



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

IPT5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPT5 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Expo Milano 2015 è l'Esposizione Universale che si svolge in Italia ed è il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Il tema è "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita".

Il sito comprende cinque Aree Tematiche correlate con l'alimentazione, queste sono: il *Padiglione Zero* (racconta la storia dell'uomo attraverso il suo rapporto con il cibo), il *Future Food District* (spiega come la tecnologia cambierà le modalità di conservazione, distribuzione, acquisto e consumo di cibo), il *Children Park* (spazio per i bambini), il *Parco della Biodiversità* (riproduce gli ecosistemi che si trovano sul nostro Pianeta) e *Arts & Foods* (affronta il rapporto tra cibo e arte).

All'interno dello spazio espositivo 145 paesi partecipano alla mostra, alcuni con un proprio padiglione, come è il caso dell'Italia. I Paesi che partecipano senza un padiglione autonomo sono stati raggruppati e organizzati in spazi espositivi comuni denominati Cluster. Ogni Cluster rappresenta un tema principale riconducibile a un tipo di alimento. Questi sono: Riso, Cacao e Cioccolato, Caffè, Frutta e Legumi, Spezie, Cereali e Tuberi, Bio-Mediterraneo (il cibo e la dieta Mediterranea), Isole - Mare e Cibo, l'Alimentazione delle Zone Aride.

A Expo 2015, il Trentino viene rappresentato in tre spazi: un'area adiacente al Padiglione Italia – vedrà la Provincia protagonista nella settimana dal 10 al 16 luglio-, una zona denominata "Piazzetta Trentino" e un'area Trentino nel Padiglione Vino, dove è presente il meglio della produzione trentina.



Padiglione Italia



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

IPT5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPT5 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



Padiglione Italia all'interno dell'EXPO



Cluster

Immagini sito ufficiale Expo 2015

Il **Padiglione Italia** denominato “Vivaio Italia” mostra ai visitatori tutte le sue eccellenze produttive. Permette di conoscere la cucina nazionale attraverso i suoi gusti, profumi e colori. Il candidato individui un prodotto enogastronomico tipico nazionale o locale che, a suo parere, meriti uno spazio proprio all'interno del Padiglione Italia. Spieghi il marchio di qualità, la provenienza territoriale, le caratteristiche e il contributo in cucina.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

IPT5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPT5 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato scelga come punto di partenza uno dei **Cluster** presenti nell'Esposizione Universale di Milano e indichi le caratteristiche chimico - fisiche e nutrizionali di un alimento riconducibile all'argomento del Cluster:

- Individui un metodo di conservazione adatto all'alimento scelto e descriva la tecnica.
- Considerando il Reg. CE 1169/2011 sull'etichettatura alimentare, realizzi un'etichetta che contenga tutte le informazioni obbligatorie necessarie per la commercializzazione del prodotto descritto nel punto precedente.

SECONDA PARTE

Il candidato provveda a elaborare/rispondere a due dei seguenti quesiti.

1. Nel Padiglione Italiano i visitatori possono assaggiare la cucina italiana nello spazio degustazione, tra le numerose proposte troviamo il tiramisù. Il candidato prepari un diagramma di flusso riferito alla preparazione di un tiramisù evidenziando i CCP e i relativi sistemi di monitoraggio da utilizzare. Evidenzi i rischi microbiologici legati al microrganismo *Salmonella*, e descriva la malattia *Salmonellosi*.
2. Demetrio Albertini è ambasciatore di Expo Milano 2015. L'ex campione di Milan, Barcellona e Atletico Madrid coordina le attività legate allo sport che si tengono all'interno dell'Esposizione Universale. Il candidato, come collaboratore di Demetrio Albertini, dovrà proporre e descrivere accuratamente tre iniziative o progetti in ambito sportivo che trovino sviluppo durante i diversi mesi della manifestazione, considerando come tema l'alimentazione e lo sport.
3. Alcuni visitatori dell'Esposizione possono essere persone che manifestino intolleranze alimentari. Il candidato elabori un opuscolo informativo che permetta loro di visitare l'Expo senza problemi. A questo fine dovrà: indicare gli alimenti alla base delle più diffuse intolleranze alimentari, individuare la possibile presenza di questi alimenti nei diversi Cluster e proporre per ogni intolleranza gli "assaggi" permessi e gli "assaggi" vietati all'interno di almeno otto dei nove padiglioni. (Il candidato ipotizzi che nei diversi Cluster si può assaggiare il cibo riconducibile al nome del Cluster preparato in diversi modi).
4. La ristorazione moderna è sempre più attenta alle realtà locali e ai prodotti tipici. Il candidato proponga un esempio di menù, diretto a turisti di percorsi enogastronomici, che integri le ricette tradizionali del territorio di una regione a vostra scelta, con quelle di piatti nazionali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici non programmabili.

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.