



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"LABORATORIO DI GASTRONOMIA MEDITERRANEA"

SSD AGR/15

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE
ANNO ACCADEMICO 2021-2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: RAFFAELE SACCHI
TELEFONO: 081-2916999
EMAIL: SACCHI@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):
MODULO (EVENTUALE): IL CORSO SI ARTICOLA IN 4 MODULI SVOLTI DA DIVERSI CHEF E IL DOCENTE
CANALE (EVENTUALE):
ANNO DI CORSO (I, II, III): III
SEMESTRE (I, II): II
CFU: 20

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone, attraverso un'esperienza laboratoriale pratica guidata da Chef esperti affiancati dal docente, di illustrare e trasferire agli studenti i principi di base della scelta degli ingredienti, le tecniche di cottura/trasformazione ed i metodi di organizzazione di un menu moderno basato sulla tradizione gastronomica mediterranea. L'attività laboratoriale ha anche l'obiettivo di applicare alla preparazione gastronomica i diversi elementi teorici appresi negli altri insegnamenti del CdS.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Le conoscenze che gli studenti dovranno dimostrare di possedere al termine del percorso laboratoriale riguarderanno le principali tecniche di trasformazione e cottura degli alimenti, la scelta delle combinazioni tra ingredienti sia di origine animale che vegetale, le tecniche di cottura più adatte alla loro valorizzazione.

Le competenze, di cui si prevede l'acquisizione da parte degli studenti al termine del corso consentiranno di: i) scegliere gli ingredienti freschi e i prodotti conservati in relazione alla loro qualità, varietà e stagionalità, ii) individuare le combinazioni tradizionali ed innovative più adatte ad esaltare le proprietà sensoriali e nutrizionali degli ingredienti, iii) progettare piatti e menù caratterizzati da equilibrio nutrizionale, armonia sensoriale e sostenibilità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le abilità acquisite dallo studente nel corso dell'attività di laboratorio riguarderanno: i) i criteri di scelta degli ingredienti, ii) le tecniche di trattamento e cottura dei cibi, iii) la gestione 'di precisione' dei processi di trasformazione e cottura, iv) la progettazione e la presentazione dei piatti, v) i contenuti 'culturali' che accompagnano ogni preparazione, vi) l'organizzazione del menù, vii) le modalità di comunicazione al cliente e il racconto del piatto (storia, origine, evoluzione, proprietà, armonia sensoriale), viii) la sostituzione di ingredienti freschi o conservati e la variazione delle ricette, ix) la gestione elastica dei processi di cottura e trasformazione basata sulle conoscenze molecolari della composizione degli ingredienti e delle trasformazioni chimico-fisiche da gestire ed ottimizzare anche in relazione alla variabilità delle caratteristiche degli ingredienti.

Il percorso formativo è orientato in modo da fornire metodi e principi per implementare un vero e proprio 'sistema di qualità' nella gestione della gastronomia ed aumentare il vantaggio competitivo e lo sviluppo sia della piccola ristorazione territoriale (fast-food, agriturismi) che dell'offerta eno-gastronomica 'gourmet' (alta ristorazione, pasticceria).

PROGRAMMA-SYLLABUS

Il corso si articola in **4 moduli di attività laboratoriali pratiche** di preparazione e servizio di piatti, ricette e menù basati sulla elaborazione della tradizione gastronomica campana, italiana e Mediterranea.

Ciascun modulo, articolato in 4 CFU (28 ore) di attività pratica, sarà condotto direttamente da uno chef professionista, con il coordinamento del docente responsabile del corso, che affiancherà gli chef fornendo la lettura scientifica e la descrizione dei fenomeni chimico-fisici indotti dall'applicazione delle diverse tecniche di preparazione e cottura degli alimenti (emulsione, stufatura, soffritto, frittura in *deep-frying* e *pan-frying*, cottura a bassa temperatura, cottura sotto-vuoto, marinatura, disidratazione, etc.) e della loro influenza sulle proprietà sensoriali, reologiche e nutrizionali (1 CFU per ogni modulo).

In tal modo, la parte pratica di laboratorio di preparazione e cottura sarà accompagnata dalla decodifica scientifica per consentire agli studenti il riscontro pratico dei principali fenomeni chimico-fisici e microbiologici, oggetto di altri insegnamenti del Corso di Scienze Gastronomiche Mediterranee studiati. In particolare, saranno oggetto di approfondimento: i) la trasformazione culinaria, ii) le tecniche applicate, iii) i metodi di cottura, iv) le proprietà nutrizionali, v) la biodisponibilità delle molecole nutraceutiche, vi) le proprietà aromatiche e rilascio di aroma dagli alimenti cotti, vii) le combinazioni funzionali degli ingredienti e *food pairing*. A partire dallo studio dei principi chimico-fisici alla base delle pratiche tradizionali ('gastronomia molecolare mediterranea') si arriverà alla progettazione di nuovi piatti, al *food design*, all'innovazione nella cottura, conservazione e composizione dei piatti e dei menù.

Modulo 1. La cucina campana e la sua evoluzione: applicazione delle tecniche gastronomiche moderne nella 'rivisitazione' di piatti e combinazioni tradizionali. La sostenibilità in cucina. La riduzione degli sprechi e l'uso di tutti i tessuti e parti di ingredienti di origine animale e vegetale. Qualità e cottura della pasta. La pasta sfoglia.

Modulo 2. Tradizione ed innovazione nella cucina Mediterranea e del territorio campano. Il rispetto degli ingredienti e la loro combinazione. L'orto e la stagionalità. La costruzione del menù e la sua armonia. Le combinazioni della pasta con gli ingredienti tradizionali. La cottura delle carni e del pesce. L'identità dell'offerta gastronomica.

Modulo 3. La pizza napoletana e la scelta delle materie prime. Il processo di lievitazione dell'impasto. La 'scomposizione' della figura del pizzaiolo. La cottura in forno ed i tipi di forno. La pizza fritta e lo 'street food mediterraneo'. Innovazione e tradizione in pizzeria. Modalità di servizio ed esigenze emergenti: la 'pizza funzionale'.

Modulo 4. La cucina contemporanea ed il legame con quella tradizionale. Le tecniche di cottura e l'equilibrio tra gli ingredienti. La frittura e le sue applicazioni. Il *design* di un nuovo piatto a partire dai principi del *food pairing*. La valorizzazione degli 'ingredienti poveri' e la sostenibilità nelle ricette della tradizione napoletana (dallo 'scammaro' al 'fujuto'). La pasticceria nella ristorazione moderna e le tecniche applicate.

MATERIALE DIDATTICO

Nel corso delle attività laboratoriali verrà, di volta in volta, fornito materiale e testi inerenti le preparazioni realizzate ed i principi generali trattati.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il corso si svolgerà attraverso lezioni/seminari/attività pratiche di laboratorio gastronomico (circa 70%) e visite/stage in ristorante o pizzeria (circa 30%). In funzione delle esigenze dettate dall'evoluzione della pandemia, l'attività didattica potrà essere svolta in parte anche in modalità a distanza o mista, attraverso il canale Teams.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	x
discussione di elaborato progettuale	x
altro	

La verifica dell'apprendimento sarà realizzata attraverso: a) un colloquio orale sulle tematiche del corso, b) la presentazione, da parte di ciascuno studente, di un elaborato individuale su un argomento specifico concordato con il docente.