

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca***ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****Indirizzo:** IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA e
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**Nuove tendenze e dinamiche di sviluppo del turismo***Il Turismo Enogastronomico*

Documento

Il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano

(Il "Rapporto" è stato presentato dalla dott.ssa Roberta Garibaldi dell'Università degli studi di Bergamo, presso il Touring Club di Milano)

“825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione geografica protetta (Igp), 5.056 Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) inclusi in un apposito elenco, istituito dal **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo** con la collaborazione delle Regioni, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'Unesco, 2 città creative Unesco dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del vino e dei sapori.

Di fronte a questi numeri, che fotografano la realtà italiana legata al food e ai vini d'eccellenza, non c'è da stupirsi se si assiste a una continua crescita del **turismo enogastronomico**: per la precisione, ben il 45 per cento dei turisti italiani negli ultimi tre anni ha fatto un viaggio con questa motivazione, con un aumento percentuale del 48 per cento rispetto al 2018. Inoltre, cresce la fruizione di esperienze legate al cibo e al vino: il 98 per cento dei viaggiatori italiani, a prescindere che si muovano per turismo balneare, di montagna o business, ha partecipato ad almeno un'attività di questo genere nel corso di un viaggio.

[...]

Ma vediamo qualche altra statistica, tra le tante emerse dal **Rapporto** (più di 400 pagine). Innanzitutto, chi sono i turisti enogastronomici italiani? I dati ci dicono che sono generalmente sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare l'Italia del sud (52 per cento) contro un 47 per cento del Centro, un 41 per cento del Nordovest e un 39 per cento del Nordest. Inoltre, questo segmento turistico comprende in modo trasversale persone di diverse età, soprattutto gli appartenenti alla cosiddetta **Generazione X** (nati tra il 1960 e il 1980) e i **Millennials** (1981-1998): il 47 per cento dei primi e il 46 per cento dei secondi ha dichiarato di aver svolto viaggi enogastronomici, con un incremento di interesse da parte dei Millennials dell'86 per cento su base annua. Per la precisione, questi ultimi prediligono destinazioni dove l'offerta legata al food e al vino è ampia e diversificata e si integra sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico sia con un'identità culturale forte e radicata della popolazione residente: ad affermarsi è dunque il concetto di **“paesaggio enogastronomico”**, ovvero l'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotti tipici che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta di un viaggio.

[...]

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

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA e
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Come sottolinea **Franco Iseppi**, presidente del **Touring Club Italiano**, «dal nostro punto di vista di viaggiatori e di associazione storica promotrice di un turismo consapevole, la grande varietà dei nostri paesaggi e la loro storia moltiplica pressoché all'infinito le opportunità del **racconto del cibo** che spesso è una delle porte di accesso più immediate a un territorio, una delle prime esperienze con le quali il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. Sostenere questa offerta significa dunque generare valore per i territori che sono la fonte creativa della nostra identità plurale. Raccontarla crea un effetto moltiplicatore che dall'agricoltura, e quindi dal paesaggio, dai prodotti alimentari, dalle **tradizioni enogastronomiche**, si riflette sui territori, sugli abitanti, sugli ospiti, sull'economia, sul turismo».

[...]

Per potenziare il turismo in generale, e in particolare quello enogastronomico, bisogna dunque riuscire a **stabilire un rapporto più profondo tra chi visita un posto e chi in quel posto ci vive e ci lavora** così da rendere i turisti più partecipi facendoli quasi sentire “di casa”. Invece, come risulta dal **Rapporto**, permane una domanda inespressa di esperienze a tema, più coinvolgenti e “vere”, [...] in particolare la visita a **fabbriche di cioccolato** (riguardo a questo punto il gap tra desiderio e fruizione si attesta sul 54 per cento), **pastifici** (39 per cento) e **viaggi enogastronomici** di più giorni organizzati da un'agenzia (36 per cento).

(a cura di Paola Pardieri | 29 Gen. 2019)

(Fonte: <http://www.thetravelnews.it/2019/01/il-rapporto-sul-turismo-enogastronomico-italiano-2019/>)

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:
- Nell'articolo si riferisce che “*si assiste a una continua crescita del turismo enogastronomico*”: riferisci alcuni dati a sostegno di questo fenomeno.
 - Viene anche annotato che presso i “Millennials”, cioè i giovani nati tra il 1981 e il 1998, sembra affermarsi il concetto di “*paesaggio enogastronomico*”: cosa si intende dire?
 - Nell'articolo si parla di “*racconto del cibo*” e di “*esperienze a tema*”, come strategie efficaci per lo sviluppo del turismo enogastronomico: scegli una di queste due modalità e spiegala brevemente, se vuoi con un esempio.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni utili a promuovere l'immagine turistica del territorio.
- In particolare:
- illustri una tecnica di commercializzazione di pacchetti turistici o di servizi della struttura alberghiera;
 - riferisca un esempio di contratto attinente al settore turismo;
 - tracci il profilo di un'agenzia di viaggio o di un tour operator.

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

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA e
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato:
- al fine di valorizzare l'immagine del territorio sul sito dell'Hotel, proponga una breve descrizione di 2 località o luoghi interessanti “come paesaggio enogastronomico” del proprio territorio o della propria Regione;
 - predisponga per il proprio hotel un preventivo degli investimenti per l'ammodernamento degli arredi della sala ristorante, precisando le fonti di finanziamento alle quali farà ricorso;
- d) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, suggerisca al Direttore d'albergo un'offerta promozionale destinata al turista enogastronomico.

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.