

Esempio di relazione finale

Relazione finale

LE CARNI DA MACELLO

Relatore:

**Supervisore
di tirocinio:**

**Specializzando:
Matricola:**

Classe di abilitazione A.D. 20

Abstract

L'argomento da me trattato riguarda le carni da macello.

La scelta di tale argomento, rappresenta il frutto di una delle materie trattate durante il corso da me seguito, per conoscere più a fondo il ruolo che io, come insegnante di laboratorio, andrò a svolgere una volta conseguito il titolo di specializzazione.

In cucina la carne è un elemento portante, base fondamentale per moltissimi piatti principali e per la maggior parte dei piatti di mezzo.

E'infatti considerato un alimento di prestigio, capace di conquistarsi un ruolo predominante in ogni menu.

Il lavoro è stato diviso in due parti: nella prima parte è stato introdotto l'argomento specificandone i caratteri generali, le peculiarità e le notizie storiche; nella seconda parte si parla delle tipologie didattiche e unità di apprendimento, viene affrontato il tema della scuola, del territorio e le scelte in base all'autonomia scolastica, si parla di valutazione, verifica sommativa e relativa griglia di valutazione.

Sommario

La carne “cenni storici”	pag. 4
I tessuti che compongono la carne	pag. 5
Le caratteristiche sensoriali	pag. 6
Destinazione della carne	pag. 7
Fasi della macellazione	pag. 8
Rigor mortis e frollatura	pag. 8
Classificazione della carne	pag. 9
I tagli della carne bovina	pag. 10
Regolamenti CEE	pag. 12
Le frattaglie	pag. 13
Le carni alternative	pag. 13
Caratteristiche nutrizionali	pag. 16
La cottura	pag. 17
Conservazione	pag. 18
Frodi e sofisticazioni	pag. 19
Gravi emergenze	pag. 19
I prodotti di salumeria	pag. 19
La didattica	pag. 21
Presentazione e finalità dell’istituto	pag. 22
Scelte formative	pag. 23
Percorsi personalizzati	pag. 24
Programmazione didattica	pag. 24
Obiettivi generali del monoennio	pag. 25
Finalità della disciplina	pag. 26
Programmazione modulare	pag. 28
Descrizione dei contenuti	pag. 29
Unità didattica	pag. 29
Tabella di valutazione	pag. 31
Test di verifica	pag. 32
Griglia di valutazione verifica	pag. 34
Conclusioni	pag. 35
Bibliografia	pag. 36

La carne

“Cenni storici”

La carne ha da sempre un posto d'onore tra i cibi consumati dall'uomo, che ha prima cacciato gli animali selvatici e poi li ha addomesticati. I ritrovamenti archeologici dimostrano che, fin dalla preistoria, l'uomo ha cacciato per procurarsi la carne. Le prime testimonianze di domesticazione dei bovini si hanno intorno al 5000 a.C. in Asia; alcuni bassorilievi mostrano come l'allevamento fosse già praticato nell'antico Egitto. Le civiltà antiche regolarono il consumo della carne anche tramite prescrizioni di carattere religioso, ancora oggi osservate da alcune comunità religiose.

I primi servizi di macellazione e distribuzione della carne furono organizzati nella Roma imperiale, dove la carne era venduta a peso con prezzi stabiliti. Nell'antichità la carne era spesso mangiata cruda ed era considerata un simbolo di potere. Anche Carlo Magno è descritto come un gran mangiatore di selvaggina, tanto che in vecchiaia soffrì di gotta (malattia dovuta ad un accumulo di acidi urici causato da eccessivo consumo di carne). Nel 1300 carestie e peste obbligarono a consumare poca carne, quasi esclusivamente di maiale, che viene conservata per salagione.

Con la scoperta dell'America, l'offerta gastronomica si arricchisce di nuovi prodotti, tra cui la gallina “grande” a guisa di pavone, descrizione data, nel'500, di un animale fino ad allora sconosciuto in Europa: il tacchino.

Con il passare del tempo e l'evolversi delle civiltà, lo sviluppo della scienza e della tecnologia hanno portato ad una maggiore disponibilità dei prodotti di origine animale ed alla selezione di razze da allevamento che rispondono alle nuove esigenze del mercato, offrendo una resa maggiore di carne con percentuali di grasso ridotte e tempi di allevamento più brevi.

Al tempo stesso, però, l'uso eccessivo ed a volte illecito di nuove tecniche, di mangimi particolari e di sostanze chimiche (ad esempio gli estrogeni), in nome di una sfrenata corsa al guadagno, ha causato danni alla salute dei consumatori con conseguente riduzione del consumo di carne. Quindi, sebbene la carne rappresenti ancora per molti un alimento base, sempre più ampia si fa la domanda di alimenti alternativi che possano conciliare le necessità del fabbisogno nutrizionale con quelle di una sana alimentazione.

Le carni da macello

Con il termine **carne** si indicano i tessuti commestibili degli animali da macello, da cortile e la selvaggina, comprensiva di nervi, vasi sanguigni, tendini, ecc... Si tratta, in particolare, di:

- **Animali da macello** (bovini, ovini, caprini, suini e bufalini);
- **Animali da cortile** (polli, galline, oche, anatre, tacchini, conigli, ecc...);
- **Selvaggina:**
 - ❖ **a penne o a piume** (*quaglia, fagiano, pernice, ecc...*);
 - ❖ **a pelo** (*lepre, cinghiale, capriolo, ecc...*).

I primi due gruppi sono costituiti da animali da allevamento, mentre la selvaggina vive allo stato libero o semilibero.

I tessuti che compongono la carne sono:

- tessuto muscolare che costituisce la parte magra;
- tessuto connettivo;
- tessuto adiposo, cosiddetto “grasso”;
- nervi e vasi sanguigni;
- organi quali fegato, reni, stomaco, ecc...

Il tessuto muscolare

Il muscolo si compone di fibre. Ciascuna fibra muscolare è costituita da filamenti più piccoli, di natura proteica, detti **miofibrille**. Queste ultime sono formate da sottilissimi strati di proteine responsabili della contrazione muscolare come l’actina e la miosina.

Il tessuto connettivo

Questo tessuto ha la funzione di sostegno e di connessione tra diversi organi e tessuti. Lo troviamo come costituente essenziale dei tendini, cioè di quei “filamenti” che collegano i muscoli alle ossa. Il tessuto connettivo si può suddividere in:

- **tessuto connettivo giallo**, formato dalla proteina elastina, resistente al calore;
- **tessuto connettivo bianco**, formato da fibre di collagene che riscaldato, si trasforma in gelatina animale, sostanza impiegata in molte preparazioni gastronomiche. In genere, la quantità di tessuto connettivo determina indirettamente la “tenerezza” della carne.

Il tessuto adiposo

È costituito da cellule formate da lipidi complessi e trigliceridi. Tale tessuto costituisce quello che, comunemente, viene chiamato “grasso”. Questo può essere:

- **grasso interno e viscerale**, presente intorno ai reni, al cuore o ad altri organi, di scarso valore commerciale;
- **grasso sottocutaneo**, che ricopre la superficie esterna delle masse muscolari. Nei suini è definito *lardo*;
- **grasso intermuscolare o di marezzatura**, è rappresentato dal grasso localizzato tra i fasci muscolari che costituiscono una determinata zona anatomica; risulta difficilmente asportabile. Dal punto di vista commerciale costituisce un importante fattore di valutazione qualitativa durante la selezione delle cosce di suino da destinare alla produzione di prosciutto cotto. La presenza di un certo grado di marezzatura sembra determinare il

miglioramento di alcune caratteristiche sensoriali delle carni quali la tenerezza, la succulenza e la gradevolezza globale;

- **grasso intramuscolare**, in termini quantitativi è il meno soggetto a variabilità (1-4%) dal momento che una parte importante di esso è rappresentato dai fosfolipidi che costituiscono le membrane cellulari. E' spesso caratterizzato da livelli di acidi grassi polinsaturi superiori rispetto alle altre tipologie di lipidi.

In base alla quantità di grasso muscolare presente, la carne può essere classificata in:

- **carne venata**, quando il grasso si deposita sui fascetti più piccoli del muscolo;
- **carne marezzata**, quando il grasso si deposita sui fascetti intermedi;
- **carne prezzemolata**, quando il grasso si deposita sui fasci primari.

Le caratteristiche sensoriali della carne sono le seguenti: *colore, odore, sapore, finezza, consistenza e succosità*.

Colore

Il colore della carne dipende, per lo più, dalla quantità di mioglobina, proteina che, come l'emoglobina nei globuli rossi, ha la funzione di combinarsi con l'ossigeno per trasportarlo e costituirne una riserva nel muscolo. In base alla percentuale di mioglobina contenuta nella carne dopo la macellazione, questa si può classificare in:

- **carne bianca**: a bassissima quantità di mioglobina; ha un ridotto contenuto lipidico ed è estramente digeribile;
- **carne rosea**: a moderata quantità di mioglobina; è un tipo di carne facilmente digeribile in quanto la percentuale lipidica è piuttosto bassa. Tipiche carni rosee sono quelle di vitello e di suino. A tal proposito, è opportuno fare delle precisazioni. La carne di suino, infatti, se proviene dai "suini magri" (macellati, cioè, ad un peso di 90-100 kg) è povera di grassi ed è di facile digeribilità. Se, invece, proviene dai "suini pesanti" (macellati, cioè, ad un peso di 180-200 kg), la carne risulta grassa e poco digeribile;
- **carne rossa**: ad elevata quantità di mioglobina; la carne rossa non è molto digeribile, in quanto la percentuale lipidica è piuttosto consistente. Ne fanno parte le carni di manzo e vitellone. È consigliabile consumare tale tipo di carne non più di 2-3 volte alla settimana;
- **carne nera**: ad elevata quantità di mioglobina; è un tipo di carne poco digeribile in quanto la percentuale lipidica è alta ed è costituita da acidi grassi saturi.

Odore

L'odore della carne varia in base alla specie, al sesso, all'età ed all'alimentazione dell'animale. La carne fresca deve, comunque, aver un odore molto tenue. Durante la cottura, l'odore che si sprigiona deriva dalle sostanze chimiche che si producono.

Sapore

Il sapore della carne, che è decisamente più intenso e gradevole dopo la cottura, dipende da componenti chimiche, come aminoacidi, carboidrati, ecc...

Finezza

Dipende essenzialmente dal tipo e dalla quantità di tessuto connettivo presente nel muscolo. A seconda di come viene tagliata la carne, trasversalmente o longitudinalmente, si può osservare la struttura del tessuto. Se viene tagliata trasversalmente rispetto alle fibre, si osserva la “grana”, cioè l’aspetto di fascetti muscolari primari e secondari avvolti dal connettivo.

In base alla grana la carne si può classificare in:

- *finissima*, se morbida e vellutata (cavallo e vitello);
- *fine* (manzo e vitellone);
- *grossolana*, se ruvida ed asciutta (bue).

Se invece la carne viene tagliata longitudinalmente, si osserva la “tessitura” che si presenta compatta nel manzo, poco compatta nella mucca e decisamente lassa nel vitello.

Consistenza

La consistenza varia in relazione all’età dell’animale: più è giovane, meno consistenti sono i suoi muscoli, in quanto meno ricchi di collagene e più ricchi di acqua.

Succosità

È la sensazione che si liberi del succo durante la masticazione. La succosità della carne dipende dal pH, dal tempo di frollatura e dalla quantità di grasso inter e intramuscolare.

Destinazione della carne

Per ogni animale di allevamento destinato alla macellazione, e quindi al consumo, le aziende sono tenute, per legge, ad approntare una sorta di carta di identità che fornisca, in primo luogo, garanzie sulle condizioni sanitarie dell’animale. Attualmente sono previste due visite veterinarie per verificare le condizioni sanitarie dell’animale: la visita **ante-mortem** e quella **post-mortem**.

In base al risultato ottenuto la carne può essere destinata a:

- ✓ **Libero consumo**: in questo caso su più parti della carcassa dell’animale viene applicato un marchio sanitario che attesta l’avvenuta visita sanitaria. Il marchio deve riportare il numero dell’ASL dove ha sede il macello e la categoria dell’animale abbattuto (bovino adulto o vitello per la specie bovina; suino, ecc...). I marchi, inoltre, riportano la sigla **U.E.**, il paese di provenienza ed il numero che identifica il macello, indicato con la sigla “**M**”;
- ✓ **Vendita di bassa macelleria**: si tratta della carne proveniente da animali macellati d’urgenza o deceduti per cause che comunque non escludono la commestibilità e non hanno conseguenze **merceologico-nutrizionali**;
- ✓ **Distruzione**: è la carne proveniente da animali deceduti per patologie trasmissibili all’uomo, come salmonellosi, tubercolosi, ecc... Durante la visita post-mortem, molto accurato deve essere l’esame delle frattaglie, in modo particolare di fegato, cuore, milza, rene.

Fasi della macellazione

- attesa
- abbattimento
- dissanguamento
- taglio della testa e delle zampe
- scuoiatura
- eviscerazione
- taglio lungo la colonna vertebrale
- ricavo delle mezzene

Attesa

Per circa 12-24 ore gli animali sono tenuti a riposo ed a digiuno per evitare possibili contaminazioni da parte di microrganismi dell'apparato digerente.

Abbattimento

Avviene con mezzi meccanici (pistola a proiettile captivo o pistole ad aria compressa), mediante shock elettrico o attraverso il passaggio in un tunnel a diossido di carbonio(soprattutto per i suini).

Dissanguamento

Tale fase va svolta rapidamente ed in modo accurato tagliando i vasi del collo, in quanto il sangue può alterare l'alimento facendolo diventare fonte di contaminazione.

Scuoiatura

In questa fase si asporta la pelle dell'animale, ancora sospeso, con coltelli o strumenti meccanici.

Eviscerazione

Consiste nell'asportare il trattogastro-intestinale attraverso un taglio longitudinale dell'addome.

Ricavo delle mezzene

Dalla carcassa, con un taglio lungo la colonna vertebrale.



Rigor mortis e frollatura

Per **rigor mortis** (o rigidità cadaverica) si intende quel processo **biochimico-fisico** che segue la morte dell'animale, durante il quale la carne diventa, in breve tempo, estremamente coriacea. Durante il rigor mortis avvengono due importanti fenomeni biochimici:

- Il glicogeno residuo viene trasformato in acido lattico causando un abbassamento di pH;
- Si ha la contrazione definitiva ed irreversibile dei sarcomeri, per formazione di legami irreversibili tra le due proteine contrattili (astina e miosina).

Frollatura

Dopo il rigor mortis inizia la fase della frollatura, definita anche “fase di maturazione”, durante la quale, in seguito a modifiche delle proteine ed all’azione enzimatica, la carne diventa tenera. I tempi di frollatura sono direttamente proporzionali all’età ed alla mole dell’animale: più vecchio e grasso è l’animale, più a lungo va frollata la carne. La carne di vitello, agnello e suino richiede una frollatura meno prolungata della carne di bovino adulto.

Classificazione della carne

In base alla Legge n. 63/1977, dal punto di vista merceologico le carni si classificano nel modo seguente:

- ◆ *bovini:* vitello - bovino adulto
- ◆ *bufalini:* annutolo - bufalo
- ◆ *ovini:* agnello - agnellone - ovino adulto
- ◆ *caprini:* capretto - caprino adulto
- ◆ *suini:* suino - verro - scrofa
- ◆ *equini* cavallo - puledro

Classificazione annonaria

In base alla classificazione annonaria, molto più articolata di quella merceologica, gli animali da macello si classificano come segue:

Bovini

- Ⓜ **vitelli:** maschi o femmine di età compresa tra i 4 ed i 6 mesi e di peso non superiore ai 230 kg;
- Ⓜ **vitellone:** bovino maschio castrato o bovino femmina che non ha ancora partorito, di età compresa tra i 12 ed i 18 mesi, di peso non superiore ai 230 kg;
- Ⓜ **manzo/a:** bovino maschio castrato di 3 - 4 anni di età o bovino femmina che non ha ancora partorito o che è, al massimo, al 6° mese di gravidanza;
- Ⓜ **bue:** bovino maschio castrato di età superiore ai 4 anni;
- Ⓜ **vacca:** bovino femmina che ha partorito almeno una volta o che sia oltre il 6° mese di gravidanza;
- Ⓜ **toro:** bovino maschio di età superiore ai 18 mesi, destinato alla riproduzione.

Bufalini

- Ⓢ **annutolo:** bufalo giovane;
- Ⓢ **bufalo/a:** maschio o femmina adulti.

Suini

- Ⓢ **lattonzolo:** piccolo del suino
- Ⓢ **suino:** maschio castrato o femmina che non ha ancora partorito;
- Ⓢ **verro:** maschio destinato alla riproduzione;
- Ⓢ **scrofa:** femmina che ha già partorito.

Ovini

- Ⓢ **agnello:** maschio o femmina lattante di peso non superiore ai 10 kg;
- Ⓢ **agnellone:** animali svezzati; maschio che non è destinato alla riproduzione e femmina che non ha ancora partorito;
- Ⓢ **castrato:** ovino maschio castrato e portato all'ingrasso;
- Ⓢ **pecora:** femmina adulta;
- Ⓢ **montone:** maschio destinato alla riproduzione.

Caprini

- Ⓢ **capretto:** lattante, maschio o femmina, di peso non superiore a 10 kg;
- Ⓢ **capra:** femmina adulta;
- Ⓢ **becco:** maschio adulto.

Equini

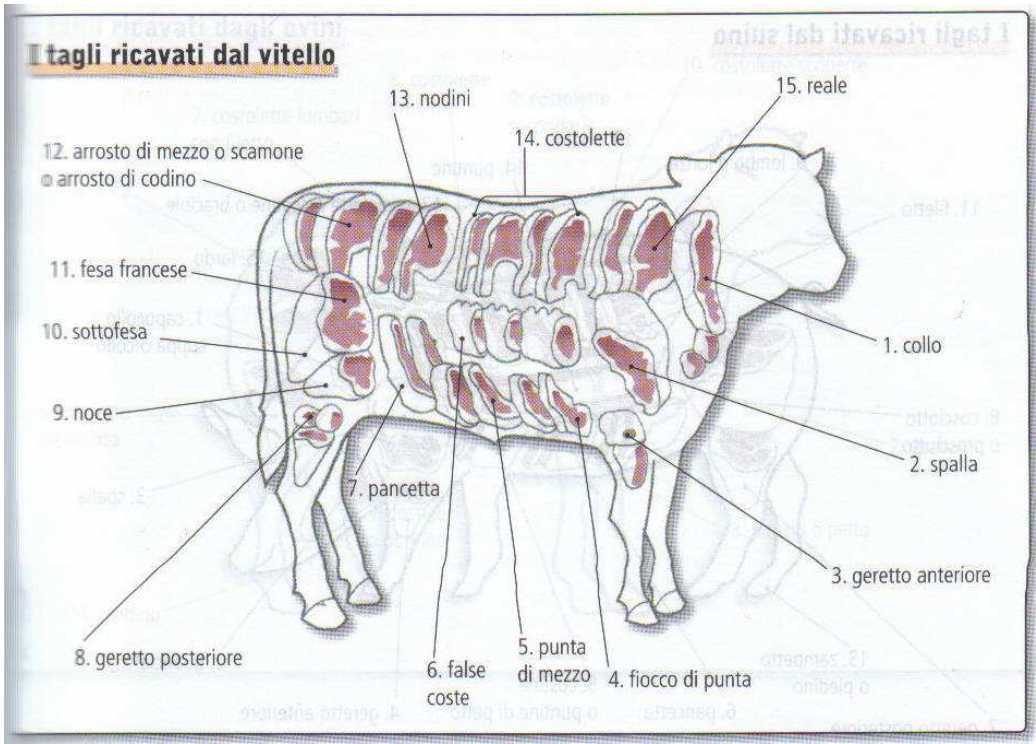
- Ⓢ **puledro:** cavallo giovane;
- Ⓢ **cavallo/a:** maschio o femmina adulti;
- Ⓢ **asino/a:** maschio o femmina adulti;
- Ⓢ **mulo:** specie sterile ottenuta per incrocio tra asino e cavalla;
- Ⓢ **bardotto:** specie sterile ottenuta per incrocio tra cavallo e asina.

I tagli della carne bovina

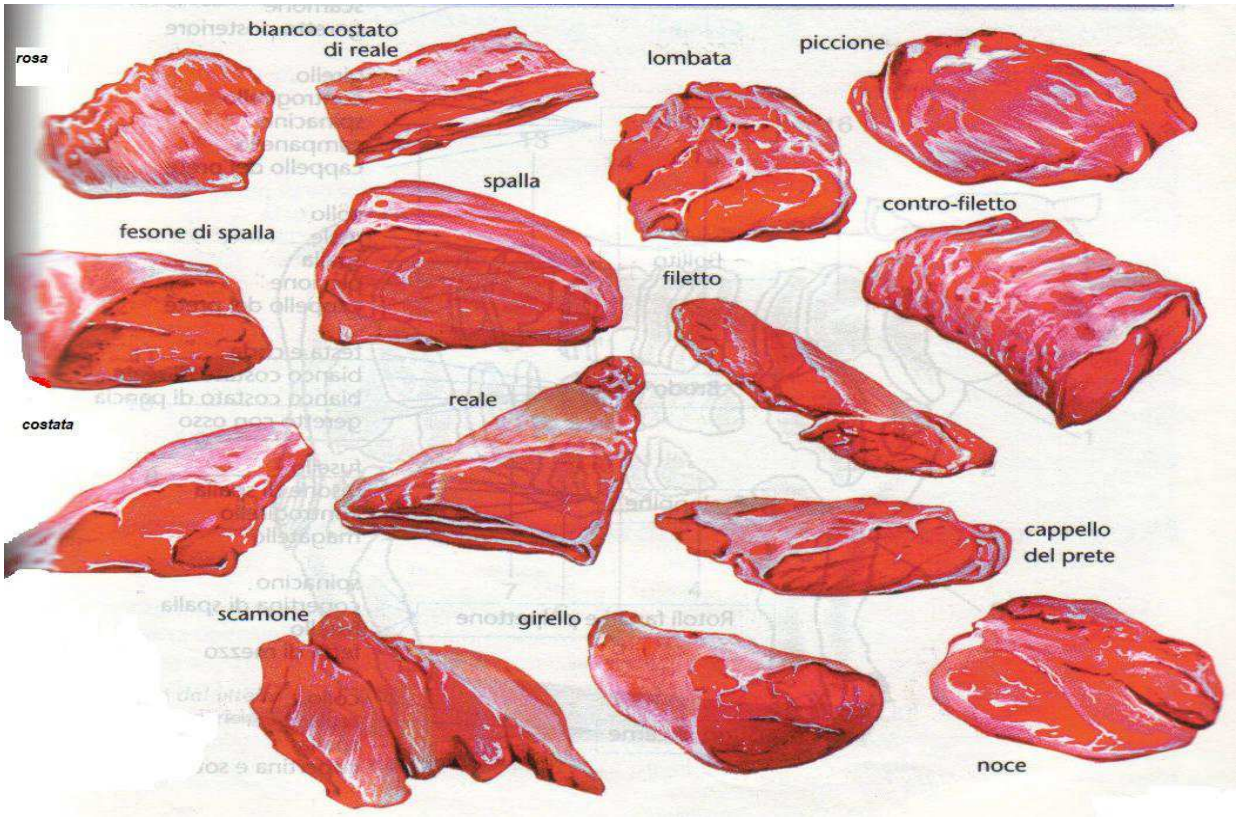
Le carni vengono classificate e suddivise in categorie anche in base ai tagli.

L'animale, una volta macellato, viene suddiviso in **mezzene**; queste, a loro volta, vengono suddivise in **quarti**: anteriore e posteriore. I tagli di carne sono ripartiti in **tre categorie** in base alle percentuali di tessuto muscolare, connettivo e adiposo.

- Ⓢ **Tagli di I categoria** (o qualità): si ricavano dai due quarti posteriori e dalla regione dorso/lombare dell'animale (per esempio filetto, noce, girello, controgirello, piccione, ecc...). Sono i tagli più magri e costosi, adatti per arrosto e cotture veloci in padella o alla griglia.
- Ⓢ **Tagli di II categoria** (o qualità): si ricavano dai due quarti anteriori del dorso dell'animale e dalle costole (per esempio cappello del prete, fesone di spalla). Sono indicati per cotture in umido, hanno valore commerciale inferiore ai precedenti.
- Ⓢ **Tagli di III categoria** (o qualità): si ricavano da gambe, collo, pancia o petto e sono per lo più indicati per brodo, bolliti e macinati.



Alcuni tagli del bovino adulto

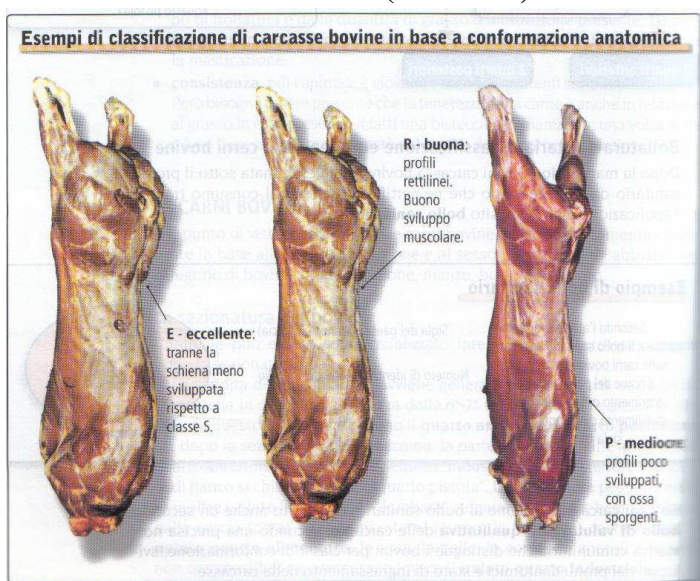


Regolamenti CEE

In base alla normativa CEE 1208 e 2930 del 1981, la qualità della carne viene attestata in base ad alcuni parametri quali il colore, lo stato di ingrasso, l'aspetto delle mezzene. Si tratta sostanzialmente di una scheda che considera:

1. Lo stato di conformazione e lo sviluppo muscolare, valutato a seconda dei casi con le lettere

- **E** (eccellente)
- **U** (ottimo)
- **R** (buono)
- **O** (abbastanza buono)
- **P** (mediocre)



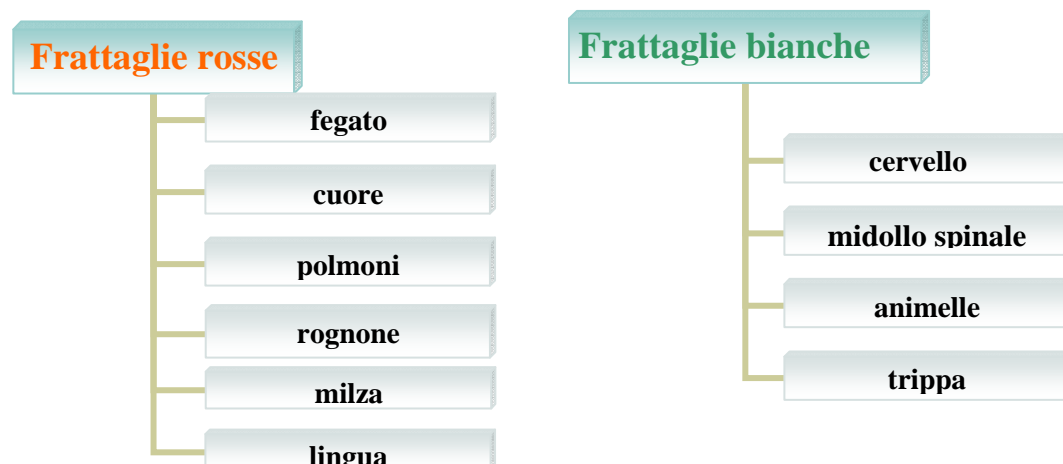
2. Lo stato d'ingrasso, definito con i numeri

- ✓ **1** (molto scarso)
- ✓ **2** (scarso)
- ✓ **3** (mediamente importante)
- ✓ **4** (abbondante)
- ✓ **5** (molto abbondante)



Le frattaglie

Sono formate da numerosi organi interni dell'animale macellato e costituiscono il cosiddetto **quinto quarto alimentare**. Si distinguono in:



Le frattaglie si devono consumare freschissime perché tendono ad alterarsi facilmente per azione dei microrganismi.

Le carni alternative

Con questo termine si intendono quelle carni "alternative" alla carne bovina che per un buon periodo ha assunto il ruolo di status symbol del benessere sociale ed economico del cittadino italiano. Tra le carni diverse da quelle bovine, ma che possono comunque garantire un analogo valore nutritivo, ricordiamo: *le carni suine, il pollame, il coniglio, gli ovini e caprini, gli equini, la selvaggina.*

Le carni suine

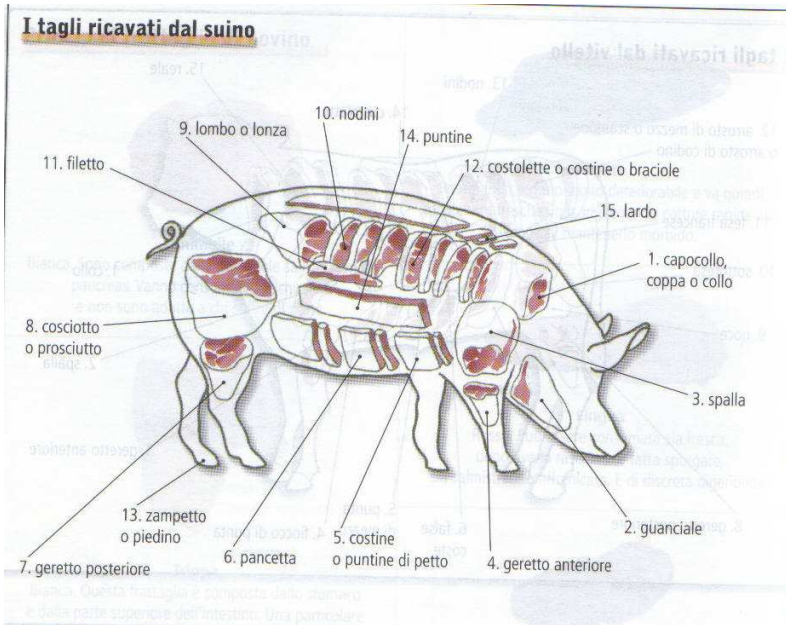
Sono carni tradizionalmente considerate "*pesanti*" perché ricche di grasso. In realtà, oggi c'è la possibilità di consumare carni di suino magro con valore nutrizionale analogo alla carne bovina. La moderna suinicoltura è in grado di soddisfare la produzione di:

- suini leggeri** (peso 90-100 kg), adatti a produrre carne fresca, povera di grassi e da immediato consumo;
- suini pesanti** (peso 180-200 kg), adatti alla produzione industriale di salumi e prosciutto.

Le carni di questi animali sono di colore roseo - rosso e presentano una grana finissima. I suini in Italia, a differenza di altri Paesi europei, trovano maggiormente impiego nella produzione di salumi e, in particolare, nella produzione di prosciutti.

La direttiva CEE 1208 in vigore dal 1989, stabilisce che, in base alla percentuale di carne magra si distinguono i suini in classi diverse:

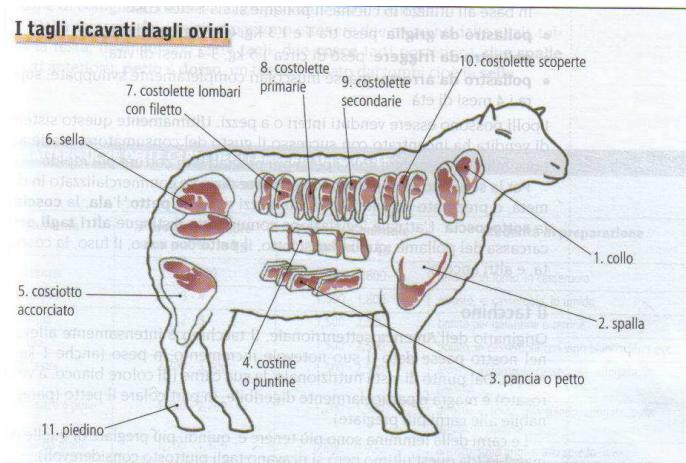
- Ⓢ se è più del 60%
- Ⓔ se va dal 55% al 60%
- Ⓤ se va dal 50% fino al 55%
- Ⓡ da 45% fino a 50%
- Ⓞ da 40% fino a 45%
- Ⓟ meno del 40%



Gli ovini

La carne di ovini e caprini presenta caratteristiche organolettiche molto diverse in base all'età:

- quella degli agnelli e dei capretti è molto tenera, di colore rosa chiaro, odore gradevole;
- quella degli animali adulti (pecora e capra) è poco pregiata ed ha colore scuro, dura con grana grossolana.



Gli equini

La carne di equino presenta particolari caratteristiche: colore piuttosto scuro, sapore dolciastro (a causa di un alto contenuto di glicogeno), tessitura compatta.

La carne di cavallo ha un basso contenuto lipidico (costituito, per lo più, da acidi grassi insaturi); molto basso è anche il contenuto di colesterolo e buona la quantità di ferro.

Gli animali da cortile

Gli animali da cortile si dividono, in linea generale, in quelli a carne bianca (pollame) e quelli a carne rossa.

Il pollame

Con il termine pollame si intendono tutti quegli animali cosiddetti da cortile, a carne bianca, oggetto di allevamento. Fra essi i più comuni sono:

- **tacchino:** da 4 a 7 kg ed oltre di peso, sia maschio che femmina;
- **gallo:** maschio adulto;
- **gallina:** femmina adulta di oltre 10 mesi di vita;
- **cappon:** maschio castrato abbattuto tra le 15 e le 18 settimane;
- **pollo:** di entrambi i sessi, di età inferiore a 10 settimane

Da un punto di vista più strettamente merceologico, i polli, a loro volta, si distinguono in base all'utilizzo in cucina in:

- **pollastro da griglia** (peso tra 1 e 1,3 kg), 60-70 gg di vita;
- **pollastro da friggere** (peso medio di circa 1,5 kg), 3-4 mesi di vita;
- **pollastro da arrosto** che supera i 4 mesi di età.

Le carni di pollame hanno ottime qualità nutrizionali, e sono, infatti, tra le più nutrienti e digeribili, con un contenuto lipidico molto basso.

I principali metodi di allevamento del pollame sono i seguenti:

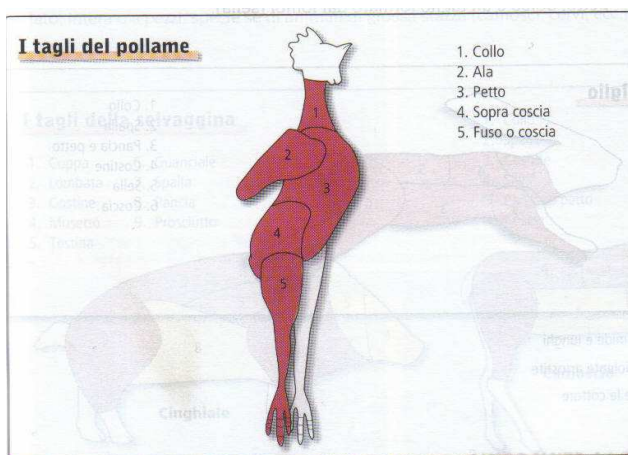
- ✓ **in batteria:** è un sistema piuttosto economico, anche se la carne risulta quasi flaccida ed il sapore è molto intenso;
- ✓ **a terra:** l'animale vive in libertà, nutrendosi di granaglie; la carne risulta soda e saporita.

Il pollame viene abbattuto per sgozzamento o distacco della testa, viene poi dissanguato e spennato con particolari attrezzature meccaniche. Dopo la spennatura si passa alla eviscerazione ed al taglio delle zampe. Secondo le disposizioni legislative, il pollame può essere venduto intero senza essere eviscerato.

Sul mercato italiano lo possiamo trovare come:

- a) **pollo eviscerato** senza testa, senza zampe, con o senza sacchetto intestinale;
- b) **pollo sfilato**, con testa, zampe, ma senza sacchetto intestinale.

La carne di pollo non richiede tempi di frollatura molto lunghi.



Altri animali da cortile

Sono colombacci e palmipedi che presentano carni con le seguenti caratteristiche:

- **gallina faraona** di colore più scuro;
- **piccione**: carne di colore piuttosto scuro, molto dura;
- **anatra**: ha carne scura dal sapore deciso;
- **oca**: carne molto ricca di lipidi, non molto pregiata.

Il coniglio

È un piccolo mammifero allevato per la produzione di carne e per la pelliccia. Ha carni magre, bianche, facilmente digeribili; va consumato giovane, ragion per cui viene macellato all'età di 3-4 mesi.

La selvaggina

Col termine selvaggina si intende l'insieme di animali che vivono generalmente allo stato libero, cacciati in periodi dell'anno regolamentati dalla legge. La carne di selvaggina è classificata come "carne nera", per l'elevata quantità di mioglobina. La selvaggina si suddivide in:

- **selvaggina a penna o a piume** (fagiani, pernici, tordi, quaglie, ecc...);
- **selvaggina a pelo** (cinghiale, lepre, cervo, capriolo, daino, ecc...).

Essendo ricca di tessuto connettivo, la carne di selvaggina deve subire obbligatoriamente un periodo di frollatura che varia in base all'età dell'animale ed in base alla natura (uccello o mammifero). La carne di selvaggina va frollata più a lungo (da 1 a 3 settimane).

Caratteristiche nutrizionali della carne

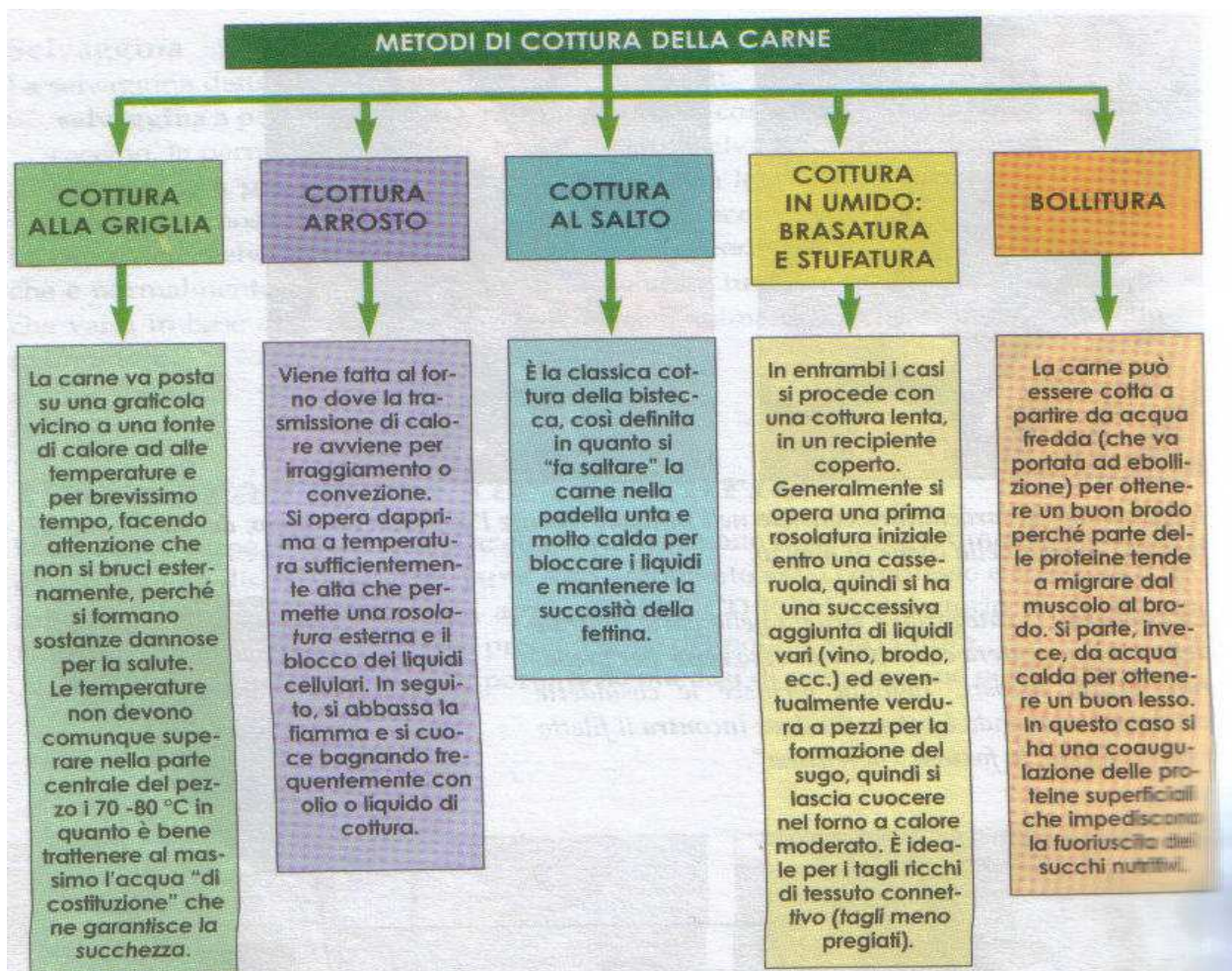
La carne è un alimento proteico ad elevato valore biologico contenente, cioè, tutti gli otto aminoacidi essenziali. La sua composizione nutrizionale è la seguente:

- ▶ **acqua** da 60% al 75%;
- ▶ **proteine** dal 15% al 20%;
- ▶ **glucidi** dallo 0,5% all'1%;
- ▶ **lipidi**: variano in base all'età ed alla specie;
- ▶ **vitamine**: vitamine del complesso B (B1, B2, B6, B12); tracce di vitamina A e D;
- ▶ **sali minerali**: fosforo, sodio, potassio, ferro.

Le principali proteine sono rappresentate, dalla miosina, dalla actina e dalla mioglobina contenute nelle cellule muscolari, dall'emoglobina nel sangue e da elastina e collagene nel tessuto connettivo. Nella carne i **glucidi** sono quasi tutti assenti in quanto, durante il rigor-mortis, si trasformano in acido lattico. **I sali minerali** costituiscono, in media, l'1% del peso della carne e sono rappresentati da potassio, fosforo, sodio, calcio e ferro.

La cottura della carne

La mioglobina viene denaturata e, producendo il tipico colore bruno della carne cotta. Il calore provoca la denaturazione delle proteine: la carne diventa più consistente, si ha la perdita di parte dei succhi cellulari.



Alcune ricette a base di carne

SCHEDA DEL CUOCO

Filetto di bue brasato al Madera

Il filetto viene privato del grasso e dei nervi, quindi lardellato o picchettato qua e là con filetti di pancetta, legato e unto. Posto su di un letto di cipolle e carote affettate, si cuoce a fuoco medio, bagnandolo con Madera. Poi si passa in forno (15 minuti per kg a 250 °C).

Una seconda versione richiede che il filetto sia lasciato a marinare precedentemente nel Madera e poi brasato con lo stesso vino.

Spezzatino di bue al vino rosso

Per questa preparazione vengono di solito scelti tagli muscolosi, anche di spalla. Si taglia 1 kg di polpa a cubetti di 50 g ciascuno e li si mette in una casseruola nella quale è stato fatto soffriggere, in un battuto di lardo e 50 g di burro, una mirepoix composta di cipolla, sedano, carota e pancetta in dosi uguali. Si fanno insaporire i pezzi di carne, si spolvera con qualche cucchiainata di farina, rimescolando rapidamente e bagnando con un abbondante bicchiere di vino rosso. Si lascia evaporare e si aggiungono 200 g di passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio e un mazzetto di timo e alloro. Dopo aver fatto insaporire a fuoco lento per qualche minuto si versa tanto brodo quanto ne occorre per coprire la carne, si regola il sale, si incoperchia e si lascia cuocere a fuoco lento. Alla fine, i pezzi di carne sono tolti dalla salsa e posti in un recipiente più piccolo. La salsa viene passata, sgrassata e versata sullo spezzatino. Si porta sul fuoco ancora per qualche minuto, prima di mandare in sala nel piatto da portata da portare in fondo. La cottura di altri spezzatini richiede procedimenti diversi a seconda della specialità, per cui è meglio seguire attentamente le descrizioni di ogni singola ricetta. In ogni spezzatino la presenza di funghi secchi rinvenuti (5 g per ogni kg di carne) dà una completezza di gusto.

Lombata alla fiorentina

Per questa specialità viene usata preferibilmente la lombata del manzo giovane o di un vitellone. La fetta viene tagliata come indicato in precedenza, completa di controfiletto e filetto, e messa a marinare per pochi minuti in olio e pepe, prima di essere grigliata. Salata solo verso la fine della cottura, la «fiorentina» deve arrivare a tavola al sangue, caldissima, in un capace piatto da portata. La guarnizione è a piacimento del cliente, se servita a parte, oppure secondo la fantasia del cuoco. È importante che tutti gli elementi che la compongono siano anch'essi serviti caldi.



Conservazione

La carne è un alimento piuttosto deperibile, sia per l'azione degli enzimi presenti nel muscolo, sia per le contaminazioni batteriche. Per la conservazione della carne è, dunque, necessario limitare:

- ⊕ *la contaminazione, che può avvenire durante le operazioni di preparazione della carcassa;*
- ⊕ *la moltiplicazione della flora batterica.*

I metodi più comuni per la conservazione della carne sono **la refrigerazione ed il congelamento**.

- Le carni vengono refrigerate ad una temperatura tra 0 e +2°C, possono essere così conservate per un tempo compreso tra i 15 ed i 40 giorni.
- Il congelamento ha lo scopo di aumentare la conservabilità. Consiste nel portare la carne ad una temperatura inferiore ai -10°C.

Esiste anche un metodo per la conservazione a caldo, che consiste nella sterilizzazione, in grado di distruggere sia le spore che i microrganismi. Generalmente questo metodo viene usato per la produzione della “carne in scatola”, piatto pronto di carne bovina in gelatina. La carne in scatola ha un valore nutritivo abbastanza elevato, nonostante subisca una riduzione proteica e vitaminica. L’estratto di carne si ricava dal brodo di carne ristretto che viene concentrato sotto vuoto fino ad ottenere un residuo secco. Si mantiene inalterato per un certo periodo di tempo ma, per maggiore sicurezza, si usa aggiungere anche sale in una percentuale del 5%; la legge italiana prescrive che, per preparare tali estratti, si può usare solo carne bovina.

Prodotti sofisticazioni

Per *sofisticazione* s’intende una manipolazione fraudolenta, che consiste nell’aggiunta volontaria di sostanze chimiche, estranee alla composizione dell’alimento, che possono avere conseguenze anche gravi sulla salute del consumatore. Una delle sofisticazioni più comuni consiste nell’aggiungere **acido bianco o acido salicilico** che conferiscono un aspetto fresco alla carne un po’ “vecchia”. Talvolta si fa uso di **nitrati** (additivi, in questo caso, illegali che ravvivano il colore della carne). **La legislazione italiana ha vietato l’uso di tali sostanze sin dal 1961 (Legge n. 4 del 3/2/1961 D.M. 15/1/1969) e la CEE, con la direttiva 85/358 del 16/7/1985 ha confermato tale divieto.**

Gravi emergenze

Il fenomeno della cosiddetta “mucca pazza” ha generato, a partire dal 1996, un comprensibile allarme in tutta la comunità europea. Per “**mucca pazza**” si deve intendere una grave epidemia che colpisce i bovini, nota anche come **B.S.E.**

Viene causata da un agente infettivo, che attacca le proteine che costituiscono cellule e tessuti del sistema nervoso, provocandone una progressiva distruzione. Gli organi bersaglio sono il cervello, il midollo spinale, il midollo osseo, ma anche i tessuti che formano il fegato, la milza, le interiora. Per i polli va posto in risalto il problema della Sars, la polmonite atipica virale.

I provvedimenti a livello europeo e nazionale vanno nella direzione di una tracciabilità di tutti i capi, in modo che sia possibile ricostruire la storia dell’animale, dall’allevamento fino all’arrivo nel punto vendita.

Prodotti di salumeria

I prodotti di salumeria si dividono in due grandi categorie:

- *salumi insaccati;*
- *salumi non insaccati.*

È possibile anche una classificazione che tenga conto del trattamento di cottura. In questo caso si distinguono i:

- *prodotti di salumeria crudi;*
- *prodotti di salumeria cotti.*

I salumi insaccati sono ottenuti da una miscela di carne tritata con grasso, sale e spezie varie che costituiscono la **concia**. Questa miscela viene, quindi, insaccata in un involucro che può essere naturale (budello) o artificiale (fibre vegetali o sintetiche). Tutti gli insaccati devono avere il bollino metallico (o piombino) applicato allo spago che individua la sigla delle specie animali a cui appartengono le carni impiegate.



I salumi non insaccati sono prodotti che, in genere, si ottengono da tagli interi di carne. Se si esclude la bresaola, che è di carne bovina o equina, risultano essere prodotti per lo più da carne di maiale.

Tra i vari prodotti ricordiamo:

- **prosciutto crudo**
- **culatello**
- **prosciutto cotto**
- **spalla cotta**
- **bresaola**
- **speck**



La didattica



Presentazione e finalità dell'istituto

L'istituto ha sede nel comune di Darfo Boario terme, centro termale e turistico d'antica tradizione nella bassa Valle Camonica. Situata al centro dell'arco alpino, e più precisamente sul versante meridionale delle Alpi Retiche, la Valle Camonica è una delle vallate alpine tra le più grandi, geograficamente, e tra le più importanti, storicamente.

La città di Darfo Boario terme è il più popoloso e importante centro della Valle Camonica: la sua fama è dovuta alle fonti termali e al centro di cura sorto nel 1700.

Gli alunni del nostro istituto provengono dalle scuole medie della città e di molti paesi della provincia. La maggior parte s'iscrive e frequenta la scuola per conseguire il diploma di qualifica e un numero sempre maggiore anche per conseguire il diploma di stato. Gli allievi che scelgono la nostra scuola sanno bene che il percorso di studi non mira solo a far acquisire competenze tecnico-professionali immediatamente spendibili nel mondo del lavoro, ma anche ad assimilare conoscenze di base utili ad affrontare il mondo universitario che ciascun allievo potrà intraprendere. Bisogna anche ricordare che gli allievi sono portati di più per l'aspetto applicativo delle discipline che per l'aspetto teorico. Prediligono perciò il momento delle esercitazioni pratiche e degli stages, che rappresentano per i ragazzi momenti molto gratificanti per applicare le conoscenze acquisite. Le finalità generali che l'IPSSAR ROMOLO PUTELLI persegue, sono quelle di far acquisire a tutti i suoi alunni:

- ❖ Strumenti di conoscenza polivalenti e flessibili, che permettano un rapido adattamento a situazioni ambientali e professionali diverse;
- ❖ Competenze professionali specifiche del settore alberghiero e della ristorazione, immediatamente spendibili;
- ❖ Formazione professionale di base, a larga valenza, su cui eventualmente innestare nuove e differenti competenze;
- ❖ Formazione umana e culturale.

I risultati finora ottenuti sono molto positivi, ancorché migliorabili: e questo rappresenta il nostro obiettivo permanente.

Strategie formative

Per conseguire i risultati che si prefigge, l'IPSSAR "R. PUTELLI" adotta le seguenti strategie:

1. riqualificare contenuti disciplinari e metodologie didattiche in funzione di un impianto culturale fatto di "saperi essenziali" e di competenze organizzate in modo funzionale ai profili professionali dei vari indirizzi;

2. promuovere ed attuare interventi volti a:

- ➡ Far acquisire o recuperare agli studenti atteggiamenti positivi nei confronti dello studio, in modo da favorire le condizioni per un apprendimento significativo ed efficace;
- ➡ Conseguire un riequilibrio formativo mediante il recupero di situazioni di svantaggio, soprattutto nel biennio iniziale;
- ➡ Potenziare il rapporto/raccordo tra la scuola e il mondo del lavoro per agevolare il passaggio al mondo lavorativo;

3. utilizzare al meglio le risorse e le opportunità che il territorio offre.

SCELTE FORMATIVE

Le scelte formative dell'istituto sono finalizzate all'acquisizione da parte degli alunni sia di competenze disciplinari, sia di competenze trasversali, che caratterizzano la formazione professionale raggiunta. Inoltre la scuola si adopera affinché ogni allievo sia sostenuto nella propria formazione etica, e guidato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

Obiettivi non cognitivi (trasversali):

A) comportamento

- ❖ Rispetto delle persone e delle cose;
- ❖ Rispetto delle disposizioni;
- ❖ Rispetto delle norme di sicurezza;
- ❖ Rispetto delle strutture e del patrimonio scuola;
- ❖ Maturazione del senso di responsabilità personale;
- ❖ Maturazione dello spirito di collaborazione; abitudine allo scambio di opinioni;
- ❖ Capacità di dialogo e di valutazione;
- ❖ Disponibilità a contribuire personalmente al progresso sociale e politico della comunità.
- ❖ Rispetto delle consegne e degli obblighi assunti;
- ❖ Abitudine alla partecipazione attiva, corretta e costruttiva.

B) metodo di studio

- ⊖ acquisizione di un corretto, ordinato ed efficace metodo di studio;
- ⊖ acquisizione delle tecniche per prendere appunti e per rielaborare e rivedere le informazioni;
- ⊖ acquisizione delle tecniche per la costruzione di tabelle, grafici, diagrammi, mappe concettuali;
- ⊖ acquisizione delle strategie di lettura per lo studio e per sapersi orientare in un testo.

Obiettivi cognitivi irrinunciabili:

- ❖ Acquisizione di conoscenze di base adeguatamente organizzate;
- ❖ Acquisizione di competenze professionali di base nei vari settori dell'azienda ristorativa ;
- ❖ Capacità di usare, in situazioni e contesti diversi, le abilità linguistiche, espressive, logiche, tecniche e operative di base.

Risultati attesi al termine del percorso didattico:

Al termine del percorso scolastico l'alunno deve essere in grado di:

1. conoscere e comprendere in modo completo gli elementi di base delle varie discipline studiate;
2. saper elaborare, utilizzare ed applicare in modo autonomo le conoscenze acquisite;
3. saper individuare gli elementi essenziali di un problema e formulare ipotesi di soluzione
4. saper operare collegamenti;
5. saper formulare sintesi e valutazioni giustificate;
6. sapersi esprimere in modo corretto e chiaro;
7. saper utilizzare il linguaggio specifico delle discipline;

Riferimenti metodologici

Le norme sull'autonomia scolastica creano le condizioni per un apprendimento più efficace, introducendo un elevato grado di flessibilità didattica e organizzativa. Questo pone l'insegnante di fronte a nuove prospettive per il proprio successo professionale, ma richiede anche un notevole sforzo, per adeguare al nuovo contesto il lavoro di programmazione e il rapporto stesso con la materia.

Percorsi personalizzati

Nella scuola dell'autonomia i docenti sono chiamati a esercitare una specifica attenzione nei confronti degli allievi, delle loro attitudini e dei loro stili di apprendimento. In sostanza, a partire dall'analisi della situazione di partenza si individuano traguardi possibili e si mettono a punto le attività più idonee per raggiungere questi traguardi, progettando piani di studio flessibili e azioni di verifica che permettano puntuali correzioni. E' quindi essenziale che ogni processo di insegnamento determini un processo di apprendimento, i cui traguardi siano proporzionali a ciascuno degli allievi ai quali sono rivolti.

Programmazione didattica

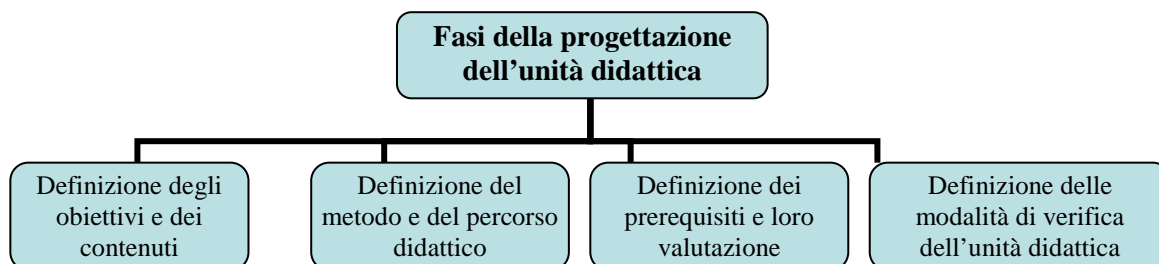
La programmazione didattica viene fatta collegialmente dai docenti nei Consigli di Classe e nei gruppi per classi parallele. Consiste nella elaborazione del percorso didattico della singola Classe sulla scorta delle indicazioni contenute nel Curricolo; i docenti, in base ai livelli di partenza degli alunni rilevati nella fase iniziale dell'anno scolastico, selezionano i contenuti essenziali delle varie materie in funzione degli obiettivi da raggiungere e li articolano in moduli didattici, anche interdisciplinari, individuano e organizzano le attività più adatte alla classe per l'integrazione dell'offerta formativa, concordano le strategie didattiche e le metodologie di insegnamento ritenute più efficaci, definiscono le modalità per la somministrazione delle prove di verifica.

Una didattica modulare

Una didattica per progetti che si integri con le risorse del territorio e si adatti alle diverse esigenze e stili di apprendimento degli alunni non può che prevedere un'organizzazione di tipo modulare.

L'unità didattica

Ogni modulo è costituito da una sequenza di unità didattiche, affrontando le quali l'allievo raggiunge via via i diversi obiettivi-cognitivi e non- che nel loro insieme corrispondono alle finalità didattiche del modulo stesso. La suddivisione in unità didattiche risulta opportuna in quanto consente una programmazione su brevi segmenti curriculari, con la possibilità di definirne con precisione tempi e metodi, nonché di verificare efficacemente il raggiungimento degli obiettivi prefissati e di apportare eventuali correzioni.



La progettazione didattica si articola su cinque anni così scanditi:

- ☀ Biennio comune;
- ☀ Biennio;
- ☀ Monoennio;

In particolare nel monoennio di qualifica del settore di cucina sono previsti i seguenti:

OBIETTIVI GENERALI DEL MONOENNIO:

- Consolidare, approfondire e ampliare la formazione di base;
- Fornire competenze professionali per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- Avviare il superamento della settorializzazione del sapere;
- Orientare per il proseguimento degli studi o per l'inserimento nel mondo del lavoro;

Obiettivi educativi

- Essere disponibile al cambiamento;
- Essere capace di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- Essere preciso e attento, capace di concentrarsi;
- Potenziare l'autonomia;
- Potenziare la cultura della sicurezza anche attraverso la conoscenza delle norme HACCP;
- Essere aperti alla solidarietà e all'accoglienza;
- Sviluppare capacità di autovalutazione e di orientamento.

Obiettivi didattici

1. Conoscenze

- Acquisire i contenuti delle discipline;
- Acquisire linguaggi specifici;

2. Competenze

- Saper affrontare problemi e prospettare soluzioni;
- Saper lavorare in modo autonomo, da soli e in gruppo;

3. Capacità

- Saper organizzare i contenuti delle singole discipline;
- Acquisire le competenze proprie dei profili professionali.

Profilo professionalizzante dell'Operatore dei servizi di ristorazione settore Cucina

- È in grado di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi;
- È in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita;
- È in grado di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro;
- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza delle microlingue del settore;

- Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- È in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che del menu;
- È in grado di partecipare all'elaborazione di menu giornalieri e ciclici;
- Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa collocarsi con disponibilità e concretezza all'interno della brigata di cucina.

Finalità della disciplina

“Laboratorio dei servizi ristorativi” è una disciplina che si caratterizza, oltre che per la particolarità dei temi trattati, anche per essere una materia pratica, in cui l'alunno, attraverso simulazioni operative effettuate in laboratorio, valuta la propria attitudine a svolgere il mestiere di cuoco.

I temi affrontati dalla materia, uniti all'attività di laboratorio, sono strumenti tramite i quali giungere alla formazione di una professionalità di base, all'acquisizione di una serie di competenze e, più in generale, alla possibilità di conoscere le proprie potenzialità per poter maturare una scelta consapevole alla fine del monoennio di qualifica. In tal senso, dopo la frequenza del biennio professionale, è consentito l'accesso al terzo anno tanto degli

Studi professionali, quanto di quelli tecnici di indirizzo affine; questa possibilità è stata creata per offrire ai giovani le risposte più adeguate alle proprie capacità e aspettative, giacché contemplan la possibilità di mirare sia a una formazione a breve termine per un rapido inserimento nel mondo del lavoro con professionalità di primo livello dopo la conclusione del corso triennale e il conseguimento del diploma di qualifica, sia a un'istruzione più avanzata nel caso di accesso al post-qualifica o all'ordine tecnico.

A tale scopo è importante che l'allievo possa sperimentare attraverso l'esperienza di laboratorio le conoscenze acquisite, dando concretezza alle nozioni apprese e instaurando un clima di socializzazione con il gruppo-classe e l'insegnante.

L'organizzazione modulare

Analisi della situazione della classe: è l'attività che si svolge ad inizio anno scolastico per verificare, attraverso una serie di test d'ingresso, la presenza dei requisiti minimi o prerequisiti necessari per affrontare lo studio.

Definizione degli obiettivi didattici del dipartimento disciplinare: vengono definiti nell'ambito di una specifica area disciplinare e per le classi parallele. Nello stesso tempo si definiscono anche gli obiettivi di apprendimento, le tipologie di verifica ed i criteri di valutazione.

Definizione degli obiettivi disciplinari: riguardano specificatamente la programmazione individuale e coincidono con i risultati attesi dal lavoro didattico con una determinata classe.

Definizione degli obiettivi didattici trasversali: sono obiettivi didattico- formativi normalmente definiti nell'ambito del Consiglio di Classe e comuni a più discipline.

Definizione degli obiettivi minimi: sono conoscenze e competenze disciplinari che si considerano indispensabili per il passaggio alla classe successiva.

Definizione dei contenuti: interessa gli argomenti che s'intendono affrontare e la loro ripartizione nel corso dell'anno scolastico.

Definizione della metodologia: riguarda le varie modalità di svolgimento della lezione (frontale, operativa, ecc.); la metodologia è in buona parte determinata dal tipo di contenuto che si vuol trasmettere (teorico, sperimentale, pratico, ecc.)

Definizione della tipologia delle prove di verifica e dei criteri di valutazione: interessa la scelta delle prove a cui si ricorre per la valutazione dell'apprendimento dello studente e dell'efficacia dell'azione didattica. Insieme alle prove, il docente è tenuto ad esplicitare i criteri di valutazione relativi a ciascuna delle forme di vendita adottate.

Definizione dei contenuti

La scelta dei contenuti va eseguita in modo da conciliare l'acquisizione degli strumenti professionali con i vincoli imposti dalla situazione ambientale, dalle capacità cognitive e dal livello di motivazione degli alunni. Un'accurata analisi dei contenuti può comunque portare a raggrupparli in "tipi"; una delle classificazioni più in uso li distingue in:

- **Fatti:** informazioni che non richiedono alcuna elaborazione o critica.
- **Termini:** parole nuove rilevanti nel contesto dell'unità didattica.
- **Concetti:** idee astratte derivate dalla somiglianza di fenomeni diversi e riassuntive di tale somiglianza.
- **Principi:** affermazioni relative a più concetti.
- **Procedimenti:** azioni standard.
- **Linguaggi:** regole da rispettare nello scrivere, leggere, e nel comunicare informazioni.

Di seguito verrà presentata una parte di programmazione modulare per una classe terza cucina, all'interno si troveranno le unità didattiche che sono state trattate **"NEL MODULO LA CARNE"**.

Presentazione della classe:

La classe è composta da 24 alunni di cui 5 femmine e 19 maschi. Gli alunni, in numero di 22, provengono dalla classe seconda, ad eccezione di due che frequentano la terza classe per la seconda volta. Dopo aver eseguito un test d'ingresso strutturato per verificare i livelli di partenza, si è evinto che la classe presenta un livello insufficiente per quanto riguarda le abilità, e un atteggiamento eccessivamente vivace e poco propenso a recepire gli stimoli dell'insegnante. Nella prima parte del quadrimestre, sarà necessario riprendere alcune tematiche dell'anno scorso accanto al programma teorico dell'anno in corso.

Programmazione modulare

Modulo n 3

La carne

Non esistono altri alimenti che dividano e suscitino contrasti, odi ed entusiasmi come la carne: esaltata da alcuni nutrizionisti, disprezzata da altri, è vista alternativamente con grande favore o con esagerata diffidenza dei consumatori. Un fatto, comunque, è certo: la carne occupa da sempre un posto importante nella nostra cultura alimentare ed è forse nel richiamo alla migliore tradizionale

gastronomica che questo alimento può ritrovare la sua giusta dimensione tra nutrimento, sicurezza, e piacere del palato.

Prerequisiti

- Conoscere delle attrezzature di cucina
- Conoscenza della normativa igienico-sanitaria e dei metodi di conservazione degli alimenti
- Conoscenza delle tecniche di cottura degli alimenti
- Saper realizzare alcune ricette di base

Obiettivi

- Approfondire la conoscenza dei vari tipi di carne, la classificazione e i tagli principali.
- Conoscere i vari controlli, le fasi che regolano la macellazione e i bolli della carne.
- Conoscere i principali impieghi dei diversi tagli di carne.
- Saper realizzare alcune ricette di base.

Metodologia e materiali

Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è necessario utilizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:

- quaderno raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, ricette, appunti;
- libro di testo;
- fotocopie di materiale integrativo;
- lavagna luminosa;

adottare un insieme di diverse strategie didattiche:

- lezioni frontali teoriche e pratiche;
- esercitazioni pratiche;
- lavori individuali e di gruppo;
- discussione guidata;
- ricerche bibliografiche e multimediali;
- realizzazioni di grafici e cartelloni;
- visite guidate (macelli).

Trasversalità

Trattando il modulo delle carni è opportuno fare collegamenti con altre discipline quali (Principi di Alimentazione, Diritto, Lingue straniere), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

Il modulo in oggetto verrà suddiviso in 4 unità didattiche,

Descrizione dei contenuti

Unità didattica 1 La carne

Cenni storici

Che cos'è la carne.

La qualità della carne

Macellazione e frollatura delle carni da macello

La classificazione

La conservazione
I tagli ed i metodi di cottura delle carni rosse

Unità didattica 2 Le carni bianche

Quali sono gli animali da cortile?
Le rigaglie
La preparazione delle carni bianche da macello
I tagli e l'utilizzo in cucina

Unità didattica 3 Gli animali da cortile

Che cos'è la selvaggina?
Le preparazioni
Selvaggina da penna e da pelo

Unità didattica 4 I prodotti di salumeria

Salumi insaccati e non.

Unità didattica n. 1 La carne da macello. Durata 28 ore + stages di 1 giorno

Sett./mese	Ore	Argomento	Teorie/lezione frontale	Pratica di laboratorio
5 ottobre	4	La carne in cucina	Cenni storici sulle carni da macello. Caratteristiche sensoriali e suddivisione degli animali da macello, qualità della carne	
10 ottobre	4	La carne in cucina	I tagli principali, la macellazione e frollatura	
17 ottobre	4	La carne in cucina	La conservazione e i metodi di cottura	
21 ottobre	5	La carne in cucina		Dimostrazione di alcuni tagli e porzionature. Qualche cottura
24 ottobre	6	La carne in cucina	test	Preparazione e cottura di piatti a base di carni rosse.
27 ottobre	3	Verifica formativa	Commento e risultati dei test con approfondimenti	

			e recuperi.	
--	--	--	-------------	--

Alla fine dell'unità didattica sarà effettuato uno stages di un giorno presso il macello Bonometti di Brescia. Lo stages ha lo scopo di fornire all'allievo oltre alle nozioni ricevute dall'insegnante, altre informazioni soprattutto pratiche, osservando sul "campo" le trasformazioni della carne e i vari passaggi che si hanno dall'arrivo, fino all'abbattimento e alla suddivisione con i relativi controlli sanitari, cosa che scuola sarebbe stato difficile scoprire.

Valutazione (indicati dal C.d.C. e concordati negli incontri per materie)

Agli alunni verranno forniti puntualmente gli strumenti per conoscere le modalità di assegnazione del punteggio per ogni singola prova.

N 1 valutazioni scritte

N1 valutazioni del ricettario

N3 valutazioni pratiche

Tabella di valutazione

LIVELLI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
LIVELLO 1 Voto 1-3 Assolutamente insufficiente	Nessuna o pochissime	Non riesce ad applicare le conoscenze e commette gravi errori.	Non è capace di effettuare alcuna analisi, non è capace di rielaborazione
LIVELLO 2 Voto 4 gravemente insufficiente	Frammentarie e superficiali	Commette gravi errori nell'esecuzione dei compiti semplici.	Elabora con molta difficoltà le conoscenze, effettua analisi parziali ed imprecise
LIVELLO 3 Voto 4 insufficiente	Superficiali e non del tutto complete	Commette errori non gravi nell'esecuzione dei compiti semplici.	Esegue analisi non complete; solo se guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze.
LIVELLO 4 Voto 6 sufficiente	Complete ma non approfondite, conosce i concetti essenziali.	Applica le conoscenze acquisite, esegue senza errori compiti semplici.	È in grado di compiere analisi e sintesi guidate.
LIVELLO 5 Voto 7 discreto	Possiede discrete conoscenze	Esegue compiti anche complessi, commettendo errori non gravi	È autonomo ed è in grado di rielaborare le conoscenze in modo discretamente approfondito.
LIVELLO 6 Voto 8-9 ottimo	Conoscenze complete, approfondite, coordinate	Esegue compiti anche complessi	Compie autonomamente analisi e sintesi in modo personale.
LIVELLO 7 Voto 10 eccellente	Conoscenze complete, approfondite, curriculari ed extra-curriculari	Esegue compiti complessi riutilizzando conoscenze mediate da altri campi del sapere.	Compie autonomamente analisi e sintesi in modo personale e critico.

Test di verifica

Alunno.....classe.....data.....

1. In base a quali caratteristiche si riconosce la carne di buona qualità?

2. Secondo un regolamento UE del 1981, gli animali da macello bovini vengono valutati e classificati in base:

- alla qualità della carne ed allo stato di ingrassamento
- alla qualità della carne ed al colore
- al grado di ingrasso ed all'aspetto
- al grado di ingrasso ed al colore

3. Indica almeno tre razze italiane bovine particolarmente pregiate.

4. Come avviene la sezionatura dei bovini?

5. In base alle qualità gastronomiche ed alla rapidità di cottura, i tagli vengono distinti in tre categorie, quali?

6. Abbina con una freccia i seguenti tagli alle relative parti del bovino.

- | | |
|----------------------|------------|
| a. Controfiletto | 1. Lombata |
| b. Scamone | |
| c. Scalpo o spinacio | 2. Coscio |
| d. Noce | |
| e. Filetto | 3. Pancia |
| f. Girello | |

7. Quali sono i tessuti della carne?

8. Come viene classificata la carne in base al grado di infiltrazione del tessuto adiposo?

9. Come vengono anche definite le frattaglie?

10. Da quali caratteristiche si riconosce la freschezza delle frattaglie?

11. Perché provvedimenti legislativi hanno momentaneamente bloccato la vendita di cervello, midollo spinale e milza dei bovini adulti?

12. Elenca le frattaglie rosse e bianche.

13. Quali sono le principali modalità con le quali viene praticato l'allevamento del pollame?

14. Come si distingue la selvaggina?

15. Come si presenta la carne suina ?

16. I suini "magroni" offrono carne:

- per la produzione di prosciutti
- povera di grassi di consumo immediato
- scura e ricca di grassi
- flaccida di gusto insipido

17. Che cosa si ottiene dal grasso sottocutaneo del maiale?

18. Elenca i principali tagli della carne suina:

19. Indica com'è possibile classificare i vari prodotti di salumeria.

20. Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false:

	vero	falso
a. il controfiletto del manzo è indicato per la preparazione del roast-beaf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. il girello è indicato per i bolliti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. la rump steak è una fetta alta alla griglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. il carré di vitello è indicato per spezzatini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. gli ossibuchi si ricavano dal geretto posteriore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f. la carne prezzemolata risulta la più pregiata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

21. Come si conserva la carne?

22. Descrivi la ricetta del manzo brasato al barolo.

Punteggio per ogni risposta corretta

- scelta multipla = 1 punto
- vero/falso = 1 punto
- domande aperte = 2 punti
- test a collegamento = 3 punti

Domanda n.	Risposta corretta	Punteggio
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
	Punteggio/47

La valutazione in centesimi della prova proposta si può ottenere come segue:

$$100 : x = p. \text{ max (47) } : p. \text{ totalizzato}$$

Conclusioni

Questo appena trascorso è stato per me il V anno di insegnamento. Prima di approdare nella scuola ho lavorato sempre in aziende private per un periodo di 10 anni. Le mie valutazioni finali vogliono essere il frutto di una duplice esperienza.

Pensando ai miei anni lavorativi nel privato, posso affermare che oggi le aziende hanno sempre più la necessità di personale specializzato nelle proprie mansioni e con la capacità di adattarsi ai continui mutamenti dei mercati.

Questa è la ragione per cui anche la scuola ed i suoi docenti devono operare in stretta collaborazione con le aziende, al fine di rinnovarsi continuamente e con facilità nei programmi, e nelle specializzazioni, in particolare nelle materie specializzanti.

In questi anni, nell'istituto dove ho insegnato, sono state fatte varie esperienze, anche di alternanza scuola-lavoro. Alcune di queste sono state molto positive, altre molto meno. Il mio punto di vista è che gli alunni abbiano sì bisogno di una esperienza almeno mensile all'interno dell'azienda per riuscire a capire l'effettivo lavoro che hanno scelto per il futuro, ma è sicuramente la scuola che conferisce quelle cognizioni tecniche necessarie alla formazione della professionalità nonché alla crescita ed alla maturazione della persona, cosa che in azienda risulterebbe molto difficile.

Un altro aspetto importante, è quello dell'aggiornamento costante dei docenti, in particolare dei docenti Tecnico-Pratici. In un mondo in cui le trasformazioni sono rapidissime, diventa veramente complesso tenersi al passo con i tempi. Dovrebbe esserci la possibilità di fare degli aggiornamenti direttamente in azienda, avendo, così, la capacità di portare nelle classi proposte sempre attuali rispetto alle realtà esterne.

Un'altra situazione, a mio avviso critica, è data dal numero di ore previste per la disciplina, insufficienti, nel biennio, dove si dovrebbe avere l'opportunità di approfondire nel dettaglio l'insegnamento della materia. Ci si trova invece, per il numero ridotto delle ore, costretti a trattare gli aspetti in modo piuttosto sommario, per mancanza di tempo.

Bibliografia

P. Paradisi e G. Castelli, "Alimenti & alimentazione", I edizione, Firenze 2000.

S. Rodato, "Gli alimenti nella ristorazione", Roma 2001.

Collana Key Book, "Carne", Sant'Arcangelo di Romagna 2001.

E. Gemmi, R. Abbondio, M. Felling, I. Pollini, "Cucinare tra tecnica e arte", Bergamo 2005.

R. Zennaro, M. Spergatti, F. Fontana, "Laboratorio di cucina", Milano 2004.

L. Ferretti, E. P. Ferretti. "Chef Lab", Bologna 2001.

G. Donegani, G. Menaggia, W. Pedrazzi, "Professione Chef", Milano 2006.

G. Frangini e A.M. Benedetti, "Master chef", Firenze 2002.

Piano dell'offerta formativa I.P.S.S.A.R di Darfo Boario Terme

Siti web

www.edscuola.it

www.snaipo.it