

**1) PROGRAMMA SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/17**

La nascita della lingua e della letteratura italiana

Lettura e analisi dei primi documenti in volgare

Le figure degli intellettuali

La Scuola Siciliana (Iacopo da Lentini)

La poesia religiosa (Francesco d'Assisi, Iacopone da Todi)

La Scuola Siculo-Toscana

Il Dolce Stil Novo (Guinizzelli, Cavalcanti)

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

Divina Commedia: temi, struttura e finalità, lettura e analisi di canti scelti

Francesco Petrarca: vita, opere, poetica, Canzoniere (temi, struttura, finalità, lettura e analisi di sonetti scelti)

Giovanni Boccaccio: vita, opere, poetica, Decameron (temi, struttura, finalità, lettura e analisi di novelle scelte)

Il Rinascimento: Ludovico Ariosto e Niccolò Machiavelli

L'età della Controriforma: Torquato Tasso

Scrittura di testi argomentativi e saggi brevi e analisi del testo letterario

**2) ARGOMENTI DEL PROGRAMMA DI MAGGIOR RILIEVO**

La nascita della lingua e della letteratura italiana

La Scuola Siciliana

La poesia religiosa

La Scuola Siculo-Toscana

Il Dolce Stil Novo

Dante Alighieri

Divina Commedia: temi, struttura e finalità, lettura e analisi di canti scelti

Francesco Petrarca

Giovanni Boccaccio

Ludovico Ariosto

Torquato Tasso

Scrittura di testi argomentativi e saggi brevi e analisi del testo letterario

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

Ripasso degli argomenti del programma di maggior rilievo.

Lettura obbligatoria del libro di C. Betts "Il giardino delle spezie segrete" e lettura di un libro a scelta tra quelli proposti. Per ogni libro letto, sul quaderno, esponi brevemente le tematiche contenute nel testo motivando con opportuni riferimenti agli argomenti studiati quest'anno.

- T. Severin, La rotta dei corsari
- G. Brooks, L'isola dei due mondi
- H. Mantel, Anna Bolena, una questione di famiglia

- 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". E' 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 E' 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 ESERCIZI**

Elaborare due presentazioni power point, da consegnare e commentare in sede d' esame, sui seguenti argomenti:

- Divina Commedia (con particolare attenzione all' Inferno)
- Ariosto e Tasso: poema epico e poema cavalleresco

- Scrittura: Stendi un saggio breve di almeno tre colonne partendo dalla seguente traccia:

Argomento: **L'acqua, risorsa e fonte di vita**

1. H<sub>2</sub>O UNA BIOGRAFIA DELL'ACQUA: H<sub>2</sub>O è l'unica formula chimica che tutti conoscono. Ed è giusto che sia così: l'acqua non è solo la sostanza più diffusa sulla terra, ma è la condizione necessaria, la fonte, la matrice della vita. In tutti gli antichi miti della creazione, in principio era l'acqua: nella Bibbia "lo spirito di Dio aleggiava sulle acque"; nel Rigveda, tutto "era acqua indistinta". Quando la spogliamo dei suoi abbellimenti simbolici, della sua associazione con la purezza, l'anima, la maternità, la vita e la giovinezza; anche quando la riduciamo ad un fenomeno da laboratorio, chimico o geologico che sia, l'acqua continua ad affascinarci. Molecola a prima vista molto semplice, nondimeno l'acqua lancia alla scienza sfide sempre difficili." (Ph. BALL, *H<sub>2</sub>O una biografia dell'acqua*, Rizzoli 2000)

2. USI E SPRECHI: "Destino veramente strano quello dell'acqua: se un essere umano ne è privato solo per pochi giorni, muore. Se una zona attraversa un lungo periodo di siccità, migliaia o addirittura milioni di persone muoiono di fame. Senza di essa, niente può vivere, crescere, produrre. E tutto questo si riflette nelle idee che ci facciamo sull'acqua e nella sacralità che spesso ancora la circonda. Allo stesso tempo, però, l'acqua è sprecata, sporcata, ignorata e dimenticata forse più di qualunque altra risorsa naturale." (M. FONTANA, *L'acqua, natura, uso, consumo, inquinamento e sprechi*, Editori riuniti, 1984)

3. ACQUA, FONTE DI SICUREZZA ALIMENTARE: " Affinché vi sia cibo occorre che vi sia acqua. E' quindi fondamentale investire per garantire la disponibilità e l'uso efficiente delle risorse idriche, in un

indispensabile contesto di salvaguardia ambientale. Acqua e cibo rappresentano il motore di quello sviluppo autosostenibile cui tutti dobbiamo dare priorità assoluta."

(Introduzione a "*Celebrazioni Ufficiali Italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2002*" da parte del presidente del Consiglio dei Ministri)

**4. PROSPETTIVE FUTURE:** "La società contemporanea si è abituata all'idea che risorse essenziali per la vita e per le attività economiche e produttive, come l'acqua, siano inesauribili, a portata di mano, sempre disponibili. Non tutti sanno, tuttavia, che questa fondamentale risorsa è limitata e, in alcune situazioni, comincia anche a scarseggiare. Occorre, quindi, migliorare la conoscenza e la tutela dell'acqua come elemento fondamentale esistente in natura e dell'acqua come risorsa per lo sviluppo, necessaria per la vita, per la salute, per le città e per le campagne, e in particolare per l'agricoltura e per una sana alimentazione... In futuro ? è ormai evidente ? l'acqua diventerà sempre più un bene prezioso ed insostituibile, anche raro. Le difficoltà di approvvigionamento, il declino della qualità, la penuria, il consumo disattento, gli sprechi dell'acqua sono già motivo di preoccupazione... L'acqua non dovrà essere un fattore di incertezza o, nel caso delle catastrofi, minaccia per la popolazione del mondo, anche nei luoghi dove il clima favorevole, le piogge, l'innevamento, l'alternarsi delle stagioni l'hanno resa abbondante." (Atti della Giornata mondiale per l'alimentazione 2002)

**5. È L'ANNO DELLA VITA:** "E' certamente una coincidenza che il 2003, atteso da tempo per celebrare i cinquant'anni dalla scoperta della struttura a doppia elica del Dna, sia stato dedicato anche all'acqua. L'accostamento non poteva essere, comunque, più pertinente. Il Dna è, soprattutto nell'immaginario collettivo, il simbolo biologico della vita, ed è un luogo non meno comune che l'acqua è una condizione indispensabile per la vita. Nonché un ambiente che offre straordinarie opportunità evolutive. Con conseguenze non sempre benefiche per l'uomo: nel passaggio a una civiltà più sedentaria l'acqua ha infatti cominciato a rappresentare un grave rischio di morte per l'umanità, veicolando gli agenti di malattie come il tifo e il colera o favorendo lo sviluppo di artropodi in grado di trasmettere virus, o parassiti come la malaria. Il rapporto fra acqua e vita è stato intuito da molti miti della creazione, in particolare presso quelle civiltà che si svilupparono sulle sponde dei grandi fiumi e fatto proprio addirittura dal primo filosofo naturalista, Talete." (G. CORBELLINI, *Una molecola nell'oceano*, in IL SOLE 24 ORE, 5 gennaio 2003)

**6.** "La molecola è sempre H<sub>2</sub>O ma in molte parti del mondo è marrone, sporca di fango e portatrice di funghi e batteri e quindi di malattie e di morte: Oppure è assente del tutto. Per l'Organizzazione mondiale della Sanità la situazione peggiora: nel 2025 l'oro blu potrebbe essere insufficiente per due persone su tre. Urgono nuovi accordi internazionali. L'acqua è un problema globale, ma a differenza del riscaldamento del clima, è affrontabile su scala locale. Lo stress idrico è, per esempio, spesso causato da sprechi locali: in primo luogo dalle inefficienze in agricoltura (attività per la quale utilizziamo il 70% dell'acqua), ma anche da semplici, stupide perdite delle tubature o contaminazioni evitabili... Ma ciò che in Italia è un problema, in Bangla Desh può diventare un dramma. Fino a una trentina di anni fa, tutti bevevano acqua contaminata dalle fognature. Ascoltando i geologi, però, si scopre che basterebbe scavare i pozzi a una profondità di 80 metri, anziché di 50 circa per eliminare il problema alle radici nel 99% dei casi." (M. MERZAGORA, *Un patto sul colore dell'acqua*, in IL SOLE 24 ORE, 5 gennaio 2003)

**7. L'EMERGENZA IDRICA E LA STIMOLAZIONE DELLA PIOGGIA:** "L'agricoltura italiana può contare sempre meno sulle piogge... Una situazione che provocherà pesanti ripercussioni economiche se si considera che più del 50% del valore lordo della produzione agricola italiana dipende dall'irrigazione e che i due terzi del valore delle esportazioni è costituito da prodotti che provengono da territori irrigati. Alla stimolazione delle piogge si lavora nei Paesi più avanzati al mondo, come gli Stati Uniti, e in nazioni, come Israele, che hanno adottato la tecnologia italiana e si avvalgono della consulenza dei nostri esperti. Non solo. Il convegno dell'Organizzazione meteorologica mondiale ha riaffermato, lo scorso anno a Ginevra, il grande interesse per la stimolazione della pioggia riprendendo l'indicazione data dalla Conferenza di Rio de Janeiro che cita questa tecnologia quale sistema di lotta alla desertificazione della terra. Cos'è la stimolazione della pioggia? La tecnologia messa a punto da un'associazione italiana riproduce in sostanza il processo naturale di formazione delle precipitazioni. Ci si avvale di piccoli aerei che volano alla base dei sistemi nuvolosi, rilasciando microscopiche particelle di ioduro di argento in grado di accelerare il processo di condensazione trasformando il vapore in pioggia che cade al suolo." (AGRICOLTURA, marzo/aprile 2002)