



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Pasticceria

I prodotti dolciari: dalla storia del territorio alle esigenze del consumatore

Documento 1

La geografia dei dolci.

“La tradizione della pasticceria italiana è una realtà determinata da una complessa combinazione di fattori ambientali e storici: dal Nord al Sud e alle isole, dal mare alla pianura fino alla montagna, dall'antica Grecia al Medioevo fino alla realtà dell'economia globale. Interpretare il territorio in chiave enogastronomica – e nella fattispecie dolciaria, considerate le particolari valenze che entrano così in gioco – è appassionante perché fa emergere dettagli che altrimenti restano indefiniti sullo sfondo della nostra cultura. [...] Tracciare delle linee di demarcazione precise è impossibile perché la penisola è un mosaico di ambienti in cui mare e montagna, laghi e colline si combinano in modo sorprendentemente vario. Si considerino i due casi limite di Liguria e Calabria, [...], la prima, con un entroterra continentale; la seconda, stretta fra Ionio e Tirreno, fra cultura greca e araba; la prima con il pandolce, il castagnaccio e lo Sciacchetrà; la seconda, con le crocette di fichi al cioccolato, la torta Aspromonte e il Greco di Bianco. Al di là di queste particolarità si possono comunque evidenziare alcune tendenze. Al Nord prevale negli impasti e nelle creme l'uso del latte, della panna e del burro, l'impiego di mele e frutti di bosco, di nocciole e castagne, di cereali come il mais e il riso, il grano saraceno e la segale in ambiente alpino, di distillati e liquori. Al Centro-Sud sono grandi protagonisti la ricotta e il mosto, le mandorle e i fichi, i pistacchi e la frutta candita, il grano e l'olio di oliva. Alcuni ingredienti, come l'uvetta passita e la frutta secca sono ubiquitari per carattere intrinseco; altri lo sembrano ma in effetti assumono toni differenti, come il miele, perché se al Nord prevalgono l'acacia e il castagno, delicato il primo, intenso il secondo, al Sud gli aromi si modulano come le fioriture della macchia mediterranea, dalla dolcezza dell'arancio all'amaro del corbezzolo. Ogni regione ha la sua peculiarità: i chinotti canditi della Riviera di Ponente, i confetti di Sulmona, la liquirizia di Rossano Calabro. [...]

Allo scenario naturale va poi abbinato l'elemento umano, che risponde alla logica della storia e talora, almeno in apparenza, alla casualità. [...] L'apporto degli Arabi alla tradizione pasticceria del Sud, per esempio, è evidente nelle materie prime che essi vi hanno portato, dal cedro ai pistacchi, come nelle lavorazioni, largamente basate sullo zucchero, quando altrove questo ingrediente era considerato una rara spezia. Già più complessa è l'interpretazione dei risultati dell'incontro fra Ponente e Levante che si è consumato nella Pianura Padana nel Seicento, con i prodotti del Nuovo Mondo, fra cui il mais e il cioccolato, che hanno intrecciato il proprio destino in chiave dolce con quelli del Medio Oriente e delle Indie, le uve passite e le spezie. Esempio è la torta sbrisolona, che nasce nelle campagne di Mantova, accostando la farina gialla dei contadini alle mandorle e alla vaniglia della cucina principesca dei Gonzaga, benedetta da una crema di mascarpone alla cannella. [...]

(Fonte: *L'ITALIA DEI DOLCI*, Touring Club Italiano, 2004 Touring Editore Milano, in:
<https://books.google.it/books?isbn=8836529313>)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Pasticceria

Documento 2

“Quando non ci sentiamo bene le cause possono essere effettivamente dovute all'alimentazione che può provocare uno stato di malessere generale o a carico di uno dei nostri organi: male allo stomaco, all'intestino, stipsi, diarrea, ecc. Nei confronti di ogni tipo di malessere possono influire cause clinicamente riscontrabili ed anche percezioni dovute alla soglia individuale del dolore o, in generale, di come ogni persona vive il malessere. Quando si ritiene che il malessere sia dovuto a un alimento spesso si usano termini come allergia o intolleranza.

A tutti noi sarà capitato di sentire un conoscente che dichiara: “no grazie, questo non lo posso mangiare perché sono allergico.” Può essere vero, ma anche una generalizzazione o l'utilizzo del termine errato perché le reazioni allergiche agli alimenti o ai loro componenti e alle sostanze chimiche aggiunte, producono reazioni avverse ad una piccola percentuale di persone. Secondo Allergy Verona (gli allergologi dell'Università di Verona) l'incidenza delle allergie alimentari è del 4-6% nei bambini, del 1-2% negli adolescenti e meno dell'1% negli adulti.”

(Fonte: *Allergie o intolleranze alimentari: le differenze*, in:
www.educazionenutrizionale.granapadano.it/it/alimentazione/articoli/alimentazione-e-salute/allergie-o-intolleranze-alimentari-le-differenze)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni o consegne:
- Nel documento 1 si asserisce che “*la tradizione della pasticceria italiana è una realtà determinata da una complessa combinazione di fattori ambientali e storici*”. Sostieni questa affermazione riportando degli esempi, con riferimento alle tendenze generali della pasticceria nel Nord e nel Centro Sud d'Italia riportate nel documento.
 - Secondo il documento 1, qual è stato “*l'apporto degli Arabi*” allo sviluppo della tradizione pasticceria nel Sud Italia?
 - Secondo te, per quale ragione la “*generalizzazione*” del termine “allergico” (vedi l'espressione <sono allergico> riportata nel documento 2) può essere ritenuta impropria?
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di dover presentare agli operatori di un Laboratorio di Pasticceria una relazione sintetica sul tema “*Allergie, intolleranze e consumo dei prodotti dolciari e da forno*”.
- In particolare, il candidato:
- riferisca cosa si intende per “reazioni avverse al cibo” e chiarisca anche le differenze tra allergie e intolleranze alimentari;
 - prenda in esame una reazione allergica o un'intolleranza alimentare, precisandone le cause e i sintomi;
 - con riferimento alla reazione allergica o all'intolleranza scelta, riporti due consigli dietetici su come sostituire l'alimento o l'ingrediente non tollerato, dandone la motivazione.



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Pasticceria

- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre dei prodotti di pasticceria per 40 invitati per un 25° anniversario di matrimonio, con ricorrenza nella stagione primaverile. Alla conferma dell'invito due ospiti comunicano di essere intolleranti al lattosio e tre che sono allergici alle nocciole e ad altra frutta secca a guscio.

Il candidato riporti le scelte e gli interventi che dovranno essere messi in atto:

- elenchi almeno due prodotti dolciari che vanno esclusi dal servizio agli invitati con il profilo di allergia o intolleranza sopra riferito, dandone adeguata motivazione;
- indichi, in maniera motivata, quali misure preventive sia necessario adottare per evitare eventuali contaminazioni nella preparazione dei prodotti dolciari per gli invitati di cui sopra.

- d) Il candidato concluda con una proposta di decorazione di un dessert, precisando solamente gli ingredienti e le attrezzature che intende utilizzare.

Per i punti c) e d) 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.

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.