

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

| | |
|-----------------|---|
| Anno scolastico | 2023/2024 |
| Classe | V D |
| Disciplina | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| Settore | PROFESSIONALE - SERVIZI |
| Indirizzo | ENOGASTRONOMIA - OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI |
| Ore settimanali | 4 (3+2 in compresenza lab. pasticceria) |
| Ore annuali | 132 |
| Docente | PROF.ssa ANTONINA ALIQUO' |

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il Diplomato sarà in grado di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

FINALITA' EDUCATIVE

Il quinto anno, si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro. Pertanto sono da ritenersi fondamentali:

- Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta e sulle influenze che su di essa esercitano i fattori economici, sociali, religiosi.
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione, riconoscendo le tecniche per garantire sicurezza e qualità.
- Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico specifico, la capacità di analisi e di sintesi.
- Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di conservazione e manipolazione dei prodotti utilizzati al fine organizzativo e produttivo delle diverse strutture ristorative.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da diciotto alunni (tredici femmine e cinque maschi). Sono presenti tre alunni H: un'alunna segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi, un'alunna segue una programmazione differenziata, un'alunna segue una programmazione differenziata domiciliare, tutti affiancati dall'insegnante specializzato. Inoltre, sono presenti cinque alunni DSA e un'alunna BES per i quali è stato redatto apposito piano didattico personalizzato. Per un primo bilancio della situazione di partenza sono state utilizzate, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento livelli di competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione. Da tali osservazioni è risultato che buona parte della classe segue con interesse e profitto.

Dal punto di vista disciplinare la classe nel complesso denota un comportamento corretto e la maggior parte degli alunni dimostra attenzione e partecipazione al dialogo educativo.

LIVELLI DI PARTENZA

| LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6 | LIVELLO BASE 6 | LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8 | LIVELLO AVANZATO 9 – 10 |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------|
| n. 4 | n. 2 | n. 6 | n. 0 |

Assenti: 6

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO ☒ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

| | | |
|---|-----------|--|
| X | C1 | COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE |
| X | C2 | COMPETENZA MULTILINGUISTICA |
| X | C3 | COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA |
| X | C4 | COMPETENZA DIGITALE |
| X | C5 | COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE |
| X | C6 | COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA |
| X | C7 | COMPETENZA IMPRENDITORIALE |

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

| | | |
|---|------------|--|
| x | L1 | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. |
| x | L2 | Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. |
| x | L3 | Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. |
| x | L4 | Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. |
| | L5 | Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. |
| x | L6 | Utilizzare e produrre testi multimediali. |
| x | M1 | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. |
| | M2 | Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. |
| x | M3 | Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. |
| | M4 | Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. |
| | S1 | Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. |
| x | S2 | Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. |
| x | S3 | Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. |
| x | T1 | Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. |
| x | T2 | Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. |
| x | T3 | Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. |
| x | SM | SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere. |
| | IRC | Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. |

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

| | | |
|---|------------|--|
| x | G1 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. |
| x | G2a | Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. |
| x | G2b | Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. |
| | G3 | Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. |
| x | G4a | Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. |
| x | G4b | Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. |

| | | |
|---|------------|---|
| | G5 | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. |
| | G6 | Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. |
| | G7 | Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. |
| x | G8 | Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. |
| | G9 | Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. |
| | G10 | Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia. |
| | G11 | Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. |
| | G12 | Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. |

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

| | | |
|---|-------------|---|
| x | IE1 | Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. |
| x | IE2 | Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. |
| x | IE3 | Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| x | IE4 | Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| x | IE5 | Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. |
| x | IE6 | Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. |
| x | IE7 | Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. |
| x | IE8 | Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. |
| x | IE9 | Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. |
| | IE10 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione. |
| x | IE11 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. |

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

| abilità | conoscenze |
|---|---|
| <p>-Scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie, condizioni patologiche, diverse culture e religioni.</p> <p>- Elaborare una semplice dieta giornaliera adeguata alle principali condizioni fisiologiche e patologiche.</p> <p>- evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione.</p> | <p>- Principali cause di contaminazione degli alimenti</p> <p>- Principali malattie trasmesse con gli alimenti,</p> <p>- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature</p> <p>- Principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni</p> <p>- Cenni sugli aspetti qualitativi degli alimenti</p> <p>- Linee guida per una corretta alimentazione</p> <p>- Principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p>- Principi fondamentali di dietoterapia in alcune malattie importanti, allergie e intolleranze</p> <p>- Consuetudini alimentari: cultura e religione</p> |

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| | | |
|--|--|---|
| UdA 0 | ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA | Primo trimestre |
| competenze | abilità | conoscenze |
| -IE3 -IE4 | Saper interpretare descrivere e applicare dati e conoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione. | - Caratteristiche funzionali degli alimenti e dei principi nutritivi. -Test d'ingresso |
| UdA 1 | LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE | Primo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| IE3 IE4 IE7 IE11 | Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime di certificazione Interpretare e applicare in modo critico un piano HACCP Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni microbiologiche Individuare gli agenti responsabili delle principali contaminazioni microbiche e i fattori che ne influenzano la crescita Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare Applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne criticamente i risultati. | - La qualità del prodotto alimentare, - La sicurezza alimentare - L'HACCP e l'igiene professionale - La contaminazione fisica e chimica degli alimenti -La contaminazione biologica - Tecniche analitiche del controllo microbiologico |
| UdA 2 | L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA | Secondo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| IE1 IE2 IE3 IE4 IE8 | Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona. | - L'energia - Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche |
| UdA 3 | DIETETICA E DIETOTERAPIA | Terzo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| IE3 IE4 IE8 | Individuare le sostanze presenti nelle materie che possono causare fenomeni di ipersensibilità. Formulare prodotti funzionali alle esigenze patologiche della clientela | -La dieta nelle diverse fasi della vita -La dietoterapia -I principali regimi |

| | | |
|---|---|--|
| IE11 | | dietetici - La ristorazione collettiva |
| UdA 4 | L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA E NELLA CULTURA | Terzo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| IE3 IE4 IE8 IE11 | Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Individuare alimenti e piatti adeguati in funzione delle diverse culture e religioni | -Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale - Le culture alimentari -Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni |

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

| UDA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | PRODOTTO | MONTE ORE |
|------------------------------------|---|--|--|----------|-----------|
| Cibo e Cultura nel Mondo | IE7 IE8 IE11 | Individuare le nuove tendenze nella filiera alimentare. Individuare le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei nuovi prodotti alimentari. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale. | Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari | PPT | 4 |
| Qualità Alimentare e Salute | IE3 IE4 IE8 IE11 | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela; | L'alimentazione nella prevenzione delle malattie metaboliche (obesità) | PPT | 4 |

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

| UDA | TEMATICA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|-------------------------------|---|---|---|----------------------------------|
| Lo sviluppo sostenibile ambientale | Dalla produzione alla vendita | -Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. | Saper riconoscere gli alimenti con minore impronta ambientale per fare scelte consapevoli | Doppia Piramide Alimentare-Ambientale La Sostenibilità e l'impronta Ambientale, sostenibilità nella Ristorazione La produzione Agroalimentare e Spreco Alimentare | 3 ore +1 per la verifica scritta |

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato | <input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro: |
|---|--|

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

| | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: "Alimentazione" ALMA Edizione PLAN <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali | <input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro: |
|--|---|

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

| TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA | NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche | - Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati. |

| | |
|---|--|
| | |
| MODALITÀ DI RECUPERO | |
| <input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani | |

Milazzo, 12/10/2023

Il Docente
Prof.ssa Antonina Aliquò

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

MATERIE:

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA

ORE: N° 66

CLASSE V D

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre a consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. L'apprendimento di tipo esperienziale-teorico mostrerà agli alunni che le competenze acquisite in laboratorio non saranno solo realtà operative regolate dal saper fare ma uno strumento di conoscenza e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

PIANO DI LAVORO

| <i>Attività</i> | <i>Obiettivi</i> | <i>Metodologie</i> | <i>n° ore 66</i> |
|--|--|--|----------------------|
| Qualità e sicurezza in pasticceria; H.A.C.C.P | Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro. Utilizzare i dispositivi di sicurezza richiesti. | - Lezione frontale - Didattica laboratoriale (lab.di microbiologia) | 20 |
| Analisi e controllo microbiologici dei prodotti dolciari e da forno. Individuazione dei rischi dei prodotti dolciari freschi e refrigerati. | Conoscere i principali microrganismi delle contaminazioni alimentari. Conoscere e saper individuare le proliferazioni batteriche. | - Lezione frontale - Didattica laboratoriale. (lab. di microbiologia) | 20 |
| Allergie e intolleranze dei prodotti dolciari e da forno. | Saper predisporre e servire prodotti dolciari in base alle specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. | - Lezione frontale - Didattica laboratoriale | 10 |
| Dolci tipici delle principali religioni. | Conoscere le principali tipologie di dolci legati alla tradizione religiosa espressione dell'identità territoriale. | - Lezione frontale - Didattica laboratoriale | 10 |
| La pasticceria sostenibile | Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibile, adeguando alle scelte mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target della clientela | - Lezione frontale - Didattica laboratoriale | 6 |

Milazzo, 12/10/2023

I Docenti:
 Prof. Antonina Aliquò
 Prof.ssa Thea Minutoli