

ESAME DI STATO 2019 - SECONDA PROVA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -
SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

QUESITO A)

Come riferito nel documento 1, sin dal 1992, l'Unione Europea ha riconosciuto che la qualità dei nostri prodotti alimentari e dei nostri vini è dovuta soprattutto a due fattori. Quali?

Dalla lettura del documento 1 si evince che i fattori che connotano maggiormente, da un punto di vista qualitativo, i prodotti alimentari e i vini italiani sono l'origine geografica e le tecniche di produzione tradizionali.

Il consumatore dimostra oggi maggiore consapevolezza della qualità dei prodotti e, pertanto, della sua tracciabilità.

Con riferimento al documento 2, il candidato riferisca le indicazioni che oggi sono riportate sulle etichette e con le quali "viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola".

Il Regolamento CE n° 178/2002 definisce il diritto dei cittadini a un'informazione chiara e precisa e chiarisce che uno degli strumenti necessari per garantire tale diritto sia l'obbligatorietà, a partire dal 2005, della rintracciabilità stabilendo che essa "è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime". Il termine "rintracciabilità" cui si fa riferimento nei testi di legge non deve essere confuso con il termine "tracciabilità" cui invece si fa riferimento nel documento 2.

Mentre con "tracciabilità", infatti, si intende il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni), con il termine "rintracciabilità" si intende il processo inverso che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate. Fatta questa dovuta premessa si evidenzia il fatto che le indicazioni che oggi sono riportate sulle etichette e con le quali "viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola" consistono nel codice lotto e nell'insieme delle informazioni che consentono di individuare, in maniera chiara e inequivocabile, il luogo

di origine o provenienza del prodotto (nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto) e il nome o ragione sociale o marchio del produttore o confezionatore o venditore. Una nota particolare la merita la centralità del lotto di appartenenza: per "lotto" si intende l'insieme degli alimenti prodotti o confezionati in circostanze praticamente identiche. Il lotto viene stabilito dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore. In etichetta il codice del lotto deve essere: facilmente visibile; chiaramente leggibile; indelebile e preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

L'etichettatura dei prodotti tutela non solo i consumatori, ma anche le aziende. Con riferimento al documento 2, il candidato riferisca le fasi che le aziende devono monitorare, dal campo alla tavola, per tutelare la qualità dei prodotti.

Produttori, trasformatori e distributori di alimenti sono chiamati a controllare costantemente ogni fase di "lavorazione, trasformazione, produzione e distribuzione" di alimenti. Lo strumento legale che consente di identificare gruppi di alimenti omogenei (proprio perché sono stati ugualmente controllati in ciascuna delle fasi sopra descritte) è il codice lotto. L'indicazione del lotto è alla base delle procedure di rintracciabilità di un prodotto qualora il produttore abbia necessità di ritirarlo dal mercato. In caso di emergenza, infatti, un sistema di rintracciabilità perfettamente funzionante consente di utilizzare le informazioni raccolte dai vari operatori coinvolti nel processo di "lavorazione, trasformazione, produzione e distribuzione" dell'alimento oggetto di ritiro, per isolare un lotto produttivo e per facilitarne il ritiro/richiamo dal mercato. In questo modo non è difficile identificare le parti responsabili all'interno della filiera agroalimentare. Un sistema così analitico ed articolato nasce dal fatto che la legge obbliga, di fatto, ciascun operatore della filiera a individuare chi gli abbia fornito un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento.

QUESITO B)

Proponga una definizione del concetto di "qualità" di un prodotto alimentare o di una bevanda alcolica o non alcolica, con riferimento alla qualità nutrizionale e a quella igienico-sanitaria.

I fattori che concorrono a definire la qualità degli alimenti sono numerosi e tra loro spesso fortemente correlati. La natura dei fattori qualitativi può essere classificata secondo diversi criteri: alcuni fattori di qualità, ad esempio, sono facilmente percepibili e vengono pertanto definiti "espliciti" a differenza di altri che, per questa ragione, vengono

definiti “impliciti”; alcuni dipendono dall’alimento e sono pertanto oggettivi mentre altri dipendono dalle aspettative e dai gusti del consumatore risultando così soggettivi. Dato l’elevato numero di variabili da considerare, pertanto, vale la regola di base secondo la quale la qualità di un alimento deve essere considerata in funzione del suo utilizzo specifico e delle caratteristiche dell’alimentazione nel suo complesso.

I vari aspetti che concorrono a definire la qualità degli alimenti possono essere efficacemente classificati seguendo il criterio delle cinque “S”:

- Sicurezza, cioè qualità del profilo igienico-sanitario;
- Salute, cioè qualità delle caratteristiche nutrizionali;
- Sensi, cioè qualità “organolettica” (gusto, sapore, profumo, vista, rumore emesso al momento del morso);
- Servizio, cioè qualità “industriale - commerciale”;
- Storia, cioè qualità riferita agli elementi riconducibili all’origine e alla tipicità del prodotto.

NOTA: Per come è strutturato il quesito non è possibile procedere oltre con una trattazione unica poiché ciascun candidato è chiamato a scegliere “un prodotto alimentare” o “una bevanda”. Per quanto attiene alla richiesta di fare riferimento alla qualità sanitaria di un alimento si precisa che la normativa di riferimento che disciplina la sicurezza alimentare nell’Unione Europea è articolata nel “Pacchetto Igiene”, un insieme di normative che, a partire dal 2004, ha previsto il completo coinvolgimento della produzione primaria e una forte responsabilizzazione degli operatori del settore alimentare (OSA). È previsto, infatti, che ciascun operatore sia consapevole della necessità di monitorare il rischio collegato ad una specifica fase del ciclo produttivo, partendo dalla produzione fino alla distribuzione.

Il “Pacchetto Igiene” conferma quanto la sicurezza alimentare rappresenti uno degli obiettivi prioritari delle politiche della Comunità Europea.

Per tale ragione è importante chiarire che la sicurezza degli alimenti rappresenta a tutti gli effetti un prerequisito di qualità: non esiste un alimento di qualità se, prima di tutto, questo non è sicuro da un punto di vista igienico-sanitario.

Nella comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con marchi di qualità DOP, IGP e STG: il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela.

Si avvalgono di un marchio di qualità europeo i prodotti di qualità (certificata) particolarmente pregiati che si distinguono da prodotti analoghi perché provenienti da determinati territori o derivati da particolari tecniche produttive. L’Europa riconosce questi tipi di attestazioni: prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP), prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e prodotti riconosciuti come Specialità Tradizionale Garantita (STG). Gli alimenti che si fregiano di un marchio di qualità

devono essere prodotti secondo precisi disciplinari, approvati dalle autorità e certificati e controllati da organismi terzi indipendenti.

Denominazione di Origine Protetta: è un marchio di qualità che serve a tutelare il legame di alcuni prodotti alimentari con il loro territorio di produzione. Affinché un prodotto sia DOP, infatti, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.

Indicazione Geografica Protetta: è il marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in un'area geografica determinata.

Specialità Tradizionale Garantita: questo marchio di qualità viene attribuito a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una specificità legata al metodo di produzione o alla composizione facente parte della tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale area. Un esempio di questa attestazione di specificità, in Italia, è rappresentato dalla pizza napoletana.

Spieghi, in maniera sintetica, perché nella promozione e commercializzazione del prodotto debba essere riconosciuto un valore preminente al fattore “territorio”.

Il nostro paese è sicuramente uno dei principali protagonisti mondiali nel settore agro-alimentare.

Tuttavia la concorrenza ci richiede un maggiore impegno per ampliare le vendite a livello globale.

Gli aspetti decisivi per perseguire questo obiettivo riguardano l'avvio di nuove forme di comunicazione e il miglioramento delle attività di esportazione; in sintesi, il marketing.

Lo “stile italiano” si riconosce ed è conosciuto per la bellezza, il gusto, lo stile di vita, tutti elementi che rappresentano la cultura di un territorio. L'elemento artistico culturale dà forza e sostanza alla industria agroalimentare e con essa si fonde. Per questo sarebbe opportuno promuovere iniziative che possano attrarre il turista e indurlo a permanere più a lungo, seguendo l'ottimo esempio dei francesi in riferimento a percorsi organizzati sapientemente per valorizzare la conoscenza e vendita dei loro vini, primo tra tutti lo Champagne. Queste iniziative si stanno timidamente sviluppando anche in piccole strutture ricettive dove vengono organizzati corsi di cucina per stranieri o degustazioni a tema di varie eccellenze dei nostri territori o visite a cantine del territorio circostante.

In sintesi è nella individuazione delle caratteristiche uniche dei cibi e dei prodotti tradizionali che la produzione italiana può trovare la strada per promuoversi efficacemente in un contesto globale.

Il Parmigiano Reggiano è un esempio di prodotto DOP, in quanto risponde alle caratteristiche distintive del legame con il territorio e gode di un regime di protezione accordato dalla CE a tutela del consumatore.

Il disciplinare prevede solo erba e fieno e mangimi certificati no OGM e assoluto divieto di forzare la produzione, avendo cura del benessere dell'animale.

Dal punto di vista nutrizionale il Parmigiano Reggiano contiene il 30% di acqua e il 70% di sostanze nutritive; è quindi ricco di proteine, vitamine e minerali.

QUESITO C)

Supponga di avere davanti a sé un gruppo di turisti e di dover promuovere un vino DOP e un prodotto alimentare DOP o IGP a sua scelta, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche.

Il **Brunello di Montalcino** è un'eccellenza del territorio toscano, prodotto con uve sangiovese grosso, ricco di aromi, eleganza e grande equilibrio. Comincia a esprimere il meglio dal punto di vista organolettico dopo 8 anni di affinamento.

I suoi sentori ricordano il rovere, le foglie di tabacco, le spezie, la liquerizia. La sua temperatura di servizio ottimale è 18 °C. Ha una completezza gustativa e aromatica, oltre a un'ottima persistenza.

Il **Pecorino delle Balze volterrane** è un altro prodotto di eccellenza toscana. Viene prodotto con latte di pecora nella zona di Volterra e la stagionatura è di almeno 60 giorni. La sua crosta è dura, coperta di cenere o erbe locali. La sua pasta è morbida ma compatta, il colore varia dall'avorio al paglierino chiaro. Ha un'ottima intensità aromatica e si sposa bene con il miele.

Possiamo valorizzare i due prodotti proponendo ai nostri ospiti un'analisi organolettica "guidata".

Riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino.

Il corretto abbinamento vino-cibo prevede (esclusi i dolci) la regola della contrapposizione gustativa e della similitudine olfattiva. Obiettivo è raggiungere un equilibrio tra il vino e il cibo: il vino non deve coprire il cibo, e viceversa, in modo che i due alimenti si esaltino l'un l'altro.

Per applicare questa regola, è importante osservare che determinati sapori provocano sensazioni gradevoli, mentre altri provocano sensazioni sgradevoli (anche se inconsce). L'abbinamento per concordanza si ha quando il vino "accompagna" le sensazioni piacevoli di un piatto.

L'abbinamento per contrapposizione si ha quando il vino esprime caratteristiche opposte a quelle del cibo.

Esistono tuttavia cibi, il cui abbinamento con il vino è sconsigliato:

- cibi con eccessiva acidità (aceto, limone, alcuni tipi di frutta),
- cibi freddi come gelati o semifreddi (le papille gustative sono anestetizzate dalla bassa temperatura),
- cioccolato con oltre il 70% di burro di cacao (troppo invasivo per le nostre papille gustative),
- carciofi crudi (la presenza del tannino darebbe un sentore “metallico”, se abbinato al vino).

Se un piatto è particolarmente grasso (lo zampone, ad esempio) è bene abbinarlo a un vino rosso fresco (inteso come acidità) e sapido che, contrastando l'untuosità del cibo, ripulisca la bocca e alleggerisca la pesantezza del piatto.

Il sapore dolce di un cibo tende a prevalere, soprattutto nel caso dei dessert. Poiché il carattere dolce di un dessert trasmette sensazioni gradevoli è decisamente meglio assecondare il contenuto zuccherino del piatto e abbinare un vino dolce (concordanza piatto dolce-vino dolce).

QUESITO D)

Il candidato concluda riferendo in maniera sintetica quale sia stata l'esperienza più significativa per la sua formazione di esperto venditore in sala o al bar nelle attività di Istituto o nelle esperienze maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento o in altre attività professionalizzanti.

QUESITO NON SVOLTO PERCHÉ ATTINENTE ALL'ESPERIENZA PERSONALE DEL CANDIDATO