**Allegato n. 4 Percorsi interdisciplinari svolti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TITOLO: **Il Mediterraneo: tradizione e innovazione** | | |
| DISCIPLINA | CONTENUTI |  |
| LETTERATURA ITALIANA | Il mare come metafora del viaggio .  Giuseppe Ungaretti innovazione; Umberto Saba tradizione |  |
| STORIA | Prima Guerra Mondiale: guerra di logoramento e di trincea |  |
| SCIENZE DEGLI ALIMENTI | La Dieta mediterranea fra tradizione e innovazione |  |
| INGLESE | Food Pyramid |  |
| FRANCESE | Le Pastis et la Provence.Le Porto en Portugal, la Sangria en Espagne |  |
| DTA | L’influenza dei social network sulle scelte alimentari: la dieta mediterranea, questa sconosciuta |  |
| ENOGASTRONOMIA | La cucina italiana “in” fusion con quella greca (la parmigiana)-Ingredienti, tecniche di cottura e presentazione |  |
| SALA | Le vie del vino |  |
| MATEMATICA | Deduzioni dalla lettura di grafici e/o dati statistici |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TITOLO: **Ecosostenibilità e tutela del patrimonio enogastronomico locale**  (there’s no planet B) | | |
| DISCIPLINA | CONTENUTI |  |
| LETTERATURA ITALIANA | Giovanni Caproni – “Versicoli quasi ecologici” |  |
| STORIA | La difesa dell’ambiente dal Protocollo di Kyoto e l accordo di Parigi sul clima alla “Fridays for future” di Greta Thunberg |  |
| SCIENZE DEGLI ALIMENTI | Filiera corta, prodotti a Km 0 e presidi Slow Food per la tutela dell’ambiente e dell’enogastronomia. |  |
| INGLESE | Food contamination , HACCP |  |
| FRANCESE | Le changement climatique et les COP 21- 25 e un altro testo |  |
| DTA | Prodotti a km 0 e agricoltura biologica |  |
| ENOGASTRONOMIA | La nuova filiera della ristorazione a Km 0 |  |
| SALA | Carta strumento di vendita |  |
| MATEMATICA | Deduzioni dalla lettura di grafici e/o dati statistici |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TITOLO: **Le vie del vino** | | |
| DISCIPLINA | CONTENUTI |  |
| LETTERATURA ITALIANA | Decadentismo e simbolismo: Charles Baudelaire “l’anima del vino”; Giovanni Pascoli “i tre grappoli” |  |
| STORIA | Storia del vino: dal rancio del soldato a cultura enogastronomica |  |
| SCIENZE DEGLI ALIMENTI | Lungo le vie del vino: tra produzione, promozione del territorio e salvaguardia dell’ambiente |  |
| INGLESE | Types of vine |  |
| FRANCESE | Les vins français. Le Champagne.  Les appellations des vins français. La dégustation |  |
| DTA | I marchi di qualità del vino |  |
| ENOGASTRONOMIA | Strutturazione delle cantine e abbinamento con i piatti tipici regionali |  |
| SALA | Le strade dei vini e dei sapori |  |
| MATEMATICA | La gradazione alcolica del vino (in volume e in peso). Metodo D per il calcolo dell’alcolemia. Tempo di attesa per la guida |  |

PROGETTO DI FINE ANNO

LUCIO FONTANA: UN NUOVO MODO DI PENSARE LO SPAZIO

IL VINO TRA ROTTURA E CONTINUITA’

|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINE COINVOLTE** | **ARGOMENTO TRATTATO** |
| SALA | La cultura del vino : dalle origini ai giorni nostri |
| DTA | I marchi di qualità dei vini |
| ENOGASTRONOMIA | L’enogastronomia come valorizzazione del territorio |
| INGLESE | Food & Vine matching |
| FRANCESE | Dalla tradizione alla produzione industriale delle bevande |
| ITALIANO E STORIA | Il vino: da semplice coltura a cultura enogastronomica |
| MATEMATICA | Continuità e discontinuità di una funzione |
| SCIENZE MOTORIE | La postura e il portamento |