



APPRENDIMENTO COOPERATIVO

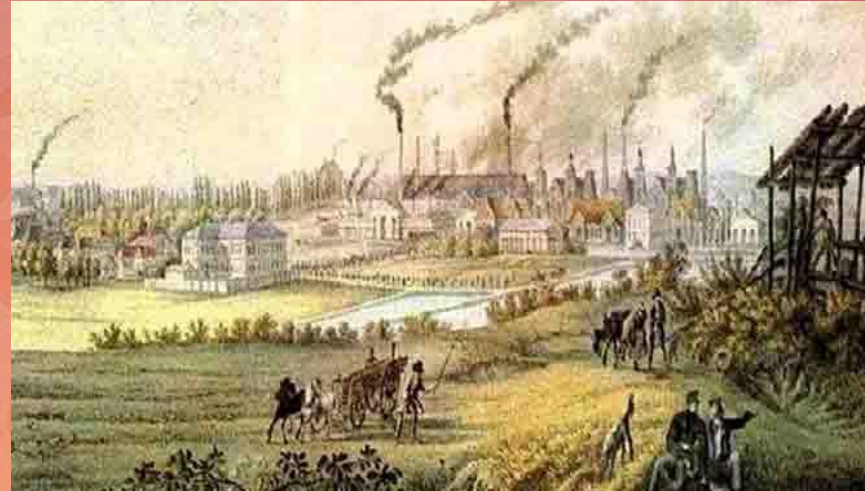
La seconda rivoluzione industriale e la produzione alimentare

Dividetevi in due gruppi. Uno si occuperà di **prodotti alimentari realizzati in serie** e l'altro di **prodotti alimentari artigianali**.

Ogni gruppo dovrà trovare, nella zona di residenza o sul Web, immagini del tipo di prodotto assegnato, che presenterà in **Power Point**.

Come iniziò tutto: La prima Rivoluzione Industriale

La Prima rivoluzione industriale è un processo storico che ha investito l'Inghilterra della fine del '700 e si è conclusa intorno al 1830. Questo processo ha effettivamente rivoluzionato non solo la produzione dei beni di consumo e la metodologia di produzione, ma anche la società in senso più ampio, determinando un importante passaggio dell'inurbamento a discapito del lavoro nelle campagne.

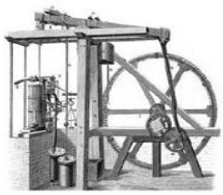


Prima RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

MAPPE per la SCUOLA
www.mappe-scuola.com

quando e dove
verso il **1780**
Inghilterra

dopo
Belgio
poi in Europa e Stati Uniti



l'invenzione che **cambia il modo di produrre**

La MACCHINA a VAPORE

conseguenze

sviluppo di **aree** prima poco **abitate**

per
necessità di avere acqua e carbone

nasce **paesaggio industriale**

es: *Birmingham*, da 200 a 200.000 ab. (metà Ottocento)



molte **donne e bambini** costretti a lavorare

classe operaia

capitalismo



nel **1769** da **James Watt** a Glasgow



inventata

come forza motrice il **vapore**, prodotto bruciando il **carbone**

utilizza

industria **meccanizzare** il lavoro

consente

utilizzata

trasporti

avvento

ferrovia

battello a vapore

agricoltura

introduzione

macchine agricole

attività mineraria

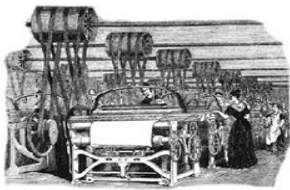
macchina a vapore per trasportare il carbone

trasportare il carbone

prosciugare l'acqua dal fondo

industria

il **tessile** è il primo settore



La grande Depressione

L'Ottocento si chiude con una grave crisi sociale ed economica: in tutta Italia si diffusero povertà e miseria, che scatenarono

disordini e rivolte popolari.

Nel 1876 la Destra storica fu sostituita al governo

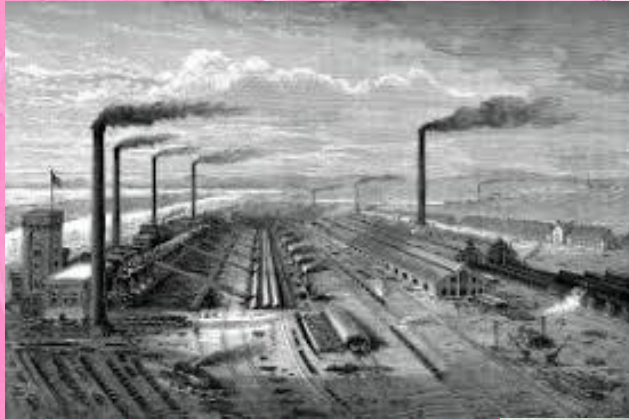
dallo schieramento di Sinistra. I primi governi,

guidati da Agostino Depretis, portarono

a termine alcune riforme. Inoltre per ottenere l'approvazione delle riforme, Depretis dovette ricorrere alla strategia del "trasformismo", che prevedeva l'appoggio al governo anche da parte di esponenti dell'opposizione.



Cause e conseguenze della crisi



Le principali conseguenze della crisi furono l'introduzione di dazi e tasse doganali, l'avvio di commesse pubbliche come le ordinazioni militari, di grande importanza e la comparsa del "monopolio"

La seconda Rivoluzione Industriale

La **seconda rivoluzione industriale** è il processo **industriale** che rappresentò la seconda fase di sviluppo industriale. In Europa si assistette ad una serie di cambiamenti importanti che mutarono la vita del continente. Le innovazioni non furono della stessa portata in tutti i paesi: più significative in alcuni, meno evidenti in altri; tuttavia, gli Europei avevano l'impressione di essere giunti ad una svolta.

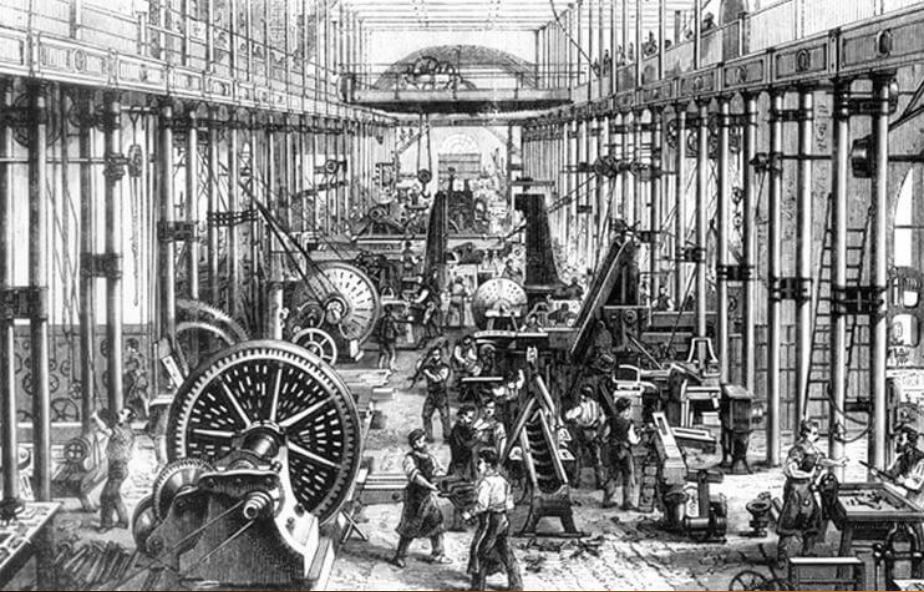


La rivoluzione industriale dell'Ottocento

Nella seconda metà dell'Ottocento l'Europa occidentale, infatti, estese e consolidò la propria presenza nel mondo. Il suo prestigio si fondava sul campo **scientifico e tecnologico** e sulla potenza industriale e capitalistica, rafforzato in seguito alla scoperta di nuove fonti di energia, come il **petrolio e l'elettricità**, all'utilizzo di nuovi sistemi di comunicazione e di trasporto, al dominio incontrastato del commercio mondiale. Intanto, le grandi potenze europee portavano a termine le conquiste coloniali, soprattutto in Africa. Questo prodigioso sviluppo industriale, interessò anche altri Paesi del mondo, come gli **Stati Uniti d'America ed il Giappone**.



Caratteri della seconda Rivoluzione Industriale

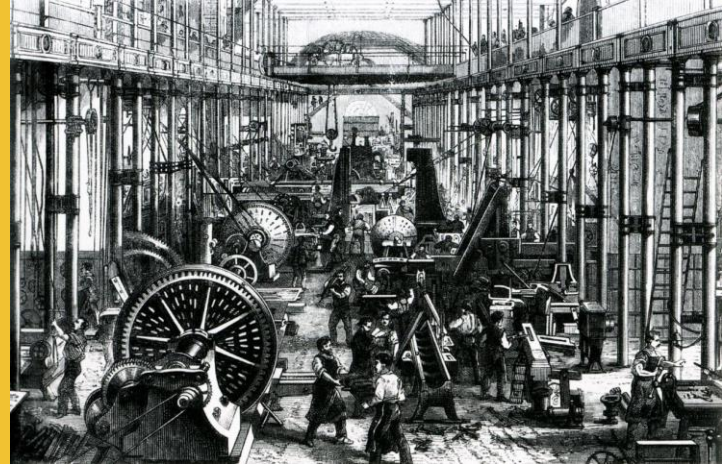


- ❖ Le invenzioni furono opera di imprenditori dotati di cultura scientifica e di scienziati, soprattutto europei e statunitensi.
- ❖ Le novità riguardarono settori produttivi nuovi: acciaio, chimica, elettricità.
- ❖ La seconda rivoluzione industriale differì dalla prima perchè la prima si concretizzò grazie agli imprenditori e sperimentatori dilettanti, la seconda fu l'effetto dei grandi risultati nelle scienze chimiche e fisiche applicati alla produzione.

La vita nelle fabbriche

Nelle fabbriche lavoravano adulti e bambini. Molti bambini venivano assunti perché potevano svolgere lavori semplici e venivano pagati meno degli adulti.

Anche le donne venivano spesso assunte in fabbrica per gli stessi motivi. Il salario era molto basso e di solito non bastava nemmeno per soddisfare i bisogni fondamentali come il cibo e la casa.



II^ RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

periodo
dal 1870 all'inizio del 1900

dove
inizialmente:
- Stati Uniti
- Europa (alcune nazioni)
- Giappone

nuove MATERIE PRIME
elettricità
petrolio

INVENZIONI E SCOPERTE

TECNOLOGIA

- acciaio
- cemento armato
- 1879 Lampadina (Edison)
- 1871 Telefono (Antonio Meucci)
- 1879 Tram
- 1885-'86 Motore a scoppio (Daimler e Benz)
- 1895 Apparecchio cinematografico (fratelli Lumière)
- 1903 Aereo (Orville e Wilbur Wright)

MEDICHE

- vaccino
- anestesia
- aspirina



QUESTIONE SOCIALE

Marx e Engel

- 1848 "Il Manifesto del Partito Comunista"
- rivoluzione scientifica, non "utopistica"
- abolizione della distinzione tra classi sociali
- nuovi partiti
- forme sindacali
- proletariato
- diritti dei lavoratori
- riduzione orario di lavoro

NUOVO SISTEMA PRODUTTIVO

catena di montaggio

inventore: **F.W. Taylor**
faticosa e noiosa
Henry Ford
- per primo la applicò;
- fondatore Ford (auto).

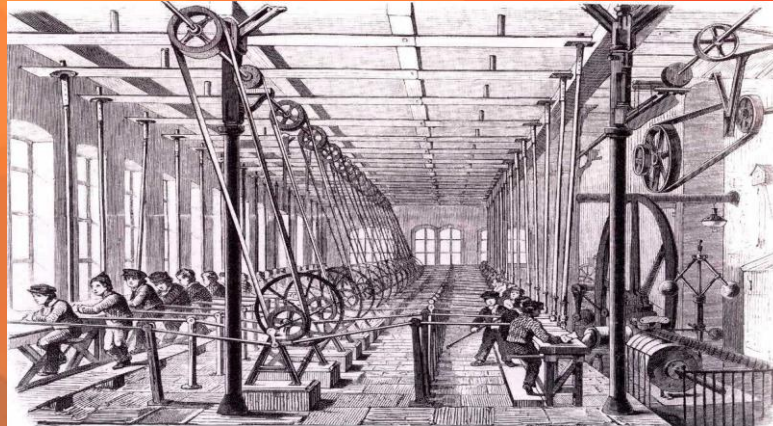
DIVULGAZIONE PRODOTTI

- FIERE
- PUBBLICITÀ
sui giornali
sui muri



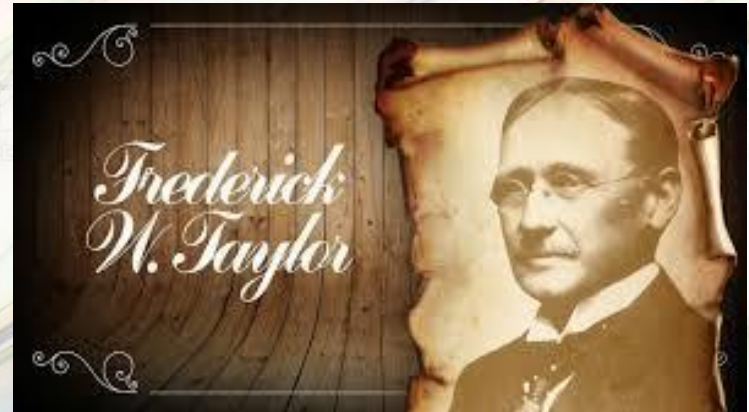
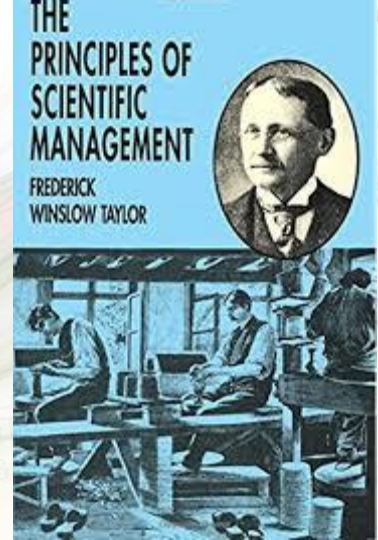
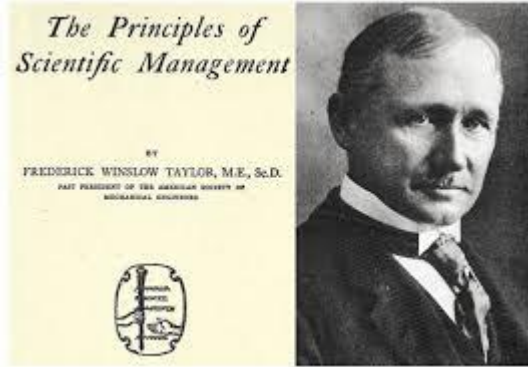
L'origine della produzione in serie

Con la prima Rivoluzione Industriale, iniziata nell'Inghilterra vittoriana intorno alla metà del XIX secolo, vengono introdotte le prime macchine industriali che danno inizio ad una produzione IN SERIE e portano al superamento del lavoro artigianale. Con la costruzione di grandi opere architettoniche: ponti, grandi magazzini ecc; vengono utilizzati anche altri materiali come: ferro e cemento.

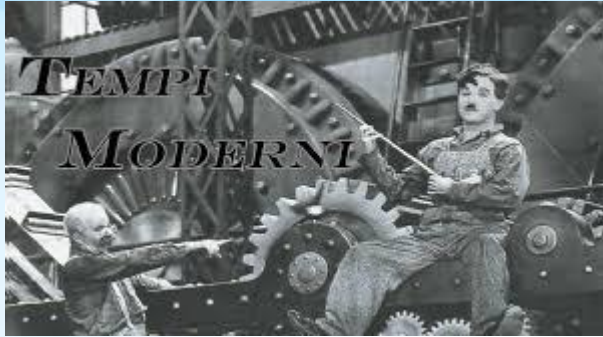


Frederick Winslow Taylor

Frederick Winslow Taylor, ingegnere e imprenditore statunitense, è considerato l'iniziatore dell'organizzazione scientifica del lavoro. Ideò alcune tecniche per migliorare e velocizzare il sistema produttivo.



Il taylorismo



Il taylorismo fu duramente criticato, ma Taylor sosteneva che alla fine l'aumento della produzione avrebbe portato a un aumento dei salari e a una fine delle rivolte.

Il modello del taylorismo



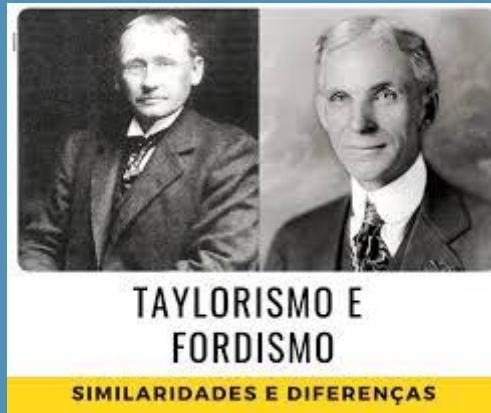
Questo processo consisteva di tre fasi:

1. analizzare le caratteristiche della mansione da svolgere
2. creare il prototipo del lavoratore adatto a quel tipo di mansione
3. selezionare il lavoratore ideale al fine di formarlo e introdurlo nell'azienda.

In campo automobilistico si distingue la figura di Henry Ford

In campo automobilistico si distingue la figura di Henry Ford. Introdusse nelle sue industrie la catena di montaggio (che nel linguaggio figurato significa ripetitivo), prendendo esempio dal taylorismo.

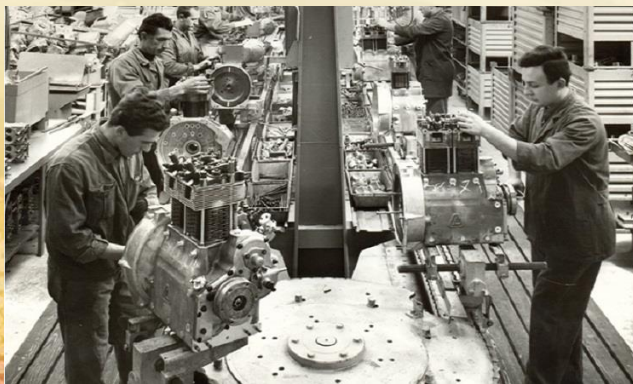
Il simbolo di questa rivoluzione fu la Ford modello T che fu la prima auto realizzata con il metodo di Ford.



La catena di montaggio



La **catena di montaggio** è considerata un processo di assemblaggio, utilizzato nelle industrie moderne fin dai primi del 900' per ottimizzare il lavoro operaio e ridurre i tempi necessari al montaggio di un complesso manufatto.



La **catena di montaggio** è costituita da un nastro trasportatore, sul quale scorrono parti delle componenti secondo tempi prefissati e sincronizzati. L'assemblaggio è compiuto nelle stazioni **di montaggio** distribuite lungo la **catena** e presidiate da uno o più lavoratori.

Le nuove invenzioni

John Dunlop

Pneumatico con
camera d'aria

Rudolf Diesel

Motore a Diesel

Louis Renault

Auto con cambio
delle marce

Henry Ford

Catena di montaggio
Ford modello T



Auguste e Louis

Lumière

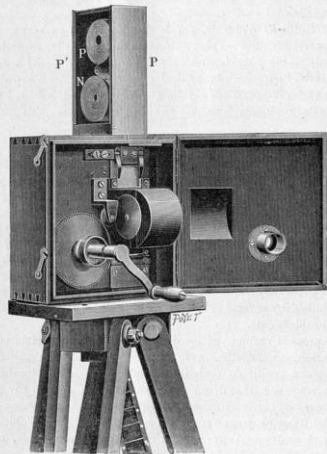
Cinematografo

**Tesla, Marconi,
Fessenden**

Radio

Antonio Meucci

Telefono





La Seconda Rivoluzione Industriale - 1870-1910
Taylorismo, fordismo e condizione operaia

Come cambia l'industria alimentare italiana dalla metà dell'800

I progressi della chimica, della meccanica e dei trasporti permisero di sviluppare:

la fermentazione, la pastorizzazione, le tecniche di conservazione, l'inscatolamento e la velocità di trasporto verso i mercati a grande distanza.



Sviluppo e affermazione delle industrie alimentari: piccole aziende si trasformano per rispondere a nuove esigenze



Le imprese familiari continuano a crescere in maniera esponenziale, per far fronte ai nuovi bisogni devono incrementare sia la produzione sia il numero dei dipendenti. Si affacciano nei nuovi mercati alimentari marchi prestigiosi come Bauli, Gancia, Perugina, Barilla, Cirio, Vermouth, Barolo, ecc. . . .

I prodotti alimentari realizzati in serie

La modernizzazione e la conseguente produzione di alimenti realizzati in serie porta a trasformazioni radicali dell'industria alimentare italiana. Interi comparti di base, come quello *molitorio*, quello *oleario* o quello della *vinificazione*, vengono drasticamente ridimensionati. Sorgono settori nuovi, come quelli dei *gelati*, dei *surgelati*, degli *alimenti per l'infanzia*.



Mentre altre produzioni, dai prodotti da forno al *caffè*, agli *estratti* e *concentrati*, alle *bevande alcoliche* vedono crescere le proprie dimensioni. Spettacolare è l'ascesa del settore della lavorazione delle *carni*.

Prodotti alimentari realizzati in serie a livello nazionale

Dal 1951 il mercato italiano si riempie di prodotti alimentari privi di qualunque riferimento alla tradizione dal Carrarmato Perugia, una barretta di cioccolato (fondente o al latte), agli sticks di caramelle, ai *chewing gum*, alla Nutella Ferrero, tutti di fabbricazione strettamente nazionale. Sin dal 1953 Giovanni Buitoni ristrutturò l'impresa e lanciò un programma di investimenti nel settore alimentare.



... UNA SORPRESA A CASA!!

Surprenderli i vostri familiari dimostrando che sapete preparare perfettamente la pasta asciutta senza esservi mai interessati di cucina.

Raggiungere questo scopo è questa perfezione con la scatola di cottura per spaghetti Buitoni al sugo.

Per cuocerli gli spaghetti basta tenere la scatola di cottura nell'acqua in ebollizione per dieci minuti. Il condimento è contenuto nel coperchio a doppio fondo.

Chiunque può preparare un'ottima pasta asciutta per quattro persone meglio del più esperto cuoco.

Si invia a richiesta prospetto dimostrativo.



SPAGHETTI BUITONI
AL BUCO
IN SCATOLA DI COTTURA

PRODUZIONE DELLA IRI - AN. CHI. 6.1 - BUITONI - SANSEPOLCRO



carrarmato
PERUGINA
è giusto come.....

pensate:
puoi vincere
un fantastico
cane cucciolo
bob-tail!

GRANDE CONCORSO!

Come devi fare:
Scegli un un'figlio in fronte Carrarmato a gusto amaro. Con
ogni barretta viene alleggerito in valore che ti servono solo
barrette Carrarmato Perugia durante ogni scuola (non usare
mai altri marchi). Anche nel Paese. In America con la
tua scuola di casa o a scuola. Regolare ogni in allegato.
In America in Italia, gli studenti e studenti sono il 90% di
la 10 miliardi per un'unità (senza scade in una
distribuzione gratuita) e un'unità (senza scade)
Industria Buitoni Perugia

Anche la tua mamma può vincere!
Fatti vedere la tua foto sul foglio così se la
vincerà anche la tua meraviglia grazie al
Carrarmato

Il buono il forte il giusto!

Un esempio di prodotto alimentare realizzato in serie: un'azienda familiare “La BARILLA”



I documenti tramandano la figura di un *Ovidius De Barillorum*. Una attività, quella di fornaio, che vede attiva la famiglia Barilla fin dal Cinquecento. La storia dell’Azienda inizia però nel 1877, a Parma, quando Pietro Barilla senior, avvia una modesta bottega di pasta e pane con annesso forno. Nel 1891 Pietro tenta di ampliare l’attività: apre un nuovo forno, ma l’operazione porta al fallimento la famiglia. È il 1894 ed i Barilla devono vendere tutte le loro attività. Pietro però non si arrende e in un piccolo forno intestato alla moglie lavora sodo per quattro anni, riuscendo a riconquistare le posizioni perdute e dando avvio alla produzione di pasta su ampia scala in un locale annesso alla bottega. Nel 1905 Barilla produce già 25 quintali di pasta al giorno e così è arrivata a oggi.

Altre aziende importanti sono...

La **Star**, della famiglia Fossati, che introduce in Italia prodotti come dadi per brodo ed estratti di carne, conosce la sua espansione con la costruzione di quattro grandi impianti e l'avvio di una vasta gamma di produzioni principalmente nel settore conserviero. Una grande impresa multidivisionale attiva nel **comparto conserviero** (con la Cirio, la Bertolli e la De Rica), nel dolciario (Motta, Alemagna e Pavesi), in quello **collegato dei surgelati** (Surgela e gelati) e poi ancora nella **grande distribuzione** (SGS, Sico) e nella **ristorazione** (Autogrill, Pavesi). Nel 1896 Egidio **Galbani** veniva premiato a Roma per i suoi prodotti ad imitazione dei formaggi francesi e negli anni Ottanta si introduce il marchio del **Mulino Bianco**.



Prodotti alimentari realizzati in serie in Puglia ed in provincia di Brindisi

DIVELLA

GRANORO

CAFFÈ
QUARTA

BIRRA
DREHER

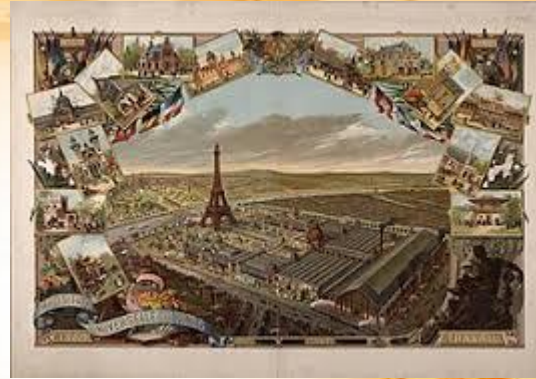
IN PROVINCIA DI BRINDISI:

SOAVEGEL DI FRANCAVILLA
FONTANA ; CONSERVE ITALIA
MESAGNE



Motivazioni e conseguenze della presenza sul mercato di più prodotti in serie

La produzione in serie permise di eliminare gli sprechi di tempo, e questo portò all'assunzione di manodopera non qualificata proprio perché gli operai dovevano fare solo dei piccoli lavoretti. Inoltre i costi dei beni diminuirono e furono disponibili ad una larga fascia di persone. A volte questi prodotti risultavano di una qualità inferiore rispetto a quella dei prodotti realizzati artigianalmente.



Prodotti Alimentari Artigianali
e
prodotti tipici pugliesi

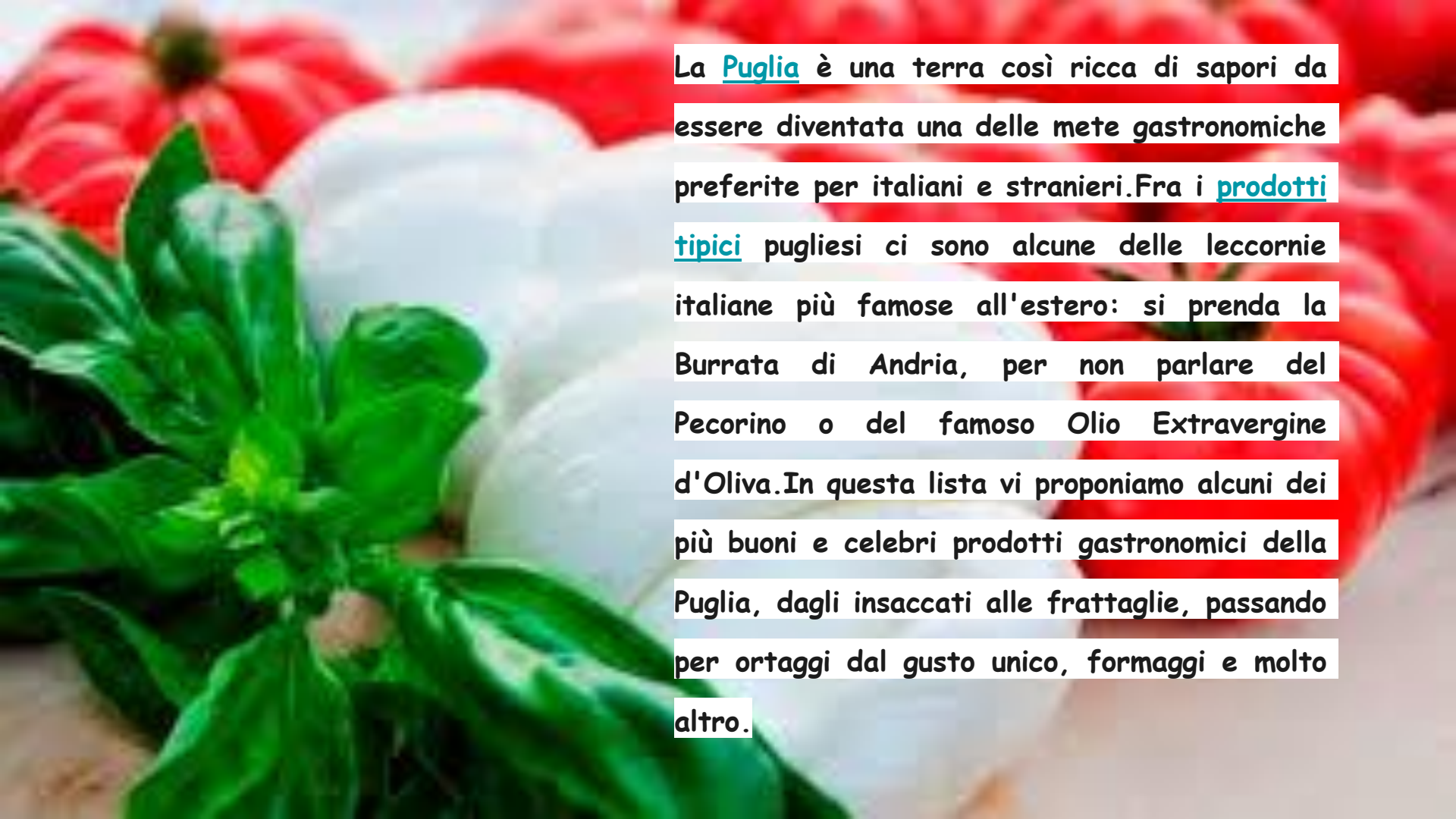
**Solo le Migliori Selezioni di Prodotti Artigianali
d'Ecceellenza per Qualità, Gusto e Proprietà
Organolettiche.**

i Prodotti Alimentari lavorati in Modo Artigianale



LE TRADIZIONI ITALIANE

L'Italia è la nazione che vanta una delle più antiche tradizioni per quanto riguarda l'artigianato. Ogni città del Bel Paese si differenzia per la particolarità dei suoi prodotti tipici, conosciuti e molto ammirati all'estero. Il prodotto artigianale italiano racchiude in sé la storia di un particolare luogo, l'unicità dell'oggetto creato a mano e il suo valore aggiunto. I sapienti artigiani custodiscono gelosamente i segreti del mestiere per poi tramandarli di generazione in generazione, insieme anche alla conoscenza maturata dall'esperienza personale, per far sì che la tradizione non vada persa.



La [Puglia](#) è una terra così ricca di sapori da essere diventata una delle mete gastronomiche preferite per italiani e stranieri. Fra i [prodotti tipici](#) pugliesi ci sono alcune delle leccornie italiane più famose all'estero: si prenda la Burrata di Andria, per non parlare del Pecorino o del famoso Olio Extravergine d'Oliva. In questa lista vi proponiamo alcuni dei più buoni e celebri prodotti gastronomici della Puglia, dagli insaccati alle frattaglie, passando per ortaggi dal gusto unico, formaggi e molto altro.

LA PASSATA DI POMODORI

La Passata di pomodoro fatta in casa è una delle Conserve più buone e più comuni da preparare negli ambienti casalinghi.

Si scelgono i pomodori da utilizzare, si procede con la sterilizzazione dei barattoli, poi la cottura dei pomodori.

Per gustare tutto l'anno, anche quando i pomodori non sono più di stagione, un sugo di pomodoro fresco, autentico e squisito perfetto per condire la pasta e arricchire tanti altri piatti in cucina!

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO



I pomodori secchi sott'olio sono una conserva popolare in Calabria e in Puglia. La preparazione dei pomodori secchi sott'olio consiste nell'essiccazione lenta, al sole o in forno, del pomodoro che perde la sua acqua e acquista piano piano un sapore deciso. Si preparano alla fine dell'estate e si possono gustare per tutto il periodo invernale. Sono un ottimo antipasto serviti ad esempio con delle fette di pane casereccio, ma possono essere utilizzati anche per insaporire un primo piatto o per arricchire con un gusto più deciso diverse preparazioni.

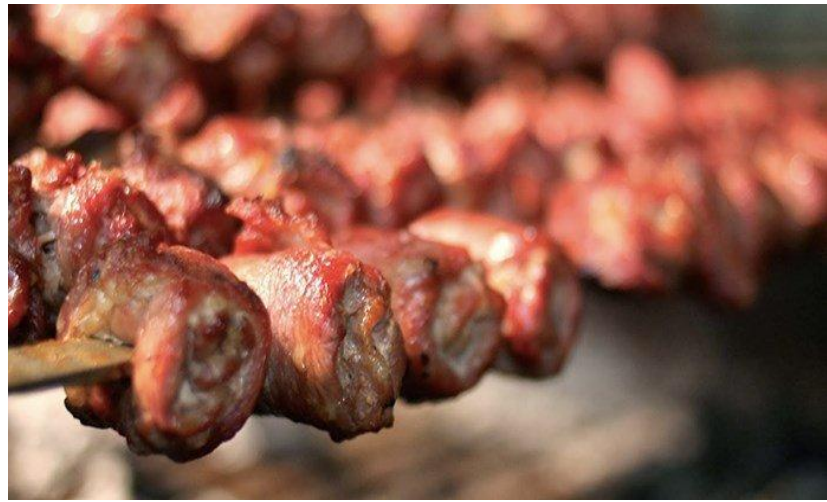
TARALLI



I **Taralli** chiamati anche **Tarallini**, sono un delizioso **snack finger food** tipico della **tradizione gastronomica** della **Puglia**, prodotti con gran successo un pò **in tutta Italia!** Si tratta di un prodotto da forno realizzato con un impasto a base di **farina, acqua, vino bianco e olio extravergine**; da cui si ricavano **filoncini** che una volta avvolti a **forma di anello**, prima vengono **bolliti** e infine **cotti al forno**; i taralli assumono una **superficie dorata** e la tipica **consistenza friabile e leggermente croccante!**



Un prodotto tipico che nasce solo 25 anni fa in provincia di Brindisi, per la precisione a Cisternino. Le *Bombette* sono degli involtini di carne di maiale ripieni di formaggio, sale e pepe. Attualmente vengono preparati in tutti i comuni della Valle d'Itria, e in ogni zona ci sono diverse varianti. In poco tempo sono diventati uno [street food](#) pratico e



IL PASTICCIOTTO LECCESE

Torniamo a Galatina per deliziare le nostre papille

gustative con questo dolce che ha fatto ormai il giro del

*mondo e **ne ha viste di tutti i colori**. Il pasticciotto è un*

ricco cofanetto di bontà da colazione: si tratta di un

tortino ovale di pasta frolla ripieno di crema pasticcera.

Le origini di questo dolce si fanno risalire ai più antichi

ricettari italiani .

I Vini della Regione Puglia

Il legame tra la Puglia e il vino è antichissima e da sempre la produzione vinicola in questa regione è tra le più importanti d'Italia.

Anche se è sempre stato apprezzato e consumato a livello locale, per molti decenni il vino Pugliese è stato usato come vino "da taglio" per rinforzare vini del nord Italia, conferendogli una più alta gradazione e una struttura più decisa.

Da molti anni però i produttori pugliesi si sono dedicati a valorizzare l'enorme potenziale enologico della regione puntando su prodotti di qualità.

Attualmente i vini Pugliesi, in particolar modo i rossi, sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.



PRIMITIVO DI MANDURIA

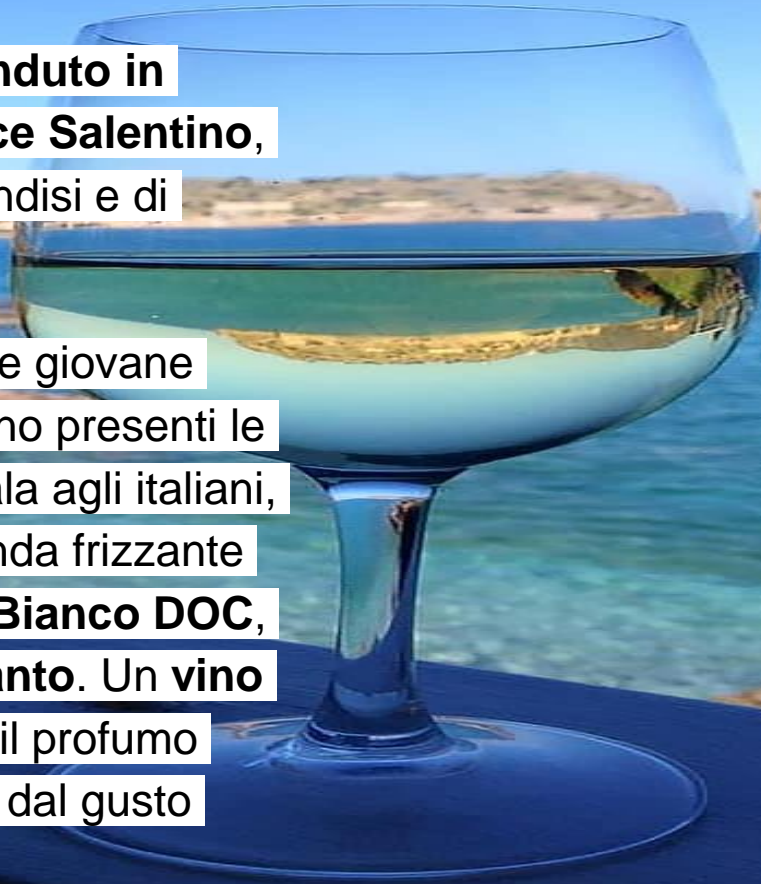
Uno dei vini più apprezzati in tutto il mondo, il primitivo, prodotto proprio nella nostra provincia. Questo vino, come indica il nome stesso, deriva da uve che crescono su terreni ricchi di argilla e calcare principalmente attorno al **Comune di Manduria**, spesso ubicati in prossimità delle dune di sabbia del Mar Ionio. Le uve di primitivo maturano alla fine di agosto e danno vita principalmente a due tipologie di vino:

- **il primitivo secco**, con una gradazione alcolica intorno ai 14% volumi;
- **il primitivo dolce**, che presenta invece una gradazione più alta intorno ai 16%-18% volumi.

VINO BIANCO

Il vino più famoso e più venduto in Italia di queste zone è il **Salice Salentino**, prodotto tra le province di Brindisi e di Lecce.

Il profumo è molto gradevole e giovane con note fruttate e spesso sono presenti le bollicine. La costa ionica regala agli italiani, lieti di consumarlo, una bevanda frizzante e gradevole ossia il **Lizzano Bianco DOC**, prodotto in provincia di Taranto. Un vino bianco antico che mantiene il profumo delicato e le note fruttate, ma dal gusto forte e deciso.



IL NEGROAMARO

Il **Negroamaro** è un vino prodotto nelle province pugliesi di Lecce, Brindisi e Taranto. Utilizzato in passato quasi esclusivamente per tagliare i mosti del nord Italia. Grazie alla elevata presenza di zuccheri, attualmente le uve di questo vitigno producono **vini puri apprezzati in tutto il mondo**. Caratteristica propria è, infatti, la capacità di conferire al vino un **retrogusto leggermente amarognolo** ed un sapore asciutto, ma al contempo fruttato, vellutato ed armonico. Tagliato con la Malvasia, in particolare, il Negroamaro viene impiegato per la produzione di **eccellenti vini rosati**.



PRODOTTI SOTT'OLIO

The image shows four glass jars filled with preserved vegetables in olive oil. The jars are arranged on a wooden surface. The vegetables appear to be sliced and submerged in a golden-yellow oil. The jars are sealed with gold-colored lids. The background is a light-colored, possibly white, surface.

Ancora oggi la preparazione sott'olio è molto diffusa in ambito casalingo perché, oltre a conservare gli alimenti, aggiunge un tocco di bontà. Tutti poi conserviamo, nel cassetto dei ricordi, l'immagine di una nonna o un nonno che si dedica alla preparazione di conserve e sott'olio.

In Puglia la conservazione sott'olio permette di avere a disposizione l'eccelsa qualità degli ortaggi ricchi di aromi e profumi, maturati sotto il caldo sole mediterraneo, e di un elemento prelibato come l'olio di oliva pugliese.


LA PASTA FATTA IN CASA



La pasta fresca in Italia è una vera e propria istituzione. Non vi è domenica senza pasta fresca, dal Trentino fino alla Puglia, passando per l'Emilia Romagna e per molte altre regioni, dove la tradizione della pasta fatta in casa è ancora molto forte e molto radicata. Ricette, tecnica e abilità si tramandano di madre in figlia ancora oggi, e ancora oggi se per pranzo c'è pasta fresca è sicuramente festa!

La pasta fresca di semola si prepara solamente con acqua e farina. L'impasto è più "povero" di quello della pasta all'uovo, ed è più leggero. Molte regioni dell'Italia meridionale hanno, nelle loro tradizioni gastronomiche, diversi formati di pasta di semola. Pensiamo alla Puglia, dove orecchiette, maccheroni, lasagne e altri formati la fanno davvero da padrona. L'orecchietta è divenuta un formato di pasta di semola conosciuta e amata in tutto il mondo, e prepararla è davvero un'arte.

ORECCHIETTE CON CIMA DI RAPA



Il primo piatto simbolo della Puglia sono sicuramente le **orecchiette alle cime di rapa**. Saporite e corpose, sono un pasto a cui è difficile rinunciare, la ricetta originale prevede l'impiego di alici nel soffritto ma nel tempo si sono create diverse ricette vegetariane o cruelty free. Una versione alternativa e saporita è ad esempio la **pasta con cime di rapa e noci**.


RICOTTA MARZOTICA

Prodotto caseario dalla forma conica che viene prodotto nella zona del Salento. Nella ricetta artigianale viene usato siero di latte di capra, pecora, vacca o misto. È una ricotta dura che non ha crosta, e la cui salatura avviene una volta estratta dalle fucelle. Perfetto grattugiato sulla pasta.



FALLONE DI GRAVINA

Un formaggio fresco e delicato, il *Fallone di Gravina*, prodotto nella zona di Bari. Va consumato presto, meglio se il giorno stesso in cui viene preparato. Gli ingredienti? Latte caprino e latte ovino. Si presenta con una pasta molle e grassa e ha un sapore deciso.





MELANZANE RIPIENE

A close-up photograph of several baked stuffed eggplants (melanzane ripiene) on a white plate. The eggplants are sliced lengthwise and filled with a mixture, topped with melted cheese that has browned in spots. Fresh green basil leaves are scattered on top of the eggplants. The background is slightly blurred, focusing attention on the main dish.

Le **melanzane ripiene** sono un piatto al quale i Pugliesi non riescono a rinunciare; pietanza unica saporita e gustosa, può essere servita anche a temperatura ambiente. Esistono diverse ricette per prepararle a base di carne macinata o ripiene di **pane** o **pasta**.

LE FRISSELLE SALENTINE

Le **friselle Salentine** sono uno dei pasti estivi più amati dai pugliesi. Prodotto secco da ammollare in acqua e condire poi con olio evo e **pomodori**, è impastato con lievito di birra o **pasta madre**. Preparate ancora oggi con lo stesso e sapiente iter, le frise possono essere servite a cena o anche come **aperitivo**.



LA FOCACCIA BARESE



La **focaccia Barese** è un lievitato salato soffice e molto saporito.

La sua caratteristica consistenza deriva dall'impiego delle patate lesse fra gli ingredienti che conferiscono all'impasto una morbidezza incredibile, come si può verificare anche con le

focaccine di patate senza lievito.

I FICHI ACCUCCHIATI



I fichi secchi accucchiati sono il risultato di un lungo processo di essiccazione degli stessi mediante esposizione al sole tramite i famosi *cannizzi*. Al termine dell'essiccazione i fichi secchi venivano *accucchiati*, ossia accoppiati, farciti con mandorle tostate, scorza di limone, semi di finocchio e poi cotti in forno. Sono ancora molto diffusi tra le vie dei borghi della provincia di Taranto sul finire del mese di luglio.

MARMELLATA

A glass jar of red berry jam is the central focus, with a wooden spoon resting inside. The jam is thick and contains whole red berries. The jar sits on a white wooden surface. Surrounding the jar are fresh red berries on stems, some cinnamon sticks, and a small white bowl filled with more berries in the background. The lighting is bright and natural, highlighting the vibrant red color of the jam and berries.

Le marmellate della Puglia sono tutte naturali, genuine e salutari, prodotte utilizzando frutta fresca intera, e riducendo al minimo con l'aggiunta di zuccheri. Il processo di trasformazione è rigorosamente artigianale.

RELAZIONE SUL LAVORO SVOLTO IN APPRENDIMENTO COOPERATIVO

- Come richiesto, questo lavoro è stato svolto con la metodologia dell'Apprendimento Cooperativo che ci ha permesso di sviluppare competenze fondamentali: saper lavorare insieme sui compiti complessi, analizzare e approfondire argomenti importanti, saper lavorare in gruppo anche "a distanza".
- Ciò ha determinato, in noi studenti, una crescita di autonomia, una capacità di iniziativa e l'approfondimento delle competenze digitali.
- Fondamentale è stato, nello svolgimento delle attività, il supporto e l'aiuto della docente di storia prof.ssa Lucia Scarciglia che ci ha guidati nella organizzazione delle attività e dei contenuti.

- All'attività hanno partecipato tutti gli alunni della classe, suddivisi in due gruppi:
- 1° gruppo composto da: Francesca Sorio (responsabile), Francesco Bianco, Isabel Carrozzo, Pietro Carrozzo, Annadalia Morleo, Vitangelo Nicolì, Tommaso Fistetto, Claudio Pio Iaia, Yris Irene Sicara.
- 2° gruppo composto da: Antonietta Cava (responsabile), Aurora Randino, Marta Carrozzo, Giosuè Friolo, Sara Ciccarese, Vincenzo Lanucara, Giuseppe Moccia, Gabriele Ciccarese, Alessia Daggiano, Valente Martino (guidato dal docente di sostegno prof. Giuseppe Scarciglia).
- Entrambi i gruppi coordinati dalle responsabili, hanno comunicato tramite piattaforme digitali per organizzare il lavoro, per lo scambio di opinioni, immagini e contenuti inerenti alla tematica assegnata (la Seconda Rivoluzione Industriale).

- Siamo partiti dal nostro libro di testo, abbiamo studiato l'argomento, lo abbiamo approfondito con ricerche fatte sia nella zona di residenza che sul web. I due gruppi hanno condiviso informazioni, aiuto, assistenza. Il lavoro è stato svolto in un clima relazionale positivo, ogni componente del gruppo ha collaborato attivamente nel cercare gli argomenti, le immagini, i video confluiti nella presentazione in Power Point.
- È stata una bellissima esperienza.
- Distinti saluti
- Le Responsabili e Coordinatrici del gruppo: Francesca Sorio e Antonietta Cava



A.S. 2020/2021 **Classe** 3[^] Sez.D

1° Gruppo formato da:

Francesca Sorio (responsabile)

Francesco Bianco

Isabel Carrozzo

Pietro Carrozzo

Annadalia Morleo

Vitangelo Nicolì

Claudio Pio Iaia

Tommaso Fistetto

Yris Irene Sicara

2° Gruppo formato da:

Antonietta Cava (responsabile)

Aurora Randino

Alessia Daggiano

Vincenzo Lanucara

Giosuè Friolo

Giuseppe Moccia

Gabriele Ciccarese

Sara Ciccarese

Marta Carrozzo

Martino Valente

Docente: Professoressa Lucia Scarciglia

Dirigente Scolastico: Professoressa Lucia Immacolata Spagnolo