

PROGRAMMA SVOLTO NELL'A.S. 2016-17

Introduzione alla letteratura italiana

L'ALTO MEDIOEVO

Mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico. Dal latino alle lingue romanze.

L'ETÀ CORTESE: contesto socio-culturale.

La Letteratura francese d'oil e d'oc e l'Amor cortese.

Il trattato, l'epica cavalleresca, il romanzo cortese e la poesia lirica.

L'ETÀ COMUNALE IN ITALIA: mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico, centri di diffusione del sapere

La Letteratura religiosa: San Francesco d'Assisi e Iacopone da Todi

La lirica siciliana: Iacopo da Lentini

Il *dolce stilnovo*: Guido Guinizzelli, Guido Cavalcanti

Poesia popolare e giullaresca: Cecco Angiolieri

I libri di viaggio: Marco Polo

Dante Alighieri: vita, opere, poetica, lettura e analisi di sonetti scelti

Divina Commedia: temi, struttura e finalità, lettura e analisi dei canti I, III, V, VI, XXVI, XXXIII

Francesco Petrarca: vita, opere, poetica, *Canzoniere* (temi, struttura, finalità, lettura e analisi dei sonetti *Solo e pensoso i più deserti campi*, *Erano i capei d'oro a l'aura sparsi* e della canzone *Chiare, fresche e dolci acque*)

Giovanni Boccaccio: vita, opere, poetica, *Decameron* (temi, struttura, finalità, lettura e analisi delle novelle *Lisabetta da Messina*, *Chichibio cuoco* e *Calandrino e l'elitropia*)

Umanesimo e Rinascimento: caratteristiche generali

L'edonismo e l'idillio nella cultura umanistica

Lettura dei *Canti carnascialeschi* del *Trionfo di Bacco e Arianna* di Lorenzo de' Medici

La questione della lingua: le soluzioni avanzate da Pietro Bembo, Gian Giorgio Trissino e Niccolò Machiavelli

Ludovico Ariosto: vita, opere, *L'Orlando furioso* (temi, struttura, finalità, lettura e analisi del Proemio e del canto XXIII in cui esplode la pazzia dell'eroe)

Machiavelli: vita, opere, poetica, *Il Principe* (temi, struttura, finalità)

2) ARGOMENTI DEL PROGRAMMA DI MAGGIOR RILIEVO

Il dolce stilnovo: Guinizzelli, Cavalcanti

Dante Alighieri: vita, opere, poetica. *Divina Commedia*: temi, struttura e finalità.

Francesco Petrarca: vita, opere, poetica, *Canzoniere*.

Giovanni Boccaccio: vita, opere, poetica, *Decameron*.

Ludovico Ariosto: vita, opere, *l'Orlando furioso*.

3) COMPITI PER LE VACANZE ESTIVE (PER TUTTI GLI STUDENTI DELLA CLASSE)

Ripasso degli argomenti del programma di maggior rilievo.

Lettura di due testi a scelta tra quelli riportati nella lista sottostante. Dopo averli letti, lo studente è tenuto a scrivere una recensione in cui esprime la sua opinione sui libri scelti.

LISTA:

- *La tregua* di Primo Levi, Einaudi
- *Una barca nel bosco* di Paola Mastrocola, Guanda editore
- *L'uomo del futuro* di Eraldo Affinati, Mondadori
- *Ciò che inferno non è* di Alessandro D'Avenia, Mondadori

- *Non dirmi che hai paura* di Giuseppe Catozzella, Feltrinelli editore
- *L'ultima settimana di settembre* di Lorenzo Licalzi, Rizzoli
- *Kobane calling* di Zerocalcare, Bao Publishing, 2016 (fumetto)
- *Fossi in te io insisterei. Lettere a mio padre sulla vita ancora da vivere* di Carlo Gabardini, Mondadori
- *La casa degli spiriti* di Isabel Allende, Feltrinelli

- Scrittura: Stendi un saggio breve di almeno tre colonne partendo dalla seguente traccia:
Argomento: **Lo spreco alimentare**

1. “Del pane per i tramezzini si butta via la crosta, quella che non è «bella». Quattro fette per ogni pagnotta, più o meno il 17 per cento di ogni forma. Al giorno, per una sola fabbrica, fanno 13 mila fette. L'insalata, invece, deve essere tonda e senza tracce di terra: se il 10 per cento di una partita da 700 cespi non rispetta i requisiti, l'intero carico viene respinto”. Regole dei supermercati: una goccia nel mare degli sprechi. Perché la catena del cibo perduto ha origini lontane e va dal produttore, al distributore, al consumatore. Ognuno ci mette del suo ma l'ultima parola è sempre una, il bidone della spazzatura. Gli italiani, ogni anno, ci buttano in media 27 chili di cibo a testa ma non sono soli: gli americani, campioni in carica, sprecano quasi la metà degli alimenti che comprano. Una voragine che inghiotte cibo ancora commestibile e, in più, danneggia l'ambiente. Un dato per tutti: per produrre le 187 tonnellate di latticini buttate via in un anno (il 2008) dalle famiglie britanniche sono state emesse 640 mila tonnellate di Co2 e impiegati 74 mila ettari di terra. Cifre da moltiplicare all'infinito per il numero di Paesi e per il contributo allo spreco che si registra ad ogni passaggio della filiera alimentare. Nel suo «Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare» (Bruno Mondadori Editore, pp. 368, euro 22, nelle librerie italiane dal 28 ottobre) Tristram Stuart arriva a calcolare che la produzione di cibo sia responsabile di oltre il 20 per cento delle emissioni di Co2 prodotte dall'uomo. Senza contare l'abbattimento delle foreste e i terreni sfruttati all'estremo. Stuart, 32enne inglese con una laurea a Cambridge e un passato recente da attivista vegetariano, disegna la mappa degli sprechi basandosi su dati e case history internazionali e sulla sua esperienza diretta di viaggiatore e di freegan (da free, libero e vegan, veganiano), ossia chi combatte il sistema recuperando alimenti direttamente dal bidone dei rifiuti. La sua ricetta anti-spreco è la piramide dell'uso: ridurre, ridistribuire, riciclare. In Italia, il «caso» scelto da Stuart è Last Minute Market, un progetto di ricerca dell'Università di Bologna che dal 2003 è diventato una realtà imprenditoriale. Obiettivo, ottimizzare la gestione delle eccedenze. «Il nostro scopo - spiega Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria di Bologna, uno dei padri del progetto - è quello di recuperare in modo snello, veloce e sostenibile ciò che si spreca. Quella che abbiamo sviluppato è un'innovazione di tipo logistico: non ci servono frigoriferi, camion o depositi dove stoccare i cibi, quello che recuperiamo viene consumato a pochi chilometri di distanza». Last Minute Market raccoglie le eccedenze da supermercati, mense, scuole e caserme e le ridistribuisce a chi ha bisogno, con l'assistenza di organizzazioni come Caritas e San Vincenzo. Nel 2009, tra gennaio e settembre, il recupero di cibo è stato di 890 tonnellate, pari a quasi tre milioni di euro e un milione e ottocentomila pasti. [...] Anche se, avverte Segrè, «il nostro obiettivo non è alimentare lo spreco, ma ridurlo quanto più possibile. Perché le eccedenze si pagano, sia in termini ambientali che economici». Il mercato, però, continua a produrre in eccesso, cestinando quello che avanza. (Ziino Giulia, Corriere della sera, 25-10-2009)

2. Bruxelles, 28 ottobre 2010 UE: prima Giornata Europea contro lo spreco alimentare "Trasformare lo spreco alimentare in risorsa". È il titolo, si legge in una nota, della Conferenza che si terrà a Bruxelles nella sede del Parlamento europeo il 28 ottobre prossimo in occasione della prima Giornata Europea contro lo spreco. L'evento, sotto l'alto patronato della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del PE, è promosso dalla Facoltà di Agricoltura dell'Università di Bologna e da Last Minute Market. Alla conferenza, che si terrà alla presenza del presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del PE, Paolo De Castro, dell'eurodeputato S&D, Salvatore Caronna, e di altri rappresentanti della Commissione europea prenderanno parte le organizzazioni di Stati membri dell'UE attive nella lotta agli sprechi: Fareshare - UK, Stop Food Wasting Movement - DK, Andes - FR, oltre ad esperti internazionali quali Paul Connett, Jan Lundqvist e Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market. "In occasione della conferenza - recita la nota - sarà sottoscritta la Dichiarazione congiunta sullo spreco alimentare che si prefigge di arrivare entro il 2025 a una riduzione di almeno il 50% della quantità di sprechi alimentari a livello globale. E con la sottoscrizione

della Dichiarazione, verrà istituita una Rete Globale contro gli Sprechi Alimentari, primo strumento effettivo di coordinamento e lotta internazionale agli sprechi, per inserire urgentemente la questione nell'agenda delle priorità comunitarie e dei singoli Stati membri".

3. In Italia lo spreco alimentare ha raggiunto dimensioni preoccupanti. Molto però potrebbe essere recuperato. Ogni anno, infatti, si potrebbero riutilizzare 244.252 tonnellate di cibo per un valore di 928.157.600 euro. Sarebbe quindi possibile fornire tre pasti al giorno a 636.600 persone e risparmiare 291.393 tonnellate di CO2 prodotte a causa dello smaltimento del cibo. Da questi dati nasce l'idea del libro «Last minute Market. La banalità del bene e altre storie contro lo spreco», presentato in anteprima nazionale sabato 8 maggio a Palazzo Moroni. L'autore Andrea Segrè, Presidente della Facoltà di Agraria di Bologna, sarà affiancato da Sergio Tisato di Caritas Padova e dal giornalista Roberto Pinton. Combattere lo spreco è un tema caro a Segrè, presidente dell'associazione «Last Minute Market» che si occupa di recuperare i prodotti invenduti ancora idonei per essere consumati derivati da enti pubblici, imprese distributrici ma anche mercati all'ingrosso e attività di ristorazione. Nata nel 1998 come attività di ricerca del Dipartimento di Economia e Ingegneria dell'Alma Mater Studiorum dell'Università di Bologna, dal 2003 «Last Minute Market» diventa una realtà imprenditoriale con iniziative attive sia in Italia che all'estero. (Corriere della Sera, 07 maggio 2010)

4. Gli sprechi alimentari, dalla lettera inviata dal direttore generale della Fondazione "Banco alimentare" al Corriere della Sera in merito all'articolo "Le tonnellate di cibo sprecato e l'ingratitude verso la terra" (Corriere della Sera, 2/11/2010).

Sul Corriere del 2 novembre ho letto l'articolo «Le tonnellate di cibo sprecato e l'ingratitude verso la Terra» a firma Susanna Tamaro e il riquadro dedicato alla vicenda «arance Sicilia». Il Corriere giustamente ha dato molta rilevanza a un tema importante come quello dello spreco... Però credo che il volume («Libro nero dello spreco») da cui prende spunto rappresenti poco la realtà, o meglio rappresenta, forse volutamente, solo una parte e quindi non permetta all'autrice dell'articolo di descrivere completamente il fenomeno in discussione. Infatti non si legge tutto quello che viene fatto, giorno dopo giorno da 21 anni, alla Fondazione Banco Alimentare Onlus per evitare che migliaia di tonnellate di cibo, ancora commestibile, finiscano nella spazzatura e diventino invece un pasto per i più poveri. E parliamo di più di 600.000 tonnellate di alimenti da quando è nata la Fondazione Banco Alimentare Onlus, 70.000 solo nel 2009. Sempre nell'articolo si parla di spreco e di «homo economicus» e giustamente ci si appella alla gratuità, senza ricordare, ad esempio, i 1200 volontari che tutti i giorni praticano già la gratuità, regalando il loro tempo alla Rete Banco Alimentare (ma come loro ce ne sono migliaia in tantissime altre organizzazioni) perché il cibo sia salvato dallo spreco e sia consegnato a più di 8.000 strutture caritative che aiutano a sfamare 1 milione e 500 mila poveri in Italia. Non tutto è, fortunatamente, come appare nel libro e quindi nell'articolo. Non tutti i giovani si «ubriacano fino a svenire»: tra i 110 mila volontari che parteciperanno il 27 novembre alla Giornata nazionale della colletta alimentare decine di migliaia saranno giovani. (Marco Lucchini, direttore generale Fondazione Banco Alimentare)

AGLI STUDENTI CHE HANNO LA VERIFICA DI SETTEMBRE È RICHIESTO UNO STUDIO APPROFONDITO DI TUTTI GLI ARGOMENTI INDICATI NEL PROGRAMMA

4) GLI STUDENTI RINVIATI ALLA VERIFICA DI SETTEMBRE SONO TENUTI A SVOLGERE, OLTRE AI COMPITI DI CUI SOPRA, ANCHE I SEGUENTI COMPITI

Elaborare tre mappe concettuali, da consegnare e commentare in sede d'esame, sui seguenti argomenti:

La *Divina Commedia*: struttura e tematiche affrontate (con particolare attenzione all'Inferno)

Il *Decameron*: struttura e tematiche affrontate

L'*Orlando furioso*: struttura e tematiche affrontate