

*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 tra tradizione e innovazione

Documento

A Host 2019 il Gelato e la Pasticceria del futuro

(da Redazione - 17 dicembre 2018)

“Che si tratti di un gelato, e delle sue mille varianti; o di un prodotto da pasticceria, con le sue infinite declinazioni, l'**universo del dolce del Terzo Millennio non è mai stato così in movimento**, complice l'evoluzione del gusto e le **contaminazioni sempre più frequenti con altri mondi**: da quello della moda a quello della comunicazione, passando per il lifestyle* e tutto ciò che è “salute”.

Un caleidoscopio di gusti e tendenze, quello del **gelato pastry e delle sue trasformazioni**, che non può mancare di ritrovarsi all'interno di una manifestazione come **HostMilano**** [...] giunta alla sua quarantunesima edizione, ma che è sempre in prima fila quando si tratta di raccontare le novità e “dettare” i trend dell'intero settore.

Gelato: tradizione e salute, ma non mancano le novità

Un successo mondiale. Non ci sono altri termini per definire **Il gelato tricolore, prodotto ormai diventato icona del made in Italy ai cinque angoli del pianeta**. Nonostante le varianti internazionali, interpretazione dei gusti di tutto il mondo [...] il gelato italiano mantiene il suo primato.

Venduto oramai tutto l'anno grazie alle nuove richieste del mercato e alla patente di “salute” attribuitagli dai nutrizionisti, **ha ampliato a dismisura le sue preparazioni**. Largo allora alle opzioni **gluten free, senza latte, vegane**, insieme a quelle a **basso indice glicemico** o al **gelato fatto con frutta naturale**.

[...]

L'universo del gelato non si ferma ai gusti classici, ma studia sempre nuovi sapori e combinazioni. E se alla fine i più venduti sono gli evergreen***, le ultime tendenze parlano di **una rinnovata attenzione alle materie prime**, siano esse di provenienza esotica o a km0, tutte da valorizzare con accostamenti particolari. Qualche esempio? Il **fiore di sambuco**, in molti luoghi destinato a crescere spontaneamente; gli arabeschi arricchiti da pezzetti di **radice di zenzero caramellato**; o la combinazione **litchi****, lamponi e olio essenziale di rosa**, ideale trait d'union tra Oriente ed Occidente.

[...]

Pasticceria: quando il dolce va di “moda”

[...] Dopo anni di dominio incontrastato di haute cuisine***** e celebrità ai fornelli, il **momento della pasticceria è finalmente arrivato**.

Merito certamente dei maestri pasticceri più celebri, ormai riconosciuti come “*maître à penser*”***** alla pari degli chef stellati; ma merito anche della dimensione estetica che porta con sé il dolce, capace com'è di stimolare i sensi del gusto e della vista.

*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

E se ormai il presente del pastry non può più prescindere dalla contaminazione con altri mondi, HostMilano [...] è sempre in prima fila per intercettare le nuove anime del Pastry, anticipandone le principali tendenze, nazionali e internazionali.

[...]

Il dolce? Sarà “buono, ma sano”

Se nella pasticceria del Terzo Millennio la tecnica e i nuovi macchinari consentono di combinare il gusto con i dettami dei nutrizionisti, anche le materie prime sono sempre più in evidenza; rigorosamente naturali e con ingredienti ‘a km più che zero’, **il concetto che si afferma è quello del “buono ma sano”**.

Insomma, ritorna la tradizione, ma opportunamente rivisitata perché i dolci del futuro devono saper coniugare estetica, tecniche di lavorazione e bontà.

Un esempio? I tradizionali macaron, che pur mantenendo nell'interpretazione di pastry chef italiani e d'oltralpe la ricetta originale, vengono **riproposti in forme nuove**, grazie a packaging esclusivi e presentazioni all'insegna di design e creatività.

Discorso analogo per un prodotto “storico” come **il panettone, che viene reinventato per promuoverne l'uso tutto l'anno, senza confini geografici**. Risultato: il tradizionale dolce meneghino adesso si può fare in tanti modi – bagnato, inzuppato, farcito, con la frutta esotica in estate – mentre l'ultima novità in fatto di preparazione riguarda l'utilizzo dei **grani antichi nell'impasto**.

Ma non è finita, perché ormai **pasticceria (e gelato) non possono più fare a meno del mondo della comunicazione**.

Se il prodotto non è comunicato adeguatamente – dicono tutti gli addetti ai lavori – perde molto del suo appeal. Lo dimostrano decine di programmi tv, blog e i milioni di post “anonimi” sui social che hanno per oggetto dolci colorati, belli e golosi.

Un po' lo stesso di quanto, su Facebook e Instagram, fanno invece in modo professionale maestri pasticceri e gelatieri, con tanto di foto, nuovi gusti, promozioni o calendari di propri eventi.

[...]

Il motivo? In un mercato sempre più competitivo, i professionisti del settore devono diventare anche imprenditori e manager, capaci di abbinare tecnologia e creatività, specializzazione e conoscenza di tutte le tendenze più aggiornate.”

[...]

(Fonte: <https://www.horecanews.it> › *Aspettando Host 2019*)

N.B.

* *lifestyle*: stile di vita

** *HostMilano*: HostMilano è la fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

*** *evergreen*: gelato “sempreverde” nel senso che ha un gusto che non tramonta mai

**** *litchi*: drupa di pianta orientale con polpa carnosa e profumo gradevole

***** *haute cuisine*: espressione francese che sta per “cucina di eccellenza”

***** *maître à penser*: in questo caso significa uno chef che fa scuola, che detta uno stile di pasticceria

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, 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: 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

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni o consegne:
- nell'articolo si riportano prodotti di gelateria rispettosi delle esigenze di salute del cliente o che utilizzano nuove materie prime: il candidato riporti, dal testo, due esempi per la prima e per la seconda tipologia;
 - parlando delle tendenze del futuro della pasticceria si sottolinea che *“i dolci del futuro devono saper coniugare estetica, tecniche di lavorazione e bontà”*: il candidato spieghi cosa possa significare questa affermazione per l'attività del pasticciere, anche con un esempio;
 - nell'articolo si osserva che *“pasticceria (e gelato) non possono più fare a meno del mondo della comunicazione”*: il candidato fornisca una breve spiegazione di questa indicazione.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di dover presentare agli addetti del suo laboratorio di pasticceria una sintetica relazione sulle tendenze della pasticceria tra tradizione e innovazione.
- In particolare:
- spieghi, anzitutto, quali caratteristiche organolettiche e igienico – sanitarie deve avere un prodotto dolciario;
 - individui un dolce tipico della tradizione pasticciere della propria Regione e ne riferisca gli ingredienti e la preparazione.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover confezionare una torta nuziale per invitati molto attenti alle esigenze dietetiche.
- In particolare, il candidato:
- spieghi agli invitati quale tipo di torta abbia scelto e per quale ragione;
 - riferisca gli ingredienti utilizzati, le caratteristiche nutrizionali e le eventuali controindicazioni per soggetti allergici o intolleranti;
 - spieghi brevemente come ha realizzato la decorazione della torta.
- d) Il candidato concluda proponendo, in non più di cinque righe, una innovazione per un prodotto dolciario a sua scelta.

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.