sono perfettamente parallele

Il finale sintetizza il pessimismo del poeta: la Terra è un luogo oscuro, dominato dalla violenza e dall'ingiustizia.

6. al tetto: al suo nido.

7. tra spini: tra i cespugli.

8. come in croce: con le ali aperte.

9. al suo nido: alla sua casa.

10. e restò ... grido: nello sguardo dell'uomo resta un'espressione stupita, quasi un grido di dolore.

11. romita: solitaria, ma anche abbandonata, desolata per la morte del padre.

12. attonito: sbigottito, stupito per il male subito.

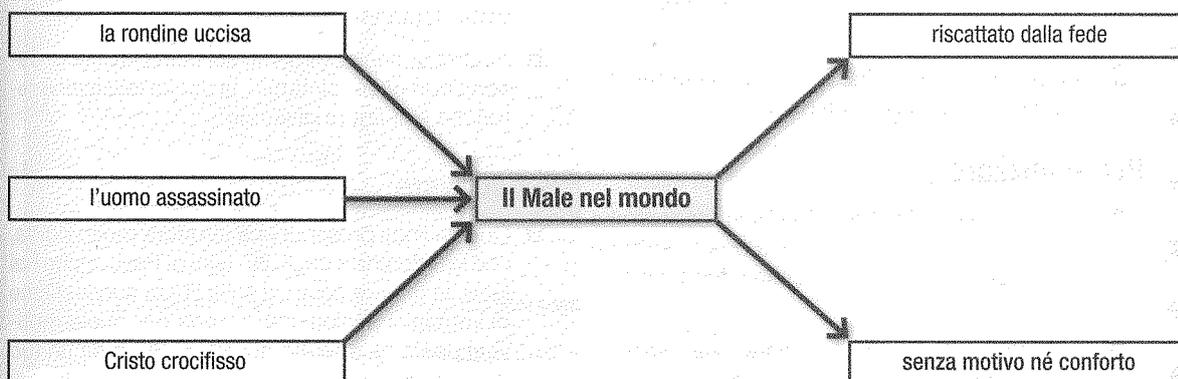
13. addita: rivolge, protende.

14. quest'atomo ... Male: questo oscuro frammento pervaso dalla malvagità, cioè la Terra.

La mappa del testo

Un dolore universale

Nelle strofe centrali sono presenti riferimenti indiretti al sacrificio di Cristo: la rondine che cade «tra spini» (v. 6) evoca la corona di spine; il «Perdono» (v. 14) dell'uomo innocente ai suoi assassini ricorda le ultime parole di Cristo, vittima innocente per eccellenza della malvagità umana. Tuttavia, mentre la morte di Gesù ha avuto, nell'ottica cristiana, la funzione di riscattare l'umanità dal peccato originale, secondo Pascoli la violenza del mondo resta priva di riscatto e di conforto: il Cielo, simbolo della trascendenza, compiange la sofferenza degli uomini, ma resta irrimediabilmente «lontano» (vv. 10 e 20), indifferente e sereno.





ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 5 PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE



Cittadinanza e Costituzione Classe VE

Il corso ha fornito strumenti adeguati agli alunni della classe, in termini di conoscenze e competenze, anche in funzione del nuovo esame di stato in cui è prevista, nel colloquio orale, la trattazione di argomenti riguardanti Cittadinanza e Costituzione. Ogni studente dovrebbe conoscere la Costituzione, documento fondamentale della nostra democrazia e mappa dei valori, utile a esercitare la cittadinanza attiva a tutti i livelli. La scuola italiana può e deve essere una palestra di democrazia, dove ogni studente si esercita a dare un significato nuovo alla convivenza intesa come un percorso che costruisce contemporaneamente identità personale e solidarietà collettiva, competizione e collaborazione.

Contenuti sviluppati in presenza:

La cittadinanza.

Concetto di cittadinanza; la cittadinanza attiva; acquisizione della cittadinanza italiana ed europea; i diritti di cittadinanza; campi in cui esercitare la cittadinanza attiva.

La nascita della Costituzione italiana.

Le date storiche del viaggio della Costituzione; il referendum; entrata in vigore della Costituzione.

Le fonti del diritto. La gerarchia delle fonti.

La struttura della Costituzione.

Prima parte; seconda parte; i principi fondamentali.

I principi fondamentali della Costituzione Italiana - artt.1 -12.

Lettura, analisi e dibattito sui primi dodici articoli (principi fondamentali).

Contenuti sviluppati in DaD:

Parte prima della Costituzione.

Diritti e doveri: rapporti civili; rapporti etico- sociali; rapporti economici; rapporti politici.

Parte seconda della Costituzione.

L'organizzazione dello Stato.

Il Parlamento, il Governo, il Presidente della Repubblica.

OBIETTIVI di apprendimento specifici e trasversali: interiorizzare i valori e i principi ideali che sono alla base della civile convivenza e che sorreggono il nostro ordinamento democratico e i rapporti tra gli uomini e tra i popoli.

Modalità: lezione frontale, dialogata, lavori di gruppo, visioni cinematografiche, dibattito.

Studio individuale su materiali forniti dal docente.

Tematiche di Cittadinanza e Costituzione:

Il diritto di voto



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"
P A O L A
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 6

PROGETTO ALTERNANZA – SCHEDE ALUNNI



**ATTIVITÀ DI PCTO (Legge di bilancio 2019 - L. 145/2018: art. 1, co. 784-787)
(EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - L.107/2015 ART. 1 CO. 33/43)
aa.ss. 2017/2018 - 2018/2019- 2019/2020**

La programmazione didattica dell'I.P.S.E.O.A. "San Francesco" di Paola prevede PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI (ex Alternanza Scuola/Lavoro) presso aziende del settore intesi come formazione lavorativa sia in termini educativi sia per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate che possano rendere concreta la preparazione di base fornita dalla Scuola. Gli allievi delle quinte classi hanno svolto, nell'ambito del progetto PCTO "Welcome, Eat& Drink", un numero di ore, nei

primi due anni, coerente con la normativa vigente e con gli obiettivi mirati dai piani dell'offerta formativa, sia nell'esperienza in azienda esterna, sia nei laboratori interni in attività di simulazione coordinata con partner esterni, sia per quanto previsto nella specifica preparazione in aula. In questo anno scolastico, gravato dall'blocco delle attività in presenza per le misure anti Covid 19 fin dal mese di marzo, non è stato possibile completare per tutti gli allievi il monte ore previsto, benché -grazie a quanto realizzato nei primi due anni e all'inizio di quello in corso - la sostanziale gran parte degli obiettivi formativi mirati sia stata raggiunta.

Motivazione dell'idea progettuale e articolazione

Gli studenti degli Istituti Alberghieri pur caratterizzati da un livello di inserimento nel mondo del lavoro superiore a quello di allievi di altre tipologie di scuole, si confrontano con un settore, quale quello turistico-ristorativo, che richiede incessantemente profili professionali con competenze sempre più specifiche e più attente alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti è vista dal PTOF come un'opportunità legata anche allo svolgimento dell'IEFP, un'occasione per incrementare la valutazione per gli studenti di terzo, quarto e quinto anno. I PCTO in azienda mirano perciò a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola (in ambiente lavorativo simulato) integrandole e arricchendole nella realtà di strutture turistico/alberghiere. Ovvero persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine contribuisce a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo anche a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Nei precedenti e nel corrente anno scolastico gli allievi delle classi quinte hanno sviluppato attività in aziende del settore e presso associazioni settoriali collegate agli indirizzi di riferimento collocate sia sul territorio nazionale che sul territorio estero, in virtù di progetti sviluppati in accordo diretto con le stesse. Gli interventi sono stati integrati, altresì, da stage di simulazione aziendale nei laboratori dell'Istituto in partnership con aziende esterne.

Aziende e enti coinvolti nei percorsi e nelle partnership

ETOILE FUSCALDO (CS)	SANTUARIO SAN FRANCESCO PAOLA (CS)	FOOD AND BOOK MONTECATINI TERME	DECORFOOD CAFE BELMONTE C. (CS)	HOTEL RISTORANTE LA TONNARA AMANTEA (CS)	FESTIVAL DEI GIOVANI GAETA (LT)	OPEN DAY PAOLA (CS)
CONAD PAOLA (CS)	HOTEL TOTAL FUSCALDO (CS)	I GUARDIANI DELLA COSTA	VITALEADDULIUN PAOLA (CS)	UBERTI ANTONIO SAS PAOLA (CS)	I MULINI CETRARO (CS)	POR DIETA MEDITERRANEA
BENIAMINO PAOLA (CS)	PARCO ARCHEOLOGICO SCOLACIUM BORGIA (CZ)	AGENZIA VIAGGI E TRASPORTI PASQUA LUSITALIA CETRARO (CS)	LA LANTERNA FUSCALDO (CS)	JOB ORIENTA	BORSA AUREA	DONATO NUOVI IMPIANTI
PON MALTA	FISRA CAFFETTERIA	FISRA MICOLOGIA				



Finalità del percorso

Il progetto formativo PCTO in azienda, formulato in base ai bisogni individuali di formazione e istruzione, ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

E inoltre a proporre un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata a:

- acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda (e/o in situazione di impresa simulata) dello studente si è presentata come un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico il PCTO si è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche, culturali acquisite in ambito scolastico.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola è stato accolto in azienda dal Tutor aziendale per un primo approccio a persone, luoghi e tempi aziendali, al fine di essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola è stato rafforzato in azienda (e/o in simulazione aziendale) mettendo alla prova l'alunno nella motivazione a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici. Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere l'insieme delle problematiche poste dall'interazione formativa.

Obblighi dell'allievo in PCTO

Il tirocinante durante lo svolgimento del percorso formativo e di orientamento eratenuto, tra l'altro a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze – valutazione media tutor aziendali

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento



Il Tutor scolastico ha valutato l'intero percorso raccogliendo tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, come riportato nella scheda di valutazione allegata

Conoscenze, abilità e competenzevalutate nel percorso PCTO in azienda

Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante. Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio. Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche. Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale. Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto. Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante. Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico	Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti. Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici. Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"

PAOLA

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



tot ore ASL 3/4/5	2019.20				2018.19										2017.18									
	cl.	casa circondariale	JOB ORIENTA (DAL 27.11 AL 30.11)	BORSA AUREA 26/09/19 DE SIMONE	tot	cl.	MALTA	FISRA CAFFET	FOOD & BOOK	FESTIVAL GIOVANI GAETA	FISRA MIC	POR DIETA MED	ETOILE	LALANTERNA	STAGE INTERNO	ore aula	tot	cl.	I MULINI	BENIAMINO	UBERTI	STAGE INTERNO	ore aula	tot
215	5e		16		16	4e		10		20	5				20	30	85	3e		40		44	30	114
169	5e				0	4e		10							15	30	55	3e		40		44	30	114
189	5e		16		16	4e		10							30	30	70	3e		40		33	30	103
219	5e		16		16	4e		10		20	5				15	30	80	3e			65	28	30	123
229	5e				0	4e		10		20	5				20	30	85	3e	66			48	30	144
166	5e		16		16	4e		10		20	5				15	30	80	3e				40	30	70
167	5e	5	16		21	4e		10		20	5				15	30	80	3e				36	30	66
255	5e				0	4e		10		20	5			60	20	30	145	3e		40		40	30	110
215	5e				0	4e		10		20	5	38			10	30	113	3e				72	30	102
317	5e		16		16	4e		10		20	5	38			30	30	133	3e	66			72	30	168
380	5e			7	7	4e		10	32	20	5		50		70	30	217	3e	66			60	30	156
351	5e		16		16	4e	120	10			5				30	30	195	3e	66			44	30	140
281	5e				0	4e				20	5	38			20	30	113	3e			65	73	30	168
171	5e		16		16	4e		10		20	5				0	30	65	3e	40			20	30	90
173	5e		16		16	4e		10		20	5				20		55	3e	40			62		102
330	5e				0	4e	120	10			5				40	30	205	3e		50		45	30	125
319	5e				0	4e	120	10			5				30	30	195	3e		50		44	30	124
352	5e			7	7	4e		10		20	5		50		70	30	185	3e	66			64	30	160
216	5e				0	4e		10		20	5				45	30	110	3e		40		36	30	106
156	5e	5	16		21	4e		10			5				10	30	55	3e				50	30	80



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"
P A O L A
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 7
TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Esprime giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprime alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale	Presenta pochi spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE:					/60
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	Nel complesso rispetta i vincoli	Lo svolgimento rispetta i vincoli anche se in modo sommario	Carente o mancato rispetto dei vincoli	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	12 - 11	10 - 9	8 - 6	5 - 2	
	Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici	Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici	Lo svolgimento denota una sostanziale ma superficiale comprensione del testo e dei suoi snodi tematici	Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	8 - 7	6	5	4 - 2	
	L'analisi è puntuale e approfondita	L'analisi è adeguata e completa	L'analisi è accettabile anche se incompleta	L'analisi è carente e/o scorretta	
Interpretazione corretta e articolata del testo	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	L'interpretazione del testo è corretta e articolata, con motivazioni appropriate	Interpretazione corretta e adeguatamente motivata	Interpretazione corretta ma non approfondita	L'interpretazione è inadeguata e carente	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA:					/40
NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).			PUNTEGGIO TOTALE:		/100
			VOTO:		/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Esprime giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprime alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale	Presenta pochi spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE:					/60
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	Individua perfettamente le tesi e tutte le argomentazioni presenti nel testo	Sa individuare correttamente le tesi e le principali argomentazioni del testo	Riesce a individuare parzialmente le tesi e le argomentazioni	Errata individuazione delle tesi e delle argomentazioni	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati	Argomenta in modo sostanzialmente coerente con un uso di connettivi adeguato	Sostiene il discorso con una complessiva coerenza anche se i connettivi non sono ben curati	L'argomentazione è incoerente e impiega connettivi inappropriati	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	I riferimenti denotano una robusta preparazione culturale	I riferimenti culturali utilizzati sono corretti e congruenti	I riferimenti culturali utilizzati sono sostanzialmente appropriati	I riferimenti culturali utilizzati sono inappropriati o assenti	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA:					/40
NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).				PUNTEGGIO TOTALE:	/100
				VOTO:	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
	Esprime giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprime alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale	Presenta pochi spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE:					/60
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	Puntuale e articolata pertinenza del testo e perfetta coerenza del titolo e della paragrafazione	Il testo è pertinente, il titolo e la paragrafazione sono adeguati	Il testo è nel complesso pertinente, come il titolo e la paragrafazione	Il testo è parzialmente o scarsamente pertinente come il titolo e la paragrafazione	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	L'esposizione è progressiva, perfettamente ordinata e lineare	L'esposizione è ordinata e lineare	L'esposizione è complessivamente ordinata e lineare	L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	I riferimenti culturali e le conoscenze sono pienamente corretti e ben articolati	I riferimenti culturali e le conoscenze sono sostanzialmente corretti e adeguatamente articolati	I riferimenti culturali e conoscenze sono corretti anche se sommari	Imprecisioni e/o errori nelle conoscenze e nei riferimenti culturali utilizzati	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA:					/40
NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).				PUNTEGGIO TOTALE:	/100
				VOTO:	/20

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, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ 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*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myrica* 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.

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

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"¹. 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.

"Useppe! Useppe!" 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 collo² [...].

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 Useppe 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 Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, 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 accosto⁴ 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 pulverulenta⁵ 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 Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ 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: "Bii! Biii! Biiii!"⁹

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 rasgando 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 udi 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.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

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

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'umanità¹. 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.

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 generazioni². 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»)³.

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: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi⁴; 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 disseppellire 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 Cartagine⁵.

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.

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

² 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).

³ *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.

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «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.

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.

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 soverchianti 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 soverchiare 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.

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.

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'**

«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.

Ambito storico

Pierluigi Battista, *Tra memoria storica e oblio*

In un articolo comparso nel 2015 su "La Lettura", inserto del "Corriere della Sera", il giornalista e saggista Pierluigi Battista (1955) si interroga sul ruolo della memoria storica nelle vicende di popoli e stati, portando alcuni esempi, tratti dalla recente storia europea ed extra-europea.

Della situazione attuale di ciascuno di essi l'autore dà un giudizio che si basa, appunto, sul rapporto instaurato tra memoria e oblio del proprio passato.

Riportiamo qui di seguito, suddivisi schematicamente, i sintetici giudizi espressi su Spagna, Russia, Irlanda, Serbia, Turchia, Germania e Sudafrica.

(Spagna) «Il "patto dell'oblio" ha consentito alla Spagna una transizione pacifica alla democrazia dopo decenni di dittatura franchista nata dalle atrocità della guerra civile»¹. [...]

(Russia) «La Russia di Putin esemplifica alla perfezione la doppia tragedia della smemoratezza che cerca di riscattarsi attraverso un abuso politico perverso del passato storico, una ossessiva retorica della memoria piegata ad *instrumentum regni*. Prima il grande oblio sulla lunga notte sovietica, [...] poi, tutt'a un tratto, la Russia risveglia le sue smanie imperiali. [...] Si erano dimenticati dell'Ucraina e della Crimea: ora se ne sono ricordati, nel nome della memoria riscoperta, e il richiamo della memoria accende la miccia dello scontro, della rivendicazione territoriale, dell'atto di forza»². [...]

(Irlanda) «Troppo oblio e troppa memoria possono andare a braccetto, collaborando allo stesso obiettivo: una pace duratura, che si fonda sempre su una sana pacificazione della memoria. Senza la pacificazione della memoria non avrebbe potuto esserci pace tra protestanti e cattolici in Irlanda»³. [...]

(Serbia) «Ricordando ossessivamente una sconfitta, la battaglia della Piana dei Merli addirittura del 1389, Milosevic ha scatenato il suo fanatismo panserbo, con il corollario della conquista violenta del Kosovo e della persecuzione degli albanesi»⁴. [...]

(Turchia) «Bisogna stare a mezza strada tra dimenticanza e ricordo. Se si esagera nella rimozione forzata del passato si finisce come in Turchia, dove è reato persino nominare il genocidio degli armeni»⁵. [...]

1. **Spagna:** parlando di "transizione" il giornalista si riferisce al periodo storico in cui la Spagna è passata dal regime dittatoriale del Generale Francisco Franco, attraverso vari passaggi istituzionali, a un regime democratico di monarchia parlamentare, sancito dalla Costituzione nel 1978. Franco aveva governato dal 1939 (anno della fine della guerra civile iniziata nel 1936) fino alla morte (1975).

2. **Russia:** Vladimir Putin è il presidente della Federazione Russa dal 2012 (al suo quarto mandato non consecutivo). La Repubblica autonoma di Crimea è una repubblica dell'Ucraina che, a seguito di un referendum considerato non valido dalla comunità internazionale, si è di-

chiarata indipendente e si è annessa alla Federazione russa.

3. **Irlanda:** l'Irlanda del Nord, creata nel 1921 dalla separazione con l'Irlanda del Sud, fa parte del Regno Unito; nei decenni scorsi un aspro conflitto civile ha diviso la forte minoranza cattolica dalla maggioranza protestante; un accordo di pace è stato raggiunto nel 1998.

4. **Serbia:** in seguito alla dissoluzione della Jugoslavia, il Kosovo si dichiarò indipendente dallo stato della Serbia, la quale reagì con azioni militari (la cosiddetta guerra del Kosovo, 1998-99). Oggi la Repubblica del Kosovo, autoproclamatasi indipendente nel 2008, è sotto amministrazione dell'ONU. Il naziona-

lismo serbo ricorda la vittoria nella battaglia della Piana dei Merli riportata dai serbi nel 1389 contro l'esercito ottomano.

5. **Turchia:** con il genocidio degli armeni si indicano le deportazioni ed eliminazioni, tra il 1915 e il 1916, di circa un milione e mezzo di armeni, perpetrate dall'impero ottomano, su iniziativa dei militari del gruppo dei "giovani turchi", in cui militava anche Atatürk, che dopo la Prima guerra mondiale avrebbe assunto il potere e creato la repubblica laica e moderna della Turchia. Ancor oggi le autorità turche negano la responsabilità di tale genocidio.

- (Germania) «Ma non si deve esagerare nemmeno nell'ossessione del ricordo inteso come punizione perenne, un ergastolo della memoria. Un luogo comune molto frequente sostiene che i tedeschi non abbiano fatto i conti con il passato nazista. Ne siamo proprio sicuri? Decenni di una nazione spaccata in due e gli obblighi di risarcimenti di entità colossale non sono stati forse un prezzo ragguardevole per staccare finalmente il biglietto del necessario oblio? [...] Invece siamo spesso noi, incatenati agli stereotipi della memoria, prigionieri del passato, vittime di una sopravvalutazione dei luoghi comuni sulla "memoria condivisa", a misurare anche oggi, a tanti decenni di distanza, ogni scelta tedesca come ripetizione puntuale di un identico copione, finendo ridicolmente per equiparare la pur discutibile ortodossia euro-finanziaria della Merkel ai panzer di Hitler, e le sanzioni pur severe nei confronti della Grecia insolvente alla minaccia dei campi di concentramento con la svastica»⁶. [...]
- (Sudafrica) «La grandezza di Nelson Mandela, che pure aveva patito ventisette anni nelle galere della Sudafrica dell'apartheid segregazionista, è di aver impedito che un eccesso di memoria annegasse il Sudafrica liberato dai razzisti bianchi in un bagno di sangue, in un gorgo di vendette come pegno da pagare al ricordo delle vessazioni subite. Una commissione ha indagato, raccolto testimonianze, ricostruito storie e vicende personali non lasciando impunte le atrocità commesse, ma senza instaurare il regno del terrore, delle esecuzioni sommarie, dei processi farsa. La "memoria" non è servita a restare prigionieri del passato, ma per chiudere un'epoca»⁷.

(P. Battista, *La dittatura della memoria*, in "La Lettura", "Corriere della Sera", 27 settembre 2015)

6. Germania: dopo la Seconda guerra mondiale, nel clima della guerra fredda, la Germania venne divisa in due. In seguito al crollo dell'URSS e dei regimi comunisti dell'est, venne riunificata nel 1989. Oggi è

la più potente (economicamente e politicamente) delle nazioni dell'Unione Europea. Angela Merkel è dal 2005 Cancelliere, cioè capo del governo.

7. Sudafrica: Nelson Mandela protago-

nista della lotta contro l'apartheid in Sudafrica, incarcerato per 26 anni, premio Nobel per la pace nel 1993, ha guidato la riconciliazione tra bianchi e neri ed è stato il primo presidente nero dal 1994 al 1999.

○ CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le cinque colonne di metà di foglio protocollo, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

- 1.1 Dai un titolo a ogni estratto (segnalato dalle parentesi tonde in apertura di paragrafo) in cui si suddivide l'articolo.
- 1.2 Qual è la tesi dell'autore? In quali punti del testo è espressa? Si articola in sottotesi? Ricerca nel testo citazioni nelle quali esse siano riconoscibili e che costituiscano argomentazioni a favore.
- 1.3 Analizza il testo dal punto di vista lessicale e retorico. In particolare ricerca tutte le parole facenti parte delle aree semantiche della memoria e della pace (e dei rispettivi contrari oblio e guerra). Individua nel testo le numerose metafore presenti, che contribuiscono a definire lo stile brillante di questo articolo di giornale.

2. Commento

Esponi le tue opinioni sulla memoria storica, riprendendo gli esempi riportati dal giornalista ed eventualmente allargandoli ad altri, relativi alla storia dell'Italia o di altri Paesi. Esprimi una tua tesi al riguardo, sostenendola con argomentazioni che puoi trarre dalle conoscenze acquisite, da quelle ricavate dalle informazioni della cronaca recente, oltre che dalle tue personali riflessioni ed esperienze.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "SAN FRANCESCO"
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PAOLA (CS)

seconda parte 2 prova

Sulla base della propria esperienza professionale e come tecnico Enogastronomico di Sala e Vendita, il candidato proponga un servizio di degustazione (almeno 3 accostamenti) di vini che segua le regole d'abbinamento con le relative temperature di conservazione e servizio. Strutturati, inoltre, una breve carta dei vini che tenga presente i seguenti fattori:

- Bollicine.
- Struttura del colore.
- Canoni informativi del vino: vitigno, nome, comune di produzione, regione e stato.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
 - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
 - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

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.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 8

MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"
P A O L A
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



La Simulazione del colloquio è stata svolta in modalità videoconferenza, così articolata:

- a) Discussione sulla simulazione della seconda prova di indirizzo effettuata nel mese di febbraio.
- b) Lettura e analisi di un testo di letteratura italiana.
- c) Discussione pluridisciplinare sul materiale fornito dal Dirigente Scolastico.
- d) Presentazione esperienza di PCTO.
- e) Discussione su un argomento trattato in Cittadinanza e Costituzione.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"San Francesco di Paola"
P A O L A
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Firme componenti C.d.C.

Elena Cupello Dirigente Scolastico	
Boccia Giovanna	
Panza Simona	
Carnevale Maria Concetta	
Pucci Maria José	
Mollo Giuseppina	
Pezzi Antonio Francesco	
Turco Alessandro	
De Simone Massimo	
Napolitano Francesca	
Iulianello Domenico	