



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**IPT1 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPT1 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

**PRIMA PARTE**

L'associazione culturale "LUOGHI E SENSAZIONI" intende organizzare una manifestazione per promuovere i prodotti enogastronomici italiani. I protagonisti saranno le eccellenze culinarie dei territori, le preparazioni tradizionali, i sapori e i profumi legati alla terra e alle persone che la abitano. I visitatori potranno scoprire i vari prodotti nella cena-degustazione conclusiva dell'evento, un'opportunità unica per scoprire il Paese in compagnia della tradizione e del gusto.

L'appuntamento è per sabato 1 luglio 2017: si prepareranno 250 coperti, il menù sarà un appassionante viaggio tra piatti di sapori autentici.

Il candidato, considerando la particolarità dell'evento:

- elabori un ipotetico menù degustazione per la serata composto da 4 portate, scegliendo accuratamente i piatti e gli ingredienti caratteristici e rappresentativi della cucina italiana; per ogni pietanza predisponga una descrizione accurata che spieghi il piatto, metta in evidenza le caratteristiche enogastronomiche del prodotto e il suo collegamento con il territorio;
- confronti il menù ideato con le indicazioni della dieta equilibrata e stabilisca se la tipologia dei piatti proposti e le cotture applicate risultano sane e adeguate sotto il profilo nutrizionale, facendo particolare attenzione al tipo di grassi usati, alla quantità e tipo di carboidrati presenti, alle fonti di proteine, all'insaporimento dei piatti e al consumo di alimenti di origine vegetale;
- nell'eventualità che partecipino alla serata persone con intolleranza al lattosio o affette da celiachia, proponga dei menù alternativi per questi visitatori motivando le scelte in funzione dell'intolleranza. Presti speciale attenzione alla presenza delle sostanze che provocano la RAA dovuta all'impiego di queste anche come additivi. Descriva gli accorgimenti da seguire per l'elaborazione di questi menù.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**IPT1 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPT1 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**SECONDA PARTE**

1. La manifestazione prevede un concorso enogastronomico - “Dalla tradizione alle nuove tendenze in cucina” - che intende premiare le idee più innovative. I concorrenti si sfideranno nella preparazione dei migliori piatti della tradizione inserendo tra gli ingredienti i *novel foods*. Il candidato descriva il piatto che intende presentare al concorso, illustri le caratteristiche del *novel food* impiegato nella preparazione e indichi come vengono definiti questi ingredienti secondo la normativa vigente.
2. La coordinatrice dell'evento è una donna intraprendente che si trova al terzo mese di gravidanza. L'alimentazione della donna in gravidanza deve garantire il buono stato di salute della gestante e del feto. Il candidato indichi le regole da seguire per la corretta alimentazione in gravidanza e specifichi i cibi da evitare in quanto possono rappresentare un rischio per il bambino.
3. La fibra alimentare deve essere presente nella dieta di tutti i giorni per una corretta alimentazione. Il candidato segnali la quantità di fibra consigliata quotidianamente secondo una dieta equilibrata, spieghi i diversi tipi di fibra e ne illustri gli effetti sull'organismo. Individui nel menù proposto (prima parte) gli alimenti che contengono fibra.
4. Molte persone adottano regimi alimentari diversi da quello tradizionale, tra questi si trova lo stile alimentare vegetariano. Il candidato descriva i principali tipi di dieta vegetariana e spieghi come garantire in un menù vegetariano il giusto fabbisogno proteico.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di 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.