

AUTORI: Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurilio Tallone
TITOLO: **IL NUOVO SARÒ CHEF - Corso di enogastronomia per il primo biennio**
EDIZIONI: Giunti T.V.P. editori

VERSIONI MISTE tipo B: versione cartacea + vers. digitale per tablet e computer + contenuti digitali integrativi

Corso di enogastronomia	pp. 336		ISBN per l'adozione
Ricettario	pp. 96	€ 24,00	9788809835047

PROPOSTA DI ADOZIONE

La nuova edizione del corso si caratterizza soprattutto per la particolare attenzione al **metodo** e alla **didattica inclusiva**.

- Gli elementi basilari della disciplina sono affrontati con un taglio accattivante e uno sguardo alla realtà lavorativa e ai temi più coinvolgenti del mondo enogastronomico attuale.
- Il **progetto grafico** è pensato per avere pagine chiare e studiabili, che lasciano grande spazio alle **immagini**, specialmente a quelle che sostengono l'apprendimento visivo, illustrando procedimenti e fasi di preparazione.
- Particolare attenzione è riservata al **linguaggio: adeguato ai ragazzi**, rende facile l'accesso alle informazioni e la memorizzazione.
- Le competenze si sviluppano a partire dalle **mappe in apertura di unità** – scritte con font ad alta leggibilità e i criteri grafici (il colore, la forma delle caselle di testo) per favorire la lettura e la memorizzazione – fino alle **sintesi**, scandite da domande per facilitare la rielaborazione dei contenuti appresi.
- Ogni unità è chiusa da un **compito di realtà**, che rappresenta il modo più significativo e concreto di mettere alla prova le competenze acquisite.
- Per avvicinare gli studenti alla filosofia del “buono, giusto e pulito”, Slow Food integra i contenuti del corso con 3 tipi di rubriche.
 - **Slow Food presenta...**: permette di avere un contatto ravvicinato con alcuni dei maggiori professionisti **italiani e stranieri** perché siano modelli e fonti di ispirazione;
 - **Slow Food insegna...**: sono pagine dedicate alle problematiche di attualità legate alla salvaguardia e alla valorizzazione del territorio, dei prodotti tipici e delle abitudini alimentari;
 - **Buone pratiche Slow Food**: raccontano esperienze significative e forniscono indicazioni comportamentali in linea con i principi dell'associazione.
- Sono presenti numerosi **box di servizio** a supporto della lettura:
 - **Le parole**, con la definizione dei termini che potrebbero ostacolare la comprensione del testo;
 - **Curiosità**, “flash” su particolari aspetti degli argomenti trattati, che ravvivano l'attenzione;
 - **Approfondimenti**, dettagli, informazioni storiche, legislative o tecniche legati all'argomento d'interesse;
 - **Chiocciola**, fumetto a cura di Slow Food Editore che offre spunti di discussione, suggerimenti, indicazioni e commenti che permettono di sviluppare una coscienza critica.
- I termini che indicano gli strumenti tecnici utilizzati sono tradotti in **inglese, francese, tedesco e spagnolo** e sono riuniti in un **glossario multilingue** alla fine del volume.
- Il corso è accompagnato e integrato con un **Ricettario** firmato da **Piattoforte**, importante testata giornalistica online specializzata in cultura enogastronomica.
 - Le ricette sono suddivise per categoria (antipasti; primi; secondi; contorni; piatti unici; uova; dessert) e ognuna è tipica di una regione italiana, per permettere di apprezzare e valorizzare la varietà gastronomica del nostro Paese; una ricetta per categoria, inoltre, è internazionale.
 - Sono messi in evidenza ingredienti, tempi di preparazione e di cottura e difficoltà.
 - Una serie di importanti informazioni corredo le ricette: la presenza di **allergeni**, gli **abbinamenti con i vini**, il **profilo nutrizionale**.
 - Le ricette sono accompagnate sempre da una fotografia che mostra il piatto completo e spesso da sequenze di scatti che illustrano le varie fasi di preparazione.
- Sono a disposizione **tre videointerviste** – realizzate dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo appositamente per questo corso – a tre grandi chef del panorama italiano: Massimo **Bottura**, Fabio **Picchi** e Davide **Scabin**. I video sono fortemente motivazionali e permettono agli studenti di avvicinare grandi personalità del mondo della gastronomia in una dimensione più colloquiale e coinvolgente.

- La **versione digitale del libro** (il **Dbook**) integra il testo con una rete di risorse digitali pensata per facilitare la didattica e l'apprendimento. Il **Dbook** è:
 - **multidevice**, ha un formato “liquido” che si adatta a ogni dispositivo (computer e tablet), utile anche per studiare offline;
 - **sfogliabile interattivo**, si sfoglia, si ingrandiscono immagini e testi, si trovano subito gli argomenti voluti;
 - **accessibile**, le pagine si possono visualizzare nel modo preferito, e si può attivare sempre l'audiolettura;
 - **integrato**, al Dbook è collegato un ricco catalogo di risorse digitali: ogni pagina è collegata a una serie di contenuti che integrano i temi trattati;
 - **personalizzabile**, si possono creare e gestire appunti personali, e condividerli con altri insegnanti o studenti.

Le **risorse digitali integrative** si possono cercare per *parola chiave*, visualizzare selezionando la *funzione* (studiare e approfondire, laboratorio, prepararsi alle verifiche), *l'argomento* o la *tipologia di contenuto*. Il catalogo comprende: tavole interattive, videoricette, ricettari tematici, schede di approfondimento, test interattivi autocorrettivi.