

ARGOMENTI RIEPILOGATIVI ALBERGHIERI

➤ Fagiolo cannellino di Atina DOP

Gli argomenti trattati nel modulo saranno i seguenti:

- 1- Dove si produce e, sinteticamente, le caratteristiche del terreno, le acque, il clima, la preparazione del terreno, semina, irrigazione, raccolta, essiccazione, trebbiatura, cernita e confezionamento.
- 2- Le qualità organolettiche del "Fagiolo Cannellino di Atina"
- 3- Cenni storici sul fagiolo cannellino di Atina e l'importanza nell'alimentazione.
- 4- Qual è la situazione attuale e come si utilizza nella ristorazione
- 5- Come riconoscere il "Fagiolo Cannellino di Atina"
- 6- I prodotti certificati DOP, in particolare il "Fagiolo Cannellino di Atina", come riconoscerli.
- 7- Controlli effettuati
- 8- Tecniche di cottura, utilizzo nella ristorazione e piatti della tradizione

➤ Pecorino di Picinisco

Gli argomenti trattati nel modulo saranno i seguenti:

- 1- Zona di produzione, descrizione del prodotto e tipologie "Scamosciato" e "Stagionato",
- 2- Cenni sulle razze ovine utilizzate e loro alimentazione, la transumanza, trattamenti del latte, coagulazione, stagionatura
- 3- Le qualità organolettiche del "Pecorino di Picinisco"
- 4- Cenni storici sul Pecorino di Picinisco e l'importanza nell'alimentazione
- 5- Qual è la situazione attuale
- 6- Come riconoscere il "Pecorino di Picinisco"
- 7- Cenni sui prodotti certificati DOP, in particolare il "Pecorino di Picinisco" come riconoscerlo.
- 8- I controlli
- 9- Utilizzo nella ristorazione

Peperone di Pontecorvo

Gli argomenti trattati nel modulo saranno i seguenti:

- 1- Dove si produce e, sinteticamente, le caratteristiche del terreno, le acque, il clima, la preparazione del terreno, semina in sementaio, trapianto, irrigazione, raccolta e confezionamento
- 2- Le qualità organolettiche del "Peperone di Pontecorvo"
- 3- Cenni storici sul peperone di Pontecorvo e l'importanza nell'alimentazione
- 4- Qual è la situazione attuale e come si utilizza nella ristorazione
- 5- Come riconoscere il "Peperone di Pontecorvo"
- 6- I prodotti certificati DOP, in particolare il "Peperone di Pontecorvo" come riconoscerli.



**Consorzio per il riconoscimento e la
valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP**



**Comune di
Picinisco**



**Consorzio di tutela
del peperone di Pontecorvo DOP**

- 7- Controlli effettuati
- 8- Tecniche di cottura, utilizzo nella ristorazione e piatti della tradizione

Le lezioni inizieranno proponendo la visione di un video in cui sono trattati gran parte degli argomenti sopra indicati cui seguirà una lezione dialogata in cui il docente cercherà di interagire con gli alunni sollecitando domande su argomenti di maggior interesse o magari indicati dagli insegnanti della scuola. Gli alunni avranno la possibilità, collegandosi ad un sito web che sarà indicato nell'occasione, di rivedere il video, scaricare il disciplinare di produzione se vogliono approfondire alcuni aspetti e una dispensa corredata da numerose foto, sugli argomenti trattati nella lezione.



**Consorzio per il riconoscimento e la
valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP**



**Comune di
Picinisco**



**Consorzio di tutela
del peperone di Pontecorvo DOP**