



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

PROGRAMMAZIONE TEORICO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA NELLA CLASSE 3 SEZ. G A. S. 2023-2024

La cucina italiana

- Cucina tradizionale italiana
- La cucina tradizionale piemontese cenni
- La cucina tradizionale lombarda cenni
- La cucina tradizionale veneta cenni
- La cucina tradizionale dell'Emilia Romagna
- La cucina tradizionale toscana
- La cucina tradizionale del Lazio e la cucina dei Papi
- La cucina Tradizionale della Campania: i piatti più caratteristici della tradizione, formaggi, salumi e vini della regione
- La cucina pugliese: i piatti caratterizzanti il territorio prodotti tipici e formaggi, salumi, vini della regione
- La cucina lucana: i piatti della regione e i prodotti tipici del territorio, salumi, formaggi e vini del territorio
- La cucina siciliana cenni

La cucina della Calabria

- Storia gastronomica della regione contaminazioni e caratterizzazione dei prodotti
- La cucina della provincia di Cosenza: piatti tipici del territorio, formaggi, salumi, oli e vini della provincia
- La cucina della provincia di Crotona: piatti tipici e caratterizzanti del territorio, formaggi, salumi, oli e vini della provincia
- La cucina della provincia di Catanzaro: piatti tipici e caratterizzanti del territorio, formaggi, salumi, oli e vini della provincia
- La cucina della provincia di Vibo Valentia: piatti tipici e caratterizzanti del territorio, formaggi, salumi, oli e vini della provincia
- La cucina della provincia di Reggio Calabria: piatti tipici e caratterizzanti del territorio, formaggi, salumi, oli e vini della provincia

Gli alunni:

.....

.....

PROF. Francesco Corapi

.....

Data.....