

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"
Colleferro

Programmazione di Lingua Inglese - Anno scolastico 2019/2020

Docente: Serena Iampieri

Classe: III A IPSEOA - Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Cristofoli D., Garbero L., Jordan E., *Taste@School*, Il Capitello

Analisi situazione di partenza

La classe presenta una conoscenza appena sufficiente della lingua constatata attraverso lo svolgimento di test di ingresso ed esercitazioni in classe riguardanti le abilità di comprensione e le capacità di espressione orale e scritta. La conoscenza delle strutture e del funzionamento della lingua necessitano quindi un consolidamento. Al fine di superare le varie lacune, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali. Il clima in classe appare estremamente esuberante e vivace, a volte appena nei limiti della correttezza e del rispetto delle norme scolastiche. Solo una piccola parte degli alunni partecipa alle attività proposte con motivazione.

Obiettivi

Le finalità principali dell'insegnamento della lingua sono la formazione umana, la trasmissione di valori quali il rispetto della dimensione sociale e culturale, la tolleranza e l'apertura mentale. Lo studente dovrà potenziare la capacità di comprendere strutture lessicali di base e specifiche dell'indirizzo scelto; comprendere messaggi orali di carattere generale e specifici dell'indirizzo di studio, prodotti a velocità normale, cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso; comprendere e produrre testi scritti per bisogni vari; esprimersi su argomenti di carattere generale e specifico; leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

Metodo di insegnamento

Si procederà all'approfondimento delle principali strutture grammaticali attraverso esercitazioni collettive in classe e individuali a casa.

In aula, in collaborazione con l'insegnante, verranno letti e tradotti brani in inglese riguardanti l'indirizzo specifico di studio con la finalità di ampliare le competenze lessicali e il vocabolario. Per migliorare la capacità di comprensione ed esposizione, nonché la pronuncia, agli alunni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio.

Al fine di promuovere un clima di cooperazione e partecipazione, durante le lezioni gli alunni verranno coinvolti in lavori di gruppo e in attività basate sul *role playing* mirati a consolidare le competenze linguistico - espressive, l'autostima e la motivazione.

Strumenti di lavoro

Libri di testo, CD Rom, articoli specifici.

Strumenti di verifica

La verifica sarà costante e avrà come obiettivo non solo la valutazione dei processi di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma soprattutto la regolazione del percorso didattico sulla base dei risultati raggiunti in itinere. Numero delle prove di verifica: possibilmente tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre. Si effettueranno verifiche orali (interrogazioni orali e domande flash dal posto) e prove scritte (True/False, Multiple Choice, Gap Filling, Matching, Close Test, Transformation, Translation, Answering Questions).

Contenuti professionali e di civiltà

- Meals and Eating Habits
- Types of Restaurant
- Menus (the origin of the menu/types of menu)
- Kitchen Areas and Basic Equipment
- The Kitchen Brigade
- Cooking Methods: an Overview
- A Taste of Italy: Some of Our Regional Recipes
- Some stories and legends about food

Contenuti grammaticali

Nel corso della didattica si approfondiranno e consolideranno le strutture grammaticali già acquisite durante il biennio.

Colleferro, 8 ottobre 2019

Serena Iampieri

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

**“Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA”**

Anno Scolastico 2019/2020

CLASSE III IPSEOA – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

Maria Gabriella Di Maio; - “Pianeta Hotel & Food Management 1” – per il secondo biennio – Editore Simone per la scuola.

PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE AL METODO

Il programma sarà svolto alternando lezioni frontali ed esercitazioni scritte in classe per spiegare ed apprendere i concetti fondamentali applicati alla realtà quotidiana aziendale.

Sarà utilizzato il libro in adozione, integrato a test di valutazione eseguiti in classe e svolti sul quaderno dei ragazzi.

Le interrogazioni seguiranno un calendario predefinito dall’insegnante e dagli stessi alunni. In caso di valutazioni insufficienti saranno attivati percorsi di recupero in itinere al fine di un apprendimento adeguato di tutte le competenze.

CONTENUTI

L'attività economica ed il suo ambiente

- *I bisogni e le loro classificazioni*
- *I beni e i servizi*
- *L'attività economica*
- *I settori economici*

L'azienda e le sue tipologie

- *L'azienda*
- *Classificazioni dell'azienda*
- *I soggetti coinvolti nell'attività aziendale*
- *Le varie tipologie di Azienda*

Il ruolo del turismo nell'economia

- *Il ruolo del turismo*
- *Lo sviluppo del turismo*
- *L'offerta e domanda turistica*
- *Il prodotto turistico*

Le imprese ricettive

- *Le imprese turistiche*
- *Le attività turistiche alla ricettività*
- *Classificazioni in stelle*
- *Il rischio nelle imprese ricettive*

Le imprese ristorative

- *Le imprese ristorative e l'evoluzione sociale*
- *Il mercato ristorativo e la sua offerta*
- *Le imprese della ristorazione commerciale*
- *I buoni pasto*

Le imprese di viaggi

- *Evoluzione nella disciplina delle agenzie di viaggi*
- *Nuovo codice del turismo*
- *Tipologie di imprese di viaggi*
- *Tour operator e fornitori*

Le scelte organizzative dell'impresa

- *L'organizzazione aziendale*
- *L'efficienza e l'efficacia*
- *Classificazione funzioni aziendali*
- *Gli organi aziendali*
- *La divisione del lavoro*
- *Organizzazione in relazione all'ambiente*

L'organizzazione delle imprese turistiche

- *I modelli delle imprese ristorative e alberghiere*

La gestione delle risorse umane

- *Le risorse umane*
- *Pianificazione e gestione delle risorse umane*
- *Ricerca e selezione del personale*
- *Retribuzione*

La nascita dell'impresa turistica

- *Il codice del turismo e le sue novità introdotte*
- *Esercizio attività ricettiva*
- *Iscrizione registro delle imprese*

Trattamento dei dati personali

- *Diritto alla protezione dei dati personali*
- *Il codice della privacy*
- *I soggetti che effettuano il trattamento dei dati*
- *L'autorità garante*
- *La privacy nel contratto d'albergo*

Rapporti contrattuali con i fornitori

- *L'azienda ed i suoi fornitori*
- *Il contratto*
- *Gli Obblighi del venditore e del compratore*
- *Gli elementi del contratto*
- *Pagamento e consegna della merce*
- *Il franchising*

Rapporti contrattuali con i clienti

- *L'azienda ed i suoi clienti*
- *Il contratto d'albergo*
- *La prenotazione*
- *Diritti e doveri dell'albergatore*
- *Il voucher*
- *Tour operator e fornitori*
- *Il contratto di viaggio*
- *Soluzioni delle controversie*
- *Danno da vacanza rovinata*
- *Il Fondo di garanzia*

Rapporti contrattuali con altre imprese

- *Rapporti tra aziende e strutture alberghiere, di viaggi, di trasporti*
- *Gli enti pubblici*

Il contratto di lavoro e la retribuzione

- *Il rapporto di lavoro*
- *Il contratto collettivo*
- *I contratti di lavoro*
- *L'assunzione del personale*
- *Diritti e doveri del lavoratore*
- *La retribuzione*

L'amministrazione del personale

- *L'estinzione del rapporto di lavoro*
- *Gli obblighi amministrativi del datore di lavoro*
- *Le forme retributive*

L'aspetto amministrativo della gestione

- *Le imposte e la loro classificazione*
- *il calcolo dell'IVA*
- *La fattura*
- *Documento di trasporto*
- *Ricevuta e scontrino fiscale*
- *L'imposta di soggiorno*

I titoli di credito e mezzi di pagamento

- *I titoli di credito*
- *Le caratteristiche delle cambiali*
- *L'avallo*
- *Mancato pagamento: protesto*
- *L'assegno bancario*
- *Bonifico e giroconto*

**ISTITUTO ALBERGHIERO
“G. FALCONE”
COLLEFERRO
PROGRAMMAZIONE**

**Classe: III IPSEOA ENOGASTRONOMIA
A.S. 2019/2020
Materia: FRANCESE
Docente: Emanuela Notarfonso**

**Libro di testo: Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, “Planète cuisine “, libro misto/testo+ CD audio . Ed. Eurelle
OBIETTIVI DIDATTICI**

Al termine dell’anno scolastico lo studente deve aver acquisito delle competenze che gli permettano di comprendere messaggi orali di carattere generale e testi scritti per usi diversi cogliendone il senso e lo scopo. Dovrà quindi rielaborare sinteticamente e analiticamente il contenuto di argomenti incontrati e di testi analizzati.

METODO DI INSEGNAMENTO

Lo studio della lingua francese durante il terzo anno di scuola secondaria continua sulle linee direttive tracciate per il biennio, tenuto conto della maggior competenza degli studenti, dei loro interessi culturali e del grado di maturità raggiunto. La competenza comunicativa verrà ampliata utilizzando testi orali e scritti che prevedono una varietà di situazioni, ruoli sociali e relativi registri. Nel corso dell’anno verranno inclusi anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l’acquisizione della terminologia tecnica e l’approfondimento delle strutture grammaticali e sintattiche.

STRUMENTO DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, giornali.

VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE

Alla fine di ogni unità didattica sarà effettuata una verifica orale per dimostrare le competenze assimilate e acquisite, nonché verifiche scritte per valutare la capacità dello studente di comunicare attraverso la lingua scritta.

PROGRAMMA

Les trois conjugaisons , la phrase affirmative, négative et interrogative; les pronoms relatifs; les auxiliares Être et Avoir; les gallicismes, les prépositions.

- Dossier 1 La formation
- Dossier 2 Bienvenue en cuisine
- Dossier 3 Pour commencer
- Dossier 4 Direction le potager
- Dossier 5 Chez le boucher
- Dossier 6 Chez le poissonnier
- Dossier 7 Riz, pâtes et cuisine alternative
- Dossier 8 Un dessert pour terminer

Colleferro 31/10/2019

L'INSEGNANTE
Emanuela Notarfonso

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

Colleferro (RM)

Anno scolastico: 2019-2020

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Classe: III Sez. A (settore enogastronomia)

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Mariagrazia Amatuzio

Livelli di partenza e composizione della classe.

La classe si presenta eterogenea nel complesso gli alunni appaiono volenterosi e propensi alla conoscenza e all'apprendimento della materia.

Modello di lavoro.

Con il mio insegnamento mi propongo di aiutare ogni studente/studentessa a costruire attivamente la propria conoscenza e a sviluppare le competenze necessarie per affrontare delle tematiche complesse. I modelli e le metodologie cui farò riferimento non si limiteranno alla trasmissione diretta dei contenuti, ma si baseranno su esplorazione, costruzione, ricerca e individuazione dei problemi favorendo, di fatto, una modalità reticolare di apprendimento. L'approccio all'insegnamento della materia sarà di tipo funzionale-comunicativo, attraverso lezioni frontali e interattive, un metodo volto a facilitare l'interazione degli alunni con il docente.

Strumenti di lavoro.

Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo (Alma-Plan, alimentazione edizione B).

Valutazione e verifiche dell'azione didattica e educativa.

Le verifiche dell'apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte o test a risposta multipla) e orali (conversazioni, dialoghi e presentazioni in Power point), eseguite alla fine di ogni modulo.

Indicazioni Programmatiche.

Il programma da svolgere sarà suddiviso in moduli, rispettivamente tre nel primo quadrimestre e tre nel secondo.

PRIMO QUADRIMESTRE

| | |
|----------|---|
| MODULO 1 | <ul style="list-style-type: none">➤ <u>Alimenti e alimentazione:</u><ul style="list-style-type: none">- ruolo biologico e funzionale dei macronutrienti e dei micronutrienti➤ <u>Bioenergetica e metabolismo:</u><ul style="list-style-type: none">- Metabolismo basale e variabile- Anabolismo e catabolismo |
| MODULO 2 | <ul style="list-style-type: none">➤ <u>Apparato digerente:</u><ul style="list-style-type: none">- Anatomia e fisiologia➤ <u>Macronutrienti:</u><ul style="list-style-type: none">- Glucidi, lipidi, protidi- Assorbimento e funzione biologica➤ <u>Micronutrienti :</u><ul style="list-style-type: none">- Vitamine e Sali minerali- Assorbimento e funzione biologica |
| MODULO 3 | <ul style="list-style-type: none">➤ <u>Cereali e derivati:</u><ul style="list-style-type: none">- valore nutrizionale- Frumento- il pane e la panificazione- la pasta- il riso- il mais➤ <u>Proprietà biologiche e nutrizionali di grassi e oli</u> |

SECONDO QUADRIMESTRE

| | |
|----------|--|
| MODULO 4 | <p>➤ <u>Le carni:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Classificazione della carne- Conservazione della carne- La frollatura <p>➤ <u>Uova:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- struttura e proprietà nutrizionali- classificazione |
| MODULO 5 | <p>➤ <u>Il latte:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- proprietà nutrizionali- latti naturali e speciali- etichettatura <p>➤ <u>Derivati del latte:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Yogurt- Formaggi |
| MODULO 6 | <p>➤ <u>Prodotti Ittici:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Proprietà nutrizionali- Valutazione della freschezza dei prodotti ittici- Conservazione dei prodotti ittici <p>➤ <u>Proprietà nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli</u></p> <p>➤ <u>Proprietà nutrizionali dei legumi</u></p> |

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA E SUCCESSIVE VALUTAZIONI

- Test d'ingresso sulle conoscenze possedute.
 - Test fisici sulle capacità condizionali e coordinative:
 - 1) Forza muscolare,
 - 2) Velocità e rapidità,
 - 3) Resistenza muscolare,
 - 4) Mobilità articolare,
 - 5) Coordinazione,
 - 6) Equilibrio.
 - Test intermedi per verificare il grado di apprendimento in itinere.
 - Test finali per indicare il grado di miglioramento ottenuto.
-

IL CORPO UMANO: STRUTTURE E FUNZIONI

- Conoscenza delle basi scientifiche di:
 - 1) Cellule, Tessuti, Organi.
 - 2) Apparati e Sistemi: Cardiocircolatorio, Respiratorio e Nervoso.
 - 3) Apparato Locomotore: Scheletrico, Articolare e Muscolare.
 - 4) Paramorfismi dell'età scolare.
-

IL MOVIMENTO: ESPRESSIVITÀ DEL CORPO

- La motricità e lo sviluppo psicomotorio.
- La meccanica del movimento: Linee, Piani e Movimenti.
- Cinesiologia muscolare:
 - 1) Movimenti del busto,
 - 2) Movimenti dell'arto superiore,
 - 3) Movimenti dell'arto inferiore.
- Le qualità motorie condizionali e coordinative:
 - 1) Forza muscolare,
 - 2) Resistenza muscolare,
 - 3) Velocità e rapidità,
 - 4) Mobilità articolare,
 - 5) Coordinazione,
 - 6) Equilibrio.

LO SPORT

- Movimenti fondamentali e loro espressioni tecnico-sportive.
 - Forme semplici di schemi di gioco.
 - Pratica di sport di squadra:
 - 1) Pallavolo,
 - 2) Pallamano,
 - 3) Pallacanestro,
 - 4) Calcio a 5,
 - 5) Tennis.
 - Tecniche relative ai fondamentali e alle tattiche di squadra.
 - Strategie di gioco in situazioni diverse.
-

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

- Stile di vita.
 - Educazione alimentare.
 - Elementi di primo soccorso.
 - Norme igieniche sanitarie.
-

COLLEFERRO, 22/10/2019



IL DOCENTE
(MAGLIANO Simone)

CLASSE: III (P.S.E.O.A. – Settore Enogastronomia)

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio.

MODULO1: IL MEDIOEVO DELLA LETTERATURA ITALIANA.

U.D. 1: La cultura medievale, la nascita delle letterature moderne e delle lingue volgari, la produzione letteraria in lingua d'oil e la lirica corte in lingua d'oc.

U.D. 2: La poesia delle origini in Italia: la poesia religiosa, la scuola siciliana, i rimatori toscani. Autori e testi: Francesco d'Assisi, Jacopo da Lentini.

U.D. 3: Il Dolce Stilnovo, la poesia comico-realistica. Autori e testi: Guido Guinizzelli, Guido Cavalcanti, Cecco Angiolieri.

U.D. 4: Dante Alighieri. Vita e opere, pensiero e poetica, Vita Nova e Rime, la Divina Commedia. Analisi di testi tratti da la Vita Nova, analisi di opere in rima scelte.

MODULO2 : LE TRE CORONE: DANTE, PETRARCA E BOCCACCIO.

U.D. 1 Prosecuzione di lettura e analisi di Canti scelti dalla Divina Commedia di Dante.

U.D. 2 Francesco Petrarca. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

Il Canzoniere, studio dell'opera omnia e lettura e analisi di testi scelti.

U.D. 3 Giovanni Boccaccio. Vita e opere, il pensiero, la poetica e le opere minori.

Il Decameron, studio dell'opera omnia e lettura e analisi di testi scelti.

II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

MODULO3: IL QUATTROCENTO.

U.D. 1 Il Rinascimento: la scoperta del Nuovo Mondo, la Riforma Protestante e la Controriforma.

U.D. 2 Umanesimo e Rinascimento: L'uomo al centro del mondo.

U.D. 3 La produzione letteraria rinascimentale: la poesia epica e il romanzo cavalleresco, Boiardo e Pulci, fino all'Orlando Furioso di Ariosto.

MODULO 4: IL CINQUECENTO.

U.D. 1 Niccolò Machiavelli. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

Il Principe. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

La Mandragola. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

U.D. 2 Ludovico Ariosto. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

L'Orlando Furioso. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

U.D. 3 Torquato Tasso. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

Gerusalemme Liberata. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

- Durante tutto l'anno si propone la lettura ed analisi di Canti scelti dalle tre Cantiche che compongono la Divina commedia dantesca.

CLASSE: III (P.S.E.O.A. – Settore Enogastronomia)

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre. Gennaio.

MODULO 1.

-IL FEUDALESIMO: origini, la società feudale, l'economia curtense e lo sviluppo dei castelli.

Il rapporto di vassallaggio.

La società cristiana: un sistema chiuso. La decadenza delle città e dei commerci.

I poteri universali.

Il Sacro Romano Impero Germanico. La crisi dei poteri.

La Chiesa corrotta: gli ordini monastici .

Lo scisma tra Chiesa d'Oriente e d'Occidente.

-LA RIPRESA ECONOMICA E L'ESPANZIONE DELL'EUROPA. Crescita economica ed agricola.

-LE CROCIATE.

La Spagna e la guerra di Reconquista.

-LA RINASCITA DELLE CITTÀ E DEI COMMERCII. L'Italia al centro dell'europa. Le città.

-IL MERCATO MONDIALE E I TRAFFICI EUROPEI: Le società dei mercanti.

-L'IMPERO MONGOLO. Marco Polo.

-IL COMUNE MEDIEVALE.

-I COMUNI ITALIANI.

-BARBAROSSA E IL CONFLITTO CON I COMUNI ITALIANI.

MODULO 2.

-LA CRISI DEL MEDIOEVO.

Le monarchie feudali.

-Le eresie e la repressione della Chiesa. Francescani e Domenicani.

-FEDERICO II

- Regno di Sicilia. Federico II di Svevia.

-Le monarchie feudali.

-La fine del potere universale del papa.

II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

MODULO 1.

-La crisi del Trecento. La peste in Europa. Le rivolte sociali.

-LA GUERRA DEI CENT'ANNI.

-SIGNORIE E STATI REGIONALI.

-LA NASCITA DELLA CIVILTÀ MODERNA.

MODULO 2.

-IL RINASCIMENTO. La stampa.

-LA SCOPERTA DELL'AMERICA. Le civiltà amerindiane. Le conquiste portoghesi e l'Impero spagnolo.

-LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CHIESA CATTOLICA.

-IL CINQUECENTO: l'età dello stato moderno.

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI LINGUA SPAGNOLA

Classe: III IPSEOA ENOGASTRONOMIA A.S. 2019/2020

Docente: Marco Gabrieli

Libro di testo: Pilar Sanagustín Viu, *¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*, Lang Edizioni

OBIETTIVI: L'azione didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli alunni del livello linguistico A2-B1 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

METODOLOGIA: Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale e interazione. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato e a un approccio all'utilizzo del dizionario.

CONTENUTI GRAMMATICALI E LESSICALI: Revisione completa della grammatica dei primi due anni • Diferencia *pedir/preguntar* • Perífrasis *a + infinitivo* • Perífrasis *tener que + infinitivo* • Higiene personal • La brigada de cocina • La uniforme del chef • Utensilios de cocina • Ingredientes principales • Las tapas y el tapeo • Un paseo por la gastronomía española.

VERIFICHE E VALUTAZIONI: La valutazione avverrà attraverso verifiche scritte: strutturate e semi-strutturate; verifiche di pronuncia e di comprensione, volte a valutare la conoscenza dei temi trattati. La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: In caso di mancato o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati verrà attuato un intervento di recupero individuale o collettivo.

Colferro, 30 Ottobre 2019