



**I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello
Agrario - Alberghiero**

opzione VI anno Enotecnico

Scuola di riferimento ITS Agroalimentare Puglia
Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA

ISTITUZIONE SCOLASTICA

“Basile Caramia - Gigante”

Documento del Consiglio della Classe

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

Classe V sez. D

Indirizzo: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione: Viticoltura ed enologia

Coordinatrice: Prof.ssa Giliberti Nicla

Anno Scolastico 2022/2023

SOMMARIO

| | |
|--|-----------|
| ALLEGATI..... | 3 |
| Descrizione del contesto | 4 |
| La storia dell'Istituto..... | 4 |
| Le strutture | 4 |
| Laboratori..... | 4 |
| Aziende agrarie | 5 |
| Cantina didattica sperimentale di Locorotondo | 6 |
| Centro Risorse Territoriali (CRT) | 6 |
| Convitti | 7 |
| Strutture sportive | 7 |
| Biblioteche | 7 |
| Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (C.R.S.F.A.) "Basile Caramia" | 7 |
| Istruzione Tecnica Superiore (ITS) | 8 |
| Informazioni sul curriculum | 9 |
| Profilo in uscita dell'indirizzo..... | 9 |
| Metodologie e strategie per la formazione delle competenze..... | 10 |
| Piano di studi e quadro orario | 11 |
| Descrizione della classe | 12 |
| Profilo della classe | 12 |
| Composizione consiglio di classe | 14 |
| Metodologia, strumenti, attività didattiche..... | 15 |
| Metodologie didattiche utilizzate..... | 15 |
| Ambienti di apprendimento utilizzati | 15 |
| Interventi di personalizzazione/individualizzazione | 15 |
| Interventi di recupero/potenziamento | 16 |
| CLIL: attività e modalità insegnamento..... | 16 |
| Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO | 16 |
| Attività e progetti | 17 |
| Percorsi trasversali di Educazione Civica..... | 18 |
| Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa..... | 19 |
| Percorsi interdisciplinari | 19 |
| Attività specifiche di orientamento | 20 |
| Verifiche..... | 20 |
| Strumenti per la verifica formativa | 20 |
| Strumenti per la verifica sommativa | 21 |
| Valutazione | 21 |
| Attribuzione crediti scolastici | 22 |
| Svolgimento dell'Esame di Stato..... | 22 |
| Consiglio di Classe | 24 |

ALLEGATI

1. Competenze perseguite e ripartizione fra le discipline
2. Descrittori dell'apprendimento e criteri di valutazione assunti dal Consiglio di classe
3. Descrittori per l'attribuzione del voto in condotta
4. Tabella di attribuzione del credito scolastico - Allegato A al D. Lgs. n. 62/2017
5. Tabella di attribuzione integrazione credito scolastico
6. Griglie di valutazione della prima prova
7. Griglia di valutazione della seconda prova
8. Griglia di valutazione della prova orale (all. A - O.M. Esami di Stato)
9. Tracce somministrate per la simulazione della prima prova scritta
10. Tracce somministrate per la simulazione della seconda prova scritta
11. Report percorsi PCTO del triennio
12. Programmi svolti delle singole discipline (depositati presso la segreteria dell'Istituto)
13. Programma Didattico Personalizzato e griglie di valutazione della prima prova (alunni con DSA e alunni stranieri)

Descrizione del contesto

La storia dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore (IISS) "Basile Caramia - Francesco Gigante" di Locorotondo e Alberobello nasce nel 1997 dall'accorpamento dell'Istituto Tecnico Agrario "Basile Caramia" di Locorotondo (BA) e dell'Istituto Tecnico Agrario "Francesco Gigante" di Alberobello (BA).

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Caramia - Gigante" rimane il fedele custode ed interprete delle volontà dei benefattori, Giovanni Basile Caramia, che nel 1905 disponeva per testamento che " ...l'intera sua proprietà fosse assegnata al Capo dello Stato al solo scopo di fondare in Locorotondo (...) una scuola agraria per istruire i figli degli agricoltori poveri", e Don Francesco Gigante, che nel 1887 aveva lasciato i suoi beni affinché venisse fondata una Scuola agraria in Alberobello "...perché ne uscissero alunni più dotti ed esercitati in fatti di agricoltura".

Profondamente consapevole di tale importantissima responsabilità la nostra scuola si impegna ancora oggi a formare dei tecnici in grado di coniugare efficacemente le esigenze della produttività aziendale con la qualità delle produzioni e la tutela dell'ambiente e del territorio.

Dal 2010 è l'Istituto di riferimento per la fondazione "Istruzione Tecnica Superiore" (ITS) in Puglia.

Dall'a.s. 2012-13 l'Istituto sta attuando il processo di autovalutazione secondo il percorso CAF Education con l'attuazione del Piano di Miglioramento.

Le strutture

Laboratori

I Laboratori rappresentano supporti didattici fondamentali per gli studenti dei vari indirizzi; entrambi gli Istituti sono dotati di quelli di Chimica, Scienze Naturali, Agronomia e Coltivazioni, Informatica e, inoltre, nella sede di Locorotondo sono attivi anche quelli di Microbiologia enologica e di Analisi e Degustazione dell'olio e del vino, mentre ad Alberobello quello di Scienze delle Produzioni animali. Inoltre presso entrambe le sedi sono presenti un laboratorio linguistico e un laboratorio di analisi del vino e delle produzioni lattiero-casearie.

Le esercitazioni pratiche realizzate nei Laboratori consentono di:

- acquisire la capacità di comprendere i problemi dei vari ambiti che caratterizzano l'agricoltura, le industrie di trasformazione dei prodotti agro-alimentari e l'ambiente;
- applicare le conoscenze tecnico scientifiche di base per modificare i processi di produzione e trasformazione, gestire con consapevolezza le operazioni tecniche ed analizzare le soluzioni più adatte ai problemi specifici delle diverse produzioni.

I laboratori sono caratterizzati dalla qualificata presenza degli Insegnanti Tecnico Pratici, docenti capaci di rendere lo studente protagonista dell'esperienza, e non semplice osservatore, e di facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento.

La finalità è quella di fornire ai futuri diplomati quelle competenze che possano costituire punti di partenza per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari nel vasto comprensorio locale, regionale, interregionale e nazionale, per il quale l'IISS "Basile Caramia-Gigante" costituisce da sempre un punto di riferimento.

Oltre alle attività laboratoriali di interesse tecnico-scientifico, obbligatorie nel curriculum, sulla base degli interessi evidenziati dagli allievi, vengono proposte attività integrative di tipo umanistico (teatro, redazione di un giornalino, ecc.), in coerenza con gli obiettivi generali della scuola, come stimolo alla creatività, al potenziamento del gusto della ricerca, al consolidamento della capacità di analisi.

Aziende agrarie

La nostra scuola si avvale, ai fini della didattica degli aspetti applicativi e gestionali, di due aziende agrarie didattico - sperimentali che rappresentano il più importante "laboratorio" della scuola, in quanto destinate alle esercitazioni pratiche degli studenti sotto la guida degli Insegnanti Tecnico-Pratici e con l'aiuto degli Assistenti alle aziende agrarie.

Azienda di Locorotondo

È dotata di una superficie di 18 ha con un indirizzo arboricolo caratterizzato dalla coltivazione di vigneti specializzati nella produzione di uva da vino, di oliveti e di un frutteto misto.

I vigneti sono rappresentati da vitigni autoctoni e alloctoni, di recente introduzione da altre zone, innestati su portainnesti diversi e allevati a controspalliera.

Le uve prodotte dai vitigni a bacca bianca (Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo) e a bacca nera (Aleatico e Cabernet), a maturazione, vengono trasformate nella cantina didattica - sperimentale della scuola per ottenere i vini omonimi e/o vini da uvaggi sperimentali ai fini del miglioramento della qualità.

L'oliveto è rappresentato da varietà locali il cui prodotto viene trasformato nell'oleificio didattico sperimentale della sede di Alberobello per ottenere olio extravergine denocciolato di qualità.

Inoltre, le superfici a seminativo sono prevalentemente utilizzate per la coltivazione di specie orticole a ciclo autunno-vernino, fatta eccezione di una piccola superficie dove vengono avvicendate, ad anni alterni, le leguminose (fava, cece nero, cicerchia) con i cereali (foraggere e frumento), per tenere costante la fertilità naturale del suolo.

Azienda di Alberobello

Comprende un complesso zootecnico del 1962, ubicato nei pressi dell'Istituto, un Caseificio del 1965, che opera nell'area dello stesso centro, 5 ettari di terreno in Contrada "Cielo Cielo" e 26 ettari in Contrada "Albero della Croce", di cui 8 ha investiti ad oliveti specializzati, 1 ha a frutteto e 17 ha a seminativi.

L'azienda, inoltre, dispone di un moderno oleificio didattico-sperimentale (realizzato attraverso un finanziamento F.E.S.R.) specializzato nella produzione di olio extra-vergine denocciolato di qualità.

Cantina didattica sperimentale di Locorotondo

La Cantina didattica sperimentale è la struttura fondamentale che permette di concretizzare, secondo l'equazione teoria-pratica-teoria, l'azione didattica, formativa e professionalizzante dell'insegnamento della tecnologia enologica intesa come disciplina sintesi delle materie di base.

In cantina si studiano, si osservano, si individuano e si sperimentano problematiche fisiche, chimiche, microbiologiche, meccaniche etc. relative alla trasformazione uva - mosto - vino, nonché l'evoluzione stessa delle componenti e delle caratteristiche organolettiche del vino.

La struttura è costituita da locali di antica e pregevole costruzione (risalenti alla seconda metà dell'800), integrati da un recente ampliamento, nei quali sono razionalmente sistemate macchine, attrezzature, contenitori ed impianti per l'ammostamento, la vinificazione, la conservazione, l'invecchiamento, l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino. La cantina è attrezzata, inoltre, di autoclavi per la spumantizzazione con metodo Charmat.

In essa vengono vinificate singolarmente, con adeguata e razionale enotecnica, le uve prodotte dai vitigni autoctoni e di nuova introduzione coltivati nell'azienda agraria dell'istituto.

Infine, in collaborazione con il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, annesso all'Istituto, di cui l'istituto è socio fondatore, vengono condotte attività sperimentali con la selezione clonale di vitigni pugliesi di particolare pregio e relativa vinificazione.

Centro Risorse Territoriali (CRT)

Il Centro Risorse Territoriali contro la Dispersione Scolastica, realizzato con un progetto PON, ubicato nell'azienda annessa all'istituto e inaugurato nell'aprile del 2001, caratterizza la nostra istituzione scolastica come centro permanente di vita culturale e sociale aperto al territorio, in grado di offrire attività integrative e complementari attraverso la creazione di nuovi spazi di crescita e formazione.

Ai giovani si offre un'opportunità di acquisire maggiore fiducia in se stessi attraverso i mezzi supplementari messi a disposizione in questo luogo di aggregazione sociale, dove è possibile informarsi, orientarsi, confrontarsi con gli altri, fare attività ludiche e sportive, liberare la propria creatività e far emergere capacità e potenzialità inespresse.

Fra le strutture del CRT è da ricordare il laboratorio musicale, ubicato presso la sede di Locorotondo, nei locali della Masseria Ferragnano. Il laboratorio fa parte della rete telematica di Musica Elettronica che investe attualmente 25 Istituti e 22 province delle sei regioni del sud del nostro paese. La realizzazione di questi laboratori è stata curata dal MIUR a partire dal 2002 grazie ai finanziamenti dell'Unione Europea confluiti sul Programma Operativo Nazionale 2000-2006 "La Scuola per lo Sviluppo".

In questo ambiente altamente tecnologico per la ricerca, la produzione, la diffusione della musica, i giovani hanno, infatti, l'occasione di incontrarsi, socializzare, concretamente dar vita ad un prodotto creativo attraverso lo scambio e la costruzione di esperienze musicali.

Convitti

I convitti annessi alle due sedi scolastiche consentono agli studenti residenti in comuni molto distanti di trovare una confortevole sistemazione di tipo sia residenziale che semiresidenziale, sotto la vigile cura del personale educativo in servizio in tutto l'arco della giornata e della notte.

La conduzione del convitto è affidata per gli aspetti logistici al personale ATA, mentre il coordinamento educativo è affidato agli istitutori. Al coordinatore del convitto è affidato il compito di fare da raccordo con l'attività didattica del mattino e con le varie iniziative. Il Dirigente scolastico sovrintende a tale struttura, in quanto essa è parte integrante dell'Istituto.

La funzione educativa dei convitti si esprime in tutta una serie di servizi ed iniziative finalizzate a rendere il soggiorno un'occasione veramente proficua di crescita umana e sociale dei ragazzi ospiti.

In particolare gli studenti del convitto usufruiscono, dal lunedì al giovedì, di un servizio di assistenza allo studio dalle 15.30 alle 18.30.

È previsto anche un servizio di semiconvitto, ossia la possibilità per studenti e studentesse di usufruire del servizio mensa e degli stessi servizi pomeridiani forniti ai convittori.

La gestione convittuale e semiconvittuale si articola secondo un regolamento del Convitto.

Strutture sportive

Le sedi scolastiche dispongono di palestre coperte e di impianti sportivi per l'attività all'aperto (campi di calcetto, ecc.) che costituiscono un insostituibile luogo di socializzazione e di sviluppo psico-motorio degli studenti.

Presso la sede di Locorotondo sono attivi anche gli impianti sportivi del CRT (campo da tennis, campo di calcetto e pallacanestro).

Biblioteche

Nelle nostre biblioteche sono stati catalogati, attraverso opportuni software di gestione, circa seimila volumi di argomenti umanistici, scientifici e tecnologici.

Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (C.R.S.F.A.) "Basile Caramia"

Il C.R.S.F.A. (Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura), già CRSA, si propone di fornire un contributo reale alla ricerca di nuovi modelli produttivi in agricoltura e alla formazione di nuove competenze professionali altamente qualificate, specie nel settore delle Biotecnologie.

Il Centro è un'associazione senza scopo di lucro riconosciuta con Decreto del Presidente della Regione Puglia n. 65 del 9-12-1994 e costituita dall' I.T. Agr. "Basile-Caramia", dalla Provincia di Bari, dal Comune di Locorotondo, dalla Cantina Sociale di Locorotondo. Il Centro dispone di aziende e strutture diverse ubicate in varie località della Puglia, per una superficie complessiva di ha 65.00.00.

Il Centro persegue finalità di ricerca, sperimentazione, formazione e assistenza tecnica nel settore dell'agricoltura.

La struttura tecnico-scientifica è al servizio anche degli studenti frequentanti l'istituto, dell'Università e degli operatori agricoli del territorio e della Regione.

Il Centro si avvale della consulenza tecnico-scientifica del Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università di Bari e dell'Istituto Agronomico Mediterraneo per dare impulso reale alla ricerca di nuovi moderni modelli produttivi in agricoltura e, conseguentemente, di nuove figure professionali qualificate.

Attività del CRSFA

Il Centro, unico referente in Puglia, offre una serie di servizi ed attività:

- Attività di premoltiplicazione agrumi, drupacee, olivo, vite. Queste attività sono state delegate dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione Puglia.
- Controllo dei residui di prodotti fitosanitari finalizzato alla razionalizzazione delle tecniche di difesa delle colture.
- Attività di supporto al servizio fitosanitario della Regione Puglia.
- Conservazione del germoplasma viticolo e frutticolo.
- Partecipazione a programmi di ricerca con istituzioni, Enti locali, regionali e nazionali.
- Attività di monitoraggio e controllo del batterio *Xylella fastidiosa* per conto della Regione Puglia.

Laboratori presenti nel CRSFA

- Laboratorio di analisi strumentale (dove vengono effettuate analisi dei terreni, delle acque, di residui di fitofarmaci, di alimenti).
- Laboratorio fitopatologico.
- Laboratorio di coltura "in vitro".
- Laboratorio di microvinificazione.

Istruzione Tecnica Superiore (ITS)

Il nostro Istituto è scuola di riferimento per l'ITS Agroalimentare Puglia, già dall'anno 2010. Gli ITS, ovvero Istituti Tecnici Superiori, sono "scuole speciali di tecnologia"; essi costituiscono un canale formativo di livello post-secondario, parallelo ai percorsi accademici e formano tecnici superiori nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività.

I corsi di formazione, progettati sulla base di reali esigenze formative delle imprese di settore, hanno una durata media di 2000 ore, di cui ben 800 in attività di stage o tirocinio presso aziende selezionate, sia nazionali che estere.

Informazioni sul curriculum

Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e di valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire
- nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'articolazione "Viticultura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue dei risultati di apprendimento specificati in termini di competenze:

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.

3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

Metodologie e strategie per la formazione delle competenze

Improntato secondo le modalità e la tempistica del Riordino degli Istituti Tecnici (D.P.R. 88/2010), il percorso formativo è stato caratterizzato dalla **progettazione per competenze** sin dal primo anno di corso. Il Collegio dei Docenti ha elaborato e concordato l'elenco delle competenze (trasversali e/o professionali) da conseguire al termine del percorso di studi; successivamente si è proceduto alla distribuzione della "responsabilità" del conseguimento di ciascuna competenza a gruppi di discipline concorrenti. Ad ogni disciplina del gruppo è stato, infine, attribuito il compito di provvedere al più opportuno percorso di insegnamento/apprendimento delle conoscenze e delle abilità (anch'esse concordate dal Collegio dei Docenti) utili al raggiungimento delle competenze previste (allegato 1).

I temi di studio sono stati affrontati, nelle diverse discipline, adottando una strategia di lavoro quanto più possibile operativa (didattica laboratoriale) per rendere più efficace il processo di insegnamento-apprendimento "per competenze", utilizzando spazi diversi; in particolare, per le esercitazioni pratiche attinenti al piano di studi, gli allievi hanno potuto fruire di strutture scolastiche dedicate, quali Laboratorio di Chimica enologica, Microbiologia enologica, Laboratorio di Degustazione, il vigneto didattico e la cantina didattica sperimentale. La realizzazione di significative esperienze operative ha favorito, infatti, la partecipazione attiva degli studenti al processo di apprendimento ed ha consentito loro di realizzare la sintesi che ricompona la complessità delle discipline tecniche.

A questo proposito, è risultato essenziale poter contare sul qualificato contributo professionale degli Insegnanti Tecnico Pratici, finalizzato a facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento degli studenti.

Si è fatto ricorso anche a lezioni frontali ed a varie forme di lavoro, individualizzato e di gruppo, studio di casi, ricerche, analisi ed indagini, attività di recupero e/o di sostegno, visite guidate.

Piano di studi e quadro orario

Nell'articolazione "Viticultura ed Enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Piano di studi e quadro orario

| DISCIPLINE | Ore settimanali | | | | | |
|--|-----------------|-----------|------------|-----------|-----------|-------------------------------|
| | 1° Biennio | | 2° Biennio | | 5°anno | 6° anno Specializ. Enotecnico |
| Insegnamenti comuni | | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | | |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 2 | 2 | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| Geografia Generale ed Economica | 1 | | | | | |
| Totale ore settimanali | 21 | 20 | 15 | 15 | 15 | 3 |
| Insegnamenti specifici di indirizzo e articolazione | | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 3 | 3 | | | | |
| di cui in compresenza | 2* | | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 3 | 3 | | | | |
| di cui in compresenza | 2* | | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 3 | 3 | | | | |
| di cui in compresenza | 2* | | | | | |
| Tecnologie informatiche | 3 | | | | | |
| di cui in compresenza | 2* | | | | | |
| Applicazioni informatiche | | | | | | 2 |
| Scienze e tecnologie applicate | | 3 | | | | |
| Complementi di matematica | | | 1 | 1 | | |
| Produzioni animali | | | 3 | 3 | 2 | |
| Produzioni vegetali | | | 5 | 4 | | |
| Viticultura e difesa della vite | | | | | 4 | 4 |
| Trasformazione dei prodotti | | | 2 | 2 | | |
| Enologia | | | | | 4 | 6 |
| Meccanica e costruzioni enologiche | | | | | | 3 |
| Economia, estimo, marketing e legislazione | | | 3 | 2 | 2 | 3 |
| Genio rurale | | | 3 | 2 | | |
| Biotecnologie agrarie | | | | 3 | | |
| Biotecnologie vitivinicole | | | | | 3 | |

| | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|
| Microbiologia enologica | | | | | | 3 |
| Chimica enologica ed analisi chimiche | | | | | | 6 |
| Gestione dell'ambiente e del territorio | | | | | 2 | |
| Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli | | | | | | 2 |
| Totale delle ore settimanali | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 | 29 |
| Totale complessivo delle ore settimanali | 33 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Totale ore di compresenza | 8 | | 17 | | 10 | 10 |

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo del percorso; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Descrizione della classe

Profilo della classe

La classe 5^AD segue il piano di studi dell'articolazione "Viticoltura ed enologia"; è composta da 20 studenti: 14 maschi e 6 femmine. Gli alunni hanno diversa provenienza; 6 di loro alloggiano in convitto. Nella classe sono presenti tre alunni con DSA certificati e uno studente non certificato con BES, per i quali il CdC ha predisposto Piani Didattici Personalizzati.

Il gruppo-classe è caratterizzato da un profilo eterogeneo sia per quanto concerne il rendimento sia per l'impegno e la motivazione allo studio. Un esiguo numero di studenti ha raggiunto soddisfacenti risultati nelle diverse discipline scolastiche; tali alunni si distinguono per la buona motivazione allo studio, la partecipazione attiva, l'impegno costante e l'autonomia nel lavoro scolastico; la maggior parte degli alunni presenta preparazione sufficiente, modesta motivazione nello studio, impegno discontinuo. Il comportamento degli studenti nei confronti dei docenti e dei compagni è in genere corretto. Il clima in aula è sereno; ciò contribuisce ad un proficuo dialogo educativo.

L'attività educativa e didattica del Consiglio di Classe è stata orientata a motivare gli alunni, a favorirne l'apprendimento attivo e autonomo, nonché a sollecitare la loro capacità critica. Si è cercato di aiutarli a migliorare il proprio metodo di studio ai fini del raggiungimento degli obiettivi prefissati nelle diverse discipline. Nei casi di effettiva difficoltà nell'apprendimento, sono stati attuati interventi didattici volti al recupero e al consolidamento delle conoscenze e delle abilità. Attività di potenziamento sono state rivolte agli studenti che hanno dimostrato maggiore capacità nell'affrontare compiti più impegnativi.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

| | <i>problematico</i> | <i>incostante</i> | <i>sereno</i> |
|---|---------------------|-------------------|---------------|
| Benessere relazionale fra compagni (rispetto delle idee altrui, condivisione degli oggetti e degli strumenti, condivisione degli obiettivi) | | | X |
| Benessere relazionale fra studenti e docenti (rispetto delle regole, fiducia nei risultati, responsabilizzazione dell'impegno scolastico) | | | X |
| Disposizione degli alunni a risolvere positivamente i conflitti | | | X |

Composizione

| | | di cui | | |
|------------------|-----------|----------|----------|----------|
| | | disabili | d.s.a. | b.e.s. |
| N. femmine | 6 | / | 1 | |
| N. maschi | 14 | / | 2 | 1 |
| N. totale | 20 | / | 3 | 1 |

Provenienza territoriale

| Provenienza | numero | numero Non Convittori | numero Semiconvittori | numero Convittori |
|----------------------------|--------|--------------------------|--------------------------|----------------------|
| Locorotondo (BA) | 3 | 3 | | |
| Cisternino (BR) | 2 | 2 | | |
| Fasano (BR) | 3 | 3 | | |
| Martina Franca (TA) | 2 | 2 | | |
| Trani (BT) | 1 | | | 1 |
| Ruvo di Puglia (BA) | 1 | | | 1 |
| San Michele Salentino (BR) | 1 | | | 1 |
| Manduria (TA) | 1 | | | 1 |
| Sava (TA) | 1 | | | 1 |
| Torricella (TA) | 2 | 1 | | 1 |
| Grottaglie (TA) | 1 | | | 1 |
| Polignano a Mare (BA) | 1 | 1 | | |
| Ostuni (BR) | 1 | 1 | | |

Classe/Istituto di provenienza degli alunni

| N° | ALUNNO | PROVENIENZA (classe/sez./istituto) |
|----|--------|------------------------------------|
| 1 | | 4^B IISS "CARAMIA-GIGANTE" |
| 2 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 3 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 4 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 5 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 6 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 7 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 8 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 9 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 10 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 11 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 12 | | 5^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 13 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 14 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |

| | | |
|----|--|------------------------------|
| 15 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 16 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 17 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 18 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 19 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |
| 20 | | 4^D IISS "CARAMIA - GIGANTE" |

Composizione consiglio di classe

| COGNOME NOME | Disciplina/e |
|---------------------------------|---|
| Giliberti Nicla (coordinatrice) | Lingua e letteratura italiana; Storia |
| Cardone Antonio | Viticultura e difesa della vite; Gestione dell'ambiente e del territorio |
| Chialà Francesco | Biotechnologie vitivinicole |
| Kamikazi Jeanne D'Arc | Religione cattolica o attività alternative |
| Longo Orazio | Economia, estimo, marketing e legislazione |
| Mezzapesa Laura Berta | Matematica |
| Pepe Ermanno | Produzioni animali |
| Rinaldi Michele | Scienze motorie e sportive |
| Ruggiero Maddalena | Lingua inglese |
| Salamina Angelantonio | Ed. civica |
| Zara Ignazio | Enologia |
| Addabbo Leonardo Vito | Economia, estimo, marketing e legislazione; Gestione dell'ambiente e del territorio (ITP) |
| Lorusso Donato | Enologia; biotechnologie vitivinicole (ITP) |
| Palmisano Maurizio | Produzioni animali (ITP) |
| Semeraro Stefano | Viticultura e difesa della vite (ITP) |

Metodologia, strumenti, attività didattiche

Metodologie didattiche utilizzate

I temi di studio delle discipline tecniche sono stati affrontati ricorrendo a strategie di lavoro quanto più possibile operative (didattica laboratoriale, attività in laboratorio ed in campo) per rendere più efficace il processo di insegnamento-apprendimento; in particolare, per le esercitazioni pratiche attinenti al piano di studi, gli allievi hanno potuto fruire di strutture scolastiche dedicate, quali l'Azienda agraria, il vigneto didattico, la cantina didattica, i laboratori di Chimica enologica, di microbiologia enologica, di degustazione. A questo proposito, è risultato essenziale poter contare sul qualificato contributo professionale degli Insegnanti Tecnico Pratici, finalizzato a facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento degli studenti.

Si è fatto ricorso anche a lezioni frontali ed a varie forme di lavoro, individualizzato e di gruppo, studio di casi, ricerche, analisi ed indagini, attività di recupero e/o di sostegno, visite guidate.

Particolare importanza è stata assunta dai PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento), seguiti nel corso del triennio dai tutti gli alunni, con stage lavorativi e visite osservative presso aziende agrarie del territorio nonché enti e studi di consulenza operanti nel settore agroalimentare, forestale ed ambientale.

Ambienti di apprendimento utilizzati

Le attività teoriche sono state svolte nell'aula dotata di PC e videoproiettore; se necessario, è stato utilizzato il monitor interattivo presente in cantina. Le attività pratiche sono state svolte nei seguenti laboratori o ambienti:

- cantina didattica per lo studio della filiera enologica;
- vigneto didattico sperimentale della scuola e del CRSFA per l'approfondimento tecnico di Viticoltura, Enologia, Microbiologia enologica, Fitopatologia ed Entomologia Viticola, Estimo e Gestione dell'ambiente e del territorio;
- laboratorio di Microbiologia enologica per l'isolamento e la coltivazione dei microrganismi, autoctoni e selezionati, utili nel processo di produzione del vino;
- laboratorio di Chimica enologica per l'analisi del vino;
- laboratorio di degustazione.

Gli incontri formativi si sono tenuti nell'Auditorium.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

Per gli alunni con BES, in piena coerenza con quanto programmato nei relativi Piani Didattici Personalizzati, sono stati utilizzati strumenti compensativi e misure dispensative sia durante l'anno scolastico sia in occasione della simulazione delle due prove scritte.

Interventi di recupero/potenziamento

Il recupero dei debiti formativi registrati durante lo scrutinio del I quadrimestre è stato realizzato attraverso lo studio individuale e il recupero in itinere svolto in orario curriculare; alcuni docenti hanno fatto ricorso a pause didattiche e interventi di recupero.

CLIL: attività e modalità insegnamento

Il Consiglio di Classe, come previsto dalle nuove direttive ministeriali, ha approvato la realizzazione di una Unità di Apprendimento trasversale di Enologia seguendo il metodo CLIL. I docenti impegnati nella realizzazione dell'UDA sono stati il prof. Zara Ignazio, per l'area tecnica, e la prof.ssa Maddalena Ruggiero, per l'area linguistica. I suddetti docenti hanno progettato e realizzato gli interventi formativi. Per ulteriori informazioni al riguardo si allega il programma delle lezioni svolto.

| Titolo del percorso | Discipline coinvolte |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| <i>CLIL – Wine tasting</i> | Enologia - Lingua Inglese |

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

In ottemperanza a quanto previsto dalla legge 107/2015 (modificata dalla legge di bilancio del 2019), la classe ha seguito un percorso triennale di PCTO. Mediante convenzioni tra il nostro Istituto ed Enti istituzionali, Centri di ricerca, aziende del territorio, gli studenti hanno svolto esperienze formative nei comparti agroalimentare, agroindustriale, vitivinicolo, ambientale e dei servizi ad essi collegati.

Le attività svolte sono state finalizzate al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- integrazione ed ampliamento della formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda
- acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- orientamento dei giovani per scoprire, verificare e valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con la società civile e con il mondo del lavoro e delle professioni;
- indirizzamento dell'offerta formativa della scuola verso lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti della classe hanno svolto le ore relative ai PCTO previste dalla normativa per il terzo, quarto e quinto anno scolastico presso le aziende e gli enti convenzionati; soddisfacenti sono stati i risultati anche da parte di alunni deboli sotto l'aspetto del profitto scolastico. Nel percorso sono state inserite anche lezioni di informazione/formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). L'esperienza è stata considerata dalla maggior parte degli alunni positiva e fonte di arricchimento personale.

Il docente tutor scolastico, per il secondo biennio e per il quinto anno, è stato il prof. Pepe Ermanno.

L'esperienza di PCTO è stata svolta in aziende ed enti operanti nel territorio quali:

- aziende vitivinicole;
- industrie di trasformazione;
- aziende agricole e zootecniche;
- imprese ed enti pubblici operanti nel campo dei servizi per l'agricoltura e l'ambiente;
- studi tecnici;
- studi veterinari.

Attività e progetti

Nel corso del quinquennio numerose sono state le attività curricolari ed extracurricolari a cui gli alunni hanno partecipato, scelte tra quelle offerte dalla scuola o programmate nell'ambito del CdC, quale arricchimento dell'attività curricolare, strumento per il conseguimento degli obiettivi formativi e didattici perseguiti, e intese come momento di aggregazione e di collaborazione tra alunni e docenti. Per quanto è stato possibile si è cercato di guidarli nella scelta delle attività che avessero relazione con gli obiettivi formativi di questo corso di studi e con la programmazione curricolare, perché fossero vissute come momento integrante dell'attività didattica.

Di seguito si riportano le attività e i progetti realizzati nel corrente anno scolastico:

- 13 settembre 2022: partecipazione alle attività di vendemmia nell'azienda dell'Istituto;
- 26 settembre – 7 ottobre 2022: attività relative ai PCTO;
- 2 dicembre 2022: progetto "XFarm Education - Agricoltura digitale", installazione della capannina meteo e dei sensori in campo nell'azienda agraria didattica;
- Gennaio – aprile 2023: Corso "Costruire per scoprire" per l'utilizzo di strumenti didattici innovativi (droni, robot, stampante 3d, fotocamera a 360 gradi) e tradizionali per costruire esperienze laboratoriali finalizzate alla scoperta e alla comprensione dei saperi delle discipline STEM. (n.2 studenti)
- Febbraio-maggio 2023: "PON improve your English skills with Pet" (n.1 studente).
Elementi organizzativi: Il progetto ha previsto un laboratorio linguistico all'interno del quale lo studente ha potuto sviluppare le abilità di ascolto, comprensione ed espressione nella lingua straniera, ampliando al contempo il vocabolario in suo possesso e mettendo in pratica quanto appreso. Destinatari: alunni delle classi del triennio, possibilmente già in possesso di una certificazione linguistica riconosciuta da Cambridge Examination Board. Tempi: 30 ore di lezione con docente esperto madrelingua svolti da febbraio a maggio 2023 con esame finale in data 13 Maggio. Spazi: aula-laboratorio presso la sede di Locorotondo dell'IISS Basile Caramia-Gigante. Metodologia: si è progettato di operare con le nuove metodologie di apprendimento quali il *cooperative learning* e l'uso di *tool* didattici che hanno consentito di potenziare lo sviluppo integrato e armonico delle quattro abilità.
- 6-10 febbraio: progetto scuola di sci presso la Federazione Scuola sci Ovindoli (n.3 studentesse);
- 14-15 aprile 2023: corso per perito estimatore di danni da avversità atmosferiche (n.3 alunni);
- 13 aprile 2023: corso abilitante per l'utilizzo in sicurezza di piccoli attrezzi agricoli (n.5 studenti);

- 15-22 marzo 2023: corso abilitante per la guida in sicurezza di trattoria agricola e forestale a ruote (n.8 studenti);
- Ottobre-gennaio: corso di nuoto presso la piscina Otré di Noci (n.1 studente);
- Maggio 2023: corso per pilota drone Open A1-A3 (n.4 studenti);
- Febbraio-maggio: Corso per Sommelier organizzato nel nostro Istituto dall’AIS Puglia (n. 12 di alunni).

Percorsi trasversali di Educazione Civica

La legge 20.8.2019 n. 92 ha introdotto, con decorrenza dall’anno scolastico 2020/2021, l’insegnamento dell’Educazione Civica.

Il numero di ore dell’insegnamento, impartito nel monte ore annuo, non è inferiore a 33. L’insegnamento è trasversale; il principio della trasversalità, richiamato dalla norma, occorre anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. L’insegnamento della disciplina è stato affidato al prof. SALAMINA Angelantonio; alcune tematiche sono state affrontate in collaborazione con i docenti di altre discipline: la prof.ssa Giliberti, docente di Lingua e Letteratura italiana e Storia, è intervenuta sul tema della legalità nell’ambito del Progetto “Legaltria”.

I nuclei tematici dell’insegnamento dell’Educazione Civica sono contenuti negli artt. 4 e 5 della Legge n. 92/2019: Cittadinanza e Costituzione; Educazione alla Cittadinanza Digitale; Sviluppo Sostenibile.

Il programma di Educazione civica per la classe ha previsto la trattazione di percorsi trasversali inerenti Cittadinanza Costituzione oltre che Educazione alla legalità. Gli ambiti di intervento sono stati i seguenti:

1. Diritti politici con riferimento al diritto di voto e alla partecipazione ai partiti politici.
2. Il diritto alla salute (eutanasia, suicidio assistito e testamento biologico).
3. Unioni civili.
4. Lotta alle mafie, legalità, ecomafie.

La classe ha poi partecipato a diversi eventi nell’ambito di Legaltria, uno dei più importanti progetti di lettura contro la devianza e contro la criminalità. Il Progetto Legaltria, a cui il nostro Istituto aderisce da diversi anni, mira a realizzare percorsi di legalità sul territorio con la cultura della conoscenza e delle buone pratiche educative, approfondendo il rapporto tra sviluppo economico e legalità. Gli alunni sono parte attiva dell’evento, leggono saggi, incontrano magistrati e giornalisti che si sono distinti nella lotta alle mafie. Nel corrente anno scolastico, gli incontri sul tema della legalità e dell’educazione alla cittadinanza, durante i quali gli alunni hanno avuto la possibilità di interloquire con gli autori, sono stati i seguenti:

- 22 novembre 2022: incontro con lo scrittore Toni Mira; presentazione del libro “Rinascere dalla mafia”;
- 25 novembre 2022: partecipazione all’incontro formativo con il giudice Giancarlo Caselli presso l’I.I.S.S. “Gaetano Salvemini” di Fasano;

- 23 marzo 2023, incontro con lo storico prof. Mario Gianfrate, in occasione del percorso propedeutico al centenario del delitto Matteotti.

Gli incontri sono stati preceduti dalla lettura e dall'analisi dei testi, attraverso un approccio interdisciplinare nell'ambito delle discipline "Educazione civica" e "Lingua e letteratura italiana/Storia". Gli alunni hanno partecipato, inoltre, al viaggio di istruzione a Roma (15-16 dicembre 2022), con visita guidata di Palazzo Montecitorio, sede della Camera dei deputati, che ha consentito loro di approfondire la conoscenza del funzionamento di una delle principali Istituzioni dell'Ordinamento della Repubblica Italiana.

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nel corso dell'anno sono state svolte le seguenti attività di arricchimento dell'offerta formativa:

- 27 ottobre 2022: uscita didattica presso il Museo Pascoli a Polignano a Mare per evento RURART;
- 6 dicembre 2022: visita didattica presso l'azienda zootecnica "Santa Rosa" nel comprensorio Noci-Gioia del Colle;
- 15-16 dicembre 2022: viaggio d'istruzione a Roma, con visita al Museo Storico della Liberazione di Roma, visita del Pantheon, visita esterna delle principali sedi istituzionali e visita guidata di Palazzo Montecitorio, sede della Camera dei deputati;
- 24 gennaio: incontro con rappresentanti di Assoenologi Puglia ed Emilia Romagna presso la Cantina Didattica Sperimentale della sede di Locorotondo
- 15 febbraio 2023: presentazione delle attività del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA);
- 8 marzo 2023: tavola rotonda "Donne, vino: un mondo unito" - Competenze e creatività internazionale, a cura dell'Associazione nazionale "Le donne del vino";
- 27-31 marzo 2023: viaggio d'istruzione in Spagna (Alicante, Murcia e Cartagena). Visita dell'azienda Bodegas BSI di Jumilla e del centro di formazione agraria CIFEA di Torre Pacheco (n.10 studenti coinvolti).

Percorsi interdisciplinari

La trasversalità degli insegnamenti delle discipline ha costituito uno dei principali obiettivi dell'intervento didattico; in particolare si evidenziano i seguenti percorsi interdisciplinari:

- CLIL, che ha coinvolto le seguenti discipline: Lingua Inglese e Biotecnologie Agrarie;
- Educazione Civica, con i contributi delle seguenti discipline: Storia, Lingua e letteratura italiana.

Attività specifiche di orientamento

Le attività di orientamento sono state finalizzate a fornire agli alunni gli elementi conoscitivi sui diversi percorsi di istruzione post-diploma per una scelta consapevole. Segue l'elenco delle attività svolte:

- 30 novembre 2022, Uscita didattica per la visita al Salone dello studente presso il quartiere fieristico a Bari;
- 12 aprile 2023, Seminario di Orientamento presso il nostro istituto con l'Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, su 4 talk: Le piante e la nostra vita; Tecnologie innovative in enologia; Dalla stalla alla tavola: un viaggio lungo la filiera alimentare; Le fake news in nutrizione: cosa sono e cosa c'è di vero;
- 27 aprile 2023, incontro di orientamento con i rappresentanti del Consiglio Provinciale dei Periti Agrari di Bari;
- 9 maggio 2023, incontro con la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, con illustrazione dei percorsi di Istruzione tecnica superiore post-diploma;
- Corsi on line di 30 ore nell'ambito dell'“Orientamento consapevole”, con partecipazione su base volontaria, presso Università degli Studi Aldo Moro di Bari.

Verifiche

Strumenti per la verifica formativa

Sono stati adottati i seguenti strumenti di verifica formativa in itinere del processo di apprendimento:

- controllo del lavoro svolto a casa;
- indagini in itinere;
- prove semi-strutturate;
- traduzioni;
- analisi del testo;
- commenti analitici;
- trattazione sintetica scritta;
- articolo di giornale;
- test oggettivi;
- questionari, anche digitali (Google Form o altre piattaforme);
- ripetizione dell'argomento trattato;
- lezione dialogata;
- colloqui;
- esperienze guidate;
- produzione di testi;
- risoluzione di esercizi e problemi;
- casi tecnici professionali;

- prove pratiche di laboratorio.

Strumenti per la verifica sommativa

(controllo del profitto scolastico ai fini della classificazione).

Sono stati adottati i seguenti strumenti di verifica sommativa ai fini della classificazione a conclusione delle varie fasi del processo di insegnamento - apprendimento e al termine dell'anno scolastico:

- interrogazioni;
- esercitazioni orali, scritte o grafiche;
- elaborati specifici scritti o grafici;
- prove strutturate o semi-strutturate;
- prove pratiche;
- relazioni scritte.

È stato effettuato un congruo numero di prove scritte, orali e pratiche come da delibere del Collegio docenti del 13 settembre 2021. I criteri di valutazione sono riportati nell'allegato 2.

Valutazione

Nel processo di valutazione periodica e finale delle competenze acquisite sono stati presi in esame anche i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- la frequenza;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
- la partecipazione ai progetti curriculari ed extracurriculari.

L'attribuzione del voto in condotta è stata fatta seguendo i criteri riportati nella tabella nell'allegato 3.

PROVE INVALSI

La classe ha effettuato le prove INVALSI, obbligatorie per l'ammissione agli Esami di stato, nel mese di marzo 2023.

Le prove sono state svolte mediante computer (CBT) e hanno avuto la seguente durata:

- Italiano 120 minuti.
- Matematica 120 minuti.
- Inglese LETTURA (*reading*) 90 minuti.
- Inglese ASCOLTO (*listening*) 60 minuti.

Tutta la classe ha partecipato alle prove con impegno e serietà.

Attribuzione crediti scolastici

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 (Allegato 4 del presente Documento) nonché delle indicazioni fornite nell' articolo 11 dell'O.M. n. 45/2023. In particolare, il Consiglio di classe assegna il credito, all'interno della banda di oscillazione determinata dalla media dei voti, servendosi della "tabella di attribuzione integrazione del credito scolastico" approvata dal Collegio dei docenti (Allegato 5).

Svolgimento dell'Esame di Stato

Come previsto dall'O.M. n. 45/2023 l'Esame di Stato sarà articolato in due prove scritte e un colloquio. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta e ha per oggetto la seguente disciplina caratterizzante il corso di studio: Enologia (come individuata dal D.M. n. 11 del 25 gennaio 2023). La prova è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente. Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con D.M. 769 del 2018, i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura della commissione.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi del materiale scelto dalla commissione ed è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, coerente con le Linee guida dell'indirizzo.

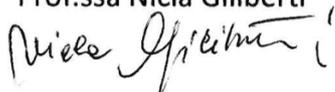
Di seguito viene indicato l'elenco delle macro aree tematiche per la conduzione colloquio d'esame deliberate dal Consiglio di Classe:

1. Lo sviluppo sostenibile e le tecniche di gestione viticole ecosostenibili;
2. La difesa della biodiversità e del paesaggio viticolo;
3. I processi di trasformazione nell'industria viticolo-enologica ecocompatibili;
4. Le produzioni di qualità;
5. Le biotecnologie vitivinicole applicate alle produzioni enologiche di qualità;
6. Il ciclo produttivo della vite e le sue fasi fenologiche;
7. Il controllo delle principali malattie della vite;
8. Organizzazione e gestione delle attività produttive viticole ed enologiche di qualità.

Al fine di far comprendere ad ogni singolo studente come si svolgerà l'Esame di Stato, il Consiglio di classe, in accordo con gli altri consigli delle classi quinte dell'istituto, ha deliberato di effettuare una simulazione delle prove scritte nei giorni 20 aprile e 21 aprile, rispettivamente per la prima prova di Italiano e per la seconda prova di Enologia. Per la correzione delle simulazioni sono state utilizzate le griglie di valutazione riportate in allegato (Allegato 6 e Allegato 7). Il CdC ha previsto una simulazione del colloquio orale nell'ultima settimana del mese di maggio 2023.

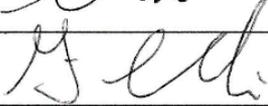
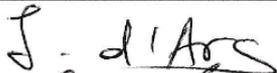
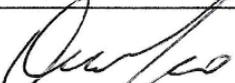
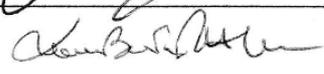
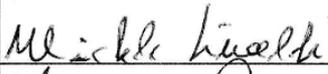
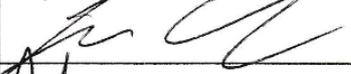
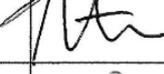
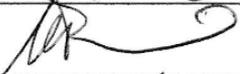
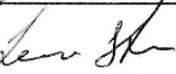
Locorotondo, 15 maggio 2023

La Coordinatrice di Classe
Prof.ssa Nicla Giliberti



La Dirigente scolastica
Prof.ssa Angelinda Griseta

Consiglio di Classe

| | Disciplina | Docente | Firma |
|----|---|---------------------------------|---|
| 1 | Lingua e letteratura italiana; Storia | Giliberti Nicla (coordinatrice) |  |
| 2 | Viticoltura e difesa della vite; Gestione dell'ambiente e del territorio | Cardone Antonio |  |
| 3 | Biotechnologie vitivinicole | Chialà Francesco |  |
| 4 | Religione cattolica o attività alternative | Kamikazi Jeanne D'Arc |  |
| 5 | Economia, estimo, marketing e legislazione | Longo Orazio |  |
| 6 | Matematica | Mezzapesa Laura Berta |  |
| 7 | Produzioni animali | Pepe Ermanno |  |
| 8 | Scienze motorie e sportive | Rinaldi Michele |  |
| 9 | Lingua inglese | Ruggiero Maddalena |  |
| 10 | Ed. civica | Salamina Angelantonio |  |
| 11 | Enologia | Zara Ignazio |  |
| 12 | Economia, estimo, marketing e legislazione; Gestione dell'ambiente e del territorio (ITP) | Addabbo Leonardo Vito |  |
| 13 | Enologia; Biotechnologie vitivinicole (ITP) | Lorusso Donato |  |
| 14 | Produzioni animali (ITP) | Palmisano Maurizio |  |
| 15 | Viticoltura e difesa della vite (ITP) | Semeraro Stefano |  |

All.1.- Competenze perseguite e ripartizione fra le discipline:

| Cod. | Descrizione competenza | disciplina |
|---------------------------------|--|--|
| T1 | analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio | ENOLOGIA |
| | | GENIO RURALE |
| | | PRODUZIONI ANIMALI |
| | | PRODUZIONI VEGETALI |
| | | TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI |
| | | VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE |
| T2 | correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento | MATEMATICA |
| | | STORIA |
| | | COMPLEMENTI DI MATEMATICA |
| T3 | elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE |
| T4 | gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza | BIOTECNOLOGIE AGRARIE |
| | | BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE |
| | | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE |
| | | ENOLOGIA |
| | | GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO |
| | | PRODUZIONI ANIMALI |
| | | PRODUZIONI VEGETALI |
| | | TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI |
| VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE | | |
| T5 | identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti; | GENIO RURALE |
| | | PRODUZIONI VEGETALI |
| | | PRODUZIONI ANIMALI |
| | | VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE |
| T6 | identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali | PRODUZIONI VEGETALI |
| | | VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE |
| | | GENIO RURALE |
| | | GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO |
| T7 | individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento | LINGUA INGLESE |
| | | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE |
| | | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA |
| T8 | interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate; | PRODUZIONI ANIMALI |
| | | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE |
| | | ENOLOGIA |
| | | GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO |
| | | PRODUZIONI VEGETALI |
| | | VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE |
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI | | |

| | | |
|------------|---|--|
| T9 | intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali; | GENIO RURALE |
| T10 | organizzare attività produttive ecocompatibili | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO PRODUZIONI ANIMALI PRODUZIONI VEGETALI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE |
| T11 | padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) | LINGUA INGLESE |
| T12 | progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura. | COMPLEMENTI DI MATEMATICA |
| T13 | realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente | GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO PRODUZIONI ANIMALI BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE ENOLOGIA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI |
| T14 | redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali | BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE ENOLOGIA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA LINGUA INGLESE PRODUZIONI VEGETALI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE GENIO RURALE |
| T15 | riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo | STORIA |
| T16 | rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza; | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE |
| T17 | utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete | LINGUA INGLESE |

| | | |
|------------|--|--|
| T18 | utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA |
| T19 | utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati | MATEMATICA |
| | | COMPLEMENTI DI MATEMATICA |
| T20 | utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; | ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE |
| T21 | utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative | MATEMATICA |
| | | COMPLEMENTI DI MATEMATICA |
| T22 | utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | BIOTECNOLOGIE AGRARIE |
| | | BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE |
| | | PRODUZIONI ANIMALI |
| | | COMPLEMENTI DI MATEMATICA |
| T23 | utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni | MATEMATICA |
| | | COMPLEMENTI DI MATEMATICA |
| T24 | La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |
| T25 | Lo sport, le regole e il fair play | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |
| T26 | Salute, benessere, sicurezza e prevenzione | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |
| T27 | Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |

All. 2 – Descrittori dell'apprendimento e criteri di valutazione assunti dal Consiglio di classe

| CONOSCENZE | ABILITA' | VOTO/10 | LIVELLI |
|---|---|--------------------|----------------|
| Superficiali e lacunose | Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con gravi errori anche nell'esercitazione di compiti semplici | 3 GRAV. INSUFF. | NON ACQUISITO |
| Superficiali ed incerte | Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici. | 4-5 INSUFF. | |
| Essenziali ma non approfondite | Esegue compiti semplici con qualche errore, con alcune incertezze. | 6 SUFFICIENTE | BASE |
| Essenziali con eventuali approfondimenti guidati. | Esegue correttamente compiti semplici e applica le conoscenze anche a problemi complessi ma con qualche imprecisione. | 7 DISCRETO | INTERMEDIO |
| Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo. | Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto. | 8 BUONO | |
| Complete, organiche, articolate e con approfondimento autonomo | Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. | 9 OTTIMO | AVANZATO |
| Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale. | Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi. | ECCELLENTE 10 | |

All. 3 – Criteri per l'attribuzione del voto in condotta

| VALUTAZIONE | CRITERI |
|-------------|---|
| 10/9 | <ol style="list-style-type: none">1. Comportamento corretto e rispettoso delle regole2. costanza e puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati3. essere sempre munito del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. partecipazione costante ed attiva al dialogo educativo |
| 8 | <ol style="list-style-type: none">1. Comportamento solitamente corretto e rispettoso delle regole2. ricorrente costanza e puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati3. solitamente munito del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. partecipazione generalmente attiva al dialogo educativo |
| 7 | <ol style="list-style-type: none">1. Comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole, ricorrenti ritardi nell'ingresso delle lezioni2. incostante nell'esecuzione dei compiti assegnati3. a volte sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. discreta partecipazione al dialogo educativo |
| 6 | <ol style="list-style-type: none">1. Comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole, ripetuti ritardi nell'ingresso delle lezioni, presenza di note non gravi nel diario di classe2. poco assiduo nell'esecuzione dei compiti assegnati3. ripetutamente sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. scarsa partecipazione al dialogo educativo |
| 5 | <ol style="list-style-type: none">1. Comportamento gravemente scorretto e scarsamente rispettoso delle regole, ricorrenti ritardi nell'ingresso delle lezioni, presenza di note gravi nel diario di classe2. presenza di sanzioni gravi (sospensioni dalle lezioni)3. mai puntuale nell'esecuzione dei compiti assegnati4. solitamente sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)5. partecipazione pressoché nulla al dialogo educativo |
| 4 | <ol style="list-style-type: none">1. Comportamenti che sostanziano atti che offendano la dignità altrui, la morale, la civile convivenza o che comunque turbino la vita della comunità scolastica |

All. 4 – Attribuzione del credito. Tabella di cui all'Allegato A del D.Lgs 62/2017

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

| Media dei voti | Fasce di credito III ANNO | Fasce di credito IV ANNO | Fasce di credito V ANNO |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$ | - | - | 7-8 |
| $M = 6$ | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Tabella di attribuzione integrazione credito scolastico

| Classe _____ Cognome Nome | Media conseguita (materie + condotta) | Banda obbligata di oscillazione | Integrazione punti per partecipazione a progetti ed esperienze | | | Totale integrazione (max. 0,5) | Media + integrazione | Credito scolastico attribuito |
|----------------------------------|--|------------------------------------|---|---|--|-----------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| | | | Punteggio partecipazione a progetti di istituto * (PON, PTOF) | Punteggio partecipazione a qualificate esperienze al di fuori della scuola, validate dal C.d.C.** | | | | |
| | | | | Tipologia esperienza (es. a/b/c...) | Punteggio complessivo esperienze | | | |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

N.B. La banda di oscillazione è determinata dalla media dei voti compresa di condotta (col. Media conseguita).

Il Consiglio di classe può attribuire il punteggio massimo della banda se la media conseguita, con o senza l'eventuale integrazione (max 0,5), è uguale o superiore a 6,5 - 7,5 - 8,5 - 9,5.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE INTEGRAZIONE CREDITO SCOLASTICO

Prerequisiti:

- voto minimo di condotta 8;
- frequenza assidua.

Partecipazione a progetti di istituto: *punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nel corso fino a un max di 0,5 punti

****Partecipazione a qualificate esperienze al di fuori della scuola, validate dal C.d.C.:**

- Certificazioni linguistiche, a partire da B1, e informatiche rilasciate da Enti certificatori esterni alla scuola: ***punti 0,5***
- Attività di volontariato (all'interno di organismi riconosciuti almeno a livello regionale) ***punti 0,1 con qualsiasi impegno orario***
- Frequenza corsi di formazione, promossi e certificati da enti riconosciuti almeno a livello regionale, coerenti con l'indirizzo di studi (es. corsi per Ist. Tecn. Agrario: perito antigrandine, corsi sommelier, patentino trattore, patentino prodotti fitosanitari; esempi corsi per Ist. Prof. Alberghiero: FIC-FIB-AIBES-ADA) ***punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nel corso***
- Partecipazione alla fase finale di "gare", concorsi nazionali di abilità: ***punti 0,5***
- Stage formativi, tirocini certificati: ***punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nell'attività fino a un max di 0,5 punti***
- Attività artistico-espressive all'interno di organismi istituzionali riconosciuti: ***punti 0,1 per ogni 10 ore di attività validata***
- Attività sportive a livello agonistico regionale/provinciale documentate con tesserino di federazioni riconosciute dal CONI: ***punti 0,5***

Le attività per cui si attribuisce il credito sono spendibili una sola volta nel corso del triennio

Allegato 6 - Griglia di valutazione della prima prova

Esame di stato 2022/2023 Commissione

Classe

Studente

TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

| INDICATORI GENERALI | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|--|-------------------------------|-----|
|  | | LIVELLI | | | | | | Punteggi parziali | |
| | | ECCELLENTE Ottimo | AVANZATO Buono | INTERMEDIO Discreto | BASE Sufficiente | NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente | NON RAGGIUNTO Insufficiente | | |
| | | 10-9 | 8 | 7 | 6 | 5-4 | 3-1 | | |
| 1. | IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE | Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti | Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti | Testo disordinato | /10 x2 /20 | |
| 2. | PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE | Ricchezza e padronanza lessicale | Lessico adeguato, vario, originale | Lessico adeguato e vario | Lessico appropriato | Lessico con qualche imprecisione | Lessico generico, talvolta improprio | Lessico gravemente inadeguato | /10 |
| | | Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della punteggiatura | Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione | Forma corretta | Qualche lieve imprecisione | Qualche errore | Diversi errori | Gravi e ripetuti errori | /10 |
| 3. | AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI | Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali | Conoscenze approfondite | Conoscenze esaurienti e corrette | Conoscenze essenziali | Conoscenze superficiali | Conoscenze inesatte e confuse | /10 | |
| 4. | ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI | Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti | Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti | Giudizi e valutazioni corretti e significativi | Giudizi e valutazioni essenziali e validi | Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti | Giudizi e valutazioni del tutto assenti | /10 | |
| INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA A | | | | | | | | | |
| 5. | ADERENZA ALLA TRACCIA (contenuto, lunghezza, tipologia testuale) | Completa | Pressoché completa | Complessivamente adeguata | Essenziale | Parziale | Molto scarsa | /10 | |
| 6. | COMPRENSIONE DEL TESTO | Completa e approfondita | Completa | Complessivamente adeguata, seppur con qualche imprecisione | Essenziale, con qualche errore | Parziale, con diversi errori | Molto scarsa | /10 x2 /20 | |
| 7. | ANALISI E INTERPRETAZIONE DEL TESTO | Ampia, precisa e corretta | Esauriente e corretta | Quasi esauriente e corretta | Quasi esauriente, ma con qualche errore | Incompleta e/o con diversi errori | Gravemente incompleta e/o con errori significativi | /10 | |
| <i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i> | | | | PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI | | | | /100 | |
| | | | | PUNTEGGIO IN VENTESIMI | | | | /20 | |

Il presidente

La Commissione

TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

| INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|---|-------------------------------|-------------------|
| LIVELLI | | | | | | | | Punteggi parziali |
| ECCELLENTE Ottimo | AVANZATO Buono | INTERMEDIO Discreto | BASE Sufficiente | NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente | NON RAGGIUNTO Insufficiente | | | |
| 10-9 | 8 | 7 | 6 | 5-4 | 3-1 | | | |
| 1. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE | Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti | Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti | Testo disordinato | /10 x2 /20 | |
| 2. PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE | Ricchezza e padronanza lessicale | Lessico adeguato, vario, originale | Lessico adeguato e vario | Lessico appropriato | Lessico con qualche imprecisione | Lessico generico, talvolta improprio | Lessico gravemente inadeguato | /10 |
| | Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della Punteggiatura | Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione | Forma corretta | Qualche lieve imprecisione | Qualche errore | Diversi errori | Gravi e ripetuti errori | /10 |
| 3. AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI | Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali | Conoscenze approfondite | Conoscenze esaurienti | Conoscenze essenziali | Conoscenze superficiali | Conoscenze inesatte e confuse | /10 | |
| 4. ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI | Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti | Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti | Giudizi e valutazioni corretti e significativi | Giudizi e valutazioni essenziali e validi | Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti | Giudizi e valutazioni del tutto assenti | /10 | |
| INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA B | | | | | | | | |
| 5. INDIVIDUAZIONE DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO | Completa e corretta | Quasi completa e corretta | Quasi completa e abbastanza corretta | Individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti | Errata individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti | Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti | /10 x2 /20 | |
| 6. CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI | Argomentazioni logiche, efficaci, con uso sicuro e vario dei connettivi | Argomentazioni logiche ed efficaci, con uso corretto dei connettivi | Argomentazioni adeguate, con qualche imprecisione nell'uso dei connettivi | Argomentazioni generalmente pertinenti, con qualche errore nell'uso dei connettivi | Argomentazioni limitate, con uso errato dei connettivi | Argomentazioni quasi nulle, con uso di connettivi non pertinenti | /10 | |
| 7. CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE | Riferimenti corretti e congruenti | Riferimenti corretti e quasi sempre congruenti | Riferimenti quasi sempre corretti e congruenti | Riferimenti generalmente congruenti, con diversi errori, non gravi | Riferimenti parzialmente congruenti e con errori significativi | Riferimenti non congruenti e con errori numerosi e significativi | /10 | |
| <i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i> | | | | PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI | | | /100 | |
| | | | | PUNTEGGIO IN VENTESIMI | | | /20 | |

Il presidente

La Commissione

TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI

|    I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Agrario - Alberghiero opzione VI anno Enotecnico Scuola di riferimento ITS Agrariemere Puglia Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA | | LIVELLI | | | | | | Punteggi parziali |
|--|--|--|---|--|---|---|-----------------------------------|-------------------|
| | | ECCELLENTE Ottimo | AVANZATO Buono | INTERMEDIO Discreto | BASE Sufficiente | NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente | NON RAGGIUNTO Insufficiente | |
| | | 10-9 | 8 | 7 | 6 | 5-4 | 3-1 | |
| 1. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE | Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti | Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti | Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti | Testo disordinato | /10 x2 /20 | |
| 2. PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE | Ricchezza e padronanza lessicale | Lessico adeguato, vario, originale | Lessico adeguato e vario | Lessico appropriato | Lessico con qualche imprecisione | Lessico generico, talvolta improprio | Lessico gravemente inadeguato | /10 |
| | Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della punteggiatura | Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione | Forma corretta | Qualche lieve imprecisione | Qualche errore | Diversi errori | Gravi e ripetuti errori | /10 |
| 3. AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI | Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali | Conoscenze approfondite | Conoscenze esaurienti e corrette | Conoscenze essenziali | Conoscenze superficiali | Conoscenze inesatte e confuse | /10 | |
| 4. ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI | Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti | Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti | Giudizi e valutazioni corretti e significativi | Giudizi e valutazioni essenziali e validi | Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti | Giudizi e valutazioni del tutto assenti | /10 | |
| INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA C | | | | | | | | |
| 5. PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE | Testo approfondito e pertinente; titolo e paragrafazione coerenti e corretti | Testo completo e abbastanza analitico; titolo e paragrafazione coerenti e corretti | Testo completo e chiaro; titolo e paragrafazione corretti ma generici | Testo essenziale; titolo e paragrafazione abbastanza coerenti e semplici | Testo superficiale ed incerto; titolo e paragrafazioni non sempre coerenti e corretti | Testo non rispondente alla traccia; titolo e paragrafazione incoerenti e non corretti | /10 | |
| 6. SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE | Esposizione efficace, coerente e logica | Esposizione efficace, corretta e ordinata | Esposizione corretta e lineare | Esposizione semplice e abbastanza corretta | Esposizione schematica, frammentaria e poco corretta | Esposizione disordinata e incoerente | /10 x2 /20 | |
| 7. CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI | Conoscenze e riferimenti culturali significativi e ben articolati | Conoscenze e riferimenti culturali completi e appropriati | Conoscenze e riferimenti culturali abbastanza completi e attinenti | Conoscenze e riferimenti culturali essenziali | Conoscenze e riferimenti culturali superficiali e non sempre congrui | Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati o assenti | /10 | |
| <i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i> | PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI | | | | | | /100 | |
| | PUNTEGGIO IN VENTESIMI | | | | | | /20 | |

Il presidente

La Commissione

Esame di stato 2022/2023 – Commissione _____ Classe ___ Studente _____

Allegato 7. Griglia utilizzata per la valutazione della simulazione della seconda prova scritta

| Indicatore (correlato agli obiettivi della prova) | Livelli | Punteggio per ogni livello | Punteggio assegnato |
|--|---|-----------------------------------|----------------------------|
| Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti delle discipline (max 5 punti) | Conosce ed analizza le tematiche richieste in modo completo ed approfondito | 5 | |
| | Conosce gli argomenti e li tratta con coerenza | 4 | |
| | Conosce in modo parziale gli elementi essenziali delle tematiche | 3 | |
| | Mostra difficoltà nella trattazione con conoscenze frammentarie, lacunose | 1-2 | |
| Padronanza delle competenze tecnico - professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi di dati e processi, alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione (max 8 punti) | Approfondita, la trattazione della problematica e della soluzione è resa in maniera critica ed originale | 7-8 | |
| | Completa, la trattazione della problematica e della soluzione è resa in maniera esaustiva | 5-6 | |
| | Adeguate, la trattazione della problematica e della soluzione è rielaborata in maniera personale ma semplice | 3-4 | |
| | Superficiale, la trattazione della problematica e della soluzione è riferita mnemonicamente in maniera acritica | 1-2 | |
| Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnico e/o tecnico-grafici prodotti (max 4 punti) | Lo svolgimento è completo e l'elaborato risulta ampio e approfondito | 4 | |
| | Lo svolgimento è completo e corretto | 3 | |
| | Lo svolgimento è completo e l'elaborato risulta corretto ma essenziale | 2 | |
| | Lo svolgimento della traccia è parziale e l'elaborato presenta imprecisioni e/o errori | 1 | |
| Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti) | L'elaborato evidenzia ottimi collegamenti interdisciplinari, è ben argomentato ed usa in maniera pertinente i linguaggi specifici | 3 | |
| | L'elaborato dimostra buone capacità argomentativa, buona capacità di sintesi e un linguaggio chiaro ed esauriente | 2 | |
| | L'elaborato è argomentato nelle linee essenziali, evidenzia pochi collegamenti interdisciplinari ed usa un linguaggio non appropriato | 1 | |
| Punteggio in ventesimi | | | /20 |

Il presidente

La Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-----------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50-1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50-2.50 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3-3.50 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 5 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 0.50-1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.50-2.50 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 5 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 0.50-1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.50-2.50 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 5 | |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 0.50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER CAPPORINAMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

ALLEGATO 9. Tracce somministrate per la simulazione della prima prova scritta

SIMULAZIONE ESAMI DI STATO a.s. 2022-23 PRIMA PROVA - ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio

A mezzodì (da Alcyone, Madrigali dell'Estate)

Il componimento, pubblicato nella raccolta del 1904, è incentrato sull'incontro passionale fra l'io lirico e una ninfa sullo sfondo di uno scenario naturale estivo.

A mezzodì scopersi tra le canne
del Motrone¹ argiglioso² l'aspra³ ninfa
nericiglia⁴, sorella di Siringa⁵.

5 L'ebbi su' miei ginocchi di silvano⁶;
e nella sua saliva amarulenta⁷
assaporai l'origano e la menta.

Per entro al rombo della nostra ardenza⁸
udimmo crepitar sopra le canne
pioggia d'agosto calda come sangue.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER CAPPIONAMENTO (FSE FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

10 Fremere udimmo nelle arsicce⁹ crete
le mille bocche¹¹ della nostra sete¹⁰.

1. **Motrone:** torrente che sfocia nel Tirreno, vicino a Marina di Pietrasanta.
2. **argiglioso:** *argilloso, pieno d'argilla.*
3. **aspra:** *selvaggia.*
4. **nericiglia:** *dalle ciglia nere.*
5. **Siringa:** la ninfa che ottenne di trasformarsi in canna per salvarsi dall'inseguimento di Pan, dio dei boschi.
6. **silvano:** *abitante dei boschi.*
7. **amarulenta:** *amarognola.*
8. **ardenza:** *passione ardente.*
9. **arsicce:** *secche, aride.*
10. **le mille bocche:** *i mille interstizi attraverso i quali la terra riarsa (le arsicce crete) s'imbeve di pioggia.*

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Proponi una breve sintesi del contenuto del componimento.
2. Quali fasi della vicenda presentata dal testo sono particolarmente poste in risalto dagli *enjambements*? Rispondi alla domanda dopo averli individuati.
3. Le impressioni descritte dal poeta sono uditive, olfattive, visive, tattili: perché assumono una rilevanza fondamentale nel testo? Quali vocaboli e/o espressioni presenti nel componimento ne rendono l'efficacia? Il lessico utilizzato dal poeta è prevalentemente comune e quotidiano o prezioso e aulico?
4. Il testo sembra percorso, in modo costante, da riferimenti a elementi "liquidi" della natura e a sensazioni quali la sete e l'arsura. Individuali e commentali in relazione all'intero componimento.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER CAPPIONAMENTO (FSE FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Interpretazione

La rappresentazione non realistica, ma soggettiva e simbolica, del paesaggio naturale costituisce uno dei temi ricorrenti delle poetiche del Decadentismo in Europa e in Italia. Collega in tal senso il componimento analizzato con altri testi di autori coevi a te noti.

PROPOSTA A2

Sibilla Aleramo

Un'emancipazione necessaria (da *Una donna*)

Sibilla Aleramo, pseudonimo di Rina Faccio (1876-1960), è considerata la prima autrice femminista italiana. Il suo romanzo d'esordio, *Una donna*, pubblicato nel 1906, propone in chiave autobiografica un caso esemplare di emancipazione femminile.

V'era nel mondo che si agitava intorno a noi tanto scetticismo, tanta viltà! Non avevo assistito ad una seduta della Camera dei Deputati, durante la quale un'interpellanza su la tratta delle bianche¹ era stata con disinvoltura "liquidata" in cinque minuti da un ministro che dichiarava esser la legislazione italiana su tale rapporto assai migliore che in altri paesi, mentre nell'aula quasi spopolata alcuni onorevoli sbrigliavano il loro corriere o chiacchieravano disattenti? Un deputato clericale gemette lugubramente sulla necessità di questa "valvola di sicurezza del matrimonio" interrotto dall'interpellante che chiamava il matrimonio un feticcio a cui si sacrificavano creature umane. Due sottosegretari puntavano i binocoli nella tribuna delle signore pavoneggiandosi: poi si passò ai bilanci...

Mi pareva strano, inconcepibile che le persone colte dessero così poca importanza al problema sociale dell'amore. Non già che gli uomini non fossero preoccupati della donna; al contrario, questa pareva la preoccupazione principale o quasi. Poeti e romanzieri continuavano a rifare il duetto e il terzetto eterni, con complicazioni sentimentali e

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI502400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER CAPPIONAMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

perversioni sensuali. Nessuno però aveva saputo creare una grande figura di donna.

Questo concetto m'aveva animata a scrivere una lettera aperta ad un giovane poeta che aveva pubblicato in quei giorni un elogio delle figure femminili della poesia italiana. Fu un ardimento felice, che ebbe un'eco notevole nei giornali e fece parlare di *Mulier*² con visibile soddisfazione dell'editore. Dicevo che quasi tutti i poeti nostri hanno finora cantato una donna ideale, che Beatrice è un simbolo e Laura un geroglifico, e che se qualche donna ottenne il canto dei poeti nostri è quella ch'essi non potettero avere: quella ch'ebbero e che diede loro dei figli non fu neanche da essi nominata. Perché continuare ora a contemplar in versi una donna metafisica e praticare in prosa con una fantesca³ anche se avuta in matrimonio legittimo? Perché questa innaturale scissione dell'amore? Non dovrebbero i poeti per primi voler vivere una nobile vita, intera e coerente alla luce del sole?

Un'altra contraddizione, tutta italiana, era il sentimento quasi mistico che gli uomini hanno verso la propria madre, mentre così poco stimano tutte le altre donne.

Questi furono chiamati paradossi da molti giornali, ma alcune lettere di giovani mi dimostrarono che avevo toccato un tasto vibrante.

Una sera a teatro la vecchia attrice, nel suo palco, aveva avvertito due lagrime brillarmi negli occhi. Non avevo mai pianto per le finzioni dell'arte. Sulla scena una povera bambola di sangue e di nervi si rendeva ragione della propria inconsistenza, e si proponeva di diventar una creatura umana, partendosi dal marito e dai figli, per cui la sua presenza non era che un gioco e un diletto. Da vent'anni quella simbolica favola era uscita da un possente genio nordico⁴; e ancora il pubblico, ammirando per tre atti, protestava con candido zelo all'ultima scena. La verità semplice e splendente nessuno, nessuno voleva guardarla in faccia!

"Avessi un quarto di secolo in meno!" esclamava la mia grande artista con la sua voce ancora magica "io l'imporrei!"

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Ed ero più che mai persuasa che spetta alla donna di rivendicare sé stessa, ch'ella sola può rivelar l'essenza vera della propria psiche, composta, sì, d'amore e di maternità e di pietà, ma anche, anche di dignità umana!

(S. Aleramo, *Una donna*, Feltrinelli, Milano 2001)

- 1. tratta delle bianche:** fruttamento sessuale delle donne attraverso l'induzione alla prostituzione.
- 2. *Mulier*:** titolo della rivista con cui collabora la protagonista (letteralmente, in latino, "donna").
- 3. fantesca:** *domestica*.
- 4. genio nordico:** il riferimento è al grande drammaturgo norvegese Henrik Ibsen, autore di *Casa di bambola* (1879).

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Dopo un'attenta lettura, riassumi il contenuto del testo.
2. Spiega la funzione dell'insistito ricorso al punto esclamativo e interrogativo, e individua i vocaboli e/o le espressioni che, a tuo parere, risentono dell'uso vivo della lingua.
3. Secondo Sibilla Aleramo, quali contraddizioni presentano le modalità con cui la letteratura ha da sempre trattato la figura femminile?
4. Quali espressioni particolarmente efficaci sintetizzano la posizione critica della Aleramo?
5. Quale funzione e/o significato assume il passo relativo allo spettacolo teatrale a cui assiste la protagonista?

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, soffermati sul grado di attualità/inattualità delle argomentazioni della Aleramo facendo anche riferimento a tue esperienze e conoscenze personali. In alternativa, proponi un'interpretazione complessiva del testo facendo riferimento ad altri autori, contemporanei o non, che abbiano trattato la condizione femminile o proposto figure femminili rilevanti sul piano della concreta rappresentazione del ruolo sociale delle donne e/o del loro desiderio di emancipazione.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAIS02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER CAPPIONAMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p.26

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che "la matematica non è un'opinione", sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe "questo lo dice lei", quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola "uno vale uno". Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'Opinione *regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI502400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FSE+)



MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

- 1 Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
- 2 Definisci il concetto di «opinionismo» così come emerge dal testo.
- 3 L'autore allude ai valori dell'«approfondimento», del «confronto», della «dialettica»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «livelli più alti di conoscenza».
- 4 Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla "progressiva potenza dell'Opinione".

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse onde di opinione elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... senza confronto e senza dialettica non si fa cultura,

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: B AIS02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose» e, in particolare, sul pericolo che «nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-eccoperchè-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: "Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti". Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER CAPPRIACCINO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica.

Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna prensione sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero.

In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine "deserto", in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull'espressione "deserti tascabili".
4. Commenta il passaggio presente nel testo: "la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica".

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell'attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER CAPPRIACCINO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

PROPOSTA B3

Norberto Bobbio, *Un'analisi del fascismo*

Norberto Bobbio (1909-2004) è stato il maggior studioso italiano di scienza politica della seconda metà del Novecento. Filosofo di orientamento laico, liberale e riformista, fu nominato senatore a vita nel 1984.

Può sembrare un paradosso che una delle tipiche «ideologie» del nostro tempo, come il fascismo, si sia presentata di proposito al suo formarsi come un movimento anti-ideologico e abbia fatto consistere la sua novità e la sua forza proprio nel non porsi come ideologia ma come prassi, che non ha altra giustificazione che il successo. [...] Il paradosso si scioglie sol che si ponga mente al fatto che altro è agire senza darsi pensiero di programmi, altro affermare, come fecero ripetutamente Mussolini e i suoi seguaci, il primato dell'azione sul pensiero, celebrare la fecondità dell'azione per l'azione e via discorrendo. Questa affermazione è già di per se stessa, in quanto giustificazione di un certo modo d'intendere la politica e di farla, un'ideologia, tanto è vero che vi è un nome per riconoscerla, «attivismo», e una filosofia per spiegarla, «irrazionalismo». Nel momento stesso in cui Mussolini sconscriveva i valori tradizionali, irridendo al socialismo, al liberalismo, alla democrazia, ne affermava altri, foss'anche soltanto il valore della forza che crea il diritto, della legittimazione del potere attraverso la conquista, della violenza risanatrice. Il fascismo, se mai, fu un movimento non tanto anti-ideologico, quanto ispirato, specie nei primi anni, a ideologie negative, o della negazione, dei valori correnti. Fu antidemocratico, antisocialista, antibolscevico, antiparlamentare, antiliberalista, anti-tutto. [...] Proprio perché il fascismo ebbe un'ideologia negativa, poterono confluire in esso varie correnti ideali che erano animate dagli stessi odi senza avere gli stessi amori, e delle quali Mussolini fu l'abile «domatore» (per usare un'espressione di Gobetti¹). Il fascismo fu il bacino collettore di tutte le correnti antidemocratiche che erano rimaste per lo più sotterranee o avevano avuto un'espressione quasi esclusivamente letteraria, sino a che il

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER CAPPIONAMENTO (PSE FESI)



MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

regime democratico aveva bene o male mantenuto le sue promesse, e apparvero infine alla luce del sole e si trasformarono in azione politica quando il regime democratico entrò in crisi. Se pur con una certa semplificazione, si può dire che il fascismo riuscì a coagulare entrambe le tendenze anti-democratiche, tanto quella dei conservatori all'antica quanto quella degli irrazionalisti-nazionalisti, sì da presentare le due facce antitetiche di un movimento eversivo che voleva, se pur oscuramente, un ordine nuovo, e di un movimento restauratore che voleva puramente e semplicemente l'ordine.

I fascisti eversivi chiedevano al regime di fare la rivoluzione (se pure la rivoluzione degli spostati, degli sradicati, dei reduci); gli altri miravano soltanto all'instaurazione di uno stato autoritario che facesse rigar dritto gli operai e arrivare i treni in orario. Senonché, mentre l'eversione dei primi fu velleitaria e fu facilmente dissolta con l'assorbimento dei nazionalisti, con la conversione nazionalistico-patriottica degli ex sindacalisti rivoluzionari, la restaurazione dei secondi fu una cosa seria, l'unica cosa seria del regime, che venne abolendo via via tutte le conquiste dello stato liberale senza instaurare uno stato socialmente più avanzato.

(N. Bobbio, *Profilo ideologico del Novecento*, Garzanti, Milano 1990, pp. 152-155, 163-164)

1. Piero Gobetti: giornalista e storico torinese (1901-1926), fu l'ispiratore dell'antifascismo di matrice liberale.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo in circa 70 parole, indicando i punti salienti del ragionamento dell'autore.
2. Nel primo capoverso l'autore illustra un paradosso: di che cosa si tratta? Quale funzione argomentativa ha? Come viene "sciolto"?
3. Individua la tesi o le tesi espresse dell'autore e gli argomenti che egli porta a sostegno. Rintraccia nel testo eventuali connettivi che permettono di riconoscerli o che li introducono.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI502400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

4. Alla riga 14 è usata la locuzione «se mai»: che funzione svolge? A che cosa si riferisce o si collega?
5. Rileggi l'ultimo periodo del testo: quale connettivo lo introduce, e con quale valore? Che funzione ha questa frase all'interno dell'argomentazione?

Produzione

Un'ideologia, un movimento, un partito politico dovrebbero da un lato criticare gli elementi negativi presenti in una società, dall'altro proporre soluzioni concrete ai problemi esistenti. Sei d'accordo con questa affermazione? Rispondi facendo riferimento sia ai contenuti del testo di Bobbio sia alle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio. Esponi almeno un argomento a sostegno della tua tesi, tratto dalla storia o dall'attualità.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Fantasia, mondo reale ed immaginazione.

“Caro mio, ci sono persone che non potranno mai arrivare in Fantasia”, disse il signor Coriandoli,” e ci sono invece persone che possono farlo, ma che poi restano là per sempre. E infine ci sono quei pochi che vanno in Fantasia e tornano anche indietro. Come hai fatto tu. E questi risanano entrambi i mondi.”

Michael ENDE, La Storia Infinita, Longanesi, Milano, 1985

Sviluppa la tua riflessione, considerando quale ruolo dovrebbe avere la fantasia nella vita degli individui e quale dovrebbe essere il rapporto tra mondo reale e mondo dell'immaginazione: in che senso, a tuo avviso, chi si sa muovere in tutti e due i mondi li “risana entrambi”?

PROPOSTA C2

Il rapporto genitori-figli

«Dei primi anni ricordo bene solo un episodio. Forse anche tu lo ricordi. Una notte piagnucolavo incessantemente per avere dell'acqua, certo non a causa della sete, ma in parte probabilmente per infastidire, in parte per divertirmi. Visto che alcune pesanti minacce non erano servite, mi sollevasti dal letto, mi portasti sul ballatoio e mi lasciasti là per un poco da solo, davanti alla porta chiusa, in camiciola. Non voglio dire che non fosse giusto, forse quella volta non c'era davvero altro mezzo per ristabilire la pace notturna, voglio soltanto descrivere i tuoi metodi educativi e l'effetto che ebbero su di me. Quella punizione mi fece sì tornare obbediente, ma ne riportai un danno interiore. L'assurda insistenza nel chiedere acqua, che trovavo tanto ovvia, e lo spavento smisurato nell'essere chiuso fuori, non sono mai riuscito a porli nella giusta relazione. Ancora dopo

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

anni mi impauriva la tormentosa fantasia che l'uomo gigantesco, mio padre, l'ultima istanza, potesse arrivare nella notte senza motivo e portarmi dal letto sul ballatoio, e che dunque io ero per lui una totale nullità.»

Franz KAFKA, Lettera al padre, traduzione di C. GROFF, Feltrinelli, Milano 2013

A partire dal testo proposto, rifletti criticamente sul tema del rapporto tra genitori e figli, spesso caratterizzato da forte conflittualità, percepito come asfissiante e limitante per la crescita, in particolare in età adolescenziale. Nel bene e nel male esso è essenziale per la formazione dell'identità di un/una figlio/a. Produci un testo facendo riferimento alla tua esperienza personale e alle tue conoscenze.

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAIS02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTE PER CAPPRIACCINO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

| | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGRINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

ALLEGATO 10 - Tracce somministrate per la simulazione della seconda prova scritta

ESAME DI STATO 2022-2023

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Titolo di Studio: Diploma di Istituto Tecnico Settore Tecnologico

Indirizzo: ITVE- Agraria, Agroalimentare, Agroindustria

Articolazione: Viticoltura ed Enologia

Disciplina: Enologia

| | | | |
|-----------|--|--|------------|
| Candidato | | | Classe 5°D |
|-----------|--|--|------------|

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Parte prima

L'organizzazione e la gestione delle attività enologiche richiedono non solo la conoscenza dei principali aspetti della fermentazione, ma anche la capacità di scegliere le corrette tecnologie e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto. Dopo aver evidenziato l'evoluzione delle principali componenti fisiche e chimiche del grappolo, illustri i parametri chimici atti a determinare il momento più idoneo per la vendemmia in relazione agli obiettivi enologici perseguiti dal tecnico.

Parte seconda

Sviluppi sinteticamente, facendo riferimento anche a casi pratici vissuti durante il periodo del PCTO (ex alternanza scuola lavoro), due dei seguenti punti:

1. Correzione della gradazione alcolica potenziale: modalità operative e prodotti ammessi dalla normativa vigente.
2. Proprietà e vincoli legislativi del diossido di zolfo in enologia.
3. Determinazione e correzione dell'acidità del mosto e del vino.
4. Le potenzialità del terroir per la produzione di un vino di qualità.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito l'uso di manuali tecnici e/o prontuari e altri dispositivi elettronici

Sede centrale: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11
Sede associata: Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

Website: www.caramiagigante.edu.it
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE