

PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE I SEZ. LE
LABORATORIO SENSORIALE E DELLE IDENTITA' TERRITORIALI

4. PROGRAMMA SVOLTO

I QUADRIMESTRE: LABORATORIO SENSORIALE GASTRONOMICO

Il tonno e le sue tradizioni:

Il tonno in cucina:

Le proprietà organolettiche del tonno

Le proprietà sensoriali del tonno

Storia del tonno

I cereali

I vari tipi di cereali

I prodotti dei cereali

Le proprietà sensoriali dei cereali

Le proprietà organolettiche

Le preparazioni con i cereali

Il cioccolato

Il cioccolato e le sue proprietà

Il cioccolato in cucina

Le proprietà sensoriali

Storia del cioccolato

I vari tipi di cioccolato

I dolci di mandorla

La mandorla in cucina

Le proprietà organolettiche della mandorla

Le proprietà sensoriali

Le diverse preparazioni di mandorla

L'olio d'oliva

Le proprietà organolettiche e sensoriali

L'uso in cucina e le sue funzioni

II QUADRIMESTRE: LABORATORIO SENSORIALE ENOLOGICO (prof. LUIGI CIANNI)

La produzione del vino

- Il vino e la storia
- La vite
- La trasformazione
- La spumantizzazione
- I vini liquorosi: la storia dei Florio, il vino Marsala
- L'analisi sensoriale del vino (visiva, olfattiva)
- L'analisi sensoriale del cibo (visiva, olfattiva, gustativa)
- Visita in cantina (Fazio, Ottoventi, Mandrarossa).