



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



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(Art.9 O.M. n. 10 del 16/05/2020)

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

CLASSE V SEZIONE H
Corso Serale
Prot. 3289 del 29/05/2020



A.S. 2019/20



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. 7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. Allegato 1
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 10
VALUTAZIONE	pag. 12
CONTENUTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag. 14
ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	pag. 28
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	pag. 28
PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag. 29
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag. 29
SIMULAZIONI PROVE	Pag. 30
ALLEGATO 1- COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	Pag.34
ALLEGATO 1- SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE DELLE DISCIPLINE	pag. 35
ALLEGATO 2 – GRIGLIA MINISTERIALE COLLOQUIO	pag. 86
ALLEGATO 3 - TESTI LINGUA E LETTERATURA ITALIANO PER IL COLLOQUIO	pag. 87
ALLEGATO 4 - PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag. 88
ALLEGATO 5 – TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA	pag. 93



FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

pag. 94

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE: prof.ssa: Tommasina Laura Stella

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Tommasina Laura Stella	Italiano e Storia	X	x	X
Franca Rino	Francese	x	x	X
Miceli Gianfranco	Enogastronomia/Sala	x	x	X
Esposito Giuseppe	Enogastronomia/Cucina			X
Mariajosè Pucci	Inglese			X
Vincenzo De Luca	Economia			X
Antonella Bova	Matematica			X
Anna Gaglioti	Scienze degli Alimenti			X

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa 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

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;*



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



- ✓ *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.*

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.*



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



- ✓ *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



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

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;



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



- ✓ 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'O.M. del 16 Maggio 2020



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

Contesto socio-culturale/familiare

Osservazioni sul profilo didattico-educativo

Eventuali osservazioni sullo svolgimento dei programmi

Livello di preparazione/risultati di apprendimento in termini di competenze, conoscenze e abilità

Presenza di alunni H/DSA /BES ed eventuali indicazioni per la commissione

La classe V H all'inizio dell'anno scolastico, avviato per il corso serale il 7 Ottobre 2019 poiché non era al completo l'organico dei docenti, risultava composta da 15 alunni, di cui 12 maschi e 3 femmine, provenienti quasi tutti da Paola o zone limitrofe. Nella fase di accoglienza, che si è protratta fino al 6 Novembre, sono state condotte le esaminate delle varie documentazioni presentate dagli allievi e svolte attività con colloqui e interviste individuali per il riconoscimento dei crediti e l'individuazione degli eventuali debiti. A tal proposito, poiché la maggior parte dei corsisti proviene da altri istituti, si è deciso di avviare dei corsi di azzeramento in: Accoglienza Turistica, Scienze Integrate e Diritto. Dal 28 al 31 Ottobre e dal 4 all'8 Novembre è stato effettuato uno studio guidato in classe con relativa verifica dei corsi. La valutazione dei predetti corsi è riportata nella sezione allegati.

Nel corso dell'anno scolastico ci sono stati dei cambiamenti riguardo la composizione della classe, un alunno ha frequentato fino alla metà del primo quadrimestre e per questioni lavorative è stato impedito a continuare già dal mese di Dicembre, quindi ha superato di gran lunga la percentuale delle assenze già nel I quadrimestre. Un altro studente è stato trasferito nel mese di Febbraio per motivi personali alla classe V del corso serale dalla classe V del corso diurno dello stesso Istituto.

In classe è presente un ragazzo con alcune fragilità nell'apprendimento che non gli hanno permesso di conseguire a pieno le competenze previste per l'anno conclusivo in quasi tutti gli insegnamenti.

La maggior parte degli studenti ha frequentato il secondo biennio in un anno scolastico per via molteplici prerequisiti nell'ambito posseduti (come descritto nei patti formativi).

Quasi tutti gli alunni provenienti dalla classe IV H (del precedente anno scolastico) hanno svolto un percorso di studi regolare, con impegno e forte motivazione. Tra loro c'è anche chi ha conseguito una laurea, chi ha conseguito la maturità liceale e tecnica, c'è chi è alle soglie della pensione, tutte persone che hanno deciso di riorientarsi nelle scelte di vita in un'ottica di lifelong learning.

Ne emerge un gruppo classe eterogeneo ma coeso, con ottime capacità di relazione che hanno consentito di raggiungere una fisionomia d'insieme equilibrata, serena e amicale. In tale processo di maturazione, si sono attenuate le differenze interne tra i vari stili di apprendimento, approcci allo studio e ritmi di lavoro, anzi l'apprendimento mediante peer tutoring è stato quasi naturale.

Il clima positivo e disteso fra i docenti e gli alunni e tra gli alunni stessi ha permesso una impostazione didattica efficace che ha consentito a tutti gli insegnanti di svolgere il proprio lavoro senza alcun problema e sulla base delle concrete esigenze degli studenti. Nel corso delle lezioni, gli allievi hanno dimostrato un buon livello di attenzione e un comportamento disciplinato; l'atteggiamento flessibile e disponibile all'acquisizione di una adeguata metodologia di studio ha permesso loro di essere aperti e partecipativi alle attività proposte, dimostrando partecipazione e un'apprezzabile motivazione alla crescita culturale. L'approccio didattico è stato partecipativo e aperto al dialogo, al commento, alla



discussione. La classe sebbene differenziata ha conseguito comunque un profitto molto soddisfacente in quasi tutte le discipline: alcuni alunni si sono distinti per particolari attitudini e ottime capacità di analisi e sintesi, emerse sia dalle normali verifiche sia da attività di personale rielaborazione e sia, dal punto di vista professionale dalle attività nei laboratori di cucina e sala. Ad eccezione di qualche caso, dove l'impegno e/o la frequenza sono stati sufficienti, i contenuti di base acquisiti e le capacità espressive, rispetto ai livelli iniziali, sono migliorate. Per quanto riguarda le materie professionalizzanti, invece, tutta la classe ha acquisito discrete conoscenze, competenze e abilità nel campo della ristorazione (tipi di menu, elementi del servizio di approvvigionamento, prodotti alimentari e loro differenze, principali forme di prevenzione antinfortunistica, sistema H.A.C.C.P) e sanno organizzare a grandi linee eventi ristorativi, nell'azienda e in ambienti diversi. Inoltre, coscienti delle problematiche relative a questi tipi di servizi e consapevoli dei rischi legati a comportamenti igienici errati, gli alunni utilizzano correttamente gli alimenti e si muovono all'interno dei laboratori di cucina con sicurezza e disinvoltura.

Nel periodo della didattica "in presenza" la classe ha inoltre preso parte a due simulazioni d'Esame di Stato: una di Italiano svolta in data 4 marzo 2020 e l'altra di Scienze degli Alimenti ed Enogastronomia/cucina svolta in giorni diversi, rispettivamente il 2 Marzo e il 3 Marzo. Inoltre la classe ha partecipato a un incontro con esperti del settore, lo Show Cooking tenutosi presso lo stesso Istituto scolastico nel mese di Gennaio.

La gran parte del II quadrimestre, a partire dal 5 Marzo 2020 è stata svolta in modalità di "didattica a distanza" al fine di contenere e gestire l'emergenza epidemiologica da Covid-19 secondo le norme vigenti. Da tale data le programmazioni disciplinari sono state riprogettate per far fronte a tale nuova modalità di didattica la quale è stata svolta fin da subito in modo lineare e collaborativo utilizzando strumenti quali il Registro Elettronico, mailing list, chat whatsapp, videoregistrazioni con videolezioni, incontri Skype e Classroom, al fine di coniugare l'aspetto sincrono e asincrono dell'e-learning.

Durante il periodo di didattica a distanza, gli studenti hanno partecipato con impegno e serietà. In fase iniziale hanno dimostrato qualche preoccupazione, le quali sono state dissolte dalla continua presenza del corpo docente e dalla imminente organizzazione didattica intrapresa dal Consiglio di Classe. Quest'ultimo ha tenuto conto delle difficoltà dei ragazzi in termini di competenze digitali e dispositivi utilizzati scegliendo gli strumenti più consoni all'interazione didattica e digitale.

Per la didattica a distanza la classe ha prediletto per tutto il periodo della didattica a distanza l'utilizzo della chat di whatsapp, perché più immediata e usata da tutti, a questa è stato affiancato l'uso di mailing list e videolezioni online o registrate dagli stessi insegnanti o reperibili sulla piattaforma youtube o sui siti delle più note case editrici scolastiche. Gli incontri in modalità sincrona sono stati effettuati inizialmente con Skype e poi con Meet nell'ambiente Classroom creato con le applicazioni di Gsuite. Non sono mancate difficoltà tecniche, ma lo spirito collaborativo degli studenti ha permesso che con pazienza e perseveranza fossero risolte. Le carenze e le lacune, sia in fase di didattica in presenza che a distanza, nelle varie discipline sono state colmate con interventi di recupero *in itinere* fatte da ogni singolo docente, secondo necessità e libertà professionale.

Prima della chiusura degli ambienti fisici dell'Istituto scolastico, la classe ha svolto un lavoro sul campo nell'ambito dell'Unità di Apprendimento "Mordi e fuggi o siediti a tavola- slow food e fast food", somministrando sul Corso Mazzini della città di Cosenza un'intervista ai passanti circa le loro preferenze tra fast e slow food. I dati sulle preferenze tra fast e slow food sono stati catalogati in base al sesso e all'età degli intervistati e da tali dati è stato prodotto un grafico a titolo esemplificativo.



Quest'ultimo processo è avvenuto in modalità di didattica a distanza a causa della quale non si è potuto procedere alla realizzazione di un prodotto unitario e alla presentazione finale dell'unità di apprendimento.

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 DI 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 videolezioni(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 videolezioni/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 curricolari ed extracurricolari 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.



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' stata, inoltre, realizzata una UDA PLURIDISCIPLINARE, di seguito descritta: nel secondo quadrimestre la classe V H avrebbe dovuto svolgere, completare e presentare l'UDA pluridisciplinare: "Mordi e fuggi o sieda a tavola - slow food/fast food". La realizzazione dell'uda iniziata nel mese di Febbraio si è protratta in presenza fino ai primi di Marzo; in tale periodo è stata effettuata un'introduzione sui concetti di slow e fast food e sul cambiamento storico-storico sociale di cui tali termini sono espressione, è stata realizzata un'intervista somministrata ai passanti su corso Mazzini a Cosenza al fine di stilare una statistica sulle preferenze di consumo fast o slow food. In modalità di didattica a distanza si è continuato a lavorare sull'unità di apprendimento anche se non è stato realizzato un prodotto unitario e una presentazione collettiva del lavoro.

DENOMINAZIONE Mordi e fuggi o sieda a tavola	
PRODOTTO/COMPITO Il percorso porterà gli alunni a realizzare una presentazione multimediale con messaggi relativi all'importanza di una sana alimentazione	
Competenze per Assi Culturali	Competenze Comuni
<ul style="list-style-type: none"> • <i>comuni</i> • <i>professionali</i> • <i>cittadinanza</i> 	<p>Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Risolvere problemi Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare Collaborare e partecipare.</p> <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico. fisico, nutrizionale e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettare- Comunicare- Collaborare e partecipare - Acquisire ed interpretare le informazioni
Abilità	Conoscenze
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Italiano <ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere e produrre testi di varia tipologia • Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base delle funzioni della lingua • Principali tecniche di comunicazione scritta e orale • "Manifesto della cucina futurista"
Storia <ul style="list-style-type: none"> • Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di storia legati alle tradizioni enogastronomiche



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

Matematica <ul style="list-style-type: none"> Saper convertire le unità di misura Saper utilizzare proporzioni e percentuali 	<ul style="list-style-type: none"> Unità di misura Proporzioni e percentuali
Inglese <ul style="list-style-type: none"> Saper leggere e produrre testi di varia tipologia Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di base delle funzioni della lingua Principali tecniche di comunicazione scritta e orale con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria
Francese <ul style="list-style-type: none"> Saper leggere e produrre testi di varia tipologia Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di base delle funzioni della lingua Principali tecniche di comunicazione scritta e orale con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria
Economia <ul style="list-style-type: none"> Saper individuare e costruire strategie di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> Il marketing
Enogastronomia <ul style="list-style-type: none"> Saper fare un piatto equilibrato secondo precisi valori nutrizionali 	<ul style="list-style-type: none"> Piatto slow food Piatto fast food
Sala <ul style="list-style-type: none"> Saper fare varie tipologie di mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> Tipologie di mise en place
Scienze degli Alimenti <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera 	<ul style="list-style-type: none"> Stili alimentari a confronto e tutela della salute del consumatore

Utenti destinatari	Classe V H
Fasi di applicazione (attività)	II Quadrimestre
Tempi	T1 Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere T2 Ricerca di informazioni in gruppo T3 Realizza ricette slow e fast food T4 In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati corredate di schede con i valori nutrizionali T5 Riconoscimento delle contaminazioni e delle buone pratiche di lavorazione T6 Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamento sul mercato nazionale e internazionale del piatto realizzato T7 Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo T8 Realizza una locandina/video/brochure per la pubblicizzazione del piatto T9 Presentazione dell'attività
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	Seminario su tematiche di educazione alimentare
Metodologia (cosa fa il docente)	Lezione Partecipata; Cooperative learning; Attività laboratoriali; Lezioni interattive



Risorse umane interne	Tutti i docenti del CdC
Risorse umane esterne	
Strumenti	Libri di testo, fotocopie, video
Valutazione	<p>Prove semistrutturate sulle conoscenze Griglia di valutazione dell'UDA di seguito riportati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione in itinere (fasi UDA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UDA • Valutazione finale: valutazione del prodotto dell'UDA: <ul style="list-style-type: none"> a. precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie b. capacità comunicative ed espressive uso del linguaggio tecnico – professionale anche in lingua straniera capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, creatività

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attiva o realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

- 1^ nota:** Il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto
- 2^ nota:** L'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** L'a mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Mordi e fuggi o sieda a tavola

Cosa si chiede di fare : Ti verrà chiesto di partecipare ad un percorso di approfondimento pluridisciplinare al fine di realizzare una locandina/video/brochure, sia in italiano che in lingua straniera, pensando a tutto ciò che serve per la presentazione e la pubblicizzazione di un piatto slow food e fast food, specificando quali sono i valori nutrizionali. Nei laboratori svolgerai le attività pratiche di arricchimento al percorso che ti consentiranno di perfezionare le competenze professionali. Gli insegnanti ti guideranno e i tuoi compagni di classe saranno i tuoi più stretti collaboratori.

In che modo (singoli, gruppi..) : Oltre al tuo personale impegno nell'iniziativa che richiede spirito di partecipazione, collaborazione e ricerca, la procedura del lavoro prevede che nella classe vengano formati dei gruppi all'interno dei quali ognuno avrà un ruolo ben definito per la raccolta, selezione, analisi dei materiali, rielaborazione dei dati.

Quali prodotti: locandina/video/brochure pubblicitaria

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) : L'obiettivo dell'attività che svolgerai è quello di acquisire conoscenze e competenze in riferimento al tuo indirizzo di studio. La tua partecipazione a questa iniziativa ti consentirà di maturare, inoltre, comportamenti di responsabilità, autonomia organizzativa, incremento di abilità, competenze logico-espressive.

Tempi : II quadrimestre (40 ore circa)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): I tuoi insegnanti, i compagni, Internet, la LIM, riviste, il computer, le uscite sul territorio.

Criteri di valutazione : L'insegnante valuterà il tuo impegno, l'interesse con cui parteciperai alle attività, le tue riflessioni e la tua capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del tuo prodotto finale, la capacità di esprimere le tue idee, la tua capacità di lavorare in gruppo. Effettuerai verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale sulla tua capacità di riflettere sul lavoro svolto e di esprimere ciò che hai imparato.



Peso della UdA nella valutazione : il compito/ prodotto rappresenta una componente significativa del percorso formativo. Degli esiti di tale lavoro si terrà conto come valore aggiunto nella valutazione finale in termini di voto in riferimento agli assi culturali ed alle discipline.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Mordi e fuggi o sieda a tavola
Coordinatore: Tommasina Laura Stella
Collaboratori : Tutti gli insegnanti del CdC

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Tempi	Evidenze per la Valutazione	Strumenti per la valutazione
1	Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere	Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione dei compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	Due ore Coordinatore UdA + due docenti	Consapevolezza del lavoro da svolgere e dei prodotti da realizzare	Domande a fine presentazione
2	Ricerca di informazioni in gruppo	Fornisce materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare in rete o su libri di testo e riviste specialistiche	Riconoscimento dei principali tipi di alimenti utilizzati nella preparazione dei cibi slow e fast food	Sette ore Docenti di cucina, sale e vendita, scienze degli alimenti	Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili alla tematica trattata	Osservazioni sull'attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo
3	Realizza ricette slow e fast food	Fornisce materiali e indicazioni sul lavoro da svolgere	Schede di ricette	Quattro ore Docenti di cucina e sala e vendita	È consapevole del cambiamento degli stili alimentari e dei valori nutrizionali di alcuni tipi di cibo e del loro impatto sulla salute	Osservazioni informali da parte degli studenti



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

4	In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati Corredate di schede con i valori nutrizionali	Fornisce lo schema di ricetta e coordina il lavoro	Schede ricette comprensive di valori nutrizionali	Due ore Docenti di cucina e scienze degli alimenti e Matematica	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la realizzazione dei piatti	Valutazione scheda ricetta
5	Riconoscimento delle contaminazioni e delle buone pratiche di lavorazione	Fornisce materiale	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	Quattro ore Docenti di Scienze degli alimenti Cucina	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la realizzazione dei piatti	Valutazione intermedia Test strutturato
6	Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamento sul mercato nazionale e internazionale del piatto realizzato	Fornisce le indicazioni teoriche e pratiche	Consapevolezza delle modalità di piazzamento del prodotto sul mercato	Due ore Docenti di Economia, Inglese e Francese	È consapevole del potenziale impatto economico e sociale	Valutazione complessiva della conoscenza dell'argomento
7	Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo	Fornisce testi, foto, video e coordina i gruppi di lavoro	Relazione sui cambiamenti alimentari in seguito al boom economico	Quattro ore Docenti di Storia, Italiano	È consapevole dei cambiamenti avvenuti e li espone con senso critico	Valutazione complessiva della conoscenza dell'argomento
8	Realizza una locandina/video/brochure per la pubblicizzazione del piatto	Fornisce indicazioni sulle principali tecniche di comunicazione pubblicitaria	Locandina/video/Brochure	Quattro ore Docenti di Italiano, Economia, Lingue	Utilizza le strategie di comunicazioni utili alla sponsorizzazione del prodotto finale	Valutazione del prodotto realizzato
9	Presentazione dell'attività	PC aula magna	Presentazione del percorso realizzato	Tutti i docenti coinvolti		Valutazione globale dell'UdA e dei prodotti realizzati – "griglia di valutazione dell'UdA"

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1					
2					
3					
4					



5					
6					
7					
8					
9					

Intervista:

1. Sesso

M F

2. Qual è la tua età?

15/20 21/30 31/40 Oltre i 40

3. Qual è la tua occupazione?

Studente Lavoratore (Pubblico/Privato) Disoccupato

4. Qual è il tuo titolo di studio?

5. Sei residente in città o zone limitrofe?

Si No

6. Se no, è molto distante il tuo paese dalla città?

Si No

7. Quante volte al mese mangi fuori?

Mai 1/2 3/5 Più di 5

8. Nelle tue uscite preferisci il fast food (MC, paninoteche) o slow food (ristoranti, pizzeria)

9. Quando mangi a casa, quante volte a settimana consumi un pasto completo?

Mai 1/2 3/5 Più di 5

10. Ti capita di sostituire un pasto della giornata (pranzo, cena) con un panino?

Si No

11. Preferisci un panino con salse e vari condimenti oppure un panino tradizionale?

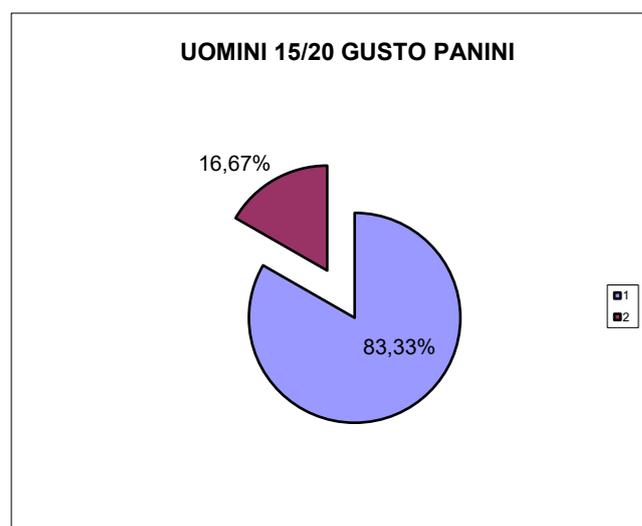
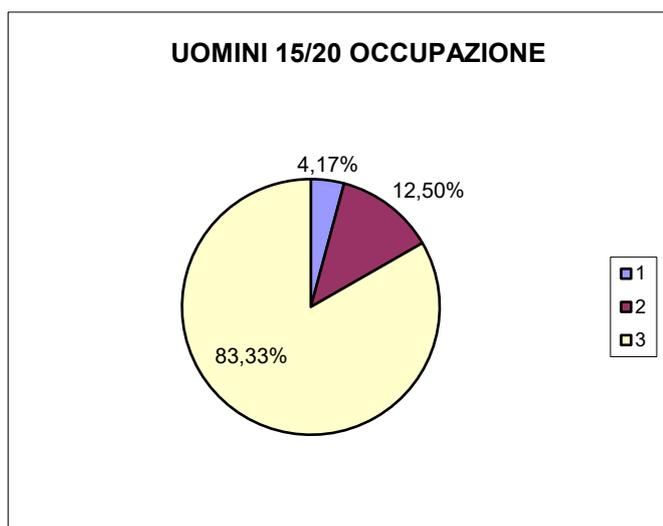
Salse Tradizionale



DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
1	3	20
4,17%	12,50%	83,33%

< VALORI PERCENTUALI >

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
20	4
83,33%	16,67%





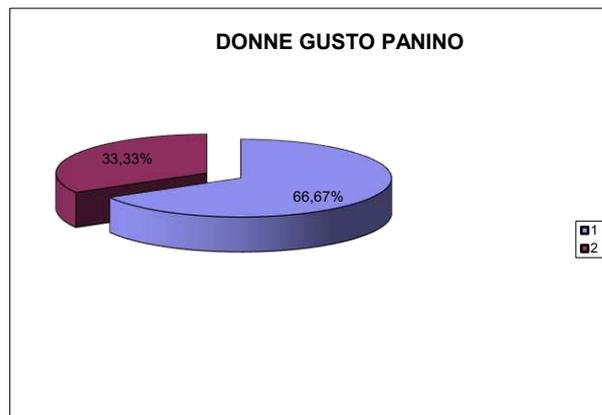
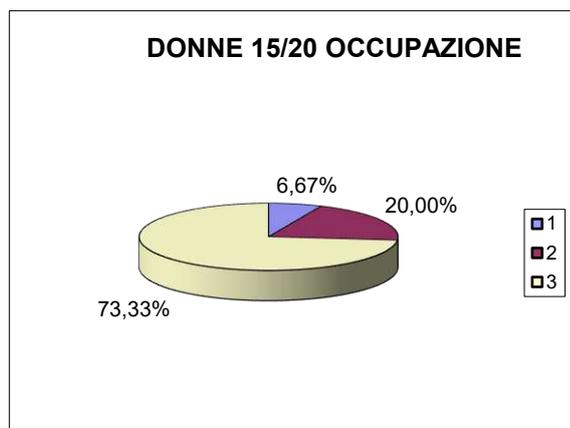
ANALISI FASCIA ETA' 15/20

	UNITA'	
DONNE	15	100%

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
1	3	11
6,67%	20,00%	73,33%

<VALORI PERCENTUALI>

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
10	5
66,67%	33,33%





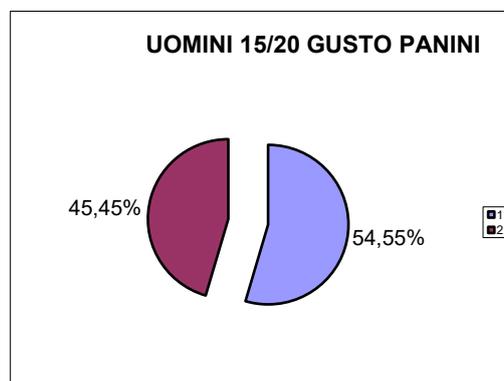
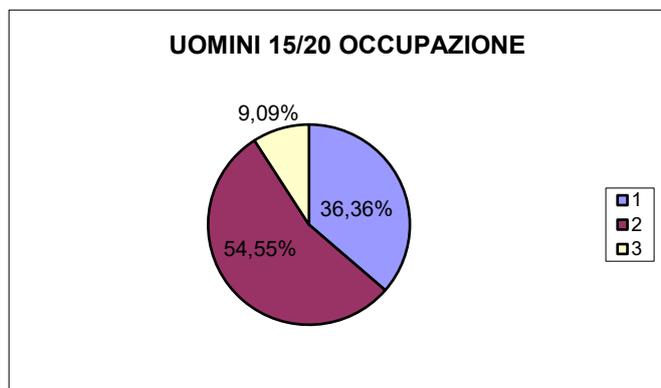
ANALISI FASCIA ETA' 21/30

UOMINI	UNITA' 11	100%
---------------	---------------------	------

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
4	6	1
36,36%	54,55%	9,09%

<VALORI PERCENTUALI - >

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
6	5
54,55%	45,45%



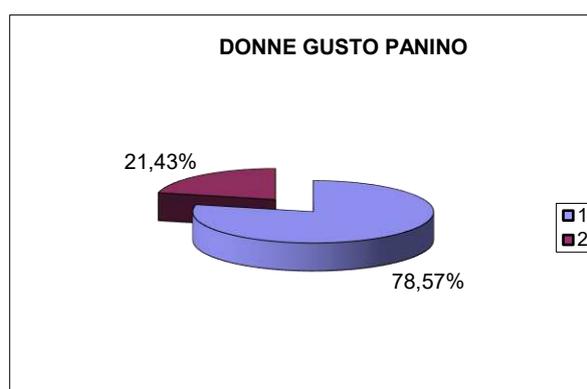
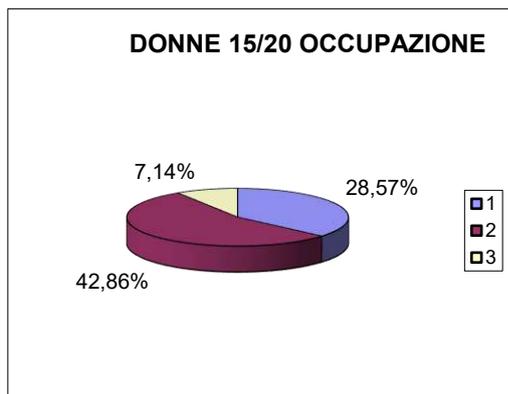
ANALISI FASCIA ETA' 21/30

DONNE	UNITA' 14	100%
--------------	---------------------	------

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
4	6	1
28,57%	42,86%	7,14%

< VALORI PERCENTUALI >

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
11	3
78,57%	21,43%





TOTALE MASCHI 82
 TOTALE FEMMINE 70
 TOTALE UNITA' 152

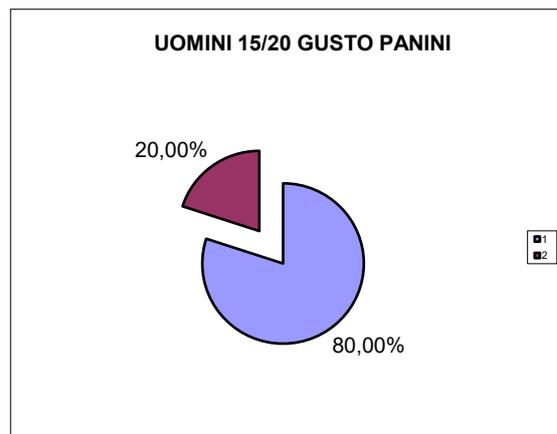
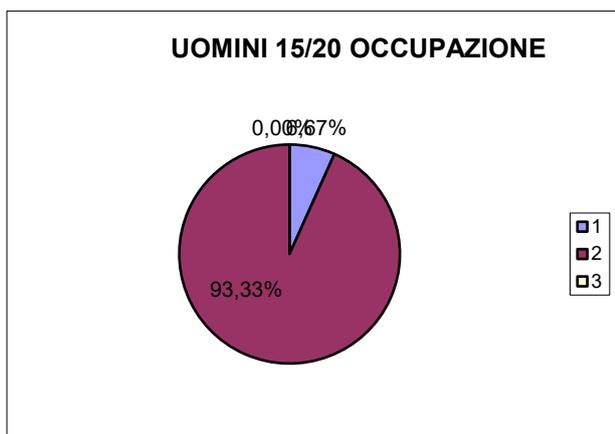
ANALISI FASCIA ETA' 31/40

	UNITA'	
UOMINI	15	100%

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
1	14	0
6,67%	93,33%	0,00%

< VALORI PERCENTUALI ->

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
12	3
80,00%	20,00%





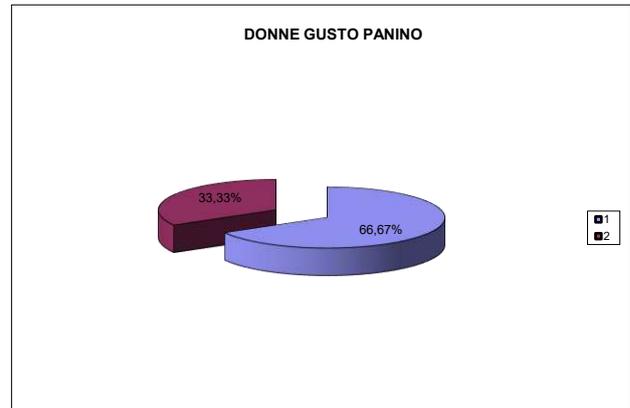
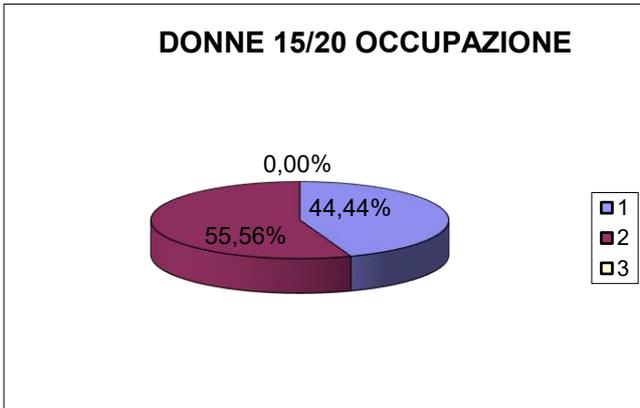
ANALISI FASCIA ETA' 31/40

	UNITA'	
DONNE	9	100%

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
4	5	0
44,44%	55,56%	0,00%

<- VALORI PERCENTUALI ->

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
6	3
66,67%	33,33%





TOTALE MASCHI 82
 TOTALE FEMMINE 70
 TOTALE UNITA' 152

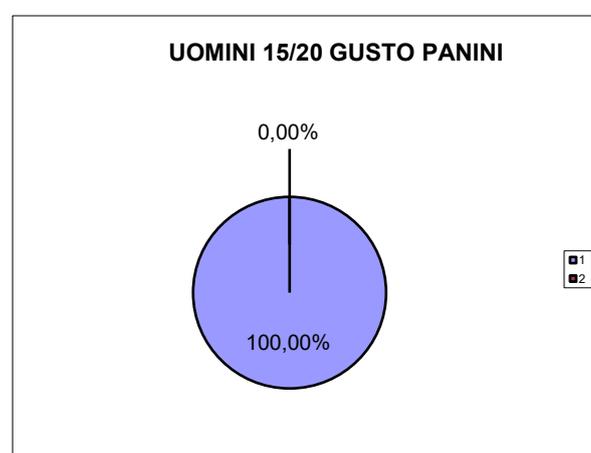
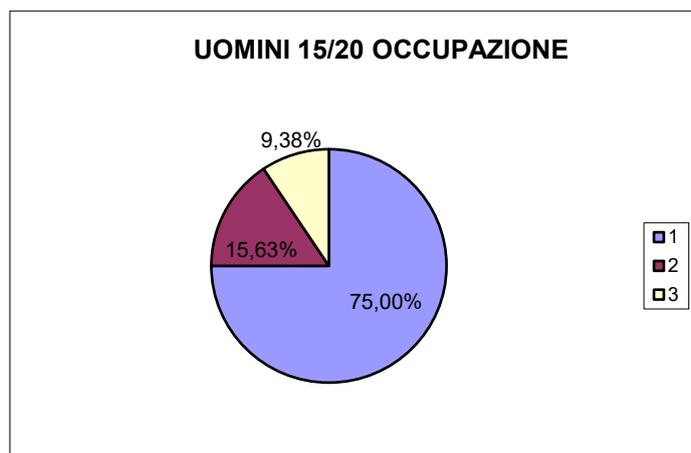
ANALISI FASCIA ETA': "OLTRE 40 ANNI"

	UNITA'
UOMINI	32
	100%

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
24	5	3
75,00%	15,63%	9,38%

< VALORI PERCENTUALI >

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
32	0
100,00%	0,00%



ANALISI FASCIA ETA': "OLTRE 40 ANNI"

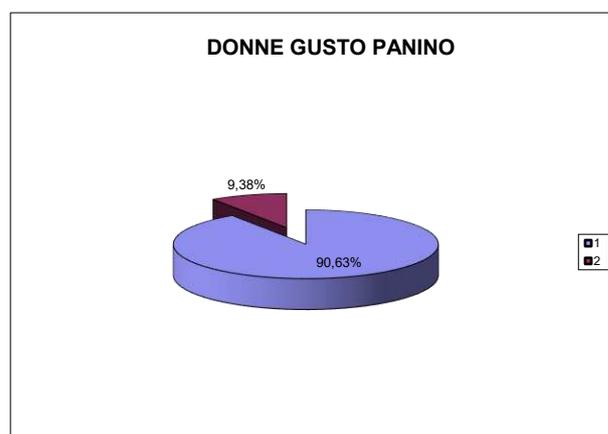
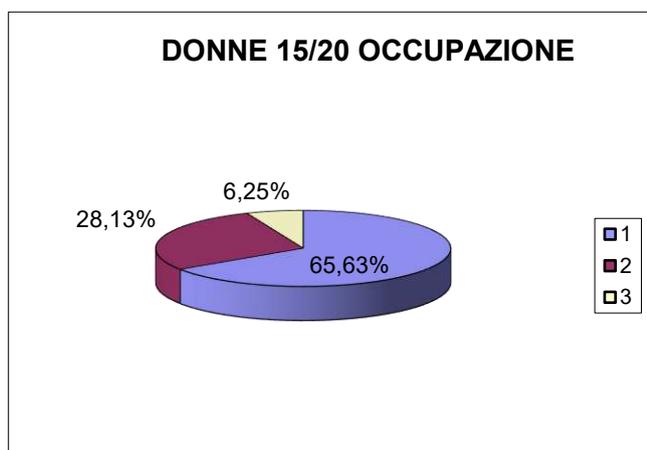


UNITA'	
DONNE	32
	100%

DISOCCUPATI	LAVORATORI	STUDENTI
21	9	2
65,63%	28,13%	6,25%

<- VALORI
 PERCENTUALI -
 >

PANINI TRADIZIONALI	PANINI CON SALSA
29	3
90,63%	9,38%



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



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

AREA D'INTERESSE	Titolo/denominazione attività	Attività	Alunni partecipanti
Area scientifica			
Area professionale	Incontri con esperti del settore Partecipazione show cooking	Seminario laboratoriale	Tutti
Area linguistica- letteraria/ storico- sociale	Giornata della memoria	Lettura di un brano del romanzo "Le Assaggiatrici" di R. Postorino	Tutti
Area scienze motorie			
Attività trasversali			
PON			
Visite guidate/uscite sul territorio/viaggi d'istruzione			
Stage			
Orientamento			

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

1. "Addio alla casa del nespolo" e "La fiumana del progresso" tratto dal romanzo "I Malavoglia di Giovanni Verga - Testo "Chiare Lettere 3" di Paolo Di Sacco – Edizioni scolastiche Bruno Mondadori
2. "La pioggia nel pineto" di Gabriele D'Annunzio - Testo "Chiare Lettere 3" di Paolo Di Sacco – Edizioni scolastiche Bruno Mondadori
3. "X Agosto", "Novembre" di Giovanni Pascoli – Testo "Mondi Letterari vol.3" di R.Verna, M.Vian, P.Papa, C.Verna – edizioni Paravia
4. "Soldati" – "Veglia" di Giuseppe Ungaretti – La prima tratta da testo "Chiare Lettere 3" di Paolo Di Sacco – Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; la seconda è tratta dal testo "Mondi letterari vol.4" Paravia Editore
5. "Prefazione de la coscienza di Zeno" tratto dal compendio "Prove ufficiali con svolgimento guidato" di Simone scuola (online)



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



6. Novella "La Giara" e brano "Tutto per un naso" tratto da Uno Nessuno e Centomila di Luigi Pirandello – la prima estrapolata da "Novelle per un anno" Istituto Italiano Edizioni Atlas e l'altro da "Letteratura terzo millennio"– Loescher editore
7. "Manifesto della Cucina Futurista" – www.memofonte.it

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Titolo del percorso	Contenuti/Attività
Progetto: Dallo Statuto Albertino alla Costituzione	Lo Statuto Albertino; Il Fascismo; Resistenza; Assemblea Costituente; Costituzione Italiana (dispensa creata dall'insegnante di Storia con materiali reperiti sul web)
Cittadinanza	Riflettendo ai tempi del Coronavirus di Salvatore Veca – fonte Zanichelli

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

Gli studenti della V H dell'Ipseoa San Francesco di Paola in quanto frequentanti il corso serale non hanno partecipato alle attività per l'orientamento (pcto ex asl) poiché non previsto, ma hanno prodotto un elaborato corredato da curriculum vitae in cui spiegano le loro motivazioni sulla scelta di tale percorso scolastico e le loro aspettative future, molte delle quali sono state e saranno effettuate sulla base di un riorientamento professionale nell'ottica del lifelong learning, apprendimento lungo tutto l'arco della vita, inteso come "[...] diritto permanente di ogni persona, che si esercita in forme e modalità diverse e specifiche a seconda dei bisogni, dei contesti e delle situazioni [...]". (Linee guida nazionali per l'orientamento permanente prot.n.0004232 19/04/2014).



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, Italiano, è stata svolta il 04 Marzo 2020. Sono state somministrate le tracce proposte dal Ministero per gli esami di stato 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 02 e 03 Marzo sulle seguenti discipline individuate dal ministero come oggetto della seconda prova scritta: Scienze degli alimenti ed Enogastronomia/Cucina

COLLOQUIO

Viste le novità introdotte dall'O.M. del 16/05/2020 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
- Grafici e tabelle
- Testi e materiali contenuti nei libri di testo

In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.

La forzata immobilità della guerra in trincea e il logoramento psichico dei soldati

Furono in molti, sia fra i terapeuti che fra i soldati di linea, ad essere convinti che la guerra meccanizzata spingesse gli uomini oltre i limiti della loro resistenza. [...] Robert Graves sostenne che chiunque avesse trascorso più di tre mesi sotto il fuoco di prima linea poteva essere legittimamente considerato nevrotico. [...] L'esperienza ha dimostrato che un alto grado di tensione nervosa è più comune fra i soldati che devono... rimanere inattivi sotto un bombardamento. Per l'uomo di auto-controllo medio questa diviene presto una situazione di forzata attesa della granata, del momento e del luogo in cui ogni granata cadrà esplodendo; e dietro questo pensiero ne alligna un altro e precisamente quanti secondi gli possano restare prima di essere fatto a pezzi. Un'ora o due di una tensione del genere è più di quanto la maggior parte degli uomini possa sopportare. [...]



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



Al pari della nevrosi che, se esaminata nei particolari, appariva come il risultato dell'immobilismo della guerra, venivano erette altre difese psichiche contro le realtà e condizioni specifiche della guerra industrializzata; l'immobilità della guerra era dunque causa non solo di patologie manifeste, ma pure di una latente regressione psichica osservabile anche nei soldati «normali».

E.J. Leed, *Terra di nessuno*, il Mulino, Bologna 1985



Fonte: Zanichelli



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



ALLEGATI

- 1) Schede informative analitiche discipline di studio
- 2) Griglia ministeriale colloquio
- 3) Testi di Lingua e letteratura italiano per il colloquio
- 4) Progetto Cittadinanza e Costituzione
- 5) Tracce Simulazioni prove scritte



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 n. 1

Composizione della classe

Schede informative analitiche discipline di studio



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



COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

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





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.

Disciplina:	Italiano
Docente:	Tommasina Laura Stella
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: DI SACCO P., "CHIARE LETTERE 3, BRUNO MONDADORI EDITORE); LIM, fotocopie In DAD: Registrazioni video e audio; video multimediali youtube; mappe concettuali, presentazioni ppt create dall'insegnante. Strumenti utilizzati: mailing list, chat whatsapp, registro elettronico, skype

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: Il Realismo in Europa <ul style="list-style-type: none"> • La poesia e la prosa nella seconda metà dell'Ottocento. • Il romanzo e l'età del realismo • Il Naturalismo • Il Positivismo • Il Verismo • Giovanni Verga: vita, opere, poetica. • Dal "Ciclo dei Vinti": <i>I Malavoglia</i> - "Mastro don Gesualdo" 	Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale; Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato Analizzare gli aspetti qualificanti delle correnti letterarie considerate; Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari ed esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali; Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.	Ottobre/Novembre (24)	Lezione partecipata Peer tutoring Lavoro di gruppo	Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.	<i>Storia</i> : Seconda Rivoluzione Industriale <i>Italiano</i> : Il Positivismo e l'idea di Progresso <i>Enogastronomia</i> : Cottura e preparazione del cibo Francese : le metode de cuisson et le metode de conservation <i>Alimenti</i> : Procedure di igiene e sicurezza <i>Sala</i> : Norme di igiene e sicurezza in sala <i>Inglese</i> : Norme di igiene e sicurezza (Haccp) <i>Economia</i> : Il Turismo Nazionale



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: Il Decadentismo: coordinate culturali <ul style="list-style-type: none"> Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica. "Il fanciullino"; "X Agosto" (Myricae); "Novembre" Gabriele D'Annunzio (Estetismo-Modernismo) vita, opere, poetica. "Il piacere" incipit (da "Il Piacere") "La pioggia nel pineto" 	Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale; Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato; Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto; Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera; Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame; Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari; Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali; Esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza...); Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;	Dicembre/Gennaio (24)	Lezione partecipata Peer tutoring Lavori di gruppo	Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.	<i>Storia</i> : Età giolittiana <i>Italiano</i> : Estetismo e Modernismo in D'Annunzio <i>Alimenti</i> : Nuovi prodotti alimentari <i>Inglese</i> : Healthy eating – World Health Organization <i>Enogastronomia</i> : Nuove tendenze nel settore ristorativo <i>Sala</i> : Ruolo del personale, Back Office, distribuzione e vendita <i>Economia</i> : Turismo nazionale



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

	Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale				
CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Dad Il romanzo psicologico <ul style="list-style-type: none"> Italo Svevo. vita, opere, poetica. <i>l'Inettitudine come obesità dell'anima</i> <i>La trilogia</i> (<i>Una vita, Senilità; La coscienza di Zeno</i>) "Prefazione de <i>La coscienza di Zeno</i>" 	Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale; Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato; Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto; Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera; Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame; Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari; Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali;	Marzo (12 h in dad +8 extra)	Registrazione video delle spiegazioni corredate di immagini e mappe concettuali Lezioni partecipate mediante Skype	Verifica formativa scritta consistente in un'analisi del testo inviata tramite chat di whatsapp	<i>Storia:</i> Pane e America: l'Emigrazione dell'800 <i>Italiano:</i> Il concetto di inettitudine in Italo Svevo <i>Alimenti:</i> Obesità e malattie del benessere <i>Enogastronomia:</i> Menù Ipcalorico <i>Sala:</i> Consigli Alimentari <i>Inglese:</i> The Mediterranean Diet <i>Francese:</i> Le regime et la pyramide alimentaire <i>Economia:</i> Marketing



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

	Esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza...); Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale				
--	--	--	--	--	--

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 : Luigi Pirandello: vita, opere, poetica <ul style="list-style-type: none"> I romanzi, le novelle, il teatro "Il Fu mattia Pascal" "La Giara" "Uno Nessuno e Centomila" 	Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale; Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato; Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto; Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera; Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame; Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari; Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali;	Aprile 15 h in dad + 10 extra)	Lezione partecipata mediante skype Dibattito	Verifica orale effettuata online	<i>Storia:</i> Il Fascismo e la "Battaglia del Grano" <i>Alimenti:</i> Intolleranze alimentari <i>Enogastronomia:</i> Intolleranze e stili alimentari particolari <i>Economia:</i> Marketing operativo <i>Sala:</i> regole e accorgimenti nel servizio sala per coloro che hanno patologie <i>Inglese:</i> Food allergies and intolerances <i>Francese:</i> Les maladies liées all'alimentation



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

	Esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza...); Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.				
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 : Le Avanguardie: Il Futurismo	Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale; Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato; Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto; Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera; Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame; Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari; Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali;	Maggio (12 in dad + 8 extra)	Lezione partecipata mediante skype Dibattito	Verifica orale effettuata online	<i>Storia:</i> Avvento del Fascismo <i>Alimenti:</i> La dieta equilibrata e i LARN <i>Economia:</i> Consumi e abitudini alimentari – Legge della domanda e dell'offerta <i>Enogastronomia:</i> Pasta Fresca <i>Sala:</i> I vari tipi di servizio <i>Inglese:</i> The nutrients <i>Francese:</i> : Les maladies liées à l'alimentation (intolerance au gluten)



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

	Esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza...); Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale				
--	--	--	--	--	--

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 : <ul style="list-style-type: none"> • Primo Levi: Il profilo biografico, • La poetica e lo stile • <i>Se questo è un uomo</i>(trama), • Brano tratto da "Le Assaggiatrici" (di Hitler) di Rossella Postorino 	Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale; Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato; Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto; Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera; Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame; Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari;	Maggio (12 in dad + 8 extra)	Lezione partecipata mediante skype Dibattito	Verifica orale effettuata online	<i>Storia:</i> Nazismo Italiano: "Se questo è un uomo" di P.Levi <i>Inglese:</i> Nutriens <i>Alimenti:</i> Diete nelle varie tipologie d'età <i>Enogastronomia:</i> Esempio di Menù nel rispetto delle osservanze religiose <i>Sala:</i> I Menù <i>Economia:</i> Nuove tendenze in campo alimentare – web marketing Francese: Le regime et la



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>Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali; Esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza...); Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>				<p>religion</p> <p><i>Storia:</i> La bomba atomica: avvelenamento da radiazioni <i>Italiano:</i> "Le assaggiatrici" <i>Inglese:</i> Food borne infections and poisoning <i>Alimenti:</i> Reazioni tossiche dovute agli alimenti <i>Francese:</i> Les intoxication et la prevention <i>Enogastronomia:</i> Le Contaminazioni dei cibi <i>Sala:</i> Somministrazione derrate alimentari <i>Economia:</i> Turismo internazionale <i>Matematica:</i> funzione esponenziale</p>
--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>Scritture: "tipologie testuali"</p> <p>Gli elementi dei testi narrativi e poetici: Caratteristiche dei testi narrativi e poetici.</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Comprendere il senso, il messaggio essenziale, la parola chiave, i particolari secondari ma significativi;</p>	<p>Intero anno scolastico per la scrittura e l'analisi dei testi</p>	<p>Lezione partecipata Peer tutoring</p>	<p>Verifiche scritte di tipologie diverse</p> <p>produzione di elaborati: tema di ordine generale (testo</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>Analisi di testi narrativi e poetici.</p> <p>I testi espositivi/argomentativi: Caratteristiche dei testi espositivi/argomentativi Scrittura di testi espositivi e argomentativi.</p>	<p>Distinguere le varie tipologie testuali (narrativa, argomentativi, poetici) e riconoscere le caratteristiche peculiari; Riconoscere linguaggio figurato, tipi di narratore, punti di vista, descrizione soggettiva ed oggettiva, tesi ed antitesi nel testo argomentativo, ecc.;</p> <p>Competenza di produzione della lingua scritta; Pertinenza alla traccia; Correttezza ortografica, sintattica e lessicale; Coerenza, organicità e ricchezza dei contenuti;</p> <p>Elaborazione personale.</p>			<p>espositivo Tipologia C) testo argomentativo (tipologia B)</p> <p>- analisi di testi narrativi e poetici.</p> <p>Per la misurazione delle prove si è fatto riferimento alle griglie stilate dal gruppo disciplinare del dipartimento umanistico.</p>	
CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>UdA pluridisciplinare</p> <p>Mordi e fuggi o siediti a tavola: slow food- fast food</p> <p>Regole per la Redazione di una presentazione pluridisciplinare e creazione di un'intervista</p>	<p>Scrivere e relazionare sul proprio percorso di ricerca</p> <p>Redigere una presentazione pluridisciplinare</p> <p>Esporre in modo corretto i testi e le procedure di base</p>	<p>Febbraio/Maggio</p> <p>Fino a Febbraio in presenza dal 5 Marzo in DAD (rielaborazione dei dati delle interviste)</p>	<p>Lezione partecipata Lavoro di gruppo Peer tutoring</p> <p>Ricerca sul campo</p> <p>Analisi dei risultati in modalità online</p>	<p>Verifiche orali sotto forma di conversazioni</p>	<p>Tutte le discipline</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.

Disciplina:	Storia
Docente:	Tommasina Laura Stella
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: CRISTINO N./DI RIENZO G., "NUOVO I FATTI E LE INTERPRETAZIONI 3", PETRINI EDITORE; FOTOCOPIE; LIM In DAD: RegISTRAZIONI video e audio; video multimediali youtube; mappe concettuali, presentazioni ppt create dall'insegnante. Strumenti utilizzati: mailing list, chat whatsapp, registro elettronico, skype

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: La seconda rivoluzione industriale <ul style="list-style-type: none"> Società di massa Nuova organizzazione del lavoro Operai e sindacati 	Conoscere i principali aspetti della società di massa; l'organizzazione taylorista del lavoro; le nuove caratteristiche del lavoro operaio; le forme di organizzazione sindacale dell'epoca; l'espansione del settore terziario; Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle	Ottobre 8 h	Lezione partecipata Peer tutoring	Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.	<i>Italiano:</i> Il Positivismo e l'idea di Progresso <i>Enogastronomia:</i> Cottura e preparazione del cibo <i>Alimenti:</i> Procedure di igiene e sicurezza <i>Sala:</i> Norme di igiene e sicurezza in sala <i>Inglese:</i> Norme di igiene e sicurezza (Haccp) <i>Francese:</i> Le metode de cuisson et le metode de consrvation <i>Economia:</i> Il Turismo Nazionale



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
	tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.				
In presenza: L'Emigrazione di fine '800 <ul style="list-style-type: none"> • Cause dell'emigrazione • Verso il Nuovo Mondo 	Conoscere i principali aspetti della società di massa; l'organizzazione taylorista del lavoro; le nuove caratteristiche del lavoro operaio; le forme di organizzazione sindacale dell'epoca; l'espansione del settore terziario; le cause e le direttrici della grande migrazione; Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Ottobre 8 h	Lezione partecipata Peer tutoring	Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.	<i>Storia:</i> Pane e America: l'Emigrazione dell'800 <i>Italiano:</i> Il concetto di inettitudine in Italo Svevo <i>Alimenti:</i> Obesità e malattie del benessere <i>Enogastronomia:</i> Menù Ipcalorico <i>Sala:</i> Consigli Alimentari <i>Inglese:</i> The Mediterranean Diet <i>Francese:</i> Le regime et la pyramide alimentaire <i>Economia:</i> Prodotti a Km 0
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: Età Giolittiana	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e	Novembre 8 h	Lezione Partecipata Peer tutoring	Verifiche orali, consistenti in	<i>Storia:</i> Età giolittiana <i>Italiano:</i> Estetismo 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

<ul style="list-style-type: none"> • Linee generali della politica giolittiana • La crisi del sistema giolittiano e le motivazioni dei suoi oppositori 	<p>politico-istituzionali; Individuare i caratteri fondamentali della politica giolittiana; Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica</p>			<p>interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Modernismo in D'Annunzio <i>Alimenti:</i> Nuovi prodotti alimentari <i>Inglese:</i> Healthy eating – World Health Organization <i>Enogastronomia:</i> Nuove tendenze nel settore ristorativo <i>Sala:</i> Ruolo del personale, Back Office, distribuzione e vendita <i>Economia:</i> Il turismo Nazionale</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>La prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causa immediata e cause profonde del conflitto. • La guerra di trincea • L'Italia dalla neutralità all'intervento. • L'uscita della Russia e la rivoluzione del 1917 • La fine della guerra. • I trattati di pace e il dopoguerra • Il Primo dopoguerra. 	<p>Conoscere le cause contingenti e strutturali, gli eventi principali, l'esito della prima guerra mondiale Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra</p>	<p>Dicembre/Gennaio 14 h</p>	<p>Lezione partecipata Peer tutoring</p>	<p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p><i>Storia:</i> Da guerra lampo a guerra di posizione <i>Italiano:</i> Analisi poesie "Soldati" e "Veglia" di Ungaretti <i>Enogastronomia:</i> ricetta delle zuppe <i>Sala:</i> I tempi di servizio <i>Inglese:</i> fast food/slow food; <i>Francese:</i> Le regime <i>Alimenti:</i> Stagionalità; malnutrizione <i>Economia:</i> Pianificazione/Programmazione;</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"> • La Rivoluzione Comunista in Russia • L'affermazione del modello comunista 	<p>epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p>				<p>costi diretti e indiretti</p>
--	---	--	--	--	----------------------------------

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In Dad: I Totalitarismi</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'Affermazione del Fascismo in Italia • La "marcia su Roma" • La propaganda fascista • La politica interna di Mussolini <p>***</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali; individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico- istituzionali; leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche,</p>	<p>Marzo/Aprile 14 h in dad + 8 extra</p>	<p>Registrazione video della spiegazione e mappa concettuale a supporto</p>	<p>Verifica formativa scritta</p>	<p><i>Storia:</i> Il Fascismo e la "Battaglia del Grano" <i>Italiano:</i> Pirandello, <i>Alimenti:</i> Intolleranze alimentari <i>Enogastronomia:</i> Intolleranze e stili alimentari particolari <i>Economia:</i> Marketing <i>Sala:</i> regole e accorgimenti nel servizio sala per coloro che hanno patologie <i>Inglese:</i> Food allergies</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">• Il Nazismo• Apparato di propaganda• Politica• Ideologia della disuguaglianza • Lo Stalinismo • La crisi del '29	ricavandone informazioni su eventi storici di differenti aree geografiche.				and intolerances Francese: Les maladies lieés all'alimentation *** <i>Storia:</i> Nazismo Italiano: "Se questo è un uomo" di P.Levi <i>Inglese:</i> Nutriens Francese: Le regime et la religion <i>Alimenti:</i> diete nelle varie tipologie d'età <i>Enogastronomia:</i> Esempio di Menù nel rispetto delle osservanze religiose <i>Sala:</i> I Menù <i>Economia:</i> Nuove tendenze in campo alimentare – Legge domanda/offerta
---	--	--	--	--	--



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	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In dad La seconda guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> Lo scoppio della guerra. 1940-1942: gli attacchi nazisti. Il "nuovo" ordine nazista: la Shoah. La sconfitta del nazifascismo. L'Italia dall'otto settembre alla liberazione. 	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 Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica	Maggio 8 h + 5 extra	Lezione Partecipata Peer tutoring Lavori di gruppo	Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali	<i>Italiano</i> : "Le assaggiatrici" <i>Inglese</i> : Food borne infection and poisoning <i>Francese</i> : Les intoxication et la prevention <i>Alimenti</i> : possibili cause di avvelenamento da cibo <i>Enogastronomia</i> : Rischi alla sicurezza del cibo <i>Sala</i> : Somministrazione derrate alimentari <i>Economia</i> : web marketing <i>Matematica</i> : Funzione esponenziale
CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	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



UdA pluridisciplinare In presenza e in DaD Mordi e fuggi o siedti a tavola: slow food/fast food Analisi storica del cambiamento sugli usi alimentari Regole per la Redazione di una presentazione pluridisciplinare	Capacità di analisi e di interpretazione dei dati storici in prospettiva sincronica e diacronica Scrivere e relazionare sul proprio percorso di ricerca Redigere una presentazione pluridisciplinare Esporre in modo corretto i testi e le procedure di base	Febbraio/Maggio	Lezione partecipata Lavoro di gruppo e individuale Cooperative learning Peer tutoring Ricerca guidata	Verifiche orale sotto forma di conversazioni	Tutte le 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



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V sez. H – Corso Serale

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente:	ANNA MARIA ROSALIA GAGLIOTI
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: DAL 7 OTTOBRE AL 4 MARZO 2019 – S. Rodato – Conoscere gli alimenti - CLITT In DAD: DAL 5 MARZO 2020 DISPENSE E MAPPE CONCETTUALI A CURA DELLA DOCENTE



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 (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p>DA 1: Rischio, sicurezza, qualità e sostenibilità nella filiera alimentare Abitudini e consumi alimentari in Italia, la globalizzazione e cultura del cibo. Sicurezza nel sistema produttivo e contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche. Nuove tendenze di filiera e sostenibilità. Additivi alimentari. Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Controllo igienico degli alimenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze specifiche Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico fisico/chimico nutrizionale. 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. • Abilità: Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità). Saper identificare le tendenze di consumo nella società moderna. Redigere un piano di HACCP. Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti. Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi alimenti e gli aspetti positivi e negativi degli additivi alimentari. 	<p>Ott. Nov.</p>	<p>Problem solving, Studio autonomo, esercitazione a coppie (peer tutoring), lezione partecipata, lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi. Ripetizione e ampliamento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse mediante utilizzo di altri testi per la valorizzazione delle eccellenze e pause didattiche per un recupero curriculare in classe laddove si evidenzino delle lacune.</p>	<p>Domande flash Elaborati scritti Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p>CUCINA: HACCP SALA: acquisto delle materie prime D.T.A.S.R.: normativa del settore turistico-ristorativo INGLESE: Bacteria and food poisoning STORIA: Storia dell'alimentazione. Rivoluzione industriale. ITALIANO: Giovanni Verga.</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 (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p>UDA 2: Nuovi prodotti alimentari Conoscenze: Alimenti light, fortificati, arricchiti, integrali, biologici e OGM. Alimenti funzionali, integratori e prodotti dietetici. Nutrigenomica e Nutraceutica. Etichette alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze specifiche 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. • Abilità: Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi alimenti; saper individuare negli alimenti le nuove molecole mettendole in relazione alla salute. Conoscere gli aspetti controversi sull'uso degli OGM. 	<p>Dic. Gen.</p>	<p>Problem solving, Studio autonomo, esercitazione a coppie (peer tutoring), lezione partecipata, lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi. Ripetizione e ampliamento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse mediante utilizzo di altri testi per la valorizzazione delle eccellenze e pause didattiche per un recupero curriculare in classe laddove si evidenzino delle lacune.</p>	<p>Domande flash Elaborati scritti Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p>CUCINA: marchi di qualità ed etichette alimentari SALA: il menu e la corretta nutrizione D.T.A.S.R.: Abitudini alimentari e l'economia del territorio ITALIANO: Gabriele D'Annunzio INGLESE: Diet and nutrition STORIA: L'età giolittiana</p>



CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p>UDA 3 : Bioenergetica e LARN Conoscenze Bioenergetica, valutazione stato nutrizionale, linee guida per una sana e corretta alimentazione, LARN. Alimentazione nella ristorazione collettiva. La piramide alimentare e la dieta mediterranea.</p> <p>UDA PLURIDISCIPLINARE: Fastfood e Slowfood</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze specifiche Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali. Controllare ed utilizzare bevande e alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, chimico-fisico e gastronomico. • Abilità: Saper calcolare il fabbisogno energetico di nutrienti in una dieta equilibrata e/o personalizzata utilizzando le indicazioni LARN. Saper calcolare il metabolismo basale, definire ed applicare il metodo dell'IMC, e calcolare il F.E. di un individuo. Elencare le linee guida per una sana alimentazione ed esplicitare comportamenti adeguati per mantenere la salute. Saper valutare il significato della piramide alimentare italiana 	Feb	<p>Problem solving, Studio autonomo, esercitazione a coppie (peer tutoring), lezione partecipata, lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi. Ripetizione e ampliamento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse mediante utilizzo di altri testi per la valorizzazione delle eccellenze e pause didattiche per un recupero curriculare in classe laddove si evidenzino delle lacune.</p> <p>Interviste</p>	<p>Domande flash Interrogazioni orali Elaborati scritti</p> <p>Simulazione seconda prova esami di stato</p> <p>Realizzazione di una relazione sulla UDA PLURIDISCIPLINARE</p>	<p>CUCINA:Prodotti tipici italiani: SALA: il menu e la corretta nutrizione D.T.A.S.R.: Prodotti a Km0 come strumento di marketing INGLESE: MD Pyramid vs Harvard School STORIA: Gli squilibri alimentari durante le guerre. Nazismo e Fascismo. ITALIANO: Ungaretti e Marinetti FRANCESE: Dieta mediterranea e Piramide alimentare</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 (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p>Alimentazione equilibrata, dietologia e dietoterapia</p> <p>Conoscenze: Conoscere le tipologie dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche patologiche. Alimentazione e cancerogenesi. Disturbi del comportamento alimentare. Dietoterapia nelle malattie del ricambio e cardiovascolari. Allergie e intolleranze alimentari, malnutrizioni da eccesso o carenza di nutrienti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze specifiche Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Abilità: Saper elaborare uno schema dietetico indicando gli alimenti più adatti per combattere o prevenire determinate patologie. Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con determinate patologie e il ruolo che riveste l'alimentazione nelle patologie tumorali. Saper individuare gli alimenti che si possono consumare o meno in alcune intolleranze/allergie alimentari. Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse situazioni fisiologiche. 	<p>DaD Dal 5 Marzo Al 9 Giugno</p>	<p>Studio autonomo, Ripetizione, ampliamento e approfondimento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse, e completamento degli argomenti preventivati ad inizio anno, utilizzando il R.E. e la Posta Elettronica.</p>	<p>Prove semistrutturate ed elaborati scritti effettuati mediante R.E. Axios e tramite Posta Elettronica</p>	<p>CUCINA: Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari SALA: il menu e la corretta nutrizione D.T.A.S.R.: Abitudini alimentari ed economia del territorio INGLESE: Intolleranze e allergie ITALIANO: Pirandello e Svevo STORIA: Il fascismo FRANCESE: Malattie dell'alimentazione</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. H

Materia:	<i>Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive</i>
Docente:	Prof. Vincenzo De Luca
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati	<p>In presenza: libro di testo “Imprese ricettive & ristorative oggi 3”;</p> <p>Libro “Gestire le imprese ricettive 3”, LIM e Fotocopie</p> <p>in DaD: Registro Elettronico, libro “Gestire le imprese ricettive 3” in versione digitale, email, whatsapp e dispense</p>

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>1) Modulo/Unità: IL MERCATO TURISTICO: Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative</p>	<p>Competenze specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. • Identificare le caratteristiche del mercato turistico. 	Ottobre/ novembre	In presenza con lezione frontale partecipata, Cooperative learning, Classe virtuale, studio guidato	Verifiche scritte; Colloqui orali individuali; Lavori svolti a casa.	<p>Storia: La seconda rivoluzione industriale, L'emigrazione di fine '800. L'età Giolittiana.</p> <p>Italiano: Il Realismo in Europa; Il Decadentismo</p> <p>Matematica:</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



interne.	✓ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo.				
----------	--	--	--	--	--



<p>2) Modulo/Unità: IL MARKETING: Aspetti generali; il marketing strategico; il marketing operativo; il web marketing; il marketing plan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Saper redigere un piano di marketing · Il marketing turistico · Il marketing mix · Le diverse forme di comunicazione 	<p>Novembre/ dicembre</p>	<p>In presenza con lezione frontale partecipata, Cooperative learning, studio guidato</p>	<p>Verifiche scritte; Colloqui orali individuali; Lavori svolti a casa.</p>	<p><i>Storia</i> I totalitarismi; la seconda guerra mondiale <i>Italiano</i> Il romanzo psicologico; Luigi Pirandello. Primo Levi <i>Alimenti</i> Salute e comportamenti alimentari <i>Enogastronomia</i> Presidi slow food <i>Francese</i> Pro et contre <i>Inglese</i> Types of restaurants- the pros and the cross</p> <p><i>Italiano</i></p> <p><i>Alimenti</i> Proprietà nutritive del cedro <i>Enogastronomia</i> La Cucina Kosher <i>Francese</i> Confiture au cèdre</p>
---	---	-------------------------------	---	---	---



					<u>Inglese</u> Recipe for citron jam <u>Matematica</u>
3) Modulo/Unità: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZION E E CONTROLLO DI GESTIONE: La pianificazione e la programmazione; Il budget. Il business olan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pianificazione e programmazione aziendale. ✓ Vantaggio competitivo ✓ Controllo di gestione ✓ Budget e controllo budgetario ✓ Business Plan. 	Gennaio/ marzo	In presenza con lezione frontale partecipata, Cooperative learning, , studio guidato.	<p>Verifiche scritte; Colloqui orali individuali;</p> <p>Lavori svolti a casa e colloqui orali individuali</p>	<p><u>Storia</u> La prima guerra mondiale <u>Italiano</u> La lirica del primo Novecento: L'Ermetismo; Giuseppe Ungaretti. <u>Enogastronomia</u> Piatti tipici della Dieta Mediterranea <u>Alimenti</u> La Piramide Alimentare <u>Francese</u> La pyramide alimentaire <u>Inglese</u> Nutrients in food <u>Matematica</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



4) modulo 4 Ripetizione ed approfondimenti degli argomenti già svolti, Realizzazione di un Business Plan	Basi per la realizzazioni di un business plan	Marzo/giugno	Didattica a Distanza	Lavori svolti a casa e colloqui orali individuali	<i>Tutte le discipline</i>
UdA pluridisciplinare Mordi e fuggi o siediti a tavola: slow food-fast food	saper individuare o costruire strategie di marketing Esporre in modo corretto i risultati.	Febbraio / maggio Fino a Febbraio in presenza dal 5 Marzo in DAD (rielaborazione dei dati delle interviste)	Lezione partecipata Lavoro di gruppo Peer tutoring Ricerca sul campo Analisi dei risultati in modalità online		<i>Tutte le discipline</i>



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



Distretto Scolastico n. 23
 ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO per i SERVIZI
 Alberghieri e della Ristorazione "S. Francesco"
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. H (Corso Serale)

Disciplina:	FRANCESE
Docente:	RINO FRANCA ANTONELLA
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati (in presenza e in DAD)	DE CARLO ARCANGELA – NOUVEAU FRANCAIS EN CUISINE / MANUEL DE LANGUE POUR LE CHEF CUISINIER - HOEPLI

UDA 0 : DEMARRAGE

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DAD)	VERIFICHE (in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
IN PRESENZA Breve ripasso delle strutture morfosintattiche e dei tempi verbali di tutti i tre gruppi	Sapere costruire una frase corretta dal punto di vista grammaticale Saper comprendere il senso globale di un testo in lingua Saper leggere in modo fluente Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Acquisire l'informazione	Ottobre N°ore 8 In presenza	Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning	Verifiche orali Verifiche scritte Conversazioni	Italiano Inglese



UDA 1 : « MANGER SAIN »

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DAD)	VERIFICHE (in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
IN PRESENZA					
<p>-Méthodes de conservation -Méthodes de cuisson; -Les produits BIO; -Les additifs; -Les OGM; -Le travail en cuisine: sécurité et hygiène -L'HACCP -Les Intoxications alimentaires</p> <p>Grammatica : les pronoms <i>en</i> et <i>y</i>, les pronoms possessifs, les adverbes de temps Le futur et le conditionnel des verbes, participe et son accord dans la phrase, le comparatif de qualité et de quantité.</p>	<p>-leggere e comprendere testi relativi al l'argomento dell'UDA. -scrivere relazioni, sintesi e commenti, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere in modo globale e analitico testi continui e non continui relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere e descrivere procedure, modalità e tecniche -Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua - Descrivere l'alimentazione e conoscere gli alimenti utilizzati nell'arco della giornata ; - Dimostrare una competenza interattiva utilizzando gli atti comunicativi relativi all'argomento trattato; -Saper fare dei parallelismi tra le abitudini alimentari francesi e quelle italiane. - utilizzare le conoscenze e abilità acquisite per adeguare i comportamenti nell'ambito della professione. - Intervenire nella conservazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Novembre Dicembre Gennaio</p> <p>N° ore 22 In presenza</p>	<p>Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning Ricerca guidata Ricerca-azione Imparare facendo</p>	<p>Verifiche orali sotto forma di Conversazioni/ Dialoghi</p> <p>Verifiche scritte: strutturate/ Vero-falso/ a completamento</p>	<p>Storia: Seconda Rivoluzione Industriale- Da guerra lampo a guerra di posizione- Nazismo Italiano: "Se questo è un uomo" di P.Levi- La bomba atomica: avvelenamento da radiazioni Italiano: Il Positivismo e l'idea di Progresso-"Le assaggiatrici" Enogastronomia: Cottura e preparazione del cibo- Il tempo in cucina; ricetta delle zuppe- Esempio di Menù nel rispetto delle osservanze religiose- Le Contaminazioni dei cibi Alimenti: Procedure di igiene e sicurezza- Stagionalità; malnutrizione- Diete nelle varie tipologie d'età- Reazioni tossiche dovute agli alimenti Sala: Norme di igiene e sicurezza in sala- Somministrazione derrate alimentari- I tempi di servizio Inglese: Norme di igiene e sicurezza (Haccp)- fast food/slow food- Food borne infections and poisoning Economia: Il Turismo Nazionale- Nuove tendenze in</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



					campo alimentare Pianificazione/Programmazione; costi diretti e indiretti- Controllo rischi filiera alimentare Matematica: funzione
--	--	--	--	--	--



UDA 2 « MANGER BIEN »

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DAD)	VERIFICHE (in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>IN PRESENZA</p> <p>-La Pyramide alimentaire -Les Régimes Alimentaires et les aliments de base de ces Régimes : Tomate- Féculents- Viandes/Poissons- Légumes-Huile(la maladie des olives) et les Aromes (La Bergamote en Calabre) -Les régimes et la Religion -Les Boissons et les mets « Champagne ou Prosecco » -La Cuisine traditionnelle</p> <p>IN DAD</p> <p>-La Nouvelle Cuisine -La Cuisine Moléculaire -Maladies liées à l'alimentation : allergies et intolérances alimentaires Le Coronavirus et l'emploi de Internet</p> <p>Grammaire : Les temps Indéfinis des verbes : Infinitif, participe, gérondif...</p>	<p>Leggere e comprendere testi relativi al l'argomento dell'UDA. Scrivere relazioni, sintesi e commenti, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere in modo globale e analitico testi continui e non continui relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere e descrivere procedure, modalità e tecniche Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua Conoscere il Covid 19 Saper utilizzare gli strumenti tecnologici nella comunicazione Saper acquisire le informazioni, saperle rielaborare in autonomia e saper rispettare le consegne</p>	<p>Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>N° ore 6 In presenza</p> <p>N° ore 18 DAD (8 da orario + 10 extra)</p>	<p>Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning Ricerca guidata Ricerca-azione Imparare facendo</p>	<p>Verifiche orali sotto forma di Conversazioni/ Dialoghi</p> <p>Verifiche scritte: strutturate/ Vero-falso/ a completamento</p> <p>IN DAD -Verifica scritta inviata via mail e restituita via mail e whatsapp -Verifiche formative</p>	<p>Storia: Pane e America: l'Emigrazione dell'800- Il Fascismo e la "Battaglia del Grano"- Avvento del Fascismo Italiano: Il concetto di inettitudine in Italo Svevo Alimenti: Obesità e malattie del benessere- Intolleranze alimentari- La dieta equilibrata e i LARN Enogastronomia: Menù Ipoalorico- Intolleranze e stili alimentari particolari- Pasta Fresca Sala: Consigli Alimentari- regole e accorgimenti nel servizio sala per coloro che hanno patologie Inglese: The Mediterranean Diet-: Food allergies and intolerances- The nutrients Economia: Prodotti a Km 0 e tracciabilità - Consumi e abitudini alimentari</p>



UDA 3 « AU-DELA' DE LA CUISINE »

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (In presenza e in DAD)	VERIFICHE (in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>IN DAD</p> <p>-Le CV -La lettre de motivation -L'entretien d'embauche -Les métiers dans la restauration Grammaire : interrogation négative, les indéfinis Tout,toute, tous, toutes/ aucun (e),aucun (e) de</p>	<p>Saper redigere un CV e una « lettre de Motivation » Saper proporre se stessi per un impiego Conoscere le possibilità di impiego nella Ristorazione</p>	<p>Maggio Giugno N° ore 7 DAD (4 da orario + 3 extra)</p>	<p>Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning Ricerca guidata Ricerca-azione Imparare facendo</p>	<p>Verifiche orali sotto forma di Conversazioni/ Dialoghi Verifiche scritte: strutturate/ Vero-falso/ a completamento</p>	<p>Dir/Eco Inglese</p>

UDA PLURIDISCIPLINARE: SLOW O FAST FOOD

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (In presenza)	VERIFICHE (In presenza)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>-Conoscere la terminologia di base e tecnico-professionale nella lingua straniera -Conoscere le strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso -Tecniche del lavoro di gruppo</p>	<p>- Imparare ad imparare -Comunicare -Saper Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire e interpretare l'informazione -Acquisizione della terminologia tecnica di settore in lingua francese - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p>	<p>Febbraio N° ore 4</p>	<p>Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning Ricerca guidata Ricerca-azione Imparare facendo</p>	<p>Verifiche orali Osservazione diretta e continua Relazione finale in cui sono presenti:lo studio dell'argomento, i dati di un'intervista, l'argomento in lingua francese e Inglese</p>	<p>Tutte le discipline</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. H

Materia:	MATEMATICA
Docente:	Antonella Bova
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<i>Nuova formazione alla Matematica-Giallo "Analisi Infinitesimale"</i> N. Dodero- P Baroncini-R.Manfredi Ghisetti e Corvi Editore in presenza : Appunti, Lim ----- in Dad : Lezioni e dispense messe a disposizione per fruizione asincrona : Registro elettronico, Posta elettronica, whatsapp, Videolezioni Youtube lezioni somministrate in maniera sincrona: video lezioni Skype, Classroom,

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza UDA 1 :Equazioni e Disequazioni (recupero prerequisiti) Calcolo numerico e algebrico equazioni e sistemi di I e II grado Intervalli Disequazioni e sistemi di primo grado Disequazioni di secondo grado (risoluzione grafica)	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Saper risolvere equazioni e sistemi di primo e secondo grado	Ottobre Novembre	In presenza Lezione frontale e partecipata Esercitazioni di gruppo Problem Solving Ripetizione e pause didattiche	In presenza Domande flash Interrogazione alla lavagna Verifiche scritte (prove semistrutturate)	D.T.A.S.R.



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



Disequazioni fratte	Risolvere semplici problemi tramite equazioni e sistemi Saper rappresentare e individuare intervalli secondo varie modalità Saper risolvere disequazioni e sistemi di primo grado Saper risolvere disequazioni di secondo grado graficamente Saper risolvere semplici disequazioni fratte				
CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	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 2: Funzioni e grafici Funzioni : definizioni e classificazione Funzioni pari, dispari, iniettive, suriettive</p> <p>Grafico della funzione costante, identità, lineare, quadratica, esponenziale.</p> <p>Dominio, Intersezioni con gli assi, Segno</p> <p>Osservazione del grafico di una funzione</p> <p>In DAD Riepilogo e approfondimento Funzione esponenziale nella</p>	<p>Saper classificare le funzioni matematiche</p> <p>Riconoscere equazioni e grafico di funzioni lineari, quadratiche</p> <p>Saper determinare Dominio, segno e intersezioni con gli assi di semplici funzioni razionali</p> <p>Riconoscere e valutare aspetti qualitativi di grafici Saper individuare dal grafico le caratteristiche di una funzione (dominio, segno, intersezioni, carattere di monotonia, pti di min e max) Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni</p>	<p>Novembre Dicembre Gennaio Febbraio</p> <p>Marzo- maggio</p>	<p>In presenza Lezione frontale e partecipata Esercitazioni di gruppo Problem Solving Ripetizione e pause didattiche.</p> <p>In DAD Video lezioni Skype Dispense fornite tramite skype, posta elettronica, reg. elettronico</p>	<p>In presenza Domande flash Interrogazione alla lavagna Verifiche scritte (prove semi-strutturate)</p> <p>In DAD Domande durante video lezioni</p>	<p>D.T.A.S.R.</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI La proliferazione batterica negli alimenti ITALIANO 'Le assaggiatrici'</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

diffusione COVID-19 e nella proliferazione batterica	problematiche, elaborando opportune soluzioni				
--	---	--	--	--	--

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza Uda 3: Analisi infinitesimale Limiti : definizioni e approccio di tipo intuitivo Forme indeterminate Calcolo di semplici limiti al finito e all'infinito di funzioni razionali.	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Febbraio Marzo	In presenza Lezione frontale e partecipata Esercitazioni di gruppo Problem Solving Ripetizione e pause didattiche per un recupero curriculare.	In presenza Domande flash Lezione dialogata Interrogazione Verifiche scritte (prove semi-strutturate)	D.T.A.S.R.



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>Approccio intuitivo al concetto di funzione continua Classificazione dei punti di discontinuità Asintoti Derivate : definizione e approccio di tipo intuitivo. Significato geometrico e applicazioni in fisica In DAD</p>	<p>Saper calcolare semplici limiti di funzioni razionali al finito e all'infinito, individuando ed eliminando forme di indeterminazione Saper individuare limiti, punti di discontinuità e asintoti osservando il grafico di una funzione</p>		<p>In DAD</p>	<p>In DAD</p>	
<p>Ripetizione e approfondimento Principali regole di derivazione Calcolo di semplici derivate di funzioni razionali Equazione della retta tangente al grafico di una funzione Funzioni crescenti e decrescenti Punti stazionari</p>	<p>Saper definire rapporto incrementale e derivata Saper cogliere applicazioni in geometria e in fisica del concetto di derivata Saper calcolare semplici derivate di funzioni razionali intere e fratte</p>	<p>Marzo Aprile Maggio Da Completare</p>	<p>Video lezioni Skype Dispense fornite tramite skype, posta elettronica, reg. elettronico Ripetizione e pause didattiche</p>	<p>Verifiche orali,; conversazioni, Domande flash Verifica scritta somministrata e restituita tramite email/ Classroom</p>	<p>D.T.A.S.R.</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



Derivata seconda e concavità Ricerca min/max/flessi Studio di semplici funzioni razionali	Determinare l'equazione della retta tangente Saper leggere un grafico Saper individuare punti di minimo massimo flesso Saper risolvere semplici problemi di min/max Saper studiare semplici funzioni razionali				
---	--	--	--	--	--



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	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza Uda Pluridisciplinare "Mordi e fuggi o siedi a tavola?" Distribuzioni semplici di frequenze e loro rappresentazioni grafiche.	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo	Febbraio	In presenza Raccolta dati tramite intervista-questionario somministrato direttamente ad un campione casuale di unità statistiche a Cosenza Elaborazione e rappresentazione dati tramite foglio elettronico Excel		TUTTE LE 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

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. H

Disciplina:	Enogastronomia
Docente:	Giuseppe Esposito
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: IN CUCINA 5 ANNO EDIT.POSEIDONIA SCUOLA LUCA SANTINI In DAD: Da Marzo dispense del docente con esercitazioni guidate con test tramite Skype e piattaforme digitali fornite dalla scuola.

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: Organizzazione del lavoro in cucina e preparazione del cibo	Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Quindi organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio. Utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura.	Ottobre/Novembre (24) Dicembre/Gennaio (24)	In Presenza Lezione partecipata Lavoro di gruppo Esercitazione pratica	In Presenza Verifica orale Verifica pratica	Storia: Seconda Rivoluzione Industriale Italiano: Il Positivismo e l'idea di Progresso Francese : le metode de cuisson et le metode de conservation Alimenti: Procedure di igiene e sicurezza. Sala: Norme di igiene e sicurezza in sala Italiano: Il realismo in Europa.
In presenza: Nuove tendenze nel			Lezione partecipata	Verifica orale	Storia: Età giolittiana Italiano: Estetismo e Modernismo in D'Annunzio



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>settore ristorativo</p> <p>In presenza: Il tempo in cucina; ricetta delle zuppe</p> <p>In DaD: I Menù e la politica dei prezzi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come creare un menù vincente • Abbinamento cibo-vino 	<p>Consolidare le tecniche di base nella produzione gastronomica e attuare nuove tecnologie di cottura e preparazioni gastronomiche.</p> <p>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi.</p> <p>Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche. Costruire un menù in relazione alla necessità della clientela. Tipologie di menù.</p> <p>Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela, comprendere le problematiche tipiche del servizio (intolleranze).</p>	<p>Febbraio/Marzo 12h in presenza+ 12 h n DAD</p> <p>Marzo 12 h in DaD</p> <p>Aprile 12 h in DAD</p>	<p>Lavoro di gruppo Esercitazione pratica</p> <p>In Presenza: Lezione partecipata Lavoro di gruppo Esercitazione pratica In DAD: Video-lezioni e dispense del docente tramite piattaforme digitali.</p> <p>In DAD: Video-lezioni e dispense del docente tramite piattaforme digitali.</p> <p>. In DAD: Video-lezioni e dispense del docente tramite piattaforme digitali.</p>	<p>Verifica pratica</p> <p>In presenza: Verifica orale Verifica pratica In DAD: Verifica orale/scritte tramite piattaforme digitali.</p> <p>In DAD: Verifica orale/scritte tramite piattaforme digitali.</p> <p>In DAD: Verifica orale/scritte tramite piattaforme digitali.</p>	<p><i>Alimenti:</i> Nuovi prodotti alimentari <i>Inglese:</i> Healthy eating – World Health Organization <i>Sala:</i> Ruolo del personale, Back Office, distribuzione e vendita <i>Economia:</i> Qualità totale nelle aziende di servizi. Italiano: Il Decadentismo: coordinate culturali.</p> <p>Italiano: L'Ermetismo <i>Storia:</i> Da guerra lampo a guerra di posizione <i>Sala:</i> I tempi di servizio <i>Inglese:</i> fast food/slow food; <i>Alimenti:</i> Stagionalità; malnutrizione <i>Economia:</i> Pianificazione/Programmazione; costi diretti e indiretti Francese: Le regime./</p> <p>Italiano. Il romanzo psicologico <i>Storia:</i> Pane e America: l'Emigrazione dell'800 <i>Italiano:</i> Il concetto di inettitudine in Italo Svevo <i>Alimenti:</i> Obesità e malattie del</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"> I Marchi Agroalimentari <p>In DAD: Intolleranze e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> La cucina Italiana nel mondo Il servizio di Banqueting e Catering nella ristorazione I prodotti a km 0 E' ora dell 'Happy hour <p>IN DAD: La gastronomia regionale italiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> La pasta fresca La cucina molecolare L'olio extravergine di oliva benefici e valori Come prevenire la contaminazione dei cibi. Cosa si intende per sanificazione 	<p>Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già esistenti con particolare riguardo al territorio.</p> <p>Applicazione delle tecniche di lavorazione, utilizzo delle attrezzature necessarie, varie metodi di cottura e preparazione. Sedersi a tavola gustando le pietanze con calma. Nascita di molti Fast-Food adatto alla vita frenetica di tutti i giorni.</p>	<p>Maggio 12 h in DAD</p> <p>Febbraio/Maggio</p> <p>Fino a Febbraio in presenza dal 5 Marzo in DAD (rielaborazione dei dati delle interviste)</p>	<p>Lezione partecipata mediante skype Dibattito</p> <p>Lezione partecipata Lavoro di gruppo Peer tutoring</p> <p>Ricerca sul campo</p> <p>Analisi dei risultati in modalità online</p>	<p>In DAD: Verifica orale/scritte tramite piattaforme digitali.</p> <p>Verifiche orali sotto forma di conversazioni</p>	<p>benessere <i>Sala:</i> Consigli Alimentari <i>Inglese:</i> The Mediterranean Diet <i>Francese:</i> Le regime et la pyramide alimentaire <i>Economia:</i> Prodotti a Km 0.</p> <p>Italiano: Luigi Pirandello <i>Storia:</i> Il Fascismo e la "Battaglia del Grano" <i>Alimenti:</i> Intolleranze alimentari <i>Economia:</i> Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti a Km 0 <i>Sala:</i> regole e accorgimenti nel servizio sala per coloro che hanno patologie <i>Inglese:</i> Food allergies and intolerances <i>Francese:</i> Les maladies liées all'alimentation</p> <p>Italiano: Il Futurismo <i>Storia:</i> Avvento del Fascismo <i>Alimenti:</i> La dieta equilibrata e i LARN <i>Economia:</i> Consumi e abitudini alimentari <i>Sala:</i> I vari tipi di servizio <i>Inglese:</i> The nutrients <i>Francese:</i> : Les maladies liées all'alimentation (intolerance au</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 pluridisciplinare</p> <p>Mordi e fuggi o siedì a tavola: slow food- fast food</p>					<p>glutin</p> <p>Tutte le discipline</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. H

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 power point, 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: FOOD SAFETY WATCH Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali e dei contenuti principali del precedente anno. Food Contamination. The 7 HACCP principles. Food Preservation. Conoscere il sistema di metodo di controllo del ciclo di produzione dei cibi. Health and Safety (World Health Organization).	Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti concernenti la sfera lavorativa. Comprendere sia le idee principali che i dettagli specifici di testi relativamente complessi inerenti il settore di indirizzo.	In presenza: 20 ore	In Presenza: Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problem solving, cooperative learning, imparare facendo.	In Presenza: Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali. Verifiche scritte strutturate.	<u>ITALIANO</u> Verga: L'alimentazione dei Malavoglia. <u>STORIA</u> Seconda Rivoluzione Industriale. <u>SC. E CULT.</u> <u>DELL'ALIM.</u> Modelli alimentari in stile mediterraneo. <u>LAB. SERV. ENOG.</u> <u>SETT. CUCINA</u> Valorizzazione e recupero delle tradizioni enogastronomiche attraverso la realizzazione



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



Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventing measures to combat food contamination.	Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi. Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo. Saper scrivere un menu della colazione in stile mediterraneo. Saper descrivere una ricetta con prodotti tipici del Mediterraneo.				di piatti tipici del territorio. <u>LAB. SERV. ENOG.</u> <u>SETT. SALA</u> Abbinamento cibo-vino. <u>FRANCESE</u> La méthode de cuisson et la méthode de conservation. <u>DIRITTO E TECN.</u> <u>AMM.VE DELLA</u> <u>STRUTT. RICETT.</u> Il turismo nazionale.
--	---	--	--	--	---

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 2: DIET AND NUTRITION. Healthy Eating. Nutrients in Food: carbohydrates, fats, protein, vitamins, minerals, water. Mediterranean diet vs Harvard School Pyramid. HACCP. Food safety guidelines in catering. Fast food and slow food. Analisi e differenze tra la cucina morbida e fuggi e la cucina tradizionale.	Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi. Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo. Sapersi esprimere sui principali fattori di rischio legati alla contaminazione del cibo e le misure per combatterlo.	In Presenza: 10 ore In DaD: 10	In Presenza: Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problem solving, cooperative learning, imparare facendo. In DaD: Lavoro individuale su materiale didattico messo a disposizione su Registro Elettronico/ Collabora, tramite email e whatsapp (schede/mappe concettuali, libro di testo	In Presenza: Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali. Verifiche scritte strutturate. In DaD: Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali. Correzione di esercitazioni.	<u>ITALIANO</u> L'Estetismo e il culto del bello. <u>STORIA</u> L' Italia giolittiana. 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.



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:</p> <p>Food borne infections and food poisoning. Food intolerances and allergies.</p>	<p>Sapersi esprimere sulla conservazione degli alimenti. Individuare le cause che provocano contaminazioni alimentari. 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 morbida 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>parte digitale, immagini scannerizzate, presentazioni in power point, video didattici, materiali prodotti dall'insegnante).</p>		<p><u>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA</u> L'igiene personale. Igiene e sicurezza alimentare. <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</u> Nuove tendenze nel settore ristorativo. <u>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT.</u> Qualità totale nelle aziende di servizi.</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.				
--	--	--	--	--	--

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 3: SUSTAINABILITY. The organic choice. The GMOs controversy. 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.	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. Interagire in conversazioni brevi e chiare sulle tematiche trattate. Produrre testi brevi, semplici e coerenti. Esporre in forma orale argomenti inerenti le tematiche trattate.	In DaD: 16 ore	In DaD: Lavoro individuale su materiale didattico messo a disposizione su Registro Elettronico/ Collabora, tramite email e whatsapp (schede/mappe concettuali, libro di testo parte digitale, immagini scannerizzate, presentazioni in power point, video didattici, materiali prodotti dall'insegnante). Lezioni a distanza attraverso Skype, Cisco Webex Meetings, Google Classroom e Meet.	In DaD: Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali. Correzione di esercitazioni.	<u>ITALIANO</u> Il Panismo dannunziano e la contemplazione della natura in Pascoli. <u>STORIA</u> La situazione italiana dagli inizi del '900 al primo dopoguerra. <u>SC. E CULT. DELL'ALIM.</u> Nuovi prodotti alimentari. <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</u> Nuove tendenze nel settore ristorativo. <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA</u> Ruolo del personale. <u>DIRITTO E TECN. AMM.VE DELLA STRUTT. RICETT.</u> Qualità totale nelle aziende di servizi.



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.H

Materia:	Enogastronomia Sala e Vendita
Docente:	Miceli Gianfranco
Libri di testo adottato ed altri strumenti utilizzati (in presenza e in DaD)	In presenza. In Sala e nel Bar – Laboratorio di servizi enogastronomici Quinto anno Settore Sala e Vendita
	In DaD Dispense – libro di testo-In Sala e nel Bar – Laboratorio di servizi enogastronomici Quinto anno Settore Sala e Vendita Video didattici Whatsapp - Registro elettronico Piattaforma E- learning (EDMODO, ecc...) COLLABORA - Posta elettronica - Mailing list - Google Classroom - Google sites

TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)	METODOLOGIE (In presenza e in dad)	TEMPI	VERIFICHE (In presenza e in dad)	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>In presenza e dad II Vino: 1. La classificazione dei vini 2. La produzione del vino 3. L'esame sensoriale del vino</p>	<p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione E utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazione dei vini.</p>	<p>In presenza- Lezioni frontale Riferimento libro di testo; Questionari specifici; In dad- Invio foto degli argomenti per coloro i quali non fossero in possesso del libro di testo. Video didattici</p>	<p>Ore: 8</p>	<p>In presenza: Orali -Questionari In dad: Questionari</p>	<p>Scienze degli alimenti Il mondo del fast food e slow food La dieta mediterranea</p>
<p>TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE</p>	<p>OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)</p>	<p>METODOLOGIE (In presenza e in dad)</p>	<p>TEMPI</p>	<p>VERIFICHE (In presenza e in dad)</p>	<p>COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI</p>
<p>In presenza e dad Gli abbinamenti cibo-vino e i menu: 1. Esame organolettica del cibo 2. L'abbinamento cibo-vino 3. La carte e i menu 4. Criteri di stesura dei menu.</p>	<p>Metodi di analisi organolettica del cibo. Criteri di abbinamento cibo-vino Tipologie e criteri di stesura di carte e menu.</p>	<p>In presenza- Lezione frontale Riferimento libro; Questionari specifici; In dad- Invio foto degli argomenti per coloro i quali non fossero in possesso del libro di testo Video didattici</p>	<p>Ore: 8</p>	<p>In presenza- Orali compilazione schede specifiche esercitazioni riguardanti stesure di menu. In dad- Questionari</p>	<p>Italiano Scienze degli alimenti Enogastronomia. Il mondo del fast food e lo slow food La dieta mediterranea La cucina kosher Inglese Francese</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



TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)	METODOLOGIE (In presenza in dad)	TEMPI	VERIFICHE (In presenza in dad)	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
In presenza e dad- I cocktail: 1. Ingredienti e attrezzature per la produzione di cocktail. 2. Tecniche di miscelazione	Conoscere le tecniche di miscelazione e l'uso corretto delle attrezzature e gli utensili	In presenza- Lezione frontale Riferimento libro; Questionari specifici; In dad- Invio foto degli argomenti per coloro i quali non fossero in possesso del libro di testo Video didattici	Ore: 8	In presenza- Orali Questionari In dad- Questionari	Italiano Scienze degli alimenti Il mondo del fast food e lo slow food La dieta mediterranea Inglese Francese Matematica



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



TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)	METODOLOGIE (In presenza in dad)	TEMPI	VERIFICHE (In presenza in dad)	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
In presenza- Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa: <ol style="list-style-type: none">1. Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa2. La figura del food & beverage manager.	Criteria e principi per l'avvio e la gestione di un'attività ristorativa; La composizione dei costi tipici dell'impresa ristorativa e la determinazione dei prezzi di vendita; Essere consapevole delle problematiche riguardanti le problematiche e la gestione di un'attività ristorativa; Fissare i prezzi di vendita di piatti e menu.	In presenza- Lezione frontale Riferimento libro; Questionari specifici;	Ore: 8	In presenza- Orali Questionari	Diritto e tecnica amministrativa Matematica Il mondo del fast food e lo slow food 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





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



Allegato n. 2

Griglia ministeriale per il colloquio

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.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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				



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 n. 3

Testi di Lingua e Letteratura Italiana per il colloquio

Addio alla casa del nespolo – I Malavoglia

Le carte bollate allora cominciarono a piovere, e Piedipapera diceva che l'avvocato non doveva esser rimasto contento del regalo di padron 'Ntoni per lasciarsi comprare, e questo provava che razza di stitici essi fossero; se ci era da fidarsi quando promettevano che avrebbero pagato. Padron 'Ntoni tornò a correre dal segretario e dall'avvocato Scipioni; ma questi gli rideva sul naso, e gli diceva che «chi è minchione se ne sta a casa», che non doveva lasciarvi mettere la mano alla nuora, e poiché aveva fatto il pasticcio se lo mangiasse. «Guai a chi casca per chiamare aiuto!».

- Sentite a me, gli suggerì don Silvestro, piuttosto dategli la casa, se no se ne va in spese perfino la *Provvidenza* e i capelli che ci avete in testa; e ci perdetate anche le vostre giornate, coll'andare e venire dall'avvocato.

- Se ci date la casa colle buone, gli diceva Piedipapera, vi lasceremo la *Provvidenza*, che potrà guadagnarvi il pane, e resterete padroni, e non verrà l'usciera colla carta bollata.

Compare Tino non aveva fiele in corpo, e andava a parlare a padron 'Ntoni come se non fosse fatto suo, passandogli il braccio attorno al collo, e gli diceva: - Scusatemi, fratello mio, a me mi dispiace più di voi, di cacciarvi fuori della vostra casa, ma che volete? sono un povero diavolo; quelle cinquecento lire me le son levate dalla bocca, e San Giuseppe prima fece la sua barba. Fossi ricco come lo zio Crocifisso non ve ne parlerei nemmeno, in coscienza mia!

Il povero vecchio non aveva il coraggio di dire alla nuora che dovevano andarsene colle buone dalla casa del nespolo, dopo tanto tempo che ci erano stati, e pareva che fosse come andarsene dal paese, e spatriare, o come quelli che erano partiti per ritornare, e non erano tornati più, che ancora c'era lì il letto di Luca, e il chiodo dove Bastianazzo appendeva il giubbone. Ma infine bisognava sgomberare con tutte quelle povere masserizie, e levarle dal loro posto, che ognuna lasciava il segno dov'era stata, e la casa senza di esse non sembrava più quella. La roba la trasportarono di notte, nella casuccia del beccaio che avevano presa in affitto, come se non si sapesse in paese che la casa del nespolo ormai era di Piedipapera, e loro dovevano sgomberarla; ma almeno nessuno li vedeva colla roba in collo.

Quando il vecchio staccava un chiodo, o toglieva da un cantuccio un deschetto che soleva star lì di casa, faceva una scrollatina di capo.

Poi si misero a sedere sui pagliericci ch'erano ammonticchiati nel mezzo della camera, per riposarsi un po', e guardavano di qua e di là se avessero dimenticato qualche cosa; però il nonno si alzò tosto ed uscì nel cortile, all'aria aperta.

Ma anche lì c'era della paglia sparsa per ogni dove, dei cocci di stoviglie, delle nasse sfasciate, e in un canto il nespolo, e la vite in pampini sull'uscio. - Andiamo via! diceva egli. Andiamo via, ragazzi. Tanto, oggi o domani!... e non si muoveva.

Maruzza guardava la porta del cortile dalla quale erano usciti Luca e Bastianazzo, e la stradicciuola per la quale il figlio suo se ne era andato coi calzoni rimboccati, mentre pioveva, e non l'aveva visto più sotto il paracqua d'incerata. Anche la finestra di compare Alfio Mosca era chiusa, e la vite pendeva dal muro del cortile che ognuno passando ci dava una strappata. Ciascuno aveva qualche cosa da guardare in quella casa, e il vecchio, nell'andarsene, posò di nascosto la mano sulla porta sconquassata, dove lo zio Crocifisso aveva detto che ci sarebbero voluti due chiodi e un bel pezzo di legno.

Lo zio Crocifisso era venuto a dare un'occhiata insieme a Piedipapera, e parlavano a voce alta nelle stanze vuote, dove le parole si udivano come se fossero in chiesa. Compare Tino non aveva potuto

durarla a campare d'aria sino a quel giorno, e aveva dovuto rivendere ogni cosa allo zio Crocifisso, per riavere i suoi denari.

- Che volete, compare Malavoglia? gli diceva passandogli il braccio attorno al collo. Lo sapete che sono un povero diavolo, e cinquecento lire mi fanno! Se voi foste stato ricco ve l'avrei venduta a voi.
- Ma padron 'Ntoni non poteva soffrire di andare così per la casa, col braccio di Piedipapera al collo. Ora lo zio Crocifisso ci era venuto col falegname e col muratore, e ogni sorta di gente che scorrizzavano di qua e di là per le stanze come fossero in piazza, e dicevano: - Qui ci vogliono dei mattoni, qui ci vuole un travicello nuovo, qui c'è da rifare l'imposta, - come se fossero i padroni; e dicevano anche che si doveva imbiancarla per farla sembrare tutt'altra.

Lo zio Crocifisso andava scopando coi piedi la paglia e i cocci, e raccolse anche da terra un pezzo di cappello che era stato di Bastianazzo, e lo buttò nell'orto, dove avrebbe servito all'ingrasso. Il nespolo intanto stormiva ancora, adagio adagio, e le ghirlande di margherite, ormai vizzate, erano tuttora appese all'uscio e le finestre, come ce le avevano messe a Pasqua delle Rose.

La Vespa era venuta a vedere anche lei, colla calzetta al collo, e frugava per ogni dove, ora che era roba di suo zio. - Il «sangue non è acqua» - andava dicendo forte, perché udisse anche il sordo. A me mi sta nel cuore la roba di mio zio, come a lui deve stare a cuore la mia chiusa. Lo zio Crocifisso lasciava dire e non udiva, ora che dirimpetto si vedeva la porta di compare Alfio con tanto di catenaccio. - Adesso che alla porta di compare Alfio c'è il catenaccio, vi metterete il cuore in pace, e lo crederete che non penso a lui! diceva la Vespa all'orecchio dello zio Crocifisso.

- Io ci ho il cuore in pace! rispondeva lui: sta tranquilla.

D'allora in poi i Malavoglia non osarono mostrarsi per le strade né in chiesa la domenica, e andavano sino ad Aci Castello per la messa, e nessuno li salutava più.

"La fiumana del progresso" > Giovanni Verga - I Malavoglia (1881)

Prefazione

La vicenda dei Malavoglia indica come la ricerca del benessere moderno porti ad una serie di tragedie che colpiscono i più deboli, soprattutto quando questi si arricchiscono fuori dal loro mondo chiuso, come prova a fare la famiglia dei Malavoglia quando vogliono arricchirsi con l'affare dei lupini. La fiumana del progresso avanza con la forza di un potere che assorbe tutto e tutti, per poi lasciare ogni individuo ai margini, dopo esserne servito. Il mondo è pieno di persone sconfitte, cioè di vinti; ad essere sommersi sono soprattutto i deboli. Appunto a costoro, ai vinti della società urbana, si rivolgerà l'attenzione di Verga.

Egli ci parla di coloro che, per il desiderio (individuale e collettivo) di ottenere sempre il nuovo e il meglio, rimangono travolti dai loro stessi desideri. Il progresso è frutto dell'ambizione dei singoli, i quali finiscono però schiacciati dalla loro stessa ricerca del meglio. Tutti sono tormentati (travagliati) da questa tensione a stare meglio, sia che facciano parte dei ceti sociali più poveri che di di quelli più elevati.

Questo racconto è lo studio sincero e spassionato¹ del come probabilmente devono nascere e svilupparsi nelle più umili² condizioni, le prime irrequietudini³ pel benessere; e quale perturbazione⁴ debba arrecare in una famigliuola vissuta fino allora relativamente felice, la vaga bramosia⁵ dell'ignoto⁶, l'accorgersi che non si sta bene, o che si potrebbe star meglio.

Il movente dell'attività umana che produce la fiumana⁷ del progresso è preso qui alle sue sorgenti, nelle proporzioni più modeste e materiali. Il meccanismo delle passioni che la determinano in quelle basse sfere è meno complicato, e potrà quindi osservarsi con maggior precisione. Basta lasciare al quadro le sue tinte schiette⁸e tranquille, e il suo disegno semplice. Man mano che cotesta ricerca del meglio di cui l'uomo è travagliato⁹ cresce e si dilata, tende anche ad elevarsi, e segue il suo moto ascendente nelle classi sociali. Nei Malavoglia non è ancora che la lotta pei bisogni materiali. Soddisfatti questi, la ricerca diviene avidità¹⁰ di ricchezze, e si incarna in un tipo borghese¹¹, Mastro-don Gesualdo, incorniciato nel quadro ancora ristretto di una piccola città di provincia, ma del quale i colori cominceranno ad essere più vivaci¹², e il disegno a farsi più ampio e variato. Poi diventerà vanità aristocratica¹³ nella Duchessa de Leyra; e ambizione nell'Onorevole Scipioni, per arrivare all'Uomo di lusso, il quale riunisce tutte coteste bramosie, tutte coteste vanità, tutte coteste ambizioni, per comprenderle e soffrirne, se le sente nel sangue, e ne è consunto¹⁴. A misura che la sfera dell'azione umana si allarga, il congegno¹⁵ delle passioni va complicandosi; i tipi si disegnano certamente meno originali, ma più curiosi, per la sottile influenza che esercita sui caratteri l'educazione, ed anche tutto quello che ci può essere di artificiale nella civiltà. Persino il linguaggio tende ad individualizzarsi, ad arricchirsi di tutte le mezze tinte dei mezzi sentimenti, di tutti gli artifici della parola onde dar rilievo all'idea, in un'epoca che impone come regola di buon gusto un eguale formalismo per mascherare un'uniformità di sentimenti e d'idee. Perché la riproduzione artistica di cotesti quadri sia esatta, bisogna seguire scrupolosamente le norme di questa analisi; esser sinceri per dimostrare la verità, giacché la forma è così inerente¹⁶ al soggetto, quanto ogni parte del soggetto stesso è necessaria alla spiegazione dell'argomento generale.

Il cammino fatale¹⁷, incessante¹⁸, spesso faticoso e febbrile¹⁹ che segue l'umanità per raggiungere la conquista del progresso, è grandioso nel suo risultato, visto nell'insieme, da lontano. Nella luce gloriosa che l'accompagna dileguansi²⁰ le irrequietudini²¹, le

avidità, l'egoismo²², tutte le passioni, tutti i vizi che si trasformano in virtù, tutte le debolezze che aiutano l'immane²³ lavoro, tutte le contraddizioni, dal cui attrito sviluppassi la luce della verità. Il risultato umanitario copre quanto c'è di meschino²⁴ negli interessi particolari che lo producono; li giustifica quasi come mezzi necessari a stimolare l'attività dell'individuo cooperante inconscio²⁵ a beneficio di tutti. Ogni movente di cotesto lavoro universale, dalla ricerca del benessere materiale, alle più elevate ambizioni, è legittimato dal solo fatto della sua opportunità a raggiungere lo scopo del movimento incessante; e quando si conosce dove vada questa immensa corrente dell'attività umana, non si domanda al certo come ci va. Solo l'osservatore, travolto anch'esso dalla fiumana, guardandosi attorno, ha il diritto di interessarsi ai deboli che restano per via, ai fiacchi che si lasciano sorpassare dall'onda per finire più presto, ai vinti che levano le braccia disperate, e piegano il capo sotto il piede brutale dei sopravvegnenti, i vincitori d'oggi, affrettati anch'essi, avidi²⁶ anch'essi d'arrivare, e che saranno sorpassati domani.

I Malavoglia, Mastro-don Gesualdo, la Duchessa de Letya, l'Onorevole Scipioni, l'Uomo di lusso sono altrettanti vinti che la corrente ha deposti sulla riva, dopo averli travolti e annegati, ciascuno colle stimate del suo peccato, che avrebbero dovuto essere lo sfolgorare²⁷ della sua virtù. Ciascuno, dal più umile al più elevato, ha avuta la sua parte nella lotta per l'esistenza, pel benessere, per l'ambizione – dall'umile pescatore al nuovo arricchito – alla intrusa nelle alte classi – all'uomo dall'ingegno e dalle volontà robuste, il quale si sente la forza di dominare gli altri uomini; di prendersi da sé quella parte di considerazione pubblica che il pregiudizio sociale gli nega per la sua nascita illegale; di fare la legge, lui nato fuori della legge – all'artista che crede di seguire il suo ideale seguendo un'altra forma dell'ambizione. Chi osserva questo spettacolo non ha il diritto di giudicarlo; è già molto se riesce a trarsi un istante fuori del campo della lotta per studiarla senza passione, e rendere la scena nettamente, coi colori adatti, tale da dare la rappresentazione della realtà com'è stata, o come avrebbe dovuto essere.

Milano, 19 gennaio 1881

1. **spassionato**: che non è influenzato da passioni;
2. **umili**: persone non orgogliose;
3. **irrequietudini**: stati d'animo agitati
4. **perturbazione**: situazione di disordine
5. **bramosia**: desiderio
6. **ignoto**: cosa di cui non si ha alcuna conoscenza
7. **fiumana**: corrente larga di un fiume in piena
8. **schiette**: spontanee
9. **travagliato**: agitato, scombuscolato
10. **avidità**: desiderio di accrescere il proprio possesso
11. **borghese**: benestante, ricco
12. **vivaci**: accesi
13. **aristocratica**: nobiliare
14. **consunto**: consumato
15. **congegno**: meccanismo
16. **inerente**: che riguarda
17. **fatale**: voluto dal destino
18. **incessante**: che non ha sosta
19. **febbrile**: ansioso
20. **dileguansi**: si disperdono
3. **irrequietudini**: stato d'animo

22. **egoismo**: l'atteggiamento di chi persegue solo il proprio benessere senza curarsi degli altri
23. **immane**: smisurato
24. **meschino**: infelice
25. **inconscio**: il soggetto non ha il controllo della sua volontà
26. **avid**: desiderosi di guadagnare
27. **sfolgorare**: splendere

Metro: sei quartine di decasillabi e novenari alternati secondo lo schema AbAb.

1. **San Lorenzo:** il 10 agosto del 1867, giorno di san Lorenzo, il padre di Pascoli fu assassinato da ignoti mentre ritornava a casa in calesse. Si ricordi che la notte del 10 agosto è particolarmente favorevole per osservare le stelle cadenti.

2. **tanto di stelle:** tante stelle (costruzione partitiva alla latina).

3. **arde e cade:** i due verbi rendono efficacemente l'improvvisa comparsa nel cielo di una luce che subito si spegne lasciando una scia e quindi dando l'impressione di cadere.

4. **si gran pianto:** il poeta riprende la leggenda popolare che identifica le stelle cadenti con le lacrime di san Lorenzo e le lega alla propria condizione esistenziale: il cielo piange per l'uccisione del padre.

5. **come in croce:** con le ali aperte. Il poeta stabilisce un parallelismo tra il sacrificio della rondine-padre e quello di Cristo.

6. **pigola ... piano:** l'allitterazione della /p/ (**pi**gola, **sempre**, **più**, **pi**ano) sembra riprodurre il suono del pigolio che si affievolisce sempre più. Il **nido** ... **che pigola** è una metonimia e allo stesso tempo una personificazione.

7. **nido:** parola-chiave in Pascoli. Si noti come per la rondine sia stato usato il termine **tetto** (v. 5), solitamente sineddoche per "casa", mentre per l'uomo sia stato usato il termine **nido**, evocativo di sensazioni più intense come il calore, la protezione, la vicinanza fisica.

8. **romita:** solitaria e desolata.

9. **attonito:** con gli occhi sbarrati.

10. **lontano:** si noti come le rime di questa strofa (**romita/addita, vano/lon-**

San Lorenzo¹, io lo so perché tanto
di stelle² per l'aria tranquilla
arde e cade³, perché si gran pianto⁴
nel concavo cielo sfavilla.

5 Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra spini:
ella aveva nel becco un insetto:
la cena de' suoi rondinini.

10 Ora è là, come in croce⁵, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano⁶.

15 Anche un uomo tornava al suo nido⁷:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono...

20 Ora là, nella casa romita⁸,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito⁹, addita
le bambole al cielo lontano¹⁰.

E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!¹¹

tano) siano in assonanza con le rime della prima (**tanto/pianto, tranquilla/sfavilla**) e come il termine **lontano** riprenda il **lontano** del verso 10 e rimi con **piano** al verso 12; ciò sottolinea l'aperto parallelismo tra le strofe.

11. **atomo ... Male!** piccolo frammento oscuro dominato dal male. **Atomo** è in antitesi a **infinito** (v. 22); **opaco** si oppone a **sereni** (v. 22) e a **stelle** (v. 23); **Male** si contrappone a **Cielo** (v. 21).

Metro: tre strofe saffiche composte da tre endecasillabi e un quinario secondo lo schema ABAB.

1. **Gemmea l'aria:** l'aria è limpida e tersa come una gemma, una pietra preziosa. Si noti come l'espressione sia elittica del verbo, fenomeno che ricorre anche successivamente nello stesso verso (**il sole così chiaro**), al verso 7 (**vuoto il cielo**) e al verso 9 (**Silenzio, intorno**).

2. **prunalbo:** biancospino.

3. **Ma:** la forte aversativa posta in posizione di rilievo sottolinea l'illusorietà delle sensazioni evocate nella strofa precedente: la realtà non è come appare in un primo momento, a volte essa ci inganna e ad un successivo sguardo mostra i suoi segni di morte.

4. **stecchite ... sereno:** i rami spogli delle piante spiccano come segni neri sul cielo sereno.

Si noti come l'*enjambement* (cfr. G) metta in rilievo **stecchite piante e nere trame**.

5. **vuoto il cielo:** nel cielo non vola alcun uccello.

6. **cavo ... terreno:** il terreno, duro e freddo, risona sotto i piedi come se fosse vuoto. L'allitterazione della /v/ fosse cavo a vuoto. Dal verso 5 al verso

8 l'allitterazione della /s/ lega molte

Gemmea l'aria¹, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,
e del prunalbo² l'odorino amaro
senti nel cuore...

5 Ma³ secco è il pruno, e le stecchite piante
di nere trame segnano il sereno⁴,
e vuoto il cielo⁵, e cavo al piè sonante
sembra il terreno⁶.

10 Silenzio, intorno: solo, alle ventate,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile⁷. È l'estate,
fredda, dei morti⁸.

delle parole che connotano il senso di desolazione e di morte che pervade il paesaggio: secco, stecchite, segnano, sereno (che qui non esprime un significato positivo in quanto è «segnato da nere trame»), sonante, sembra.

7. **di foglie ... fragile:** l'aggettivo è riferito al verbo **cadere** e non al sostantivo **foglie**, come logicamente dovrebbe essere; ciò determina un arricchimento e uno scambio di significati tra i tre termini per cui delle foglie è sottile neata sia l'aridità, che le rende fragili, sia la caducità dovuta all'autunno; ma

l'aggettivo fragile richiama e amplifica anche il senso di precarietà che è implicito nel verbo cadere.

8. **È l'estate ... morti:** nei versi dal 9 al 12 è data particolare cura alla punteggiatura che spezza continuamente i versi e ferma l'attenzione su alcune parole-chiave valorizzando il senso come in **silenzio, lontano, fragile;** da notare in modo particolare la virgola che separa il leggero ossimoro **estate, fredda** evidenziando in questo modo i due termini della contrapposizione su cui è giocata tutta la poesia.

Gabriele D'Annunzio *Alcyone*

in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di
A. Andreoli e N. Lorenzini, Mondadori,
Milano, 1993

La pioggia nel pineto

Torna indietro

La lirica, pubblicata nel 1903, appartiene alla sezione centrale di *Alcyone*, dedicata all'estate. Il poeta, insieme a una donna chiamata Ermione, è sorpreso dalla pioggia mentre passeggia nella pineta di Marina di Pisa.

Metricamente la canzone è formata da quattro strofe di 32 versi liberi (ternari, quinari, senari, settenari, ottonari, novenari) ciascuna. L'ultimo verso di ogni strofa è costituito dal nome di Ermione.

Taci. Su le soglie
del bosco non odo
parole che dici
umane; ma odo
5 parole più nuove
che parlano gocciole e foglie
lontane.
Ascolta. Piove
dalle nuvole sparse.
10 Piove su le tamerici
salmastre ed arse,
piove sui pini
scagliosi ed irti,
piove su i mirti
15 divini,
su le ginestre fulgenti
di fiori accolti,
su i ginepri folti
di coccole aulenti,
20 piove su i nostri vólti
silvani,
piove su le nostre mani
ignude,
su i nostri vestimenti
25 leggieri,
su i freschi pensieri
che l'anima schiude
novella,
su la favola bella
30 che ieri
t'illuse, che oggi m'illude,
o Ermione.

1. Taci: Il poeta si rivolge alla donna amata, alla quale attribuisce il nome di Ermione, simbolo di bellezza, come la mitica figlia di Elena e Menelao.

1-5. Su le soglie... più nuove: sulle soglie del bosco non ascolto le parole che definisci umane (pronunciate da esseri umani), ma ascolto parole inconsuete.

6-7. che parlano... lontane: sussurrate dalle gocce e dalle foglie lontane, cioè dall'interno della pineta; *parlano* è usato in modo transitivo.

8. Piove...: il poeta ripete la parola *piove* nei versi 10, 12, 14, 20, 22. Egli considera la pioggia una manifestazione della natura, che avvolge tutto nella sua vitalità.

10-11. tamerici salmastre ed arse: arbusti sempreverdi che crescono vicino al mare, per questo sono ricoperti di salsedine e inariditi dal sole.

13. scagliosi ed irti: scagliosa è la corteccia del tronco; irte le foglie aghiformi del pino.

14-15. mirti divini: il mirto, arbusto della macchia mediterranea, è sacro a Venere.

16-17. fulgenti di fiori accolti: il colore della ginestra è giallo dorato; questi fiori raccolti in mazzetti rifulgono in tutto il loro splendore nel pieno rigoglio dell'estate. **fulgenti:** splendenti.

18-19. su i ginepri... aulenti: sui ginepri carichi (*folti*) di bacche profumate. Il ginepro selvatico ha un odore forte e aspro; i suoi frutti hanno forma di piccole bacche violacee.

21. silvani: il poeta ed Ermione stanno diventando dello stesso colore e della stessa sostanza del bosco. *Silvano:* letteralmente significa "silvestre", proprio del bosco.

22-25. piove... leggieri: il contatto diretto con la pioggia (le *mani ignude*, i *vestimenti leggieri*) accomuna sempre più il poeta e la donna alle piante, fino a sentirsi della stessa sostanza arborea.

27-28. schiude novella: fa nascere rinnovata dall'amore come la selva dalla pioggia.

29. su la favola bella: sui sogni e sulle illusioni di cui è intessuta la vita.

32. Ermione: Ermione si può anche identificare con Eleonora Duse, la grande attrice dell'epoca, o con Alessandra di Rudini, un'altra donna amata dal poeta.

- Odi? la pioggia cade
 su la solitaria
- 35 verdura
 con un crepitò che dura
 e varia nell'aria
 secondo le fronde
 più rade, men rade.
- 40 Ascolta. Risponde
 al pianto il canto
 delle cicale
 che il pianto australe
 non impaura,
 45 né il ciel cinerino.
 E il pino
 ha un suono, e il mirto
 altro suono, e il ginepro
 altro ancóra, stromenti
 50 diversi
 sotto innumerevoli dita.
 E immersi
 noi siam nello spirto
 silvestre,
 55 d'arborea vita viventi;
 e il tuo vólto ebro
 è molle di pioggia
 come una foglia,
 e le tue chiome
 60 auliscono come
 le chiare ginestre,
 o creatura terrestre
 che hai nome
 Ermione.
- 65 Ascolta, ascolta. L'accordo
 delle aeree cicale
 a poco a poco
 più sordo
 si fa sotto il pianto
 70 che cresce;
 ma un canto vi si mesce

34-35. **su la solitaria verdura**: sugli alberi della selva. Il pineto è lontano da luoghi abitati, ma l'aggettivo solitaria accresce ulteriormente il senso di silenzio e di solitudine del luogo.

36-39. **con un crepitò... men rade**: il crepitò della pioggia varia di intensità a seconda che le foglie siano più o meno folte.

43. **pianto australe**: rumore

lamentoso della pioggia recata dal vento caldo-umido di Austro, di mezzogiorno.

44-45. **non impaura... cinerino**: le cicale continuano a frinire senza lasciarsi spaventare dalla pioggia e dal cielo grigio di nuvole; **impaura**: spaventa.

46-51. **E il pino... dita**: il poeta è teso a cogliere le sfumature più diverse, i timbri vari che le gocce di

pioggia producono sulle foglie di ogni albero; **innumerevoli dita**: innumerevoli sono le gocce della pioggia come strumenti musicali suonati da un infinito numero di mani.

52-55. **E immersi... viventi**: la compenetrazione con la vita della selva è ormai totale e produce ebbrezza. **immersi**: compenetrati, bagnati.

56. **ebro**: inebriato dalla pioggia.
 59-61. **e le tue chiome... ginestre**: i

capelli, quasi disciolti nella sostanza silvestre, emanano il profumo delle luminose ginestre (vedi nota 16-17).

62. **creatura terrestre**: creatura generata dalla terra, come una pianta.

65-66. **L'accordo... aeree cicale**: il canto concorde delle cicale nell'aria; la cicala canta sugli alberi ed è detta *figlia dell'aria* (v. 89).

68-70. **più sordo... che cresce**: si attutisce, si va spegnendo sotto la pioggia che aumenta.

71. **un canto vi si mesce**: il gracchiare delle rane vi si mescola.

- più roco
che di laggiù sale,
dall'umida ombra remota.
- 75 Più sordo e più fioco
s'allenta, 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
crosciare
l'argentea pioggia
che monda,
- 85 il croscio che varia
secondo la fronda
più folta, men folta.
Ascolta.
La figlia dell'aria
- 90 è muta; ma la figlia
del limo 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 virente,
par da scorza tu esca.
E tutta la vita è in noi fresca
aulente,
il cuor nel petto è come pèsca
- 105 intatta,
tra le palpebre gli occhi
son come polle tra l'erbe,
i denti negli alvèoli
son come mandorle acerbe.
- 110 E andiam di fratta in fratta,

73. di laggiù: da una lontananza indeterminata, che contribuisce a rendere più musicale questo suono.

74. umida ombra remota: lontana oscurità umida.

75-79. Più sordo... si spegne: il canto delle cicale si fa più basso e più flebile, diminuisce (*s'allenta*), si spegne, una nota ancora vibra (*trema*), si spegne, ricomincia (*risorge*), trema, si spegne.

80. Non s'ode voce del mare: si

noti l'impressione di pausa e silenzio che suscita il verso: non si sente il rumore del mare.

83-84. argentea pioggia... monda: la pioggia argentata pulisce le piante dalla polvere e nel contempo purifica e rigenera l'anima del poeta e della donna.

89. La figlia dell'aria: la cicala.

91. limo: fango.

99. ma di piacere: il volto *ebro* di pioggia s'inonda di un pianto di

gioia e di piacere.

99-100. non bianca... virente: verdeggiante. Ermione non ha più la carnagione bianca e sembra aver assunto l'aspetto di una pianta.

101. par da scorza tu esca: sembra venir fuori dalla corteccia degli alberi come una ninfa che, secondo la mitologia, abita nei boschi.

103. aulente: profumata.

104-105. pèsca intatta: pesca non colta; anche il cuore nella selva vive

di una nuova vita.

106-109. tra le palpebre...

mandorle acerbe: tutte queste espressioni rendono il senso d'immedesimazione delle due creature umane nella vita della selva; **polle:** sorgenti, vene d'acque.

110. di fratta in fratta: di cespuglio in cespuglio.

or congiunti, or disciolti
 (e il verde vigor rude
 ci allaccia i mallèoli
 c'intrica i ginocchi)
 115 chi sa dove, chi sa dove!
 E piove su i nostri vólti
 silvani,
 piove su le nostre mani
 ignude,
 120 su i nostri vestimenti
 leggieri,
 su i freschi pensieri
 che l'anima schiude
 novella,
 125 su la favola bella
 che ieri
 m'illuse, che oggi t'illude,
 o Ermione.

111. or congiunti or disciolti: ora per mano, ora separati.

112-114. il verde vigor rude... i ginocchi: i verdi rami tenaci e aggrovigliati ci stringono le caviglie (*l' malleoli*) e ostacolano il movimento delle ginocchia.

115. chi sa dove... dove!: di cespuglio in cespuglio, i due si addentrano ormai nella selva senza meta, completamente immersi nello spirito silvestre.

Analisi e interpretazione

La metamorfosi

Nella lirica si intrecciano i temi della metamorfosi (l'uomo e la donna si fondono gradualmente con lo spirito stesso del bosco) e della musicalità, grazie alla forza evocatrice della parola poetica. La prima trasfigurazione è già nel nome Ermione, con cui il poeta chiama la donna amata, che innesta un rimando al mito da cui poi mutua il repertorio figurativo della metamorfosi (>Approfondimenti, p. 545). Il poeta invita Ermione a tacere e ad ascoltare le varie modulazioni che le gocce di pioggia producono sulle piante del bosco, cui si unisce il verso della cicala e della rana. La sinfonia dei suoni li conduce gradualmente in una dimensione di sogno, entro la quale avvengono i riti metamorfici: entrambi si fondono nella rigogliosa vita vegetale, che avviluppa i loro corpi (il cuore è come una pesca, gli occhi sono come sorgenti, i denti sono mandorle acerbe) e il loro essere (i pensieri, l'anima). La lirica si chiude con la ripresa del tema della pioggia, quasi a prolungare quello stato di estasi cui il poeta e la compagna sono pervenuti.

La poetica delle parole «non umane»

La lirica è un esempio, tra i più celebri, della parola che diventa musica. La corrispondenza tra parole, *gocciolate* e *foglie* fa che le prime parlino le seconde (*odo / parole più nuove / che parlano gocciolate e foglie*), così le parole «non umane» e «più nuove» della natura creano mediante suoni e sensazioni l'atmosfera emozionante della metamorfosi. Come nelle *Stirpi canore* (> C2 T63), la parola è la formula magica che traduce i suoni della natura e rivela l'essenza della realtà.

La musicalità della parola poetica

Il lessico è semplice, ma costellato qua e là di termini ricercati e di registro alto (*tamerici, mirti*), anche per l'uso particolare degli aggettivi (*salmastre ed arse, scagliosi e irti, divini, fulgenti di fiori accolti, folti di coccole aulenti, solitaria ver-dura*).

Le rime sono libere, la parola è usata più per la sua musicalità che per il significato, e la corrispondenza parola-natura è realizzata in un accordo di suoni, di rime interne (*umane, lontane; canto, piantato;*

dita, vita), assonanze (*parole... nuove; illuse... illude*), consonanze (*secondo... fronde*), allitterazioni (*piove... pini; ginestre... ginepri*) e termini onomatopeici (*salmastre ed arse, fulgenti, coccole, crepitio, croscio*) che privilegiano il suono sul senso.

Le simmetrie sintattiche

La struttura è basata su fluire impressionistico di immagini e di sensazioni. Ogni strofa comprende più periodi e la sintassi, con proposizioni coordinate brevi, è spezzata dagli *enjambement*, che contemporaneamente dilatano il verso. La ripetizione della parola-chiave *piove* costruisce una simmetria sintattica, esprime fonicamente il battere ritmico della pioggia e si arricchisce di immagini nuove, che comunicano la partecipazione alla vita della natura.

- *Piove... su elementi naturali (tamerici, pini, mirti, ginestre, ginepri);*
- *piove... su elementi umani (i nostri volti silvani, le nostre mani, i nostri vestimenti);*
- *piove... su elementi sentimentali (i freschi pensieri, la favola bella).*

CD274

Giuseppe Ungaretti

Soldati

[L'allegria]

*È il testo che chiude la quarta sezione del libro, «Girovago». Viene colta e dichiarata per mezzo di una secca *similitudine la condizione sospesa e minacciata dei soldati durante uno scontro a fuoco. La scelta di un'immagine tradizionale come quella della foglia che in autunno sta per staccarsi dal ramo è ritoccata grazie alla fulminea incisività del componimento e alla valorizzazione dei singoli elementi per mezzo dei brevissimi versi. Come in altri casi, il titolo è decisivo per la decifrazione fondata del senso: i soldati sono in una condizione che li fa assomigliare a quella, assai incerta e minacciata, delle foglie in autunno.*

Si sta come
d'autunno
sugli alberi
le foglie

Bosco di Courton luglio 1918

da G. Ungaretti, L'allegria, in Vita d'un uomo. Tutte le poesie, a cura di L. Piccioni, Mondadori, Milano 1970.

metrica Quattro versi liberi brevi; essi possono tuttavia essere accoppiati a due a due, dando vita a un distico di settenari.

Giuseppe Ungaretti, *Veglia*

T

Giuseppe Ungaretti *Veglia*

da ricordare

- la forza della vita di fronte alla morte

[L' *allegria*]

Il testo che leggiamo è una delle poesie più conosciute e più tristi della raccolta intitolata *L' allegria*. Nell' *Allegria* Ungaretti racconta l'esperienza della prima guerra mondiale, alla quale lui partecipa come soldato semplice. In questo testo descrive uno dei tanti momenti difficili vissuto durante la guerra. Infatti, una notte Ungaretti si trova accanto al corpo di un compagno ucciso. In questo momento difficile il poeta trova comunque la forza di scrivere «lettere piene d'amore»: davanti alla morte il poeta capisce quanto è grande la sua voglia di vivere.

da G. Ungaretti, *L' allegria*,
in *Vita d' un uomo*.
Tutte le poesie, a cura
di L. Piccioni, Mondadori,
Milano 1969.

Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato¹
5 con la sua bocca
digrignata²
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani³
10 penetrata⁴
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore

*Sono rimasto tutta la notte
sdraiato vicino a
un compagno
ucciso con violenza
5 che aveva la bocca
con i denti in fuori
girata verso la luna piena.
Mentre il gonfiore
delle sue mani
10 era entrato
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore.*

1 **massacrato**: in italiano il verbo "massacrare" significa anzitutto "uccidere o picchiare con violenza", ma si usa anche per dire "stancare" (p. es. "il lavoro mi ha massacrato").

2 **digrignata**: con i denti in mostra. Il verbo "digrignare" significa "far rumore con i denti muovendo le mascelle".

3 **congestione**: la congestione è un problema medico che causa l'aumento di sangue in una zona del corpo (si parla, per esempio, di "congestione polmonare", "congestione cerebrale", ecc.). Le mani congestionate sono più gonfie del normale perché piene di sangue. In italiano si usa la parola "congestione" anche per indicare

la confusione causata dalla presenza, in uno stesso luogo, di un gran numero di persone o di auto.

4 **penetrata**: il verbo "penetrare" (= entrare dentro) rappresenta il rapporto di scambio che si crea tra il poeta vivo e il compagno morto.

ESAME DI STATO 2008-2009

PRIMA PROVA

COMPITO DI ITALIANO

Per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali.

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

Tipologia A - Analisi del testo

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati inaspettati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 - Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

Ricorda che, per fare un buon riassunto, è opportuno eseguire con attenzione tutte le fasi necessarie: la lettura integrale del testo, l'individuazione delle idee o dei fatti principali, l'identificazione delle eventuali sequenze (nel caso di questo brano, si tratterà dei diversi momenti dello sviluppo dell'argomentazione), la stesura vera e propria (che deve sempre osservare i criteri di ordine e consequenzialità).

Luigi Pirandello

La giara

da *Novelle per un anno*

È una briosa novella di ambiente siciliano e contadino, risalente al 1909. Successivamente, nel 1917, l'autore ne produsse la sceneggiatura in dialetto siciliano, per un famoso atto unico.

La campagna siciliana nel momento dell'abbacchiatura delle olive fa da sfondo alla scomposta agitazione di un padrone litigioso e irascibile e al silenzioso lavoro di un artigiano un po' maniacoale. Le parti corali descrivono contadini non oppressi dal lavoro, bensì colti nell'attimo di una lieta festa nell'aia.

Metafora e personificazione al tempo stesso.

Prima caratterizzazione del personaggio.

Altre interessanti caratterizzazioni del personaggio, a livello sia fisico sia del carattere e del comportamento.

Piena anche per gli olivi quell'annata. Piante massaje¹, cariche l'anno avanti, avevano rafferamato tutte², a dispetto della nebbia che le aveva oppresse sul fiorire. Lo Zirafa, che ne aveva un bel giro nel suo podere delle Quote a Primosole, prevedendo che le cinque giare vecchie di coccio³ smaltato che aveva in cantina non sarebbero bastate a contener tutto l'olio della nuova raccolta, ne aveva ordinata a tempo una sesta più capace a Santo Stefano di Camastra⁴, dove si fabbricavano: alta a petto d'uomo, bella panciuta e maestosa, che fosse delle altre cinque la badessa⁵.

Neanche a dirlo, aveva litigato anche col fornaciaio di là per questa giara. E con chi non l'attaccava Don Lollò Zirafa⁶ Per ogni nonnulla, anche per una pietruzza caduta dal murello di cinta, anche per una festuca⁷ di paglia, gridava che gli sellassero la mula per correre in città a fare gli atti⁸. Così, a furia di carta bollata e d'onorarii⁹ agli avvocati, citando questo, citando quello e pagando sempre le spese per tutti, s'era mezzo rovinato.

Dicevano che il suo consulente legale, stanco di vederselo comparire davanti due o tre volte la settimana, per levarselo di torno, gli aveva regalato un libricino come quelli da messa: il codice¹⁰, perché ci si scapasse¹¹ a cercare da sé il fondamento giuridico alle liti che voleva intentare.

Prima, tutti coloro con cui aveva da dire, per prenderlo in giro gli gridavano: – Sellate la mula! – Ora, invece: – Consultate il calepino¹²!

E Don Lollò rispondeva:

– Sicuro, e vi fulmino tutti, figli d'un cane!

Quella bella giara nuova, pagata quattr'onze ballanti e sonanti, in attesa del posto da trovarle in cantina, fu allogata¹³ provvisoriamente nel palmento¹⁴. Una giara così non s'era mai veduta. Allogata in quell'antro¹⁵ intanfato¹⁶ di mosto e di quell'odore acre e crudo che cova¹⁷ nei luoghi senz'aria e senza luce, faceva pena.

Da due giorni era cominciata l'abbacchiatura delle olive, e Don Lollò era su tutte le furie perché, tra gli abbacchiatori e i mulattieri venuti con le mule cariche di concime da depositare a mucchi su la costa per la favata¹⁸ della nuova stagione, non sapeva più come spartirsi, a chi badar prima. E bestemmiava come un turco e minacciava di fulminare questi e quelli, se un'oliva, che fosse un'oliva, gli fosse mancata, quasi le avesse prima contate tutte a una a una sugli alberi; o se non fosse ogni mucchio di concime della stessa misura degli altri. Col cappellaccio bianco, in maniche di camicia, spettorato¹⁹, affocato in volto e tutto sgocciolante di sudore, correva di qua e di là, girando gli occhi lupigni e stropicciandosi con rabbia le guance rase, su cui la barba prepotente rispuntava quasi sotto la raschiatura del rasojo.

1. **massaje**: feconde, fruttifere, così da rappresentare un buon investimento per il padrone.

2. **avevano rafferamato tutte**: avevano trasformato tutti i loro fiori in frutti.

3. **coccio**: terracotta.

4. **Santo Stefano di Camastra**: località della provincia di Messina, sulla costa, verso Palermo, rinomata per l'artigianato della ceramica.

5. **la badessa**: la principale.

6. **E con chi non l'attaccava Don Lollò Zi-**

rafa?: e con chi non attaccava briga, con chi non litigava Don Lollò Zirafa?

7. **festuca**: pagliuzza, fuscello.

8. **fare gli atti**: intentare un'azione legale.

9. **onorarii**: compensi per prestazione professionale.

10. **codice**: codice civile.

11. **ci si scapasse**: si spremesse le meningi per giungere a una soluzione.

12. **calepino**: manuale, libro di veloce consultazione. È il codice civile che gli è stato regalato.

13. **fu allogata**: fu collocata.

14. **palmento**: locale in cui viene collocata la vasca per la pigiatura dell'uva e la fermentazione del mosto.

15. **antro**: in senso figurato, locale buio e stretto.

16. **intanfato**: puzzolente, tipico di luogo chiuso.

17. **cova**: ristagna.

18. **favata**: coltura delle fave.

19. **spettorato**: con la camicia aperta sul petto.

Evento complicante, dopo la serie di caratterizzazioni del personaggio.

Ora, alla fine della terza giornata, tre dei contadini che avevano abbacchiato, entrando nel palmento per deporvi le scale e le canne, restarono alla vista della bella giara nuova, spaccata in due, come se qualcuno, con un taglio netto, prendendo tutta l'ampiezza della pancia, ne avesse staccato tutto il lembo davanti.

– Guardate! Guardate!

– Chi sarà stato?

– Oh, mamma mia! E chi lo sente ora Don Lollò? La giara nuova, peccato!

Il primo, più spaurito di tutti, propose di raccostar subito la porta e andare via zitti zitti, lasciando fuori, appoggiate al muro, le scale e le canne.

Ma il secondo:

– Siete pazzi? Con Don Lollò? Sarebbe capace di credere che gliel'abbiamo rotta noi. Fermi qua tutti!

Uscì davanti al palmento e, facendosi portavoce delle mani, chiamò:

– Don Lollò! Ah, Don Lollòoo!

Eccolo là sotto la costa con gli scaricatori del concime: gesticolava al solito furiosamente, dandosi di tratto in tratto con ambo le mani una rincalcata²⁰ al cappellaccio bianco. Arrivava talvolta, a forza di quelle rincalcate, a non poterselo più strappare dalla nuca e dalla fronte. Già nel cielo si spegnevano gli ultimi fuochi del crepuscolo, e tra la pace che scendeva su la campagna con le ombre della sera e la dolce frescura, avventavano i gesti di quell'uomo sempre infuriato.

– Don Lollò! Ah, Don Lollòoo!

Quando venne su e vide lo scempio, parve volesse impazzire. Si scagliò prima contro quei tre; ne afferrò uno per la gola e lo impiccò al muro gridando:

– Sangue della Madonna, me la pagherete!

Afferrato a sua volta dagli altri due, stravolti nelle facce terrene e bestiali²¹, rivolse contro se stesso la rabbia furibonda, sbatacchiò a terra il cappellaccio, si percosse le guance, pestando i piedi e sbraitando a modo di quelli che piangono un parente morto.

– La giara nuova! Quattr'onze di giara! Non incignata²² ancora!

Voleva sapere chi gliel'avesse rotta! Possibile che si fosse rotta da sé? Qualcuno per forza doveva averla rotta, per infamità o per invidia! Ma quando? Ma come? Non gli si vedeva segno di violenza! Che fosse arrivata rotta dalla fabbrica? Ma che! Sonava come una campana!

Appena i contadini videro che la prima furia gli era caduta, cominciarono ad esortarlo a calmarsi. La giara si poteva sanare. Non era poi rotta malamente. Un pezzo solo. Un bravo conciabrocche²³ l'avrebbe rimessa su, nuova. C'era giusto Zi' Dima Licasi, che aveva scoperto un mastice miracoloso, di cui serbava gelosamente il segreto: un mastice, che neanche il martello ci poteva, quando aveva fatto presa. Ecco, se don Lollò voleva, domani, alla punta dell'alba²⁴, Zi' Dima Licasi sarebbe venuto lì e, in quattro e quattr'otto, la giara, meglio di prima. Don Lollò diceva di no, a quelle esortazioni: ch'era tutto inutile; che non c'era più rimedio; ma alla fine si lasciò persuadere, e il giorno appresso, all'alba, puntuale, si presentò a Primosole Zi' Dima Licasi con la cesta degli attrezzi dietro le spalle.

Era un vecchio sbilenco, dalle giunture storpie e nodose, come un ceppo antico di olivo saraceno. Per cavargli una parola di bocca ci voleva l'uncino. Mutria²⁵ o tristezza radicate in quel suo corpo deforme; o anche sconfidenza²⁶ che nessuno potesse capire e apprezzare giustamente il suo merito d'inventore non ancora patentato.

Voleva che parlassero i fatti, Zi' Dima Licasi. Doveva poi guardarsi davanti e dietro, perché non gli rubassero il segreto.

Manifestazione del dolore sicuramente eccessiva, efficace per rendere l'idea del personaggio, per altro già ampiamente caratterizzato.

Discorso indiretto libero dei contadini.

20. **rincalcata**: spinta con forza.

21. **terrene e bestiali**: del colore della terra e stravolte.

22. **Non incignata**: non usata.

23. **conciabrocche**: colui che sa aggiustare bene le brocche di terracotta.

24. **alla punta dell'alba**: sul primo far del giorno.

25. **Mutria**: sdegno e superbia che accigliano il suo viso.

26. **sconfidenza**: mancata fiducia.

– Fatemi vedere codesto mastice – gli disse per prima cosa Don Lollò, dopo averlo squadrato a lungo con diffidenza.

Zi' Dima negò col capo, pieno di dignità.

– All'opera si vede.

– Ma verrà bene?

Zi' Dima posò a terra la cesta; ne cavò un grosso fazzoletto di cotone rosso, logoro e tutto avvolto; prese a svolgerlo pian piano, tra l'attenzione e la curiosità di tutti, e quando alla fine venne fuori un pajo d'occhiali col sellino e le stanghette rotte e legate con lo spago, lui sospirò e gli altri risero. Zi' Dima non se ne curò; si pulì le dita prima di pigliare gli occhiali; se li inforcò; poi si mise a esaminare con molta gravità la giara tratta sull'aja. Disse:

– Verrà bene.

– Col mastice solo però – mise per patto lo Zirafa – non mi fido. Ci voglio anche i punti.

– Me ne vado – rispose senz'altro Zi' Dima, rizzandosi e rimettendosi la cesta dietro le spalle.

Don Lollò lo acchiappò per un braccio.

– Dove? Messere e porco, così trattate? Ma guarda un po' che arie da Carlomagno²⁷! Scannato²⁸ miserabile e pezzo d'asino, ci devo metter olio, io, là dentro, e l'olio trasuda! Un miglio di spaccatura, col mastice solo? Ci voglio i punti. Mastice e punti. Comando io.

Zi' Dima chiuse gli occhi, strinse le labbra e scosse il capo. Tutti così! Gli era negato il piacere di fare un lavoro pulito, filato coscienziosamente a regola d'arte, e di dare una prova della virtù del suo mastice.

– Se la giara – disse – non suona di nuovo come una campana...

– Non sento niente, – lo interruppe Don Lollò. – I punti! Pago mastice e punti. Quanto vi debbo dare?

– Se col mastice solo...

– Càzzica che testa! – esclamò lo Zirafa. – Come parlo? V'ho detto che ci voglio i punti. C'intenderemo a lavoro finito: non ho tempo da perdere con voi.

E se ne andò a badare ai suoi uomini.

Zi' Dima si mise all'opera gonfio d'ira e di dispetto. E l'ira e il dispetto gli crebbero ad ogni foro che praticava col trapano nella giara e nel lembo spaccato per farvi passare il fil di ferro della cucitura. Accompagnava il frullo della saettella²⁹ con grugniti a mano a mano più frequenti e più forti; e il viso gli diventava più verde dalla bile e gli occhi più aguzzi e accesi di stizza. Finita quella prima operazione, scagliò con rabbia il trapano nella cesta; applicò il lembo staccato alla giara per provare se i fori erano a egual distanza e in corrispondenza tra loro, poi con le tenaglie fece del fil di ferro tanti pezzetti quanti erano i punti che doveva dare, e chiamò per ajuto uno dei contadini che abbacchiavano.

– Coraggio, Zi' Dima! – gli disse quello, vedendogli la faccia alterata.

Zi' Dima alzò la mano a un gesto rabbioso. Aprì la scatola di latta che conteneva il mastice, e lo levò al cielo, scotendolo, come per offrirlo a Dio, visto che gli uomini non volevano riconoscerne le virtù: poi col dito cominciò a spalmarlo tutt'in giro al lembo staccato e lungo la spaccatura; prese le tenaglie e i pezzetti di fil di ferro preparati avanti, e si cacciò dentro la pancia aperta della giara, ordinando al contadino di applicare il lembo alla giara, così come aveva fatto lui poc'anzi. Prima di cominciare a dare i punti.

– Tira! – disse dall'interno della giara al contadino. – Tira con tutta la tua forza! Vedi se si stacca più? Malanno a chi non ci crede! Picchia, picchia! Suona, sì o no, come una campana anche con me qua dentro? Va', va' a dirlo al tuo padrone!

Si nota qui un uso alquanto realistico del lessico.

Per la sfiducia che Don Lollò nutriva nel suo mastice.

27. **arie da Carlomagno**: atteggiamento da superuomo.

28. **Scannato**: tanto povero da non possedere neppure la canna, cioè il bastone da passeggio.

29. **frullo della saettella**: movimento vorticoso della punta del trapano.

– Chi è sopra comanda, Zi' Dima, – sospirò il contadino – e chi è sotto si danza! Date i punti, date i punti.

E Zi' Dima si mise a far passare ogni pezzetto di fil di ferro attraverso i due fori accanto, l'uno di qua e l'altro di là della saldatura; e con le tanaglie ne attorceva i due capi. Ci volle un'ora a passarli tutti. I sudori, giù a fontana, dentro la giara. Lavorando, si lagnava della sua mala sorte. E il contadino, di fuori, a confortarlo. – Ora ajutami a uscirne, – disse alla fine Zi' Dima.

Situazione comica.

Ma quanto larga di pancia, tanto quella giara era stretta di collo. Zi' Dima, nella rabbia, non ci aveva fatto caso. Ora, prova e riprova, non trovava più il modo di uscirne. E il contadino invece di dargli ajuto, eccolo là, si torceva dalle risa. Imprigionato, imprigionato lì, nella giara da lui stesso sanata e che ora – non c'era via di mezzo – per farlo uscirne, doveva essere rotta daccapo e per sempre. Alle risa, alle grida, sopravvenne Don Lollò. Zi' Dima, dentro la giara, era come un gatto inferocito.

– Fatemi uscirne! – urlava. – Corpo di Dio, voglio uscirne! Subito! Datemi ajuto! Don Lollò rimase dapprima come stordito. Non sapeva crederci.

– Ma come? Là dentro? S'è cucito là dentro?

Vivace monologo di Don Lollò.

S'accostò alla giara e gridò al vecchio:

– Ajuto? E che ajuto posso darvi io? Vecchiaccio stolido, ma come? Non dovevate prender prima le misure? Su, provate: fuori un braccio... così! e la testa... su... no, piano! Che! Giù... aspettate! Così no! Giù, giù... Ma come avete fatto? E la giara, adesso? Calma! Calma! Calma! – si mise a raccomandare tutt'intorno, come se la calma stessero per perderla gli altri e non lui. – Mi fuma la testa! Calma! Questo è caso nuovo... La mula!³⁰

Picchiò con le nocche delle dita su la giara. Sonava davvero come una campana. – Bella! Rimessa a nuovo... Aspettate! – disse al prigioniero. – Va' a sellarmi la mula! – ordinò al contadino; e, grattandosi con tutte le dita la fronte, seguitò a dire tra sé: – Ma vedete un po' che mi capita! Questa non è giara! Quest'è ordigno del diavolo! Fermo! Fermo lì!

E accorse a regger la giara, in cui Zi' Dima, furibondo, si dibatteva come una bestia in trappola.

– Caso nuovo, caro mio, che deve risolvere l'avvocato! Io non mi fido. La mula! La mula! Vado e torno, abbiate pazienza! Nell'interesse vostro... Intanto, piano! Calma! Io mi guardo i miei. E prima di tutto, per salvare il mio diritto, faccio il mio dovere. Ecco: vi pago il lavoro, vi pago la giornata. Cinque lire. Vi bastano?

L'espressione sintetizza il carattere di Don Lollò, che si sforza di assumere un atteggiamento razionale e prudente.

– Non voglio nulla! – gridò Zi' Dima. – Voglio uscirne.

– Uscirete. Ma io, intanto, vi pago. Qua, cinque lire.

Le cavò dal taschino del panciotto e le buttò nella giara. Poi domandò, premuroso: – Avete fatto colazione? Pane e companatico, subito! Non ne volete? Buttatelo ai cani! A me basta che ve l'abbia dato.

Ordinò che gli si desse; montò in sella, e via di galoppo per la città. Chi lo vide, credette che andasse a chiudersi da sé in manicomio, tanto e in così strano modo gesticolava.

Per fortuna, non gli toccò di fare anticamera nello studio dell'avvocato; ma gli toccò d'attendere un bel po', prima che questo finisse di ridere, quando gli ebbe esposto il caso. Delle risa si stizzì.

– Che c'è da ridere, scusi? A vossignoria non brucia! La giara è mia!

Ma quello seguitava a ridere e voleva che gli rinarrasse il caso com'era stato, per farci su altre risate. “Dentro, eh? S'era cucito dentro? E lui, don Lollò che pretendeva? Te... tene... tenerlo là dentro... ah ah ah... ohi ohi ohi... tenerlo là dentro per non perderci la giara?”

– Ce la devo perdere? – domandò lo Zirafa con le pugna serrate. – Il danno e lo scorno?

30. La mula!: la mula serve per andare dall'avvocato a chiedere consiglio per un caso veramente nuovo.

Momento corale
dei contadini in festa
dopo il raccolto.

– Ma sapete come si chiama questo? – gli disse infine l'avvocato. – Si chiama sequestro di persona!

– Sequestro? E chi l'ha sequestrato? – esclamò lo Zirafa. – Si è sequestrato lui da sé! Che colpa ne ho io?

L'avvocato allora gli spiegò che erano due casi. Da un canto, lui, Don Lollò, doveva subito liberare il prigioniero per non rispondere di sequestro di persona; dall'altro il conciabrocche doveva rispondere del danno che veniva a cagionare con la sua imperizia o con la sua storditaggine.

– Ah! – rifiatò lo Zirafa. – Pagandomi la giara!

– Piano! – osservò l'avvocato. – Non come se fosse nuova, badiamo!

– E perché?

– Ma perché era rotta, oh bella!

– Rotta? Nossignore. Ora è sana. Meglio che sana, lo dice lui stesso! E se ora toro a romperla, non potrò più farla risanare. Giara perduta, signor avvocato!

L'avvocato gli assicurò che se ne sarebbe tenuto conto, facendogliela pagare per quanto valeva nello stato in cui era adesso.

– Anzi, – gli consigliò – fatela stimare avanti da lui stesso.

– Bacio le mani – disse Don Lollò, andando via di corsa.

Di ritorno, verso sera, trovò tutti i contadini in festa attorno alla giara abitata. Partecipava alla festa anche il cane di guardia, saltando e abbajando. Zi' Dima s'era calmato, non solo, ma aveva preso gusto anche lui alla sua bizzarra avventura e ne rideva con la gajezza mala dei tristi.

Lo Zirafa scostò tutti e si sporse a guardare dentro la giara.

– Ah! Ci stai bene?

– Benone. Al fresco – rispose quello. – Meglio che a casa mia.

– Piacere. Intanto ti avverto che questa giara mi costò quattr'onze nuova. Quanto credi che possa costare adesso?

– Con me qua dentro? – domandò Zi' Dima.

I villani risero.

– Silenzio! – gridò lo Zirafa. – Delle due l'una: o il tuo mastice serve a qualche cosa, o non serve a nulla: se non serve a nulla tu sei un imbroglione; se serve a qualche cosa, la giara, così com'è, deve avere il suo prezzo. Che prezzo? Stimala tu.

Zi' Dima rimase un pezzo a riflettere, poi disse:

– Rispondo. Se lei me l'avesse fatta conciare col mastice solo, com'io volevo, io, prima di tutto, non mi troverei qua dentro, e la giara avrebbe su per giù lo stesso prezzo di prima. Così conciata con questi puntacci, che ho dovuto darle per forza di qua dentro, che prezzo potrà avere? Un terzo di quanto valeva, sì e no.

– Un terzo? – domandò lo Zirafa. – Un'onza e trentatré?

– Meno sì, più no.

– Ebbene, – disse Don Lollò. – Passi la tua parola, e dammi un'onza e trentatré.

– Che? – fece Zi' Dima, come se non avesse inteso.

– Rompo la giara per farti uscire, – rispose Don Lollò – e tu, dice l'avvocato, me la paghi per quanto l'hai stimata: un'onza e trentatré.

– lo pagare? – sghignazzò Zi' Dima. – Vossignoria scherza! Qua dentro ci faccio i vermi.³¹

E, tratta di tasca con qualche stento la pipetta intartarita³², l'accese e si mise a fumare, cacciando il fumo per il collo della giara.

Don Lollò ci restò brutto. Quest'altro caso, che Zi' Dima ora non volesse più uscire dalla giara, né lui né l'avvocato l'avevano previsto. E come si risolveva adesso? Fu lì lì per ordinare di nuovo: "La mula", ma pensò che era già sera.

31. **Qua dentro ci faccio i vermi:** qua dentro ci muoio.

32. **la pipetta intartarita:** piccola pipa con incrostazioni da depositi di combustione.

– Ah, sì – disse. – Tu vuoi domiciliare nella mia giara? Testimoni tutti qua! Non vuole uscirne lui, per non pagarla; io sono pronto a romperla! Intanto, poiché vuole stare lì, domani io lo cito per alloggio abusivo e perché mi impedisce l'uso della giara.

Zi' Dima cacciò prima fuori un'altra boccata di fumo, poi rispose placido:

– Nossignore. Non voglio impedirle niente, io. Sto forse qua per piacere? Mi faccia uscire, e me ne vado volentieri. Pagare... neanche per ischerzo, vossignoria! Don Lollò, in un impeto di rabbia, alzò un piede per avventare un calcio alla giara; ma si trattenne; la abbrancò invece con ambo le mani e la scrollò tutta, fremendo.

– Vede che mastice? – gli disse Zi' Dima.

– Pezzo da galera! – ruggì allora lo Zirafa. – Chi l'ha fatto il male, io o tu? E devo pagarlo io? Muori di fame là dentro! Vediamo chi la vince!

E se ne andò, non pensando alle cinque lire che gli aveva buttate la mattina dentro la giara. Con esse, per cominciare, Zi' Dima pensò di far festa quella sera coi contadini che, avendo fatto tardi per quello strano accidente, rimanevano a passare la notte in campagna, all'aperto, su l'aja. Uno andò a far le spese in una taverna lì presso. A farlo apposta, c'era una luna che pareva fosse raggiornato³³. A una cert'ora Don Lollò, andato a dormire, fu svegliato da un baccano d'inferno. S'affacciò a un balcone della cascina, e vide su l'aja, sotto la luna, tanti diavoli; i contadini ubriachi che, presisi per mano, ballavano attorno alla giara. Zi' Dima, là dentro, cantava a squarciagola.

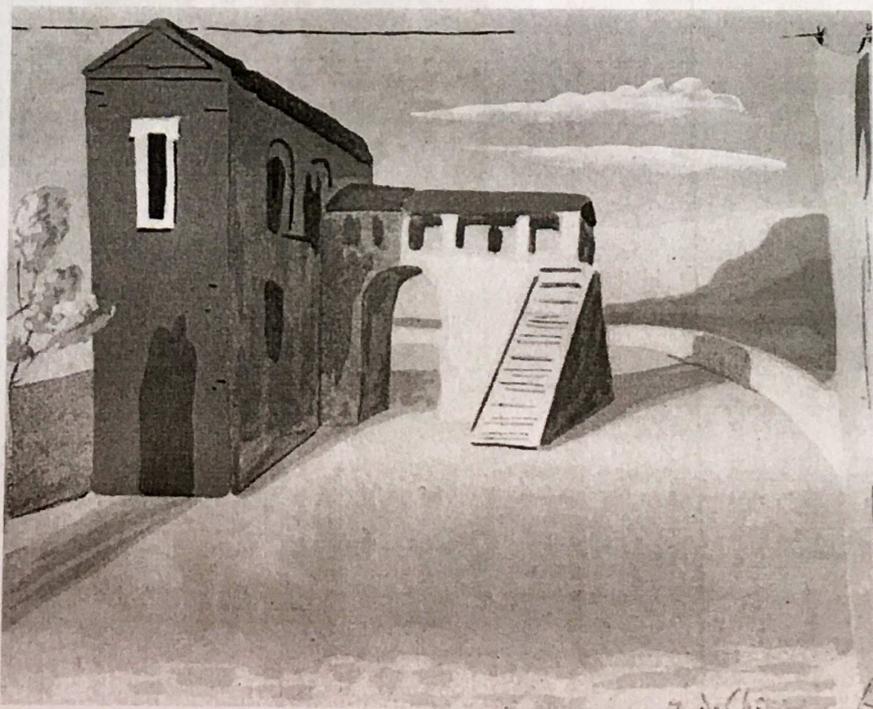
Questa volta non poté più reggere, Don Lollò: si precipitò come un toro infuriato e, prima che quelli avessero tempo di pararlo, con uno spintone mandò a rotolare la giara giù per la costa. Rotolando, accompagnata dalle risa degli ubriachi, la giara andò a spaccarsi contro un olivo.

E la vinse Zi' Dima.

Rappresentazione di un ambiente contadino sereno, lieto, festoso.

da *Novelle per un anno*, Mondadori, Milano

33. *pareva fosse raggiornato*: pareva che si fosse fatto giorno.



Giorgio De Chirico, bozzetto per *La giara*, commedia tratta dall'omonima novella di Pirandello, 1924.

UNO, NESSUNO E CENTOMILA. IL PERCORSO TESTUALE

Uno, nessuno e centomila esce a puntate sulla rivista "La fiera letteraria", dal 13 dicembre 1925 al 13 giugno 1926; ma l'ideazione e i primi abbozzi del romanzo risalgono a molti anni addietro, per lo meno al periodo del saggio *L'umorismo*. Si tratta dunque di un'opera lungamente meditata: una specie di «romanzo-testamento» (così l'autore stesso amava definirlo) che consegna ai posteri la sintesi definitiva della concezione pirandelliana dell'esistenza e dell'individuo. Uscito nel momento di maggior successo di Pirandello come autore teatrale, il romanzo riscuote scarsa attenzione, sia nel pubblico che nella critica, e sarà riscoperto solo a distanza di trent'anni.

L'opera è suddivisa in otto libri, a loro volta articolati in brevi capitoli; come recitava già il sottotitolo della prima edizione, esso riporta le «considerazioni [...] generali sulla vita degli uomini e particolari sulla propria», enunciate in prima persona dal personaggio protagonista, Vitangelo Moscarda. A séguito di una banale osservazione della moglie (che gli fa notare come il suo naso sia leggermente storto), Moscarda comincia a interrogarsi sul modo in cui gli altri lo vedono, e scopre che ognuno ha di lui un'immagine differente: per la moglie è il compagno un po' frivolo e tontolone, per la gente del paese è il degno erede del padre usuraio, per i collaboratori un inetto incapace di lavorare seriamente. Per cercare di capire chi sia veramente, a prescindere dalle «centomila» proiezioni di sé che gli altri gli rimandano, Moscarda comincia a smontare sistematicamente queste immagini, sperando così di arrivare all'"unità" nascosta. Rimarrà amaramente deluso: alla fine del suo arduo cammino scoprirà che al di là dei centomila volti attraverso cui gli altri lo vedono, non si cela niente e «nessuno».

La pubblicazione

Il contenuto



Maurits Cornelis
Escher,
Otto teste,
1922, xilografia
(Baarn,
Fondazione
M.C. Escher).

TRAMA/1 *Vitangelo Moscarda è un uomo felicemente sposato e con poche preoccupazioni: vive di rendita grazie alla banca ereditata dal padre, che lascia gestire ai suoi collaboratori, senza interessarsene più di tanto. Ma una mattina, di punto in bianco, la sua vita cambia: la moglie Dida lo osserva guardarsi allo specchio e allude, con noncuranza, al naso che gli pende leggermente a destra...*

TESTO
W20

LUIGI PIRANDELLO
Tutto per un naso!

1. *Mia moglie e il mio naso.*

– Che fai? – mia moglie mi domandò, vedendomi insolitamente indugiare¹ davanti allo specchio.
– Niente, – le risposi, – mi guardo qua, dentro il naso, in questa narice. Premendo, avverto un certo dolorino.

Mia moglie sorrise e disse:

– Credevo ti guardassi da che parte ti pende.

Mi voltai come un cane a cui qualcuno avesse pestato la coda:

– Mi pende? A me? Il naso?

E mia moglie, placidamente²:

10 – Ma sì, caro. Guàdatelo bene: ti pende verso destra.

Avevo ventotto anni e sempre fin allora ritenuto il mio naso, se non proprio bello, almeno molto decente, come insieme tutte le altre parti della mia persona³. Per cui m'era stato facile ammettere e sostenere quel che di solito ammettono e sostengono tutti coloro che non hanno avuto la sciagura di sortire⁴ un corpo deforme: che cioè sia da sciocchi invanire per le proprie fattezze⁵. La scoperta improvvisa e inattesa di quel difetto perciò mi stizzì⁶ come un immeritato castigo.

Vide forse mia moglie molto più addentro di me in quella mia stizza⁷ e aggiunse subito che, se riposavo nella certezza d'essere in tutto senza mende, me ne levassi pure⁸, perché, come il naso mi pendeva verso destra, così...⁹

– Che altro?

20 Eh, altro! altro! Le mie sopracciglia parevano sugli occhi due accenti circonflessi¹⁰, ^ ^, le mie orecchie erano attaccate male, una più sporgente dell'altra; e altri difetti...

– Ancora?

Eh sì, ancora: nelle mani, al dito mignolo; e nelle gambe (no, storte no!), la destra, un pochino più arcuata dell'altra: verso il ginocchio, un pochino.

Dopo un attento esame dovetti riconoscere veri tutti questi difetti. E solo allora, scambiando certo per dolore e avvilimento la meraviglia¹¹ che ne provai subito dopo la stizza, mia moglie per consolarmi m'esortò a non affliggermene poi tanto, ché¹² anche con essi, tutto sommato, rimanevo un bell'uomo.

1. **insolitamente indugiare**: restare fermo stranamente a lungo.

2. **placidamente**: con espressione serena.

3. **persona**: corpo.

4. **sortire**: nascere con.

5. **invainire ... fattezze**: diventare vanitosi del proprio aspetto fisico.

6. **stizzì**: indispetti.

7. **stizza**: irritazione.

8. **se riposavo ... pure**: se me ne stavo tranquillo nella certezza di non avere alcun difetto fisico, era proprio il caso di abbandonarla.

9. **così...:** allo stesso modo...

10. **accenti circonflessi**: l'accento circonflesso ("piegato ad arco") è un segno grafico ora scomparso dall'uso nell'ortografia italiana.

11. **meraviglia**: meraviglia, stupore.

12. **ché**: perché.

Sfido a non irritarsi¹³, ricevendo come generosa concessione ciò che come diritto ci è stato
30 prima negato. Schizzai¹⁴ un velenosissimo «grazie» e, sicuro di non aver motivo né d'addolorarmi
né d'avvilirmi, non diedi alcuna importanza a quei lievi difetti, ma una grandissima e straordinaria
al fatto che tant'anni ero vissuto senza mai cambiar di naso, sempre con quello, e con quelle
sopracciglia e quelle orecchie, quelle mani e quelle gambe; e dovevo aspettare di prender moglie
per aver conto¹⁵ che li avevo difettosi.

– Uh che meraviglia! E non si sa, le mogli? Fatte apposta per scoprire i difetti del marito.

Ecco, già – le mogli, non nego. Ma anch'io, se permettete, di¹⁶ quei tempi ero fatto per spro-
fondare, a ogni parola che mi fosse detta, o mosca che vedessi volare, in abissi di riflessioni e
considerazioni che mi scavavano dentro e bucheravano giù per torto e su per traverso¹⁷ lo spirito,
come una tana di talpa; senza che di fuori ne paresse¹⁸ nulla.

40 – Si vede, – voi dite, – che avevate molto tempo da perdere.

No, ecco. Per l'animo¹⁹ in cui mi trovavo. Ma del resto sì, anche per l'ozio, non nego. Ricco,
due fidati amici, Sebastiano Quantorzo e Stefano Firbo, badavano ai miei affari dopo la morte di
mio padre; il quale, per quanto ci si fosse adoperato²⁰ con le buone e con le cattive, non era riusci-
to a farmi concludere mai nulla; tranne di prender moglie, questo sì, giovanissimo; forse con la
speranza che almeno avessi presto un figliuolo che non mi somigliasse punto²¹; e, pover'uomo,
neppur questo aveva potuto ottenere da me.

Non già, badiamo, ch'io opponessi volontà a prendere la via per cui mio padre m'incammina-
va. Tutte le prendevo. Ma camminarci, non ci camminavo. Mi fermavo a ogni passo; mi mettevo
prima alla lontana²², poi sempre più da vicino a girare attorno a ogni sassolino che incontro, e
50 mi maravigliavo assai che gli altri potessero passarmi avanti senza fare alcun caso di²³ quel sasso-
lino che per me intanto aveva assunto le proporzioni d'una montagna insormontabile, anzi d'un
mondo in cui avrei potuto senz'altro domiciliarmi.

Ero rimasto così, fermo ai primi passi di tante vie, con lo spirito pieno di mondi, o di sas-
solini, che fa lo stesso. Ma non mi pareva affatto che quelli che m'erano passati avanti e avevano
percorso tutta la via, ne sapessero in sostanza più di me. M'erano passati avanti, non si mette
in dubbio, e tutti braveggiando²⁴ come tanti cavallini; ma poi, in fondo alla via, avevano trovato
un carro: il loro carro; vi erano stati attaccati con molta pazienza, e ora se lo tiravano dietro. Non
tiravo nessun carro, io; e non avevo perciò né briglie né paraocchi; vedevo certamente più di loro;
ma andare, non sapevo dove andare.

60 Ora, ritornando alla scoperta di quei lievi difetti, sprofondai tutto, subito, nella riflessione
che dunque – possibile? – non conoscevo bene neppure il mio stesso corpo, le cose mie che più
intimamente m'appartenevano: il naso, le orecchie, le mani, le gambe. E tornavo a guardarme
per rifarne l'esame.

Cominciò da questo il mio male. Quel male che doveva ridurmi in breve in condizioni di
spirito e di corpo così misere e disperate che certo ne sarei morto o impazzito, ove in esso mede-
simo²⁵ non avessi trovato (come dirò) il rimedio che doveva guarirmene.

13. Sfido ... irritarsi: è impossibile non irri-
tarsi.

14. Schizzai: sibilai, dissi rapidamente.

15. aver conto: acquisire la certezza, sapere
come cosa certa.

16. di: in.

17. bucheravano ... traverso: bucherellavano

su e giù, in ogni direzione.

18. paresse: fosse visibile.

19. l'animo: lo stato d'animo, la condizione
psicologica.

20. ci si fosse adoperato: ci avesse provato.

21. punto: affatto, per niente.

22. alla lontana: da lontano.

23. di: a.

24. braveggiando: mettendosi a correre con
fierezza.

25. ove in esso medesimo: se proprio in esso
(nel mio male).

II. *E il vostro naso?*

Già subito mi figurai²⁶ che tutti, avendone fatta mia moglie la scoperta, dovessero accorgersi di quei miei difetti corporali e altro non notare in me.

70 – Mi guardi il naso? – domandai tutt'a un tratto quel giorno stesso a un amico che mi s'era accostato per parlarmi di non so che affare che forse gli stava a cuore.

– No, perché? – mi disse quello.

E io, sorridendo nervosamente:

– Mi pende verso destra, non vedi?

E glielo imposi a una ferma e attenta osservazione, come²⁷ quel difetto del mio naso fosse un irreparabile guasto sopravvenuto al congegno dell'universo²⁸.

L'amico mi guardò in prima un po' stordito; poi, certo sospettando che avessi così all'improvviso e fuor di luogo cacciato fuori il discorso del mio naso perché non stimavo degno né d'attenzione né di risposta l'affare di cui mi parlava, diede una spallata e si mosse per lasciarmi
80 in asso. Lo acchiappai per un braccio, e:

– No, sai, – gli dissi, – sono disposto a trattare con te codest'affare. Ma in questo momento tu devi scusarmi.

– Pensi al tuo naso?

– Non m'ero mai accorto che mi pendesse verso destra. Me n'ha fatto accorgere, questa mattina, mia moglie.

– Ah, davvero? – mi domandò allora l'amico; e gli occhi gli risero d'una incredulità ch'era anche derisione.

Restai a guardarlo come già mia moglie la mattina, cioè con un misto d'avvilimento, di stizza e di meraviglia. Anche lui dunque da un pezzo se n'era accorto? E chi sa quant'altri con
90 lui! E io non lo sapevo e, non sapendolo, credevo d'essere per tutti un Moscarda col naso dritto, mentr'ero invece per tutti un Moscarda col naso storto; e chi sa quante volte m'era avvenuto di parlare, senz'alcun sospetto, del naso difettoso di Tizio o di Cajo e quante volte perciò non avevo fatto ridere di me e pensare:

«Ma guarda un po' questo pover'uomo che parla dei difetti del naso altrui!»

Avrei potuto, è vero, consolarmi con la riflessione che, alla fin fine, era ovvio e comune il mio caso, il quale provava ancora una volta un fatto risaputissimo, cioè che notiamo facilmente i difetti altrui e non ci accorgiamo dei nostri. Ma il primo germe²⁹ del male aveva cominciato a metter radice nel mio spirito e non potei consolarmi con questa riflessione.

100 Mi si fissò invece il pensiero ch'io non ero per gli altri quel che finora, dentro di me, m'ero figurato d'essere.

Per il momento pensai al corpo soltanto e, siccome quel mio amico seguiva a starmi davanti con quell'aria d'incredulità derisoria³⁰, per vendicarmi gli domandai se egli, dal canto suo, sapesse d'aver nel mento una fossetta che glielo divideva in due parti non del tutto eguali: una più rilevata³¹ di qua, una più scempia³² di là.

– Io? Ma che! – esclamò l'amico. – Ci ho la fossetta, lo so, ma non come tu dici.

26. **mi figurai**: immaginai.

27. **come**: come se.

28. **sopravvenuto** ... **universo**: verificatosi all'improvviso nei meccanismi di funziona-

mento dell'universo.

29. **il primo germe**: il seme originario.

30. **derisoria**: piena di derisione.

31. **rilevata**: sporgente.

32. **scempia**: mancante (cioè meno accentuata).

– Entriamo là da quel barbiere, e vedrai, – gli proposi subito.

Quando l'amico, entrato dal barbiere, s'accorse con meraviglia del difetto e riconobbe ch'era vero, non volle mostrarne stizza; disse che, in fin dei conti, era una piccolezza.

Eh sì, senza dubbio, una piccolezza; vidi però, seguendolo da lontano, che si fermò una prima
110 volta a una vetrina di bottega, e poi una seconda volta, più là, davanti a un'altra; e più là ancora
e più a lungo, una terza volta, allo specchio d'uno sporto³³ per osservarsi il mento; e son sicuro
che, appena rincasato, sarà corso all'armadio per far con più agio a quell'altro specchio la nuova
conoscenza di sé con quel difetto. E non ho il minimo dubbio che, per vendicarsi a sua volta, o per
seguire uno scherzo che gli parve meritasse una larga diffusione in paese, dopo aver domandato
a qualche suo amico (come già io a lui) se mai avesse notato quel suo difetto al mento, qualche
altro difetto avrà scoperto lui o nella fronte o nella bocca di questo suo amico, il quale, a sua volta...
– ma sì! ma sì! – potrei giurare che per parecchi giorni di fila nella nobile³⁴ città di Richieri io vidi
(se non fu proprio tutta mia immaginazione) un numero considerevolissimo di miei concittadini
120 passare da una vetrina di bottega all'altra e fermarsi davanti a ciascuna a osservarsi nella faccia chi
uno zigomo e chi la coda d'un occhio, chi un lobo d'orecchio e chi una pinna³⁵ di naso. E ancora
dopo una settimana un certo tale mi s'accostò con aria smarrita per domandarmi se era vero che,
ogni qual volta si metteva a parlare, contraeva inavvertitamente la pàlpebra dell'occhio sinistro.

– Sì, caro, – gli dissi a precipizio. – E io, vedi? il naso mi pende verso destra; ma lo so da
me; non c'è bisogno che me lo dica tu; e le sopracciglia? ad accento circonflesso! le orecchie, qua,
guarda, una più sporgente dell'altra; e qua, le mani: piatte, eh? e la giuntura storpia³⁶ di questo
mignolo, e le gambe? qua, questa qua, ti pare che sia come quest'altra? no, eh? Ma lo so da me e
non c'è bisogno che me lo dica tu. Statti bene.

Lo piantai là, e via. Fatti pochi passi, mi sentii richiamare.

– Ps!

130 Placido placido, col dito, colui m'attirava a sé per domandarmi:

– Scusa, dopo di te, tua madre non partorì altri figliuoli?

– No: né prima né dopo, – gli risposi. – Figlio unico. Perché?

– Perché, – mi disse, – se tua madre avesse partorito un'altra volta, avrebbe avuto di certo
un altro maschio.

– Ah sì? Come lo sai?

– Ecco: dicono le donne del popolo che quando a un nato i capelli terminano sulla nuca in
un codiniccio³⁷ come codesto che tu hai costì³⁸, sarà maschio il nato appresso.

Mi portai una mano alla nuca e con un sogghignetto frigido³⁹ gli domandai:

– Ah, ci ho un... com'hai detto?

140 E lui:

– Codiniccio, caro, lo chiamano a Richieri.

– Oh, ma quest'è niente! – esclamai. – Me lo posso far tagliare.

Negò prima col dito, poi disse:

– Ti resta sempre il segno, caro, anche se te lo fai radere.

E questa volta mi piantò lui.

33. **sporto**: imposta (di una casa o di un locale che dà sulla strada).

34. **nobile**: illustre, antica.

35. **pinna**: la parte molle della narice.

36. **giuntura storpia**: connessione difettosa di due piccole ossa.

37. **codiniccio**: codino.

38. **costì**: qui (dove si trova la persona a cui

si rivolge chi parla: avverbio del toscano e dell'italiano letterario).

39. **sogghignetto frigido**: sogghigno piccolo e freddo.

III. *Bel modo d'essere soli.*

Desiderai da quel giorno ardentissimamente d'esser solo, almeno per un'ora. Ma veramente, più che desiderio, era bisogno: bisogno acuto urgente smanioso⁴⁰, che la presenza o la vicinanza di mia moglie esasperavano fino alla rabbia. [...]

150 IV. *Com'io volevo esser solo.*

[...] Se per gli altri non ero quel che finora avevo creduto d'essere per me, chi ero io?

Vivendo, non avevo mai pensato alla forma del mio naso; al taglio, se piccolo o grande, o al colore dei miei occhi; all'angustia⁴¹ o all'ampiezza della mia fronte, e via dicendo. Quello era il mio naso, quelli i miei occhi, quella la mia fronte: cose inseparabili da me, a cui, dedito ai miei affari, preso dalle mie idee, abbandonato ai miei sentimenti, non potevo pensare.

Ma ora pensavo:

«E gli altri? Gli altri non sono mica dentro di me. Per gli altri che guardano da fuori, le mie idee, i miei sentimenti hanno un naso. Il mio naso. E hanno un pajo d'occhi, i miei occhi, ch'io non vedo e ch'essi vedono. Che relazione c'è tra le mie idee e il mio naso? Per me, nessuna. Io
160 non penso col naso, né bado al mio naso, pensando. Ma gli altri? gli altri che non possono vedere dentro di me le mie idee e vedono da fuori il mio naso? Per gli altri le mie idee e il mio naso hanno tanta relazione, che se quelle, poniamo, fossero molto serie e questo per la sua forma molto buffo, si metterebbero a ridere».

Così, seguitando, sprofondai in quest'altra ambascia⁴²: che non potevo, vivendo, rappresentarmi a me stesso negli atti della mia vita; vedermi come gli altri mi vedevano; pormi davanti il mio corpo e vederlo vivere come quello d'un altro. Quando mi ponevo davanti a uno specchio avveniva come un arresto in me; ogni spontaneità era finita, ogni mio gesto appariva a me stesso fittizio o rifatto⁴³.

Io non potevo vedermi vivere.

170 Potei averne la prova nell'impressione dalla quale fui per così dire assaltato, allorché, alcuni giorni dopo, camminando e parlando col mio amico Stefano Firbo, mi accadde di sorprendermi all'improvviso in uno specchio per via, di cui non m'ero prima accorto. Non poté durare più d'un attimo quell'impressione, ché subito seguì quel tale arresto e finì la spontaneità e cominció lo studio. Non riconobbi in prima me stesso. Ebbi l'impressione d'un estraneo che passasse per via conversando. Mi fermai. Dovevo esser molto pallido. Firbo mi domandò:

– Che hai?

– Niente, – dissi. E tra me, invaso da uno strano sgomento ch'era insieme ribrezzo, pensavo:

«Era proprio la mia quell'immagine intravista in un lampo? Sono proprio così, io, di fuori, quando vivendo – non mi penso? Dunque per gli altri sono quell'estraneo sorpreso nello specchio:
180 quello, e non già io quale mi conosco: quell'uno lì che io stesso in prima, scorgendolo, non ho riconosciuto. Sono quell'estraneo che non posso veder vivere se non così, in un attimo impensato. Un estraneo che possono vedere e conoscere solamente gli altri, e io no».

40. **smanioso**: che si manifestava in un'agitazione incontrollabile.

41. **angustia**: strettezza.

42. **ambascia**: angoscia.

43. **fittizio o rifatto**: falso o contraffatto.

E mi fissai d'allora in poi in questo proposito disperato: d'andare inseguendo quell'estraneo ch'era in me e che mi sfuggiva; che non potevo fermare davanti a uno specchio perché subito diventava me quale io mi conoscevo; quell'uno che viveva per gli altri e che io non potevo conoscere; che gli altri vedevano vivere e io no. Lo volevo vedere e conoscere anch'io così come gli altri lo vedevano e conoscevano.

Ripeto, credevo ancora che fosse uno solo questo estraneo: uno solo per tutti, come uno solo credevo d'esser io per me. Ma presto l'atroce mio dramma si complicò: con la scoperta dei centomila Moscarda ch'io ero non solo per gli altri ma anche per me, tutti con questo solo nome di Moscarda, brutto fino alla crudeltà⁴⁴, tutti dentro questo mio povero corpo ch'era uno anch'esso, uno e nessuno ahimè, se me lo mettevo davanti allo specchio e me lo guardavo fisso e immobile negli occhi, abolendo in esso ogni sentimento e ogni volontà.

Quando così il mio dramma si complicò, cominciarono le mie incredibili pazzie.

(da L. Pirandello, *Uno, nessuno e centomila*, Libro primo, capp. I-IV, Torino, Einaudi, 1994.)

44. brutto ... crudeltà: in un passo successivo del romanzo, a proposito del proprio detestato cognome, Moscarda ribadisce: «brutto fino alla crudeltà. Moscarda. La mosca, e il dispetto del suo aspro fastidio ronzante».

LEGGIAMO INSIEME

I "CENTOMILA" MOSCARDIA

■ I procedimenti umoristici

Il romanzo incomincia all'improvviso, con una domanda: «Che fai?». Questo inizio così strano è un **procedimento tipicamente umoristico**: un elemento di per sé insignificante assume all'improvviso delle dimensioni eccezionali e **diventa causa di un vero e proprio cataclisma**. La distratta osservazione della moglie che gli fa notare un particolare mai osservato prima (il naso gli pende leggermente a destra) getta Moscarda nella più profonda inquietudine e costituisce così l'inizio delle sue disavventure. All'inizio la reazione del protagonista può sembrare ridicola ed esagerata (e dunque può indurre il lettore al riso); ma subito dopo il riso cede il posto alla riflessione, e allora appare evidente il lato drammatico dell'episodio, che consiste nell'improvvisa rivelazione di una terribile verità, prima ignorata: gli altri non lo vedono come lui si vede e, per di più, ognuno lo vede in maniera diversa.

La costruzione umoristica riguarda ovviamente anche gli altri procedimenti narrativi. In primo luogo, **la scelta della narrazione in prima persona**, affidata a un punto di vista del quale non possiamo fidarci ciecamente, perché ne viene sottolineato a più riprese il carattere bizzarro (si parla per questo di narratore "inattendibile", cioè inaffidabile); in secondo luogo, **le continue apostrofi al lettore** (chiamato in causa in qualità di testimone e di giudice), **il prevalere della riflessione, il carattere digressivo** e spezzettato del racconto, che procede per paragrafetti e salta di frequente da un tema all'altro. Non c'è una trama vera e propria: la nar-

razione segue le altalenanti riflessioni del protagonista, che costituiscono il centro privilegiato, se non unico, del racconto.

■ Una finestra sull'abisso

Come si diceva prima, la sbadata osservazione della moglie provoca nel povero protagonista un vero e proprio cataclisma interiore. Per quanto incline alla riflessione e all'autoanalisi (tanto da essere rimasto spesso inerme e paralizzato di fronte alla necessità di agire, nel corso della sua vita), Moscarda scopre all'improvviso che **la moglie lo vede in maniera diversa da come lui stesso si è sempre visto**: con il naso un po' pendente a destra, le sopracciglia a forma di accento circonflesso, la gamba destra leggermente più arcuata dell'altra... Scosso da questa scoperta, Moscarda tenta di rimanere da solo, per trovarsi faccia a faccia con se stesso e cercare di capire chi è lui veramente. Ma invece di arrivare a una soluzione, le cose si complicano sempre di più: ben presto Moscarda capisce che ogni volta che tenta di cogliere di sorpresa il suo vero volto e guardarsi dall'esterno, **fissa solo un'immagine di sé tra le centomila possibili**. Arriva così a un'acquisizione ancora più inquietante: non solo per ognuna delle persone che conosce egli assume un aspetto diverso (la moglie lo vede col naso storto, un amico con il codino sulla nuca, e così via), ma anche per sé non è mai lo stesso: «presto l'atroce mio dramma si complicò: con la scoperta dei centomila Moscarda ch'io ero non solo per gli altri ma anche per me, tutti con questo solo no-

lume e del peso e avrà, per uno dei suoi principî, l'abolizione della pastasciutta. La pastasciutta, per quanto gradita al palato, è una vivanda passatista perchè appesantisce, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. È d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso ».

Questo discorso suscitò tra i convitati applausi folli e torbide irritazioni. Marinetti sfidò le ironie precisando il suo pensiero.

All'indomani su tutti i giornali scoppiò una polemica violentissima alla quale parteciparono tutte le categorie sociali, dalle signore, ai cuochi, ai letterati, agli astronomi, ai medici, agli scugnizzi, alle balie, ai soldati, ai contadini, agli scaricatori del porto. Ogni volta che in qualsiasi ristorante, osteria o casa d'Italia veniva servita la pastasciutta, erano intrecci immediati di interminabili discussioni.



Il giorno 28 Dicembre 1930, nella *Gazzetta del Popolo* di Torino apparve

il Manifesto della cucina futurista

« Il Futurismo italiano, padre di numerosi futurismi e avanguardisti esteri, non rimane prigioniero delle vittorie mondiali ottenute « in venti

anni di grandi battaglie artistiche politiche spesso consacrate col sangue » come le chiamò Benito Mussolini. Il Futurismo italiano affronta ancora l'impopolarità con un programma di rinnovamento totale della cucina.

Fra tutti i movimenti artistici letterari è il solo che abbia per essenza l'audacia temeraria. Il novecentismo pittorico e il novecentismo letterario sono in realtà due futurismi di destra moderatissimi e pratici. Attaccati alla tradizione, essi tentano prudentemente il nuovo per trarre dall'una e dall'altro il massimo vantaggio.

Contro la pastasciutta

Il Futurismo è stato definito dai filosofi « *misticismo dell'azione* », da Benedetto Croce « *antistoricismo* », da Graça Aranha « *liberazione dal terrore estetico* », da noi « *orgoglio italiano novatore* », formula di « *arte-vita originale* », « *religione della velocità* », « *massimo sforzo dell'umanità verso la sintesi* », « *igiene spirituale* », « *metodo d'immancabile creazione* », « *splendore geometrico veloce* », « *estetica della macchina* ».

Antipraticamente quindi, noi futuristi trascuriamo l'esempio e il monito della tradizione per inventare ad ogni costo un nuovo giudicato da tutti pazzesco.

Pur riconoscendo che uomini nutriti male o

grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e s' mangia.

Consultiamo in proposito le nostre labbra, la nostra lingua, il nostro palato, le nostre papille gustative, le nostre secrezioni glandolari ed entriamo genialmente nella chimica gastrica.

Noi futuristi sentiamo che per il maschio la voluttà dell'amare è scavatrice abissale dall'alto al basso, mentre per la femmina è orizzontale a ventaglio. La voluttà del palato è invece per il maschio e per la femmina sempre ascensionale dal basso all'alto del corpo umano. Sentiamo inoltre la necessità di impedire che l'Italiano diventi cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca e cieca. Si armonizzi invece sempre più coll'italiana, snella trasparenza spiraleica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo una agilità di corpi italiani adatti ai leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro legno acciaio.

Convinti che nella probabile conflagrazione futura vincerà il popolo più agile, più scattante, noi futuristi dopo avere agilizzato la letteratura mondiale con le parole in libertà e lo stile simultaneo, svuotato il teatro della noia mediante sintesi alogiche a sorpresa e drammi di oggetti inanimati, immensificato la plastica con l'anti-

realismo, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce.

Crediamo anzitutto necessaria:

a) L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana.

Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, il *roast-beef* e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il *sauer-kraut*, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta colio spirito vivace e coll'anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo.

Un intelligentissimo professore napoletano, il dott. Signorelli, scrive: « A differenza del pane e del riso la pastasciutta è un alimento che si ingozza, non si mastica. Questo alimento amidaceo viene in gran parte digerito in bocca dalla saliva e il lavoro di trasformazione è disimpegnato dal pancreas e dal fegato. Ciò porta ad uno

squilibrio con disturbi di questi organi. Ne derivano: fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo ».

Invito alla chimica

La pastasciutta, nutritivamente inferiore del 40 % alla carne, al pesce, ai legumi, lega coi suoi grovigli gli italiani di oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri, in cerca di vento. Perchè opporre ancora il suo blocco pesante all'immensa rete di onde corte lunghe che il genio italiano ha lanciato sopra oceani e continenti, e ai paesaggi di colore forma rumore che la radiotelevisione fa navigare intorno alla terra? I difensori della pastasciutta ne portano la palla o il rudero nello stomaco, come ergastolani o archeologi. Ricordatevi poi che l'abolizione della pastasciutta libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria italiana del riso.

b) L'abolizione del volume e del peso nel modo di concepire e valutare il nutrimento.

c) L'abolizione delle tradizionali miscele per l'esperimento di tutte le nuove miscele apparentemente assurde, secondo il consiglio di Jarro Maincave e altri cuochi futuristi.

d) l'abolizione del quotidianismo mediocrista nei piaceri del palato.

Invitiamo la chimica al dovere di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equiva-

lenti nutritivi gratuiti di Stato, in polvere o pillole, composti albuminoidei, grassi sintetici e vitamine. Si giungerà così ad un reale ribasso del prezzo della vita e dei salari con relativa riduzione delle ore di lavoro. Oggi per duemila kilowatt occorre soltanto un operaio. Le macchine costituiranno presto un obbediente proletariato di ferro acciaio alluminio al servizio degli uomini quasi totalmente alleggeriti dal lavoro manuale. Questo, essendo ridotto a due o tre ore, permette di perfezionare e nobilitare le altre ore col pensiero le arti e la pregustazione di pranzi perfetti.

In tutti i ceti i pranzi saranno distanziati ma perfetti nel quotidianismo degli equivalenti nutritivi.

Il pranzo perfetto esige:

1. Un'armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e colori delle vivande.

2. L'originalità assoluta delle vivande.

II " Carneplastico "

Esempio: per preparare il *Salmone dell'Alaska ai raggi del sole con salsa Marte*, si prende un bel salmone dell'Alaska, lo si trancia e passa alla griglia con pepe e sale e olio buono finchè è bene dorato. Si aggiungono pomodori tagliati a

metà preventivamente cotti sulla griglia con prezzemolo e aglio.

Al momento di servirlo si posano sopra alle trancie dei filetti di acciuga intrecciati a dama. Su ogni trancia una rotellina di limone con capperi. La salsa sarà composta di acciughe, tuorli d'uova sode, basilico, olio d'oliva, un bicchierino di liquore italiano Aurum, e passata al setaccio. (Formula di Bulgheroni, primo cuoco della Penna d'Oca).

Esempio: Per preparare la *Beccaccia al Monterosa salsa Venere*, prendete una bella beccaccia, pulitela, copritene lo stomaco con delle fette di prosciutto e lardo, mettetela in casseruola con burro, sale, pepe, ginepro, cuocetela in un forno molto caldo per quindici minuti innaffiandola di cognac. Appena tolta dalla casseruola posatela sopra un crostone di pane quadrato inzuppato di rhum e cognac e copritela con una pasta sfogliata. Rimettetela poi nel forno finchè la pasta è ben cotta. Servitela con questa salsa: un mezzo bicchiere di marsala e vino bianco, quattro cucchiari di mirtilli, della buccia di arancio tagliuzzata, il tutto bollito per 10 minuti. Ponete la salsa nella salsiera e servitela molto calda. (Formula di Bulgheroni, primo cuoco della Penna d'Oca).

3. L'invenzione di complessi plastici sapori, la cui armonia originale di forma e colore

nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra.

Esempio: Il *Carneplastico* creato dal pittore futurista Fillia, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro disposto verticalmente nel centro del piatto, è coronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo.

Equatore + Polo Nord

Esempio: Il complesso plastico mangiabile *Equatore + Polo Nord* creato dal pittore futurista Enrico Prampolini è composto da un mare equatoriale di tuorli rossi d'uova all'ostrica con pepe sale limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uovo montato e solidificato pieno di spicchi d'arancio come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista dello zenit.

Questi complessi plastici saporiti colorati profumati e tattili formeranno perfetti pranzi simultanei.

4. L'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.

5. L'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione.

Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che verrà cancellato dalla tavola mediante ventilatori.

6. L'uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda perchè non distrugga la sensibilità della lingua e del palato e serva ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa.

7. L'abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola.

8. L'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda.

9. La presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia.

10. La creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi avranno nella cucina futurista la funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Un dato boccone potrà riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione

amorosa o un intero viaggio nell' Estremo Oriente.

11. Una dotazione di strumenti scientifici in cucina: *ozonizzatori* che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande, *lampade per emissione di raggi ultravioletti* (poichè molte sostanze alimentari irradiate con raggi ultravioletti acquistano proprietà attive, diventano più assimilabili, impediscono il rachitismo nei bimbi, ecc.) *elettrolizzatori* per scomporre succhi estratti ecc. in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà, *mulini colloidali* per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta secca, droghe, ecc.; *apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori*. L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando p. es. l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli *indicatori* chimici renderanno conto dell'acidità e della basicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.

F. T. MARINETTI



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 n. 4

Progetto di Cittadinanza e Costituzione



Riflettendo ai tempi del Coronavirus di Salvatore Veca

Salvatore Veca

Già ordinario di Filosofia politica, insegna alla Scuola Universitaria Superiore IUSS di Pavia. Nella sua lunga carriera ha tenuto lezioni e seminari nelle Università di Cambridge, San Paolo, Bogotà, Evora; ha insegnato alla Sorbonne di Parigi e all'Università di Grenoble.

È autore di diverse pubblicazioni, che spaziano da questioni di epistemologia e filosofia teoretica a problemi di natura etica e politica. Fra i suoi ultimi libri: *Il senso della possibilità* (Feltrinelli 2018), *Libertà* (Treccani 2019).

Per Zanichelli è autore, insieme a Giambattista Picinali, Duilio Catalano e Stefano Marzocchi del corso di filosofia per licei *Il pensiero e la meraviglia* (2020).

Sette brevi riflessioni sulla pandemia

La prima riflessione riguarda l'esperienza del Covid-19 come esperienza *globale*, un drammatico promemoria e un terribile esperimento sociale dell'interconnessione e dell'interdipendenza planetaria. Non solo dell'interdipendenza sociale o culturale, ma anche dell'interdipendenza naturale e biologica. Natura e cultura sono strettamente intrecciate.

Non è un cigno nero, ha detto il filosofo e matematico libanese Nassim Nicholas Taleb. Perché la storia dell'umanità è storia di conflitti con epidemie e pandemie: pensate alla peste di Atene, per non evocare la tragica peste di Tebe dell'Edipo di Sofocle; alle grandi pesti del '300 o a quella manzoniana del '600 europeo; nel ventunesimo secolo, alla Sars 2003; all'Aviaria 2009; a Ebola 2014-2016.

Tuttavia, quello di Covid-19 è il primo caso che coinvolge e affligge larga parte dell'umanità in virtù di una costellazione di circostanze *naturali e sociali*. Ma su questa connessione, che chiama in causa direttamente i rapporti fra l'ambiente o l'ecosistema e le scelte sociali, politiche ed economiche dovremo tornare più avanti. Con buona pace di Taleb, Covid-19 è stato *percepito* come un cigno nero. O, forse, un cigno *perturbante*, come avrebbe detto Freud. Nel vortice della tempesta, sembra di intravedere al tempo stesso il collasso di un modello di globalizzazione, già da tempo messo sotto pressione, e il disegno di un modello *alternativo* di interdipendenza e interconnessione planetaria. "Una sola umanità, un solo pianeta" è uno *slogan* compatibile con l'idea che "un altro mondo è possibile".

Ha scritto in proposito Arundhati Roy, la scrittrice indiana, attivista nel campo dei diritti umani e delle questioni ambientali, autrice de *Il Dio delle piccole cose*: "Storicamente le pandemie hanno forzato gli esseri umani a rompere con il passato e a immaginare un nuovo mondo. Questa volta non è diversa. E' un portale, un passaggio da un mondo a uno successivo. Possiamo scegliere di attraversarlo, trascinandoci dietro le carcasse dei nostri pregiudizi e del nostro odio, la nostra avarizia, i nostri dati bancari e gli ideali ormai morti, i fiumi e i cieli inquinati. Oppure possiamo attraversarlo alleggeriti, pronti a immaginare un nuovo mondo. E a combattere per esso".

La seconda riflessione mette a fuoco i rapporti fra scienza e politica. Che i decisori pubblici si avvalgano nelle loro scelte pubbliche dei differenti saperi scientifici, tecnologici, giuridici, economici, sociologici o culturali che siano, è un fatto a prima vista ovvio. Ma se ripensiamo alle recenti valutazioni negative della *competenza* nelle subculture populiste che ospitavano allegramente, all'insegna dell'"uno uguale uno", no vax e terrapiattisti, la crisi della pandemia sembra far emergere una fiducia condivisa nel sapere scientifico di virologi, immunologi ed epidemiologi, nel nostro caso. Ma attenzione: come spesso accade, alla *demonizzazione* della scienza succede la sua *santificazione*. E, in ogni caso, il collasso di qualsiasi tratto di pensiero critico e riflessivo. Così, quando ci si trova di fronte al naturale confronto fra ipotesi o congetture alternative, del tutto familiari alla comunità scientifica, soprattutto quando è alle prese con un *problem solving* non di routine, per dirla con il classico Thomas Kuhn, il teorico



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



dei paradigmi scientifici, l'incertezza intacca in modo semplicemente sbagliato e ingiustificato la fiducia scientifica dei neofiti.

Si osservi, inoltre, una nuova assegnazione di valore *globale* che va ascritta alla scienza, ma non può esserlo nello stesso modo alla politica. Questo suggerisce una tensione o, se preferite, una contraddizione fra il carattere *globale* di Covid-19, la risposta *globale* della scienza e della ricerca tecnologica e il carattere *locale* e contestuale della risposta *politica* alle sfide.

Terza riflessione: nelle differenti fasi del ciclo epidemico assistiamo a cambiamenti e, a volte, a tensioni nelle priorità per l'agenda dei decisori pubblici. La priorità della sicurezza e della tutela della salute pubblica può richiedere, in una fase, un pesante *trade-off* con le finalità economiche che coinvolgono imprese e lavoratori. E' naturale che si diano fasi in cui finalità *sanitarie* e finalità *economiche* sembrano entrare in rotta di collisione. Qui rientra in gioco il rapporto fra decisori pubblici e esperti o comunità scientifiche: nel senso elementare per cui la decisione politica implica l'assunzione di responsabilità e di lungimiranza alla luce degli esiti proposti dal discorso esperto.

Possiamo dire che il discorso esperto verte sui *mezzi* per la soluzione di un problema *dato*. La responsabilità politica riguarda i *fini* di una qualche comunità, considerati nella loro complessità e, se possibile, messi a fuoco con lungimiranza sul lungo termine. Come alla ricerca della migliore soluzione d'equilibrio accessibile fra valori tra loro alternativi.

Per quanto possa sembrare strano, questo tema ha a che vedere con i differenti tipi di regime politico. In particolare, con la distinzione fra democrazie costituzionali e autocratie. Una distinzione che è riemersa con forza nelle circostanze della pandemia, a proposito delle contrazioni di diritti e libertà fondamentali di cittadinanza democratica derivanti da scelte pubbliche *democratiche*. Il che ha indotto frazioni di popolazione a chiedersi se, a fronte di sfide globali e inedite, le autocratie non godano di una primazia quanto all'efficienza delle decisioni coattive e alcuni intellettuali a chiedersi se le misure restrittive democratiche non condannino i regimi democratici stessi a una fatale contraddizione. Resta il fatto, in ogni caso, che la pandemia ha messo in luce la realtà dei *deficit* democratici, e delle crisi *nella o entro* la democrazia politica contemporanea. Quarta riflessione: a questo punto possiamo riformulare alcuni elementi ricorrenti nelle precedenti considerazioni sostenendo che *i)* Covid-19 è un gigantesco problema *globale*; *ii)* le risposte scientifiche della comunità dei ricercatori e delle ricercatrici hanno carattere *quasi globale o globale*; *iii)* non disponiamo di assetti di istituzioni e di misure e politiche *globali* efficaci e cogenti. Viene fatto di pensare all'Onu e alle sue agenzie e, naturalmente, all'Organizzazione mondiale della sanità; ma dalle nostre parti basta pensare all'Unione europea priva di competenza nei confronti dei sistemi sanitari degli stati membri. Naturalmente, occorre distinguere, quando criticiamo la lentezza dell'Unione e la sua debolezza nel fronteggiare la sfida globale di Covid-19, fra le sue istituzioni federali (Parlamento e Commissione) e le sue istituzioni intergovernative (Consiglio dei capi di stato e di governo).

In ogni caso, si ha come l'impressione che la tragedia planetaria della pandemia ci porrà tutti di fronte alla necessità di una svolta nella prospettiva delle macerie del dopo virus. Nella prospettiva da "terra desolata" à la T. S. Eliot e nell'attesa di un impressionante impegno nella ricostruzione e nella ridefinizione di modi fondamentali di convivere.

Quinta riflessione: qualcuno si chiede, nel silenzio enigmatico delle nostre città e delle città del mondo, dove siano finiti i venerdì di Greta, i *Fridays for future*. Vorrei sottolineare con forza che vi è una correlazione molto importante e significativa fra la pandemia e gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Fra l'esperienza del contagio da coronavirus e l'esperienza del saccheggio predatorio dell'ambiente e degli eco-sistemi. Così come vorrei avanzare l'ipotesi che l'agenda della sostenibilità, l'agenda 2030 dell'Onu, possa costituire una guida per l'impressionante impegno nella ricostruzione e nella ridefinizione dei nostri modi fondamentali di convivere.

Sulla correlazione fra degrado ambientale e circostanze di salto di specie e di infezione abbiamo numerose prove empiriche, proprio pensando ad alcune delle epidemie o



pandemie recenti cui ho accennato nella prima riflessione. La deforestazione selvaggia e il cambiamento climatico, il continuo e vorace consumo di suolo nell'addensamento urbano delle megalopoli nel pianeta sono alcuni degli esempi più vistosi di correlazione. Ma possiamo pensare al fatto elementare che le conseguenze sociali della pandemia da Covid-19 si scaricano su società attraversate da intollerabili linee di disuguaglianza e di esclusione.

Considerate gli effetti del contenimento del contagio con misure che inchiodano nelle loro case le persone e vi rendete subito conto delle disuguaglianze dei luoghi dell'abitare. Considerate gli effetti della didattica a distanza per i bambini e i ragazzi in presenza di un marcato *digital divide* che si connette alla variabile disponibilità di metri quadri e alla numerosità delle famiglie. Pensate alle questioni di genere e, in particolare, alla persistenza del patriarcato nel pianeta nelle nuove condizioni della pandemia.

In questo senso elementare, vorrei suggerire che le politiche della ricostruzione dovranno essere politiche miranti al perseguimento di obiettivi sociali su una varietà di dimensioni della sostenibilità. Perché questioni di giustizia *ambientale* sono e devono essere questioni di giustizia *sociale*.

Sesta riflessione: consentitemi ora di abbozzare una congettura filosofica che prende corpo a partire dal nostro ragionare insieme nelle circostanze inedite ed epocali della pandemia. Covid-19 ha messo a fuoco le dimensioni della nostra *vulnerabilità* e della nostra *fragilità* e ci ha ricordato quanto sia miope e filosoficamente ottuso sottovalutare l'importanza del nostro essere, in quanto esseri umani, *corpi* in carne e ossa, corpi e menti di animali umani esposti alla sorte e all'inaspettato. Noi non *abbiamo* corpi. Noi *siamo* corpi. Allo stesso modo, noi non *abitiamo* la terra, la Madre terra di cui tempo fa abbiamo celebrato la giornata mondiale, noi le *apparteniamo*.

Noi siamo certamente esseri frutto dell'evoluzione culturale tanto quanto lo siamo dell'evoluzione naturale. Noi non siamo i signori dell'universo, né i pinnacoli della creazione. Noi siamo nello stato contingente dell'essere *creature* nel senso che il mondo non è in alcun caso *nostro*. Infine, lo slogan prezioso "una sola umanità, un solo pianeta" va integrato con la glossa che ci ricorda che, come viventi, noi non siamo *sol*. La glossa elide la pretesa illusoria dell'eccezionalità *antropocentrica*.

Come siamo parte della natura e della cultura, come siamo un impatto di biologia e di logica, così noi apparteniamo al sistema e alla comunità del vivente. L'umanità è un sottoinsieme della comunità biotica. Il riconoscimento di ciò è il riconoscimento di un *limite* umano, solo umano. Nella giornata mondiale del libro, viene fatto di pensare al limite cui il grande Leopardi nella *Ginestra* alludeva, potendo evocare a questo punto la solidarietà umana, solo umana, e la *social catena*.

La settima riflessione, infine, prende le mosse dall'idea leopardiana della *social catena*, della "compagnia umana" che esemplifica la virtù sociale della *solidarietà*. Non abbiamo bisogno, a questo punto, di proiettarci con l'immaginazione in un nuovo e diverso mondo possibile, come ci aveva suggerito Arundhati Roy alla fine della prima riflessione. Siamo indotti piuttosto a seguire un'altra strada, una piccola deviazione che mira alla stessa meta. Siamo indotti a scrutare i segni dei tempi nel nostro presente, entro la crisi. Kant li avrebbe chiamati: *signa prognostica*. E' nella vita quotidiana, nella vita di tutti i giorni messa sotto pressione dal coronavirus, nella vita in cui la grande sofferenza incontra la cura eroica e la dedizione degli eredi di Ippocrate, che possiamo riconoscere mille piccoli gesti di solidarietà e di altruismo.

Mille piccoli gesti di *civismo*. Sono i gesti semplici dell'essere utili a sé e agli altri, i gesti del donare qualcosa a chi ne ha un bisogno grave, i gesti del dare una mano, i gesti di una compagnia amicale fra un balcone e l'altro, i piccoli gesti dell'attenzione e della cura. Questi gesti, potremmo dire, sono come delle *anticipazioni* di validità normative nell'altro mondo che è possibile. E abbozzano modi di vivere e di convivere che siano più degni di lode di quelli familiari e attuali, scompagnati dallo *tsunami* del virus.

Ho accennato alla virtù del *civismo*, in questa breve ricognizione delle piccole solidarietà quotidiane. L'esperienza del *civismo* è l'esperienza di essere e sentirsi partner di pari dignità della nostra *polis*. E' l'esperienza della condivisione dei fondamentali della nostra



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



forma di vita democratica, esemplificati dalla (e consegnati alla) lealtà costituzionale. La lealtà ai principi costituzionali è qualcosa che certamente dovrebbe far parte del bagaglio leggero con cui attraversare il *portale* di cui ci parlava Arundhati Roy. Pensate all'articolo tre e ai suoi due commi e avrete individuato la nostra *stella polare* nelle traversie e nelle opportunità della grande crisi. E provate a ripensare alle brevi riflessioni che vi ho proposto per ragionare *insieme*, alla luce della nostra stella polare. Cittadine e cittadini virtuosi e motivati dal senso del civismo sono, alla fin fine, coloro che in tempi difficili onorano e preservano la preziosa lealtà alla Costituzione della nostra repubblica. Nelle circostanze severe del presente, convertono la passione d'incertezza della paura nella passione d'incertezza della speranza e, in questo modo, "fanno" insieme *futuro*.

1. CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DELLE COSTITUZIONI

Oggetto delle unità di diritto di questo volume è lo studio della Costituzione italiana. Avremo così modo di conoscere i valori e i principi che costituiscono il patrimonio etico e culturale del nostro Paese. È importante essere consapevoli della propria identità nazionale, sia per un confronto personale e critico con essa, sia per intraprendere un cammino di dialogo con gli altri e con il mondo.

Prima di analizzare il contenuto della Costituzione della Repubblica, però, cerchiamo di capire che cos'è una costituzione e di individuare le principali differenze che intercorrono fra le costituzioni emanate nel corso della storia.

La costituzione è la legge fondamentale di uno Stato, poiché svolge una duplice funzione:

- illustra i principi ispiratori e i fondamentali diritti e doveri dei cittadini;
- descrive l'ordinamento statale (composizione degli organi e loro funzioni).

Le costituzioni emanate nel corso dei secoli sono il frutto di un lungo processo evolutivo verso la democrazia e presentano caratteristiche differenti, da cui derivano le seguenti classificazioni.

Secondo le **modalità di redazione**, distinguiamo:

- **costituzioni scritte**, costituite da documenti unitari e completi;
- **costituzioni non scritte** (o non interamente scritte, come quella inglese), che includono disposizioni contenute in fonti anche molto antiche, oltre a numerose consuetudini.

Secondo l'**origine** distinguiamo:

- **costituzioni concesse o ottriate**, cioè elargite dall'alto da un sovrano, su richiesta del popolo;
- **costituzioni votate**, cioè diretta espressione della volontà popolare.

Secondo il **peso attribuito ai diritti e ai doveri dei cittadini**, distinguiamo:

- **costituzioni brevi**, che vi dedicano poche disposizioni di carattere generale, fornendo, invece, un quadro dettagliato dell'ordinamento;
- **costituzioni lunghe**, che, pur attribuendo ampio spazio alla composizione e alle funzioni degli organi, si soffermano sui diritti e sui doveri dei cittadini, precisandone i contenuti.

Secondo la **minore o maggiore complessità prevista per le modificazioni**, distinguiamo:

- **costituzioni flessibili**, cioè modificabili mediante semplici leggi ordinarie;
- **costituzioni rigide**, cioè modificabili solo mediante leggi costituzionali, che richiedono un procedimento di approvazione lungo e complesso.

È facilmente intuibile che **una costituzione scritta, votata, lunga e rigida** – come l'attuale **Costituzione italiana** – è, generalmente, **fonte di maggiori garanzie per il popolo** che:

- può conoscerne con chiarezza il testo;
- partecipa al processo di approvazione;
- vede maggiormente tutelata la propria libertà;
- vede ridursi il rischio di bruschi cambiamenti di regime.

LE PAROLE DEL DIRITTO

Ottriate L'aggettivo ottriate deriva dal verbo francese *octroyer*, che significa "concedere".

La lingua francese era largamente diffusa al tempo del Regno di Sardegna, anche nei documenti ufficiali.



Dall'alto, in senso orario: il sovrano sabauda Carlo Alberto, il re Vittorio Emanuele II e lo statista Camillo Benso conte di Cavour.

che vedeva tutti i poteri concentrati nelle mani del re, in una **monarchia costituzionale pura**, basata su una limitata applicazione della teoria della separazione dei poteri di Montesquieu (il sovrano conservava ancora una posizione preminente rispetto agli altri organi).

Successivamente, al Regno di Sardegna vennero via via annesse, con una serie di plebisciti, le Regioni dapprima dominate dagli Asburgo e dai Borboni e conquistate dall'esercito piemontese nelle guerre d'indipendenza (a Carlo Alberto era intanto succeduto, nel 1849, **Vittorio Emanuele II**).

Si realizzò, così, il processo di unificazione che portò, nel 1861, alla nascita del Regno d'Italia: da quel momento in poi, lo Statuto albertino venne applicato su tutto il territorio italiano.

La **Destra storica** era il **partito di maggioranza** (l'esponente più rappresentativo di tale orientamento fu **Cavour**) e rimase tale fino al 1876.

Lo Statuto albertino era una **costituzione concessa, flessibile** (consentiva, quindi, al sovrano e al Parlamento, un ampio margine di manovra per le modifiche), **breve e scritta** che, come molte costituzioni del periodo, riconosceva ai sudditi i seguenti diritti: l'uguaglianza di fronte alla legge e nel godimento dei diritti civili e politici; la libertà individuale; l'inviolabilità del domicilio; la libertà di stampa; la libertà di riunione; il diritto di proprietà.

Tuttavia, il **compito di regolare tali diritti** e di definire i limiti entro i quali essi potevano essere esercitati era affidato alle **leggi ordinarie**, e ciò, di fatto, ne restringeva in misura notevole la portata.

La **religione cattolica** era considerata **religione di Stato**, mentre gli altri culti erano "tollerati conformemente alle leggi".

La forma di governo descritta era, come abbiamo detto, quella di una monarchia costituzionale pura (in cui spiccava il ruolo assegnato al re), articolata come segue.

Il **Parlamento** esercitava, **insieme con il re**, la **funzione legislativa** ed era formato da due Camere:

- la **Camera dei Deputati**, a carattere elettivo;
- il **Senato**, i cui membri venivano nominati dal re.

Al **trono**, ereditario, erano riconosciuti i poteri di:

- **proporre, sanzionare e promulgare le leggi**, condizione essenziale perché queste entrassero in vigore;
- **organizzare l'attività delle due Camere e nominare i membri del Senato;**
- **nominare e revocare i propri ministri**, essendo titolare del potere esecutivo;
- **comandare tutte le forze armate;**
- **dichiarare guerra;**
- **firmare trattati;**
- **concedere la grazia o commutare le pene dei condannati.**

Il **suffragio** era ristretto: il **diritto di voto** per l'elezione della Camera dei Deputati spettava solo ai **sudditi di sesso maschile** che avessero un certo livello di **alfabetizzazione** e di **reddito** (di fatto, poteva recarsi alle urne appena il 2% della popolazione).

Il **potere giudiziario** era affidato a magistrati di **nomina regia**.

LE PAROLE DEL DIRITTO

Sanzionare
Il verbo sanzionare è sinonimo di approvare. In questo contesto, è riferibile all'approvazione legislativa (finale) del re.

L'assetto istituzionale appena illustrato rendeva la monarchia italiana uno Stato liberale, cioè caratterizzato da una limitata separazione dei poteri e dal riconoscimento di alcune libertà.

LO STATO LIBERALE	
Forma di governo	Monarchia costituzionale pura.
Composizione del Parlamento	<ul style="list-style-type: none"> • Camera dei Deputati, elettiva. • Senato Regio, i cui membri venivano nominati dal re.
Poteri della Corona	<ul style="list-style-type: none"> • Sanzionare e promulgare le leggi. • Nominare e revocare i propri ministri. • Comandare tutte le forze armate. • Dichiarare guerra. • Firmare trattati. • Concedere la grazia o commutare le pene.
Tipo di suffragio	Ristretto, maschile.
Magistratura	Di nomina regia.

N.B.

La prima costituzione italiana è stata lo Statuto albertino, in vigore dal 1861 al 1948.

Era una costituzione breve, concessa, flessibile e scritta.

L'Italia era una monarchia costituzionale pura.

Il Parlamento era formato da una Camera dei Deputati, elettiva, e dal Senato, di nomina regia. Esso esercitava insieme con il re la funzione legislativa.

Il suffragio era ristretto.

Il re era titolare del potere esecutivo.

La magistratura era di nomina regia.

3. L'EVOLUZIONE DELLO STATO LIBERALE. LA MONARCHIA PARLAMENTARE

Già prima che si realizzasse l'Unità d'Italia, intorno al 1855, iniziò il lungo processo di modificazione dello Statuto albertino, sia mediante leggi ordinarie, sia per l'affermarsi di alcune prassi.

Ciò accadde perché la monarchia costituzionale richiedeva un rapporto di continua collaborazione e intesa fra il Parlamento e il sovrano, non sempre facile da trovare.

Di fatto, **il Parlamento divenne ben presto il fulcro della politica italiana**, mentre il re finì con l'assumere un ruolo sempre più marginale, conservando, per lo più, soltanto le sue prerogative (le decisioni riguardanti la politica estera, il comando delle forze armate, la concessione della grazia ecc.). Infatti:

- per prassi, i **ministri** nominati dal re **dovevano godere della fiducia della maggioranza della Camera**; in caso contrario, erano costretti alle dimissioni;
- il **Senato**, poco rappresentativo a causa dell'estrazione sociale dei suoi membri (nobili, alti prelati ecc.), **svolse sempre un ruolo di secondo piano** rispetto alla Camera elettiva, formata da esponenti della classe sociale emergente, la borghesia;
- il **re fece valere molto raramente il potere di rifiutare la sanzione alle leggi**, nel timore di perdere l'appoggio della borghesia moderata.

LE PAROLE DEL DIRITTO

Prassi Sono procedure che, pur non essendo previste dalla legge, si affermano di fatto e producono una trasformazione dell'ordinamento.

Per tali motivi, si verificò il passaggio dalla **monarchia costituzionale pura** alla **monarchia parlamentare**, in cui al Parlamento era affidato, oltre alla funzione legislativa in via esclusiva, il controllo sull'operato del Governo mediante la concessione o la negazione della fiducia.

Intorno al 1855, prima dell'Unità d'Italia, il Parlamento divenne il fulcro della vita politica del Paese.

La monarchia da costituzionale divenne parlamentare.

4. IL TRAMONTO DELLO STATO LIBERALE



Umberto I.

Vittorio Emanuele III.

Negli ultimi decenni dell'Ottocento, con la caduta della Destra e l'avvento della Sinistra al potere (nel 1878, a Vittorio Emanuele II era subentrato Umberto I), si posero le basi per un **rinnovamento in senso democratico dello Stato** mediante i seguenti provvedimenti:

- l'**obbligatorietà dell'istruzione elementare** (anche se non ne venne curata l'attuazione);
- il **progressivo ampliamento del suffragio**;
- l'**abolizione della pena di morte**;
- il **riconoscimento delle libertà di associazione e di parola**;
- il **riconoscimento della libertà sindacale e del diritto di sciopero**.



L'evoluzione del suffragio

1848 Si tengono le prime elezioni del Regno di Sardegna. La legge elettorale attribuisce il diritto di voto ai maschi di sesso maschile che:

- sappiano leggere e scrivere;
- paghino un'imposta sul fabbricato di almeno 40 lire.

Si tratta di appena il 2% della popolazione. Gli analfabeti e i meno abbienti sono esclusi dal diritto di voto. Si poteva ottenere facilmente il diritto di voto pagando un'imposta al Parlamento di forze politiche che ne tutelavano gli interessi.

Alle donne è imposta la partecipazione alla vita politica nella convinzione che esse non erano in grado, per natura, di prendere decisioni autonome.

1861 La legge elettorale rimane invariata al momento dell'unificazione.

1882 Vengono ammessi al voto i maschi di sesso maschile che:

- abbiano compiuto 21 anni.

• abbiano superato l'educazione secondaria elementare o comunque paghino un'imposta sul reddito di almeno 39,80 lire. Può così recarsi alle urne circa il 74% della popolazione.

1912 il suffragio viene esteso a tutti i sudditi di sesso maschile che:

- abbiano compiuto 21 anni;
- abbiano regolato il servizio militare.

Il nuovo diritto di voto ammontava, adesso, al 23% della popolazione.

1919 Vengono ammessi al voto tutti i sudditi di sesso maschile che abbiano compiuto 21 anni. Essi rappresentano il 27% della popolazione.

1946 Si giunge al c.d. suffragio universale. Il diritto di voto viene riconosciuto anche alle donne.

1975 La maggiore età (e l'esercizio del diritto di voto) viene riconosciuta al compimento dei 18 anni.



Giovanni Giolitti.

Salvo qualche sporadico e timido provvedimento, però, la classe politica al potere non fu in grado di fornire un'adeguata soluzione alla cosiddetta **questione sociale**, culminata, alla fine dell'Ottocento, in una violenta ondata di scioperi e manifestazioni da parte dei lavoratori.

Solo con **Giolitti**, all'inizio del secolo successivo (nel 1900 era salito al trono Vittorio Emanuele III), si giunse a una svolta, frenata subito dopo dallo scoppio della prima guerra mondiale.

Nello stesso arco di tempo si assistette anche a un notevole **ampliamento del ruolo del Governo**, che costituì di fatto un'inversione di tendenza nel processo di democratizzazione dello Stato:

- il Governo, infatti, accentuò la propria **indipendenza dal re con l'introduzione dell'istituto della controfirma**: i ministri di volta in volta competenti dovevano adesso controfirmare tutti gli atti compiuti dal sovrano nell'esercizio delle proprie funzioni, assumendosene la responsabilità (dalla quale il sovrano veniva invece sollevato);
- successivamente, **l'esecutivo si impose sul Parlamento** ridimensionandone in modo considerevole il ruolo a causa dell'affermarsi del **trasformismo**, ossia della perdita della linea di demarcazione fra Destra e Sinistra.



La Destra e la Sinistra storiche. Il trasformismo

Dalla realizzazione dell'Unità d'Italia (1861) alla fine dell'Ottocento la *Destra storica* e la *Sinistra storica* si alternarono al potere.

La prima *rappresentava la nobiltà e l'alta borghesia* del Centro-Nord, cui ben presto si unirono i grandi proprietari terrieri del Sud.

Cavour fu la personalità di spicco di tale schieramento: alla sua politica, infatti, si ispirarono i suoi successori.

Nella *Sinistra* confluirono, invece, le correnti democratiche risorgimentali, molti mazziniani e garibaldini, che, rinunciando alla realizzazione dell'ideale repubblicano, accettarono la monarchia come garanzia dell'unità nazionale. Tale schieramento *rappresentava la piccola e media borghesia*.

Si trattava, nell'uno e nell'altro caso, non di moderni partiti organizzati, bensì di formazioni sociali che erano rappresenta-



La pratica del trasformismo fu inaugurata da Depretis.

te da gruppi parlamentari ma non avevano un'ideologia e un programma ben definiti.

La prassi del *trasformismo*, inaugurata da *Depretis* (soprattutto dal 1881 in poi) a seguito del successo elettorale ottenuto dalla Sinistra nel 1876, si proponeva di *ampliare il consenso parlamentare* su alcune importanti riforme, *superando le divisioni politiche dei due schieramenti*.

Se, da un lato, esso consolidò le istituzioni liberali, dall'altro finì col rimescolare le carte al punto da annullare, o quasi, la già sfumata distinzione fra Destra e Sinistra.

La conseguenza più grave di questo continuo ricorso a patteggiamenti fra gruppi dell'una e dell'altra forza politica fu la *diffusione della corruzione*. Il trasformismo, da allora in poi, ha continuato a caratterizzare lo scenario politico italiano.

Negli ultimi decenni dell'Ottocento l'Italia si rinnova in senso democratico, principalmente con l'ampliamento del suffragio, l'abolizione della pena di morte, il riconoscimento del diritto di sciopero e della libertà di manifestare il proprio pensiero.

Si assiste però anche a un ampliamento del ruolo del Governo, con un'inversione di tendenza nel processo di democratizzazione.

5. IL FASCISMO, LO STATO TOTALITARIO

LE PAROLE DEL DIRITTO

Il **squadristo** con il termine **squadrista** si intende quel particolare fenomeno che si manifestò nel ventennio fascista, caratterizzato dalla presenza di gruppi di uomini, i **squadristi**, che intimidivano e usavano violenza a chiunque avesse osato ribellarsi al regime.

La crisi economica che investì l'Italia alla fine della prima guerra mondiale coinvolse tutte le classi sociali, che manifestarono in vario modo il loro **malcontento**.

L'espressione più forte del disagio venne dalle classi più deboli, che videro ulteriormente peggiorare le loro condizioni di vita, tra il 1919 e il 1920 (il cosiddetto "biennio rosso"), **operai e contadini** misero in atto una serie di **scioperi e occupazioni di fabbriche e terre**.

Le forze politiche di estrema destra approfittarono del disordine creatosi per instillare nelle masse la convinzione che solo un "governo forte" avrebbe potuto ricondurre il Paese alla "normalità".

Il passo successivo fu l'incoraggiamento dello **squadristo**: le camicie nere, del tutto illegali, perpetrarono atti di violenza ai danni dei lavoratori e delle forze politiche che li sostenevano, nella totale impunità, nonostante l'orientamento contrario del Governo.

Ma il momento della svolta verso il regime totalitario fu però segnato dalla **marcia su Roma**, effettuata dalle truppe fasciste, capeggiate da **Benito Mussolini**, il 28 ottobre 1922.

Vittorio Emanuele III, anziché bloccare Mussolini, ritenne opportuno affidargli l'incarico per la formazione di un nuovo governo, convinto che un uomo "di polso" avrebbe stroncato le ribellioni in corso.

Nel 1924 le elezioni segnarono la vittoria del cosiddetto "listone", formato dai fascisti e dai loro alleati conservatori, grazie:

- alla **nuova legge elettorale** emanata l'anno precedente (1923, legge Acerbo), che attribuiva un forte premio alla **lista di maggioranza relativa** (che avesse cioè ottenuto il maggior numero di voti);
- alla **divisione verificatasi fra i partiti di opposizione**.

Questi ultimi, tra il 1924 e il 1925, per protesta, abbandonarono il Parlamento (episodio ricordato come "**secessione dell'Aventino**"), dando, di fatto, il via libera alla maggioranza per l'approvazione di una serie di leggi (le **leggi fascistissime**) che, contravvenendo a numerose disposizioni dello Statuto albertino, trasformarono l'Italia in uno **Stato totalitario** (c.d. "fascistizzazione").

Infatti:

- vennero **soppresse o fortemente limitate le fondamentali libertà civili e politiche e ampliati i poteri della polizia**; venne, inoltre, reintrodotta la **pena di morte**;
- il **Parlamento** venne di fatto **privato della funzione legislativa** (gli rimaneva solo la possibilità di ratificare o meno le norme emanate dal Governo) e **del potere di concedere o negare la fiducia al Governo**;
- il **Governo** divenne **totalmente indipendente dal Parlamento** (la nomina e la revoca del Primo Ministro e degli altri ministri spettava al re; il Primo Ministro era politicamente responsabile solo di fronte al re; gli altri ministri lo erano di fronte al Primo Ministro) e **ampliò il proprio potere in campo legislativo**;
- il **Primo Ministro**, che era anche a capo del Partito nazionale fascista (Pnf), divenne l'**organo più importante nel nuovo assetto istituzionale**;
- il ruolo del **re** subì una ulteriore restrizione: il **potere** più importante rimastogli era quello di **affidare l'incarico di governo** (fu proprio l'uso di questo potere che



Benito Mussolini.



- il **Consiglio dei Ministri** (il **Gioverno**)
- il **Consiglio di Stato**
- il **Consiglio superiore della magistratura**
- il **Consiglio di amministrazione**
- il **Consiglio di disciplina**
- il **Consiglio di sorveglianza**
- il **Consiglio di gestione**
- il **Consiglio di controllo**
- il **Consiglio di revisione**
- il **Consiglio di amministrazione**
- il **Consiglio di disciplina**
- il **Consiglio di sorveglianza**
- il **Consiglio di gestione**
- il **Consiglio di controllo**
- il **Consiglio di revisione**
- il **Consiglio di amministrazione**
- il **Consiglio di disciplina**
- il **Consiglio di sorveglianza**
- il **Consiglio di gestione**
- il **Consiglio di controllo**
- il **Consiglio di revisione**

- il **Consiglio di Stato**
- il **Consiglio superiore della magistratura**
- il **Consiglio di amministrazione**
- il **Consiglio di disciplina**
- il **Consiglio di sorveglianza**
- il **Consiglio di gestione**
- il **Consiglio di controllo**
- il **Consiglio di revisione**
- il **Consiglio di amministrazione**
- il **Consiglio di disciplina**
- il **Consiglio di sorveglianza**
- il **Consiglio di gestione**
- il **Consiglio di controllo**
- il **Consiglio di revisione**
- il **Consiglio di amministrazione**
- il **Consiglio di disciplina**
- il **Consiglio di sorveglianza**
- il **Consiglio di gestione**
- il **Consiglio di controllo**
- il **Consiglio di revisione**

In questa pagina sono riportati i contenuti del capitolo 25 della Costituzione della Repubblica Italiana.

- determinò la caduta di Mussolini); anche il **comando delle forze armate** era passato nelle mani del **Primo Ministro**;
- vennero istituiti il **Gran Consiglio del fascismo**, un organo consultivo del Governo, e il **Tribunale speciale per la difesa dello Stato**, competente per i cosiddetti reati politici contro lo Stato (in modo da reprimere ogni opposizione al regime);
 - vennero **sciolti tutti i partiti politici** e introdotte le elezioni dei deputati sulla base di una lista unica, quella del Partito fascista;
 - vennero **sciolti anche i sindacati**, al cui posto sorse l'ordinamento corporativo, che prevedeva l'iscrizione **obbligatoria al sindacato unico fascista** da parte di lavoratori e datori di lavoro.

Nel 1939 si arrivò all'abolizione della Camera dei Deputati e alla sua sostituzione con la Camera dei fasci e delle corporazioni, i cui membri vennero nominati dal Governo o dal Partito fascista.

L'**alleanza con Hitler**, la conseguente **emanazione delle leggi razziali** (che, nel 1938, introdussero forti discriminazioni nei confronti degli ebrei) e la **decisione di entrare in guerra** al fianco della Germania nel 1940 furono i più tragici errori che misero a dura prova il popolo italiano.

- L'avvento di Mussolini, nel 1922, trasformò l'Italia in uno Stato totalitario:
- vennero **soppresse o fortemente limitate** le fondamentali libertà, ampliati i poteri della polizia, reintrodotta la pena di morte;
 - i ruoli del Parlamento e del sovrano vennero fortemente ridimensionati a vantaggio di quello del Governo.
- L'Italia si allea con la Germania nazista ed entra in guerra come sua alleata nel 1940.

6. LA COSTITUZIONE DELLA REPUBBLICA. LO STATO DEMOCRATICO

Contrariamente alle previsioni di Mussolini, **gli eventi precipitarono** e fu ben presto chiaro che i tempi per la soluzione del conflitto sarebbero stati lunghi.

La situazione italiana si fece sempre più critica. Nel **luglio 1943 le truppe americane sbarcarono in Sicilia** e da qui iniziarono una lenta avanzata sul territorio italiano. Il Gran Consiglio del fascismo votò una mozione di sfiducia nei confronti di Mussolini e chiese a Vittorio Emanuele III il ripristino dell'assetto costituzionale anteriore al fascismo.

Il re costrinse quindi **Mussolini alle dimissioni**, lo fece arrestare e affidò l'incarico di formare un governo "tecnico" al maresciallo **Pietro Badoglio**.

Il **3 settembre 1943**, a Cassibile, in Sicilia, l'Italia firmò un **armistizio separato con gli Alleati** (reso pubblico l'8 settembre), mentre il sovrano abbandonava Roma per rifugiarsi a Brindisi, sotto la protezione degli anglo-americani, lasciando l'esercito allo sbando e facilitando, così, l'occupazione tedesca dai confini con Austria, Svizzera e Francia fino a parte della Campania (esclusa la zona da Napoli in giù).

L'Italia risultava divisa in due parti:

- nel **Centro-Nord** si era costituita la **Repubblica sociale italiana o Repubblica di Salò** (dal nome di un piccolo paese sul lago di Garda, designato come capitale), nelle mani dei nazi-fascisti. Contro questi ultimi venne organizzata, a opera dei partigiani (aderenti a partiti antifascisti), una forma di lotta armata che prese il nome di **Resistenza**; ne nacque una vera e propria **guerra civile**, che costò la vita a 70.000 italiani;
- il **Meridione**, in cui erano già penetrati gli Alleati, costituiva il **Regno del Sud**.

Nell'**ottobre 1943**, la **dichiarazione di guerra alla Germania da parte del Governo Badoglio** comportò la **ricostituzione di un esercito regolare** che partecipò, a fianco degli Alleati e dei partigiani, alla **liberazione dell'Italia centrale**.

Nel **marzo del 1944**, la componente comunista della Resistenza, dopo un periodo di tensione nei rapporti con il sovrano, addivenne a un compromesso, sancito dal **Patto di Salerno**, che:

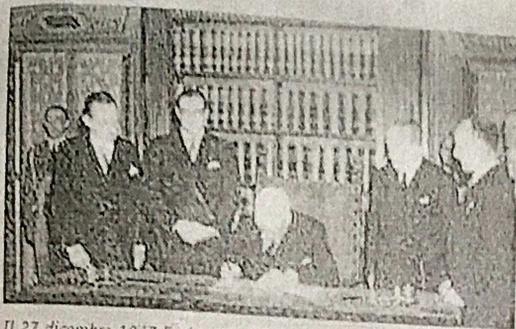
- portò alla formazione di un **Governo di unità nazionale** cui presero parte esponenti di tutti i partiti antifascisti, sotto la presidenza di Ivanoe Bonomi, membro di spicco della Resistenza;
- pose le basi affinché, a guerra finita, si tenesse l'**elezione a suffragio universale di un'Assemblea costituente** che desse vita a una **nuova Costituzione**;
- ottenne l'impegno del re di cedere i propri poteri al figlio e di nominarlo luogotenente del regno nel momento in cui Roma fosse stata liberata, evento che si verificò il **4 giugno 1944**.

La **liberazione e la riunificazione dell'Italia** vennero completate il **25 aprile 1945**.

Il **9 maggio** dello stesso anno il re decise di **abdicare in favore del figlio Umberto II**, nella speranza che egli apparisse meno coinvolto nel fascismo e nella guerra agli occhi del popolo, ma al gesto non seguirono gli effetti desiderati.

LE PAROLE DEL DIRITTO

Armistizio Con il termine armistizio si intende quella particolare situazione che si ha quando due parti in conflitto decidono di interrompere le ostilità in attesa di un definitivo trattato di pace. È sinonimo anche di resa delle armi incondizionata, come nel caso specifico dell'Italia del 1943.



Il 27 dicembre 1947 Enrico De Nicola promulga la nuova Costituzione della Repubblica italiana.

Formata da 556 rappresentanti, la *Costituente* iniziò i lavori il 24 giugno 1946.

La stesura della *Costituzione* fu affidata alla *Commissione dei settantacinque*, nella quale erano presenti i membri dei vari partiti in misura proporzionale ai voti ottenuti alle elezioni.

Il 22 dicembre 1947 l'Assemblea approvò a larghissima maggioranza la nuova legge fondamentale, che entrò in vigore il 1° gennaio 1948, a seguito della *promulgazione da parte del Capo provvisorio dello Stato, Enrico De Nicola*.

L'Italia non era più una monarchia, né una dittatura: era diventata una *repubblica democratica di tipo parlamentare*.

La nuova Costituzione – ancora oggi in vigore –, a differenza dello Statuto albertino, è:

- **lunga**, perché dedica ampio spazio alla definizione dei diritti e doveri dei cittadini;
- **votata**;
- **rigida**, cioè modificabile solo mediante leggi costituzionali, che richiedono un procedimento lungo e complesso e maggioranze molto ampie. Si trattò, a tal proposito, di una ben precisa scelta della *Costituente*, volta a **evitare il ripetersi dei gravi errori del recente passato**. L'instaurazione della dittatura, infatti, era stata notevolmente facilitata dalla possibilità di modificare lo Statuto albertino con semplici leggi ordinarie;
- **scritta**, cioè costituita da un documento unitario e completo.

<http://www.ud10.it>
UD 10 dir. L1
Discorso agli
studenti milanesi
(1955)

Il 2 giugno 1946, dopo ventitré anni di dittatura, l'Italia diventa una Repubblica, parlamentare e pluralista.

Nella stessa data gli Italiani eleggono i propri rappresentanti nell'Assemblea costituente, cui è affidato il compito di redigere una nuova Costituzione.

La nuova Costituzione repubblicana è lunga, votata, rigida e scritta.

STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA

La Costituzione Italiana è stata approvata dall'Assemblea Costituente il 22 dicembre 1947 per poi essere promulgata dal capo provvisorio dello Stato Enrico De Nicola il 27 dicembre e pubblicata in GU (Gazzetta Ufficiale). Entra in vigore, come già accennato, il 1° gennaio 1948 e conta 139 articoli e 18 disposizioni transitorie finali. Della totalità degli articoli sono stati abrogati gli articoli 115, 124, 128, 129 e 130.

Esistono tre copie originali della Costituzione, una conservata presso l'archivio storico della Presidenza della Repubblica Italiana.

Vediamo ora la struttura della Costituzione italiana, la sua storia e gli articoli principali e più importanti della Costituzione.

Costituzione italiana: la storia

Il 22 dicembre 1947 è stata emanata, tramite votazione, la Costituzione della Repubblica Italiana grazie al risultato 453 voti a favore e 62 voti contro. Dopo l'approvazione il testo è stato modificato per ben 15 volte e promulgato con un'edizione straordinaria della GU il 27 dicembre 1947. La Costituzione Italiana è opera dell'Assemblea Costituente, eletta a suffragio universale il 2 giugno 1946 dopo un referendum che ha optato per l'abolizione della monarchia.

Fino al 1955 la Costituzione non è stata attuata poiché le forze politiche erano impegnate a attuare solo i principi fondamentali. Che significa? Significa che, erroneamente, i politici non si occupavano della regolamentazione degli organi di rilevanza costituzionale come la Corte Costituzionale, le Regioni, il CNEL e il CSM (Consiglio Superiore della Magistratura).

Della questione relativa all'amministrazione statale e alla necessità di procedere con riforme costituzionali si parla solo dagli anni '80/'90 con scarsi risultati.

Le prime modifiche rilevanti alla Costituzione risalgono al 2001, dopo la creazione di una serie di commissioni nate proprio per riformare questo testo. Il risultato delle modifiche del 2001 è stato dare più poteri alle Regioni e agli Enti Locali minori. Da quel momento sono queste istituzioni ad essere il riferimento principale per i cittadini.

Questi mutamenti hanno avuto come conseguenza anche il cambiamento dei rapporti tra gli Enti Territoriali e l'Unione Europea portando il dibattito sulle riforme costituzionali all'attenzione dei vari partiti politici dell'attualità. Finora non è mai stato raggiunto un accordo che permetta una modifica organica del testo della Costituzione Italiana.

La struttura della Costituzione Italiana

Come già accennato, la Costituzione Italiana è nata con una serie di precise caratteristiche che la determinano come diversa dalle costituzioni di qualsiasi altro paese. Essa è infatti:

- votata, poiché rappresenta un patto tra i rappresentati del popolo italiano e, soprattutto, perché è stato il popolo italiano a votarla in via indiretta (a differenza dallo Statuto Albertino, concesso dal sovrano);
- lunga, poiché sono esplicitati e descritti i principi, i diritti e i doveri dei cittadini dettagliatamente. Oltre a questo sono specificati anche i meccanismi che regolano la vita del paese;
- scritta, ovvero tutto ciò che serve è messo per iscritto e non ci sono rimandi a norme accettate per consuetudine o tramandate oralmente;
- rigida, il che significa che tutte le disposizioni aventi forza di legge che sono in contrasto con la Costituzione vengono rimosse con un procedimento ad opera della Corte costituzionale e prendono

il nome di leggi anticostituzionali o incostituzionali. Essa può essere modificata solamente attraverso una complessa procedura formale;

- compromissoria, poiché risultato della collaborazione tra tutte le forze politiche uscite dalla seconda guerra mondiale (Partito Comunista, Partito Socialista e Democrazia Cristiana). Si tratta del gesto finale per liberarsi dal Fascismo;
- democratica, grazie al fatto che il concetto di sovranità popolare trova ampia espressione nel testo e sia i sindacati che i partiti politici hanno un ruolo importante;
- laica, ovvero senza una religione ufficiale (anche se manca nella Carta costituzionale una chiara ed esplicita dicitura);
- programmatica, ovvero rappresenta un programma e i conseguenti obiettivi che qualsiasi forza politica al potere deve impegnarsi a mettere in atto.

Parlando della struttura della Costituzione essa, come già accennato, è composta da 139 articoli (di cui cinque sono stati abrogati) e i relativi commi più le 18 disposizioni transitorie e finali. Essi sono divisi in quattro sezioni:

- Principi fondamentali della Costituzione - dall'articolo 1 all'articolo 12: essi espongono lo spirito della Costituzione e comprendono alcuni dei principi supremi che sono sottintesi nel resto del testo. Alcuni dei Principi fondamentali si trovano anche nella parte prima e nella parte seconda, come ad esempio il principio di indipendenza della magistratura. Questi principi non possono essere oggetto di modifiche attraverso il processo di revisione costituzionale, così come previsto dagli articoli 138 e 139 del documento stesso;
- Parte prima: "Diritti e Doveri dei cittadini" - dall'articolo 13 all'articolo 54: si tratta di 42 articoli che sanciscono i diritti e i doveri dei cittadini della Repubblica Italiana. Tra le libertà individuali troviamo principi come il domicilio inviolabile, la corrispondenza libera e segreta e la libertà come valore sacro e inviolabile anch'esso. Tra le libertà collettive troviamo il diritto a riunirsi in luoghi pubblici, privati e aperti al pubblico, quello di associarsi liberamente e che ognuno è libero di esprimere il proprio pensiero e il proprio credo tramite parola, scritto o qualunque altro mezzo di comunicazione;
- Parte seconda: "Ordinamento della Repubblica" - dall'articolo 55 all'articolo 139: nella seconda parte della Costituzione si descrive l'ordinamento dello stato, ovvero le caratteristiche del suo garante (Presidente della Repubblica), il potere legislativo, il potere esecutivo e il potere giudiziario oltre agli enti locali e agli istituti di garanzia della Costituzione stessa;
- Disposizioni transitorie e finali: inserite allo scopo di gestire il passaggio dall'ordinamento precedente a quello attuale. Hanno carattere di eccezionalità, ovvero non sono atte a ripetersi una volta raggiunto il loro scopo. Un esempio di disposizione transitoria finale è il divieto di riorganizzazione del disciolto Partito Nazionale Fascista e la deroga alle norme costituzionali per la temporanea limitazione dei diritti politici dei suoi dirigenti.

Il testo completo della Costituzione Italiana si apre con un breve preambolo immediatamente seguito dai Principi Fondamentali.

Il preambolo recita: *"IL CAPO PROVVISORIO DELLO STATO - Vista la deliberazione dell'Assemblea Costituente, che nella seduta del 22 dicembre 1947 ha approvato la Costituzione della Repubblica Italiana; - Vista la XVIII disposizione finale della Costituzione; - PROMULGA - La Costituzione della Repubblica Italiana nel seguente testo"*.

Si tratta di un'introduzione di natura tecnico-esplicativa che non ha alcuna valenza politica, a differenza di

altre proposte precedentemente fatte e rifiutate dall'assemblea come ad esempio: "In nome di Dio il popolo italiano si dà la seguente Costituzione" (Giorgio La Pira) o "Il popolo italiano consacra alla memoria dei fratelli caduti, per restituire all'Italia libertà e onore, la presente Costituzione" (Piero Calamandrei).

Articoli principali della Costituzione

Come già chiarito gli articoli più importanti della Costituzione Italiana sono i Principi fondamentali che vanno dall'art. 1 all'art. 12. Su essi si basa la fondazione della Repubblica Italiana e, come specificato negli articoli 138 e 139, non possono essere oggetto di modifiche tramite il processo di revisione costituzionale. Vediamoli tutti:

Art. 1

L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro.

La sovranità appartiene al popolo, che la esercita nelle forme e nei limiti della Costituzione.

Art. 2

La Repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

Art. 3

Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali.

È compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Art. 4

La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto.

Ogni cittadino ha il dovere di svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società.

Art. 5

La Repubblica, una e indivisibile, riconosce e promuove le autonomie locali; attua nei servizi che dipendono dallo Stato il più ampio decentramento amministrativo; adegua i principi ed i metodi della sua legislazione alle esigenze dell'autonomia e del decentramento.

Art. 6

La Repubblica tutela con apposite norme le minoranze linguistiche.

Art. 7

Lo Stato e la Chiesa cattolica sono, ciascuno nel proprio ordine, indipendenti e sovrani.

I loro rapporti sono regolati dai Patti Lateranensi. Le modificazioni dei Patti accettate dalle due parti, non richiedono procedimento di revisione costituzionale.

Art. 8

Tutte le confessioni religiose sono egualmente libere davanti alla legge.

Le confessioni religiose diverse dalla cattolica hanno diritto di organizzarsi secondo i propri statuti, in quanto non contrastino con l'ordinamento giuridico italiano.

I loro rapporti con lo Stato sono regolati per legge sulla base di intese con le relative rappresentanze.

Art. 9

La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica.

Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.

Art. 10

L'ordinamento giuridico italiano si conforma alle norme del diritto internazionale generalmente riconosciute.

La condizione giuridica dello straniero è regolata dalla legge in conformità delle norme e dei trattati internazionali.

Lo straniero, al quale sia impedito nel suo paese l'effettivo esercizio delle libertà democratiche garantite dalla Costituzione italiana, ha diritto d'asilo nel territorio della Repubblica secondo le condizioni stabilite dalla legge.

Non è ammessa l'extradizione dello straniero per reati politici.

Art. 11

L'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali; consente, in condizioni di parità con gli altri Stati, alle limitazioni di sovranità necessarie ad un ordinamento che assicuri la pace e la giustizia fra le Nazioni; promuove e favorisce le organizzazioni internazionali rivolte a tale scopo.

Art. 12

La bandiera della Repubblica è il tricolore italiano: verde, bianco e rosso, a tre bande verticali di eguali dimensioni.

I Simboli della Repubblica - l' Emblema



Un simbolo per la Repubblica

Il 5 maggio 1948 l'Italia repubblicana ha il suo emblema, al termine di un percorso creativo durato ventiquattro mesi, due pubblici concorsi e un totale di 800 bozzetti, presentati da circa 500 cittadini, fra artisti e dilettanti.

La vicenda ha inizio nell'ottobre del 1946, quando il Governo di De Gasperi istituì una apposita Commissione, presieduta da Ivanoe Bonomi, la quale percepì il futuro stemma come il frutto di un impegno corale, il più ampio possibile. Per questo, si decise di bandire un concorso nazionale aperto a tutti, basato su poche tracce: esclusione rigorosa dei simboli di partito, inserimento della stella d'Italia, "ispirazione dal senso della terra e dei comuni". Ai primi cinque classificati sarebbe andato un premio di 10.000 lire (circa mezzo milione di oggi).

La lettura dell'emblema

L'emblema della Repubblica Italiana è caratterizzato da tre elementi: la stella, la ruota dentata, i rami di ulivo e di quercia.

Il ramo di ulivo simboleggia la volontà di pace della nazione, sia nel senso della concordia interna che della fratellanza internazionale.

Il ramo di quercia che chiude a destra l'emblema, incarna la forza e la dignità del popolo italiano. Entrambi, poi, sono espressione delle specie più tipiche del nostro patrimonio arboreo.



è necessario sapere

1 - La pace: finalità primaria

La **Costituzione italiana**, (v. nel cap.2 la scheda 2.A "I diritti inviolabili della persona nella Costituzione italiana") dopo essersi richiamata ai diritti inviolabili dell'uomo (art.2) in sintonia con la Dichiarazione universale, nell'art. 10 precisa che "l'ordinamento giuridico italiano si conforma alle norme del diritto internazionale generalmente riconosciute" e all'art. 11 afferma con forza che "l'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali; consente, in condizione di parità con gli altri Stati, alle limitazioni di sovranità necessarie ad un ordinamento che assicuri la pace e la giustizia fra le Nazioni; promuove e favorisce le organizzazioni internazionali rivolte a tale scopo". Pertanto vi è perfetta sintonia tra i valori di riferimento della Costituzione e i valori e lo scopo del coevo diritto internazionale, cui la nostra Carta rimanda, si adegua e si sottopone in spirito di collaborazione simbiotica. Si tratta di due articoli/valori fondativi e pertanto vincolanti, non derogabili o modificabili.

La **pace**, del resto, è lo scopo ultimo delle NU, come si intuisce fin dal Preambolo dello Statuto del '45 ("Noi, popoli delle Nazioni Unite, decisi a salvare le future generazioni dal flagello della guerra...a praticare la tolleranza ed a vivere in pace l'uno con l'altro in rapporto di buon vicinato, ad unire le nostre forze per mantenere la pace e la sicurezza internazionali..." dall' incipit del Preambolo.) e nell'art. 1 in cui è indicata come prima finalità il "mantenere la pace e la sicurezza internazionale" e la necessità di prevenire le tensioni internazionali tramite lo sviluppo di relazioni amichevoli "fondate sul rispetto e sul principio dell'eguaglianza dei diritti e dell'auto-decisione dei popoli..." ed inoltre di "conseguire la cooperazione internazionale nella soluzione dei problemi internazionali di carattere economico, sociale, culturale od umanitario, e nel promuovere ed incoraggiare il rispetto dei diritti umani e delle libertà fondamentali per tutti..."; l'art. 4.1 precisa che "possono diventare membri delle Nazioni Unite tutti gli stati amanti della pace che accettino gli

obblighi del presente Statuto e che, a giudizio dell'Organizzazione, siano capaci di adempiere tali obblighi e disposti a farlo".

Pace = piena applicazione dei diritti umani

Come appare fin troppo ovvio, una condizione di pace è necessaria per imporre in una società un livello accettabile di sicurezza umana e può essere duratura solo nell'ambito di uno sviluppo umano sostenibile.

La Dichiarazione universale individua l'intreccio tra il concetto di pace e gli altri diritti umani nel Preambolo ("... il riconoscimento della dignità inerente a tutti i membri della famiglia umana e dei loro diritti, uguali ed inalienabili, costituisce il fondamento della libertà, della giustizia e della pace nel mondo") e nell'art. 28 ("Ogni individuo ha diritto ad un ordine sociale e internazionale nel quale i diritti e le libertà enunciati in questa Dichiarazione possano essere pienamente realizzati"). Insomma la pace come situazione finale, cui tutti gli uomini e i popoli aspirano e devono aspirare, frutto della realizzazione di tutti gli altri diritti, obiettivo da raggiungere progressivamente, ma da perseguire con forza, in quanto non vi può essere pace vera se vi sono situazioni di tensione culturale, economica e sociale, sia all'interno di un paese che fra i popoli. Il Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali riconosce l'interdipendenza e indivisibilità dei diritti, quando afferma che, "in conformità alla Dichiarazione Universale dei Diritti dell' Uomo, l'ideale dell'essere umano libero che goda della libertà dal timore e dalla miseria, può essere conseguito soltanto se vengono create condizioni che permettano ad ognuno di godere dei propri diritti economici, sociali e culturali, nonché dei propri diritti civili e politici".

Inoltre il Patto internazionale sui diritti civili e politici all'art.20 a tal fine vieta tanto la propaganda a favore della guerra come "qualsiasi appello all'odio nazionale, razziale o religioso che costituisca incitamento alla discriminazione, all'ostilità o alla violenza". La pace infatti non può essere una semplice tregua (pace negativa), ma una situazione di equilibrio, che si può avere solo con l'eliminazione dei contrasti tra le nazioni e all'interno degli stati stessi.

2 - I significati

Pace = sicurezza

Come precisato fin dal citato Preambolo dello Statuto delle NU pace e sicurezza sono strettamente correlati, sconfessando il detto *si vis pacem para bellum*, anche perché è irrazionale pensare che nell'era atomica la giustizia possa germinare dalla guerra (come afferma con forza l'enciclica *Pacem in Terris* di Giovanni XXIII).

Il 12 dicembre 2003 il Consiglio europeo traccia le linee guida della strategia per la sicurezza internazionale dell'Unione europea. Già dal titolo "*Un'Europa sicura in un mondo migliore*" si evince che la strategia della PESD deve tener conto che "nessun paese è in grado di affrontare da solo i problemi complessi di oggi", che "la sicurezza è uno dei prerequisiti dello sviluppo", che povertà, malattia sottosviluppo sono minacce per la pace, in quanto sviluppano conflitti e criminalità, scoraggiano gli investimenti, tutti fattori che in un mondo globalizzato non possono che influire sulla sicurezza dell'Europa e che pertanto "...la prevenzione dei conflitti e delle minacce non inizia mai troppo presto...in un mondo di minacce globali, mercati globali e media globali, la nostra sicurezza e prosperità dipendono sempre più da un sistema multilaterale efficace".

Pertanto sicurezza e pace dipendono dallo sviluppo umano e dal rispetto delle organizzazioni internazionali preposte; l'antidoto alla paura e all'insicurezza non è la corsa agli armamenti, ma la creazione di un trend adatto al disarmo che solo il rafforzamento delle istituzioni internazionali può permettere. A tal proposito, la Ris. 59/78 del 2004 dell'AG sottolinea con forza la "relazione simbiotica tra il disarmo e lo sviluppo" (Sulla stessa linea la premessa "Considerato che la pace e

LA STRATEGIA DI SICUREZZA E DIFESA DELL'EUROPA

"Rafforzare le Nazioni Unite e dotarle dei mezzi necessari perché esse assolvano alle loro responsabilità e agiscano con efficacia rappresenta una priorità dell'Europa".

"La miglior protezione della nostra sicurezza è un mondo di stati democratici ben amministrati. La diffusione del buon governo, il sostegno delle riforme politiche e sociali, il contrasto della corruzione e dell'abuso di potere, lo stabilimento dello stato di diritto e il rispetto dei diritti dell'uomo rappresentano i mezzi più efficaci per il rafforzamento dell'ordine internazionale".

da Un' Europa sicura in un mondo migliore del 12 dicembre 2003, pag. 9 e 10
<http://www.consilium.europa.eu/uedocs/cmsUpload/031208ESSIIIIT.pdf>

la sicurezza internazionale sono elementi essenziali per la realizzazione del diritto allo sviluppo" e gli art.6,7 e 9 della "Dichiarazione sul diritto allo sviluppo" dell'AG del 4 dicembre 1986).

Ovvia la necessità del concorso di tutti per il raggiungimento di una cittadinanza universale senza l'ensioni, per lo meno insuperabili, cominciando dalle divisioni di genere: il Consiglio di Sicurezza con la risoluzione 1325 ha infatti riconosciuto l'importanza del ruolo della donna nella prevenzione e nel superamento dei conflitti e nei processi di *peace-keeping* ha riconosciuto la pace come una situazione collegata all'uguaglianza uomo-donna. È dal 1995 in discussione la sede UE la formazione di un corpo civile di pace europeo, che ha visto il Parlamento dare più volte mandato alla Commissione e al Consiglio di istituire questo organismo per la prevenzione dei conflitti sia nel 1999 (Raccomandazione A4-0047/99 del 10 febbraio 1999) che nel 2001 (Risoluzione A5-0177/2001 del 13 dicembre 2001), riconoscendo così l'importanza delle ONG in fase di prevenzione e di risoluzione dei conflitti e volendone rafforzare l'opera all'interno di una copertura istituzionale europea. Inoltre anche il "Trattato che istituisce una Costituzione per l'Europa" prevede all'articolo III-321, la creazione di un corpo volontario europeo: "È istituito un corpo volontario europeo di aiuto umanitario per inquadrare contributi comuni dei giovani europei alle azioni di aiuto umanitario dell'Unione. La legge europea ne fissa lo statuto e le modalità di funzionamento".

Pace = responsabilità

Tutti i diritti presumono per loro natura dei doveri, se non altro perché i diritti di un soggetto devono essere riconosciuti e quindi assunti come dovere, da un altro soggetto (e viceversa), sia esso un altro individuo o il mondo. Ma il diritto umano "pace" più di altri presume l'assunzione di responsabilità da parte di chi aveva sullo stesso titolare del diritto. Il diritto alla pace è un dovere dei singoli e di una parte del mondo agito in chiave pacifica, è un diritto che si conquista progressivamente facendosi parte attiva con il contributo degli individui, dei gruppi e di tutti gli attori della *multilevel governance*. Ciò che è chiaramente espresso nella Dichiarazione di Luarca, promossa da ONG e Istituti di ricerca nel 2007, che, dopo aver compiutamente definito la pace e la sicurezza umana come diritti dei singoli, dei gruppi e dei popoli, chiarisce gli obblighi che ricadono sugli individui e su tutti i livelli della società globale (art. 16).

Politica di pace = promozione della cultura di pace / educazione alla pace

La costruzione della pace positiva non ha nulla a che vedere con il Diritto Umanitario, il quale tenta di unire la pace e la guerra, salvaguardando la popolazione civile dagli effetti più funesti dei conflitti. Il ricorso alla guerra è il ricorso più accettabile il confronto armato, limitando gli strumenti di distruzione alle necessità belliche e tutelando per quanto possibile i non belligeranti (i cosiddetti "civili d'innocenza").

Una vera politica di pace invece cerca semplicemente di evitare la guerra. Pertanto agisce in fase soprattutto preventiva e siccome la guerra nasce nella mente degli uomini ("Poiché le guerre iniziano nelle menti degli uomini che devono essere costruite le difese della pace" (Gandhi, 1906)), la politica di pace si riassume nell'educazione alla pace, che vuol dire educare gli uomini, alla tolleranza, al dialogo interculturale, ma anche alla gestione pacifica dei conflitti. E questo ancor di più nelle democrazie, in quanto i depositari della sovranità sono i cittadini ed è quindi in costoro che deve attecchire la cultura di pace.

Nell'art.1 della Costituzione dell'UNESCO ("lo scopo dell'Organizzazione è di contribuire alla pace, alla sicurezza, alla cooperazione e alla comprensione fra le nazioni attraverso l'educazione, la scienza e la cultura"), è stato per la prima volta nella già citata "Oslo declaration of the human right to peace" della UNESCO, è stato chiarito qual è la strategia per imporre la pace nel mondo: la promozione della cultura di pace; il riconoscimento dei diritti nella mente degli uomini impone che si può attivare politiche e azioni di pace. Nella stessa linea la Conferenza Internazionale per una cultura di pace e nonviolenza per i bambini nel 1988 ha adottato la "Dichiarazione sulla cultura di pace" dell' AG (A/53/243 A e B del 13/9/1999), che riconosce che "l'istruzione, a tutti i livelli, costituisce uno dei principali strumenti per costruire una cultura di pace" e che un ruolo chiave per la promozione di una cultura di pace compete ai docenti (art.8). Secondo gli articoli 1 e 2 della Dichiarazione, "una cultura di pace è fondata sui valori, atteggiamenti tradizioni e modi di comportamento e stili di vita" fondata sulla pratica della nonviolenza, il dialogo, la cooperazione, il pieno

rispetto dei principi di tutti i diritti e dello sviluppo, l'ambiente. Insomma, una prospettiva di città che ribadisce gli stadi dell'educazione per il

sviluppo dello stato in conformità con il diritto internazionale, la promozione dei diritti fondamentali, l'impegno per la composizione pacifica dei conflitti, per la democrazia, la tolleranza, il dialogo, la comprensione, la solidarietà, ecc. In sintesi, promuove tutti i diritti, di prima, seconda e terza generazione, in una prospettiva democratica plurale (Anche il Programma d'azione allegato alla dichiarazione non contiene un'interazione tra i diritti che orbitano attorno al diritto alla pace e l'importanza dello sviluppo complessivo in un mondo più democratico e inclusivo.)

3 - Educazione alla pace

Il docente, o il gruppo classe per la ricchezza della relazione, come il valore di approdare alla proposta di attività *prosociali*, che sono il dialogo *un ruolo* *generazioni future* *del proprio tempo* *l'insegnante* *comunicazione* *della comunicazione* *livelli di comunicazione* *dell'insegnante* *approccio* *oltre all'alunno*

Il Consiglio di Classe, perciò, dovranno **partire dall'alunno** e dall'attenzione all'inclusione, al riconoscimento della difficoltà, ma anche della gratificazione dell'azione positiva per il gruppo, al riconoscimento di valori di team esondi la semplice somma degli apporti individuali, per il valore della gratuità e della solidarietà. Nella sezione didattica sono di aiuto per sviluppare riflessioni sugli atti comunicativi e le competenze di una educazione alla politica attiva di pace. Come ricorda il Libro bianco del Consiglio d'Europa (7 maggio 2008) *"Gli educatori svolgono un ruolo chiave sia nel rafforzare il dialogo interculturale, che nel preparare le menti in pratica, con gli allievi, ciò che insegnano"*. Se è vero, infatti, che l'atto comunicativo è coerente con gli altri livelli di comunicazione (secondo la teoria dell'atto comunicativo "paradossale" secondo la pragmatica di S. Schegloff secondo la quale se la comunicazione verbale è incoerente con gli altri livelli di comunicazione non solo è inefficace, ma controproducente.) come il modo d'essere e di porsi dell'insegnante insegna che l'educazione alla pace e ai diritti umani impone un approccio con una prospettiva di ricerca-azione continua che deve coinvolgere, oltre all'alunno, l'intera comunità.

Per questo il gioco di ruolo, diretto dall'insegnante, è un'attività diretta all'azione della pace e delle istituzioni locali e vocazioni

Per questo, come sopra, l'educazione alla pace deve essere improntata alla messa in gioco di tutti i cittadini (dotati di cittadinanza multipla), allo sviluppo delle *capabilities*, all'azione diretta di tutti i cittadini, dal livello locale al livello globale. Utile pertanto, nel decennio per la cultura della pace e dei diritti umani per i bambini del mondo, entrare direttamente in contatto con le istituzioni locali e nazionali di volontariato, le Ong e tutti gli attori della società civile, la cui vocazione è nazionale.

50 - Educazione alla pace e ai diritti umani

- Italia:
 - La Costituzione art. 10 e 11
 - Decreto 75/2003 Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione

- Europa:
 - o Significato dell'Unione nella *Carta dei diritti Fondamentali dell'UE* (2000): "I popoli europei, nel corso della loro storia, hanno sempre più stretta, hanno deciso di condividere un futuro di pace e prosperità in comuni".
 - o *Un'istruzione per un mondo migliore* del 12 dicembre 2003: il Consiglio europeo traccia le linee guida per una difesa efficace; il baluardo per una pace in Europa è dato dalla collaborazione tra l'Unione e dal rafforzamento del Diritto Internazionale
 - o *Libro bianco del dialogo interculturale* del Consiglio d'Europa (7 maggio 2008)
 - o Nella *dichiarazione di Praga* relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente del 18 dicembre 2006, il Parlamento e il Consiglio dell' UE spingono i



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

Allegato n. 6

Tracce simulazioni prove scritte

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

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 questioni:

- 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, a tuo avviso, 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 predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia 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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "SAN FRANCESCO"
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

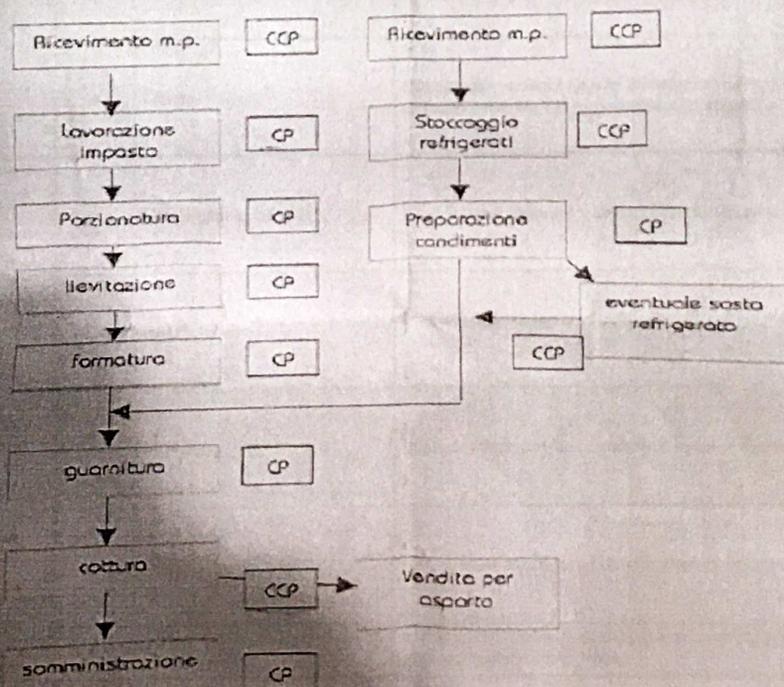
PAOLA (CS)

seconda parte 2 prova

- 1) Il candidato, responsabile H.A.C.C.P. di un'azienda ristorativa, deve utilizzare il diagramma fornito come modello, per strutturare un diagramma di flusso di una ricetta, inserita in un "piano di autocontrollo", partendo da uno dei piatti da lui proposti nel menù tipico regionale già presente nella prima parte ed evidenziando i punti di rischio. Infine deve redigere la scheda tecnica del piatto scelto.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Doc. MA-3 sistema haccp Revisione: 0 Data:
<i>Sistema HACCP</i>	

3.3.5 diagramma di flusso produzione pizze



GRIGLIA DI SECONDA PROVA, ESAME DI STATO 2018-19
IPSEOA "S. FRANCESCO" DI PAOLA

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
OPZIONI: CUCINA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

INDICATORI	PUNTI	LIVELLI	DESCRITTORI
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	1	Insufficiente	Comprende il testo e le consegne in modo parziale.
	2	Sufficiente/Discreto	Comprende il testo e le consegne in modo essenzialmente corretto.
	3	Buono/Ottimo	Comprende il testo e le consegne in modo completo.
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	1	Gravemente insufficiente	Dimostra di non conoscere i nuclei fondamentali o le tecniche operative della disciplina.
	2	Insufficiente	Dimostra di conoscere i nuclei fondamentali della disciplina o le tecniche operative in modo approssimativo e superficiale.
	3	Sufficiente	Dimostra di conoscere i nuclei fondamentali della disciplina o le tecniche operative in modo essenziale e quasi sempre corretto.
	4 5	Discreto/buono	Dimostra di conoscere i nuclei fondamentali della disciplina o le tecniche operative in modo sicuro e chiaro.
	6	Ottimo	Dimostra di conoscere i nuclei fondamentali della disciplina o le tecniche operative in modo ampio e approfondito.
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	1 2	Gravemente insufficiente	Non riesce ad elaborare, o elabora in modo scorretto.
	3 4	Insufficiente	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo impreciso o parziale.
	5	Sufficiente	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo basilare.
	6 7	Discreto/buono	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo efficace.
	8	Ottimo	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni con sicurezza dimostrando padronanza delle competenze.

Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	1	Insufficiente	Collega e sintetizza in modo confuso e frammentario, non utilizza il linguaggio specifico o lo utilizza in maniera non pertinente.
	2	Sufficiente/Discreto	Collega e sintetizza in modo sufficientemente adeguato. Utilizza il linguaggio specifico in maniera essenziale e corretta
	3	Buono/Ottimo	Collega e sintetizza in modo preciso ed articolato. Utilizza il linguaggio specifico in maniera precisa ed appropriata.
TOTALE PUNTEGGIO	__ /20	CANDIDATA/O _____	

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] 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. Usepe 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.

"Usepe! Usepe!" 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 Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

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

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti 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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'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: dissepellire 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 dissepellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine⁵.

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

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivistica 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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative 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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, "Cogito, ergo sum", che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati "tecnologici" raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo.

[...]

(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, "La scienza e l'uomo", inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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", inserito 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, autoproclamata 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.

PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

○ 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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITA'**

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggi o 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 sommersi	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	
	Esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprimere 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				Punteggi o 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
/20	VOTO:	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	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	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	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	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	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 sommersi	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprimere 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
	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	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	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	I riferimenti denotano una robusta preparazione culturale	I riferimenti culturali utilizzati sono corretti e congruenti	I riferimenti culturali 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
	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	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	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	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	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	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	Esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprimere 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
	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	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	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	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

Tabella di conversione punteggio/voto

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



Firme componenti C.d.C.

Tommasina Laura Stella	
Franca Rino	
Miceli Gianfranco	
Esposito Giuseppe	
Maria Josè Pucci	
Vincenzo De Luca	
Antonella Bova	
Anna Gaglioti	