



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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

**La valorizzazione del “made in Italy”**

Documento 1

**Tavole italiane da record: ogni comune ha almeno un prodotto tutelato**

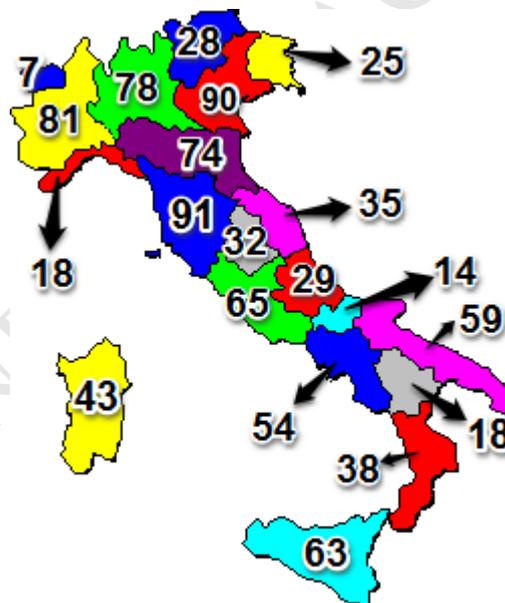
(di Fabrizio Raimondi, 21/12/2016)

L'Italia è il primo paese al mondo per patrimonio culturale, storico e architettonico. Ma non solo. Il Belpaese ha un altro primato che è quello dei prodotti certificati e tutelati.

Dai blasonati Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, fino alle indicazioni geografiche di nicchia, come la Patata del Fucino IGP e l'Oliva di Gaeta, la nuovissima DOP italiana che è stata registrata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 15/12/2016.

In effetti, non esiste un solo comune italiano senza prodotti certificati: gli areali\* di produzione delle denominazioni coinvolgono capillarmente tutto il paese [...]

**I prodotti certificati e tutelati per regione (cibo+vino)**



Totale denominazioni cibo = 290 Totale denominazioni vino = 523 Nota: la somma non corrisponde perché alcune IG vengono prodotte in più regioni

[...]

L'Italia è il primo paese in Europa per numero di registrazioni nel catalogo europeo degli alimenti di qualità DOP, IGP e STG, con ben 290 prodotti su un totale di 1.360. Di questi 166 sono DOP, 122 IGP e 2 STG (la pizza e la mozzarella). Dietro l'Italia ci sono Francia (238), Spagna (194), Portogallo (137), Grecia (104).



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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

I riconoscimenti per il mondo del vino sono invece 523, contro i 432 della Francia, i 147 della Grecia e i 131 della Spagna. Nonostante questo il vino italiano stenta all'estero.

Già dal 1992, l'UE ha riconosciuto che l'origine geografica condiziona la qualità e peculiarità di un prodotto alimentare o di un vino, insieme alle tecniche di produzione tradizionali.

[...]

(Fonte: <https://it.businessinsider.com/dop-igt-stg-in-italia-sono-290-i-prodotti-certificati-e-tutelati-primi-in-europa-e-se-fossero-troppi/>)

N.B.

\* *areali*: areale è l'area geografica di produzione o di distribuzione di un bene

Documento 2

**Dal campo alla tavola, quando l'etichetta tutela il Made in Italy**

(25 febbraio 2019)

L'attenzione dei consumatori per la scadenza, gli ingredienti e la provenienza dei prodotti è in crescita costante, ma le aziende faticano a rispondere alla domanda di informazioni. Colpa di processi di etichettatura spesso disorganizzati e soprattutto poco digitalizzati.

Ormai su un'etichetta alimentare troviamo tantissime indicazioni: data di scadenza, origine del prodotto, allergeni, peso, ingredienti, valori nutrizionali, produttore, confezionatore, venditore, condizioni di conservazione ed eventuali istruzioni di cottura. Ed è anche e soprattutto grazie a questa lunga lista che ogni giorno viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola. Ecco perché sempre più aziende si stanno sforzando di ridurre a zero il margine di errore che ancora oggi insidia i processi di etichettatura, esponendo le aziende stesse a un grosso rischio in termini di costi, fiducia e reputazione.

**Il ruolo chiave della tracciabilità alimentare** - La tracciabilità dei prodotti che consumiamo è quotidianamente garantita da un'attività di monitoraggio che si snoda lungo tutte le fasi della produzione. Questo processo tutela non solo i consumatori, rendendoli più consapevoli di ciò che acquistano, ma anche le aziende. Controllando costantemente la lavorazione, la trasformazione, la produzione e la distribuzione degli alimenti, quest'ultime hanno infatti sempre a disposizione un quadro chiaro che fornisce ampi margini di intervento in caso di problemi. [...]

**L'etichetta alimentare, un volano di fiducia** – A causa dei tanti scandali che hanno sconvolto il settore alimentare negli ultimi anni, dalla “mucca pazza” alla carne equina passando per l'aviarica, l'etichettatura dei prodotti alimentari (soprattutto di quelli Made in Italy) è diventata un fattore essenziale per garantire la sicurezza del mercato. Sapere come è prodotto, con quali ingredienti e dove viene lavorato un alimento è senza dubbio una conquista, soprattutto in termini di maggiore consapevolezza dei consumatori.

[...]

(Fonte: *Dal campo alla tavola, quando l'etichetta tutela il Made in Italy ...*,  
in: [https://www.repubblica.it/.../dal\\_campo\\_alla\\_tavola\\_quando\\_l\\_etichetta\\_tutela\\_il\\_made...](https://www.repubblica.it/.../dal_campo_alla_tavola_quando_l_etichetta_tutela_il_made...))

L'esperto di enogastronomia oggi è chiamato a valorizzare le sue competenze professionali, riconoscendo nel suo lavoro l'occasione per promuovere i prodotti “made in Italy”.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sul tema della promozione del “made in Italy”, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- 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?
  - 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”*.
  - 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 la tutela della qualità dei prodotti.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, individui concetti e informazioni utili alla promozione di prodotti *“made in Italy”*:
- 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;
  - nella comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG: il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
  - spieghi, in maniera sintetica, perché nella promozione e commercializzazione del prodotto debba essere riconosciuto un valore preminente al fattore *“territorio”*.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare una campagna di promozione di un vino e di un prodotto alimentare del proprio territorio.  
In particolare:
- 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;
  - riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino.
- 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.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.