PROGRAMMAZIONE TEORICO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA NELLA CLASSE 3 SEZ. G A. S. 2024-2025

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 cicina 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 cicina 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 Crotone: piatti tipici e caratterizzanti del territorio, formaggi, salumi, oli e vini della provincia
- La cucina ddella 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. Griffo Rosario……. …….. Data……..