



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Scuola Secondaria di 1° Grado



Laboratorio di Pizzeria

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento**

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE

Apprendimento come *"divenire"*, didattica espressa attraverso un'azione educante e dinamica, la scuola che si rinnova e forma alleanze...In questa prospettiva trova luce **"Disability Friendly"**, un progetto di inclusione sociale che nasce dalla necessità di costruire una rete intorno all'alunno con disabilità. Rete costituita dalla scuola, dalla famiglia, dalle associazioni e dagli Enti che nel progetto occupano un ruolo rilevante. L'I.I.S. "GALILEI-VETRONE" e l'I.C. "Sant'Angelo a Sasso" si abbracciano per offrire una nuova opportunità ai propri studenti, per creare un ambiente di apprendimento in cui gli alunni, attraverso metodologie di cooperative learning e peer tutoring, sperimentino le proprie abilità e competenze che possano supportarli nel progetto di vita di ognuno.

Un laboratorio *"pizzeria"* in cui il denominatore comune delle attività è il *"fare"*, per stimolare curiosità e costruire conoscenza. Una pizza, dunque, per condividere, imparare e crescere...

Disability
Friendly
2022



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

DOCENTE REFERENTE:

Prof.ssa Annarita DEL DONNO

DOCENTI COINVOLTI:

Prof. Cosimo MAIO
Prof.ssa Milena DE GIRONIMO
Prof.ssa Emma PERROTTA
Prof.ssa Luciana PETRUCCIANI
Prof.ssa Serafina PROFETA

CLASSE 2^A A

1. ARMANO ANNACHIARA
2. BOSCAINO MARIKA
3. BOVIO LUCA CIRO
4. CECERE RAFFAELE
5. COCCA FELICIA
6. COLELLA FRANCESCO
7. DE PIERRO ASIA
8. FALCE ELEONORA
9. FALLARINO CRISTIAN
10. FESTINESE EDUARDO
11. IANNAZZONE CARMEN
12. IANNUCCI LUIGI
13. LEVA SWAMY
14. MAIETTA PAOLO
15. MARTONE ALESSIA
16. MASONE JENNIFER
17. MAZZEO ELISA
18. MERNONE MARIA
19. MUCCIO MATTIA
20. PIGNONE MATTEO
21. PUZELLA FILIPPO
22. ROMANO LUIGI
23. SANGINARIO LUIGIA
24. ETA JENNIFER
25. TRETOLA GAYA
26. VESSICHELLI CARMEN

CLASSE 3^A A

1. SANGIUOLO ENNIO

Dirigente Scolastico:

Prof. Michele RUSCELLO



**LABORATORIO
DI PIZZERIA**

*"Piccole mani in pasta per amare
ancora di più il piatto italiano per
eccellenza: la pizza"*

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

DOCENTI REFERENTI:

Prof. Ignazio DE LUCIA Prof. Giovanni CINOTTA
Prof.ssa Maria Grazia RUSCELLO Prof. Leopoldo MAIO

DOCENTI COINVOLTI:

Prof.ssa Luciana BEVILACQUA Prof. Antonio LUCARELLI
Prof.ssa Sandra BOSCO Prof.ssa Rita POLITO
Prof.ssa Maria D. CECERE Prof.ssa Annamaria VARRELLA
Prof.ssa Tiziana CORRIERI Prof.ssa Marina VESCE
Prof.ssa Mariangela LIUCCI

CLASSE 2^A B

1. BALDINUCCI PASQUALE
2. CALLISTO ANTONIO
3. DIGLIO GABRIELE
4. ELETTO FRANCESCO
5. ESPOSITO CA TELLO
6. GARGIULO CIRO
7. MARTUCCIO GIOVANNI
8. NAPOLITANO GIOVANNI
9. PELLINO ARMANDO
10. RAPUANO ANTONIO
11. SASSO MICHELE
12. SCALZI EMANUELE
13. TOMAIELLO EGIDIO
14. VETRONE FILIPPO
15. ZAMBOTTOLI TOMMASO
16. ZULLO DONATO

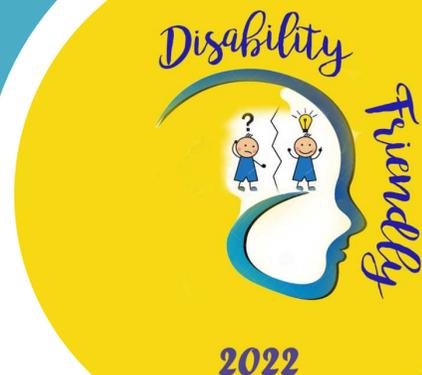
ALTRE CLASSI

1. COLAPSO GIOVANNI (3^A A)
2. DE BELLIS SERENA (4^A B)
3. ERRICO LUCA (1^A A)
4. GRAFA ROBERTA (2^A A)
5. GUERRERA NICOLAS (1^A A)
6. FORTUNATO UMBERTO (4^A A)
7. NARDONE ALFREDO (4^A C)
8. PAPA FEDERICO (4^A A)
9. PELLINO DANIELE (3^A B)
10. PONTILLO PIERLUIGI (5^A A)
11. RAFFIO VALERIO (5^A B)
12. RUSSO UMBERTO (3^A B)
13. VETRONE ANNA (4^A B)

Dirigente Scolastico:

Prof. Giovanni MARRO

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022

**CHE PIZZA!**

LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



La farina è il prodotto della macinazione dei cereali di altri vegetali. Il termine deriva dal latino far, farre, un cereale affine al frumento ma diffuso nell'Italia dell'epoca preromana e romana. Oggi il cereale più coltivato in Italia e uno dei più diffusi nel mondo è il frumento o grano. Le due varietà principali sono il *Triticum vulgare* e *spelta* (grano tenero coltivato in Italia, settore romane) e il *Triticum durum* (grano duro o semola coltivato nelle regioni centro-meridionali). Il grano tenero è caratterizzato da un granello a frattura farinosa che, dopo la macinazione, viene fatto farne da granuli soffici e sodeggianti, più adatti per la panificazione, dalla pasticceria alla pizza, al pane. Il grano duro ha un tipo di frattura vitrea che si ritrova nella consistenza spugnosa dei grandi grani delle semole, perfette per la produzione della pasta secca (ma anche negli impasti del pane, come per esempio quello di Altamura). Per levarlo principalmente del primo, affronando in prima la composizione del chicco.

Caratteristica	Grano tenero	Grano duro
Forma del chicco	ovale	ovale
Forma della superficie	liscia	liscia
Forma della frattura	farinosa	vitrea
Forma della superficie	liscia	liscia
Forma della frattura	farinosa	vitrea
Forma della superficie	liscia	liscia
Forma della frattura	farinosa	vitrea



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
 C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022

CHE PIZZA!

LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento**

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022

CHE PIZZA!

LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022

CHE PIZZA!

LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento**



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDI 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento



PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



Disability
Friendly
2022

**CHE PIZZA!**

LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE



LABORATORIO DI PIZZERIA

"Piccole mani in pasta per amare ancora di più il piatto italiano per eccellenza: la pizza"

LUNEDÌ 2 MAGGIO 2022 - ORE 9:00

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "M. VETRONE"
C/da Piano Cappelle - Benevento

