



SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2023/2024

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: _____

Tema di: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Classe: _____ Alunno _____ Data _____

TIPOLOGIA B

Nucleo n. 2 - Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Si sottopongono all'attenzione del candidato i seguenti documenti, come introduzione al tema

I NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

DOCUMENTO 1

DOLCI ALLA FARINA DI GRILLO: "I CLIENTI APPREZZANO"

Michele Taddio, titolare del Palapa di Baragalla, è il primo a proporle: "Il sapore ricorda quello della brioche integrale e molti lo trovano gradevole"

Tra chi plaude alla novità, chi ne apprezza sinceramente il gusto, chi la osteggia apertamente in nome della tradizione culinaria italiana, una cosa è certa: la farina di grillo utilizzata per l'alimentazione umana sta prendendo piede. Se diventerà una moda e una abitudine consolidata, solo il tempo lo dirà. Ma intanto si moltiplicano le iniziative tese a diffonderne l'utilizzo. A Reggio, in prima fila sul tema, c'è Michele Taddio, titolare del Palapa di via Tenni, zona Baragalla. Il quale da una decina di giorni ha lanciato sul mercato brioche, biscotti e baci di dama preparati con farina di grillo.

Taddio, si è sentito parlare in queste settimane di pane per hamburger, pizza e pasta al «grillo», ma riguardo ai dolci...
"Infatti credo che siamo i primi al mondo a vendere brioche e biscotti con questa farina, e che Reggio sia in prima fila su questo per noi è motivo di vanto".

La sua clientela come ha preso questa novità?

"Con tantissima curiosità, e considerando che sinora l'ho veicolata solo sui social e col passaparola, immagino che questa curiosità aumenterà. Anche perché nei video mostro anche il processo di produzione. Di sicuro in tanti hanno provato ad assaggiarle".

Con quale esito?

"Ovviamente dipende dai gusti delle persone. A molti piace, e la riprendono, altri preferiscono quelle classiche, poi c'è chi non le prende perché sta dalla parte degli animalisti che non vorrebbero fossero usati gli insetti per queste preparazioni, ci sta".

Se dovesse dirci quale sapore ricorda?

"Dal mio punto di vista, ma anche i clienti che l'hanno presa più spesso confermano, ricorda quello delle brioche integrale e mi dicono che lo trovano gradevole. La nota caratteristica è che possiede un alto valore proteico".

Se ne vendono tante?

"Sta prendendo piede, specie considerando che è da poco più di una settimana che ho cominciato, ma ricevo richieste di informazioni anche da altri locali e pizzerie reggiane".

Costano molto?

"Le vendo a 2 euro l'una, quindi giusto 50 centesimi in più rispetto a quelle classiche. Considerando che la farina di grillo costa 13,50 euro all'etto, e, mi creda, con 100 grammi non se ne fa poi questa gran quantità di paste, penso sia un prezzo alla portata di tutti quelli che vogliono provarla".

Perché ha scelto di percorrere anche questa strada?

"Mi piace da sempre essere un innovatore, uscire dalle routine abituali e portare tutte le novità possibili nella mia attività. Fondamentalmente per questo".

(Fonte: *Il resto del Carlino*, 24 marzo 2023)

DOCUMENTO 2

CIBO, I 4 TOP TREND FOOD 2023 DEL NUOVO CONSUMATORE

Cibo genuino e attitudine no-waste ma anche tutto...e subito con la spesa a casa

È il nuovo consumatore secondo quanto emerge da un report di Cortilia dal quale vengono fuori segnali incoraggianti sulle nuove percezioni e scelte di consumo che delineano i 4 top trend che domineranno il mondo food nel 2023 e ne orienteranno la domanda:

Back to the origins

Il profumo del pane del fornaio sotto casa, la bontà delle zucchine dell'orto, le genuinità della frutta appena raccolta: il consumatore ha davvero voglia di riscoprire i prodotti degli artigiani e dei piccoli agricoltori. Altro dato interessante è rappresentato dalla percentuale che ritiene che i grandi marchi non siano più automaticamente sinonimo di qualità. Un quadro che pare riportare molti consumatori alle origini, verso cose buone, “vicine” e genuine.

Bio è meglio

Se fino a poco tempo fa il Bio era considerato “sano-ma-non-sempre-buono”, pare che le persone si stiano iniziando a ricredere. Ebbene sì, è in atto uno shift che lo trasforma oggi da mera alternativa a vera e propria scelta di consumo consapevole: non solo il Bio è percepito come buono e più salutare dei prodotti “tradizionali”, ma anche come sinonimo di maggiore qualità e sicurezza. Non è un caso che i prodotti Bio siano ricercati e preferiti dal 66% degli intervistati, curiosi anche di conoscere quante più informazioni possibili sui produttori (60%). Per quanto resta, per una democratizzazione del bio, il problema dei costi più alti

Green-commerce... is the new quick

Se è vero che i consumatori di oggi vogliono prodotti locali artigianali e più Bio, dall'altra è altrettanto vero che vogliono tutto... e subito. Da qui, il proliferare nelle grandi città del fenomeno del quick-commerce: la spesa a casa in pochi minuti, spesso a scapito della sostenibilità. Ma l'indagine mostra un'altra faccia della medaglia: non solo la velocità, ma anche l'attitudine green vuole la sua parte.

Attitudine no-waste

Sostenibilità, etica e responsabilità: sono queste le nuove caratteristiche al centro della ricerca dei consumatori nei prodotti e nelle aziende, e-commerce compreso. Lo conferma l'89% degli intervistati che afferma di optare - quando possibile - per la soluzione di acquisto più etica. Etica che passa senz'altro attraverso l'adozione di buone pratiche e politiche anti-spreco, volte a limitare le eccedenze e ridurre al minimo i volumi di invenduto.

Più di 17 miliardi di tonnellate di CO2, oltre 4 milioni di tonnellate di cibo sprecato e un consumo di acqua che supera 11 miliardi di m³ ogni anno: questi i numeri sull'impatto ambientale della filiera agroalimentare italiana. E i consumatori cominciano a riconoscerlo. Se fino a ieri questi dati allarmanti sembravano non preoccupare e non avere un impatto diretto sulle scelte d'acquisto dei consumatori, oggi la percezione cambia ed orienta scelte diverse.

(Fonte: Ansa, 21 febbraio 2023)

CONTESTO OPERATIVO

Andrea, responsabile della ditta Saporì Lucani con sede a Potenza, vuole lanciare una nuova linea di produzione utilizzando nuovi prodotti alimentari da proporre a strutture ricettive del territorio.

Il candidato, analizzando i documenti allegati e sulla base delle competenze acquisite durante il percorso di studi ed eventuali esperienze di lavoro, esponga considerazioni attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - 1) Di quale principio nutritivo è ricco la farina di grillo?
 - 2) Cosa si intende per “fenomeno del quick-commerce”?
 - 3) Quali sono le nuove caratteristiche al centro della ricerca dei consumatori nei prodotti e nelle aziende?
- b) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema dei “Nuovi prodotti agroalimentari” attenendosi alle successive indicazioni:
 - 1) Analisi e descrizione dei seguenti nuovi prodotti: light, fortificati, OGM e di nuova gamma
 - 2) Spiegazione del significato dei termini nutraceutico e farmaceutico
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un buffet utilizzando nuovi prodotti alimentari. Nello specifico riporti:
 - 1) gli ingredienti utilizzati per la realizzazione di un prodotto del buffet
 - 2) il target di clientela

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 5 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

Non è consentito uscire dall'aula prima delle ore 11.00

Non è consentito lasciare l'Istituto prima delle ore 12.00