

	<p>MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA Istituto Superiore "Bonomi-Mazzolari" Istituto Professionale di Stato Abbigliamento Moda, Servizi Commerciali, Socio Sanitari, Enogastronomia, Manutenzione e Assistenza tecnica</p> <p>Sede 46100 Mantova – Via Amadei, 35 Tel. 0376 323498 - 327684 / Fax 0376 321254 Codice Fiscale 93 074150207 / cod. scuola MNIS014002 / CUU : UFSO3B E-mail: mnis014002@istruzione.it– E-mail certificata (pec) mnis014002@pec.istruzione.it sito internet: www.isboma.gov.it</p>	
---	---	---

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale

Tempo: 4 ore

(...) Parlavano per ore, il loro argomento preferito era il cibo. Pete si dilungava sui piatti di Nineva: costole fritte di maiale allevato alla fattoria, costole affumicate, gombo fritto, pollo fritto, pomodori verdi fritti, patate fritte nel lardo, zucca frita, tutto fritto. Sal si meravigliava di quel modo di cucinare così grasso. Ewing descriveva le delizie delle pancette e dei prosciutti affumicati della Virginia, e tutte le maniere di cucinare il fagiolo, il piccione, la quaglia, le galline e il Brunswick stew.

Ma erano dei dilettanti in confronto a Sal, la cui madre e la cui nonna preparavano piatti che gli altri due non avevano mai sentito nominare. Lasagne, cannelloni, spaghetti al ragù, scaloppine di maiale all'aceto balsamico, bruschette aglio e pomodoro, mozzarella in carrozza e così via. La lista sembrava infinita, e sulle prime i due amici pensavano che Sal stesse esagerando, ma i dettagli dei piatti facevano venire l'aquilina in bocca. Rimasero d'accordo di trovarsi a New York dopo la guerra, per non fare altro che ingozzarsi di prelibatezze italiane.“ (Tratto da La resa dei conti di John Grisham, Mondadori 2018)

In questo brano tratto da un romanzo di J. Grisham, l'autore mette a confronto diversi piatti della cucina americana con quella italiana, facendone risaltare le differenze.

Il candidato con riferimento alle conoscenze acquisite ipotizzi di dover creare un menù completo “dall'antipasto al dolce” da presentare ai tre protagonisti, con piatti della tradizione regionale lombarda e in particolare Mantovana, utilizzando per ogni piatto almeno un prodotto DOP o IGP e descrivendone le fasi di preparazione (cottura e lavorazione) e le caratteristiche nutrizionali facendo riferimento ai LARN, indicando gli allergeni presenti negli alimenti. Sei tenuto a commercializzare tale menù elencando le strategie e gli strumenti che intendi utilizzare (compresi quelli tecnologici, come i social media).

	<p align="center">MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA Istituto Superiore "Bonomi-Mazzolari" Istituto Professionale di Stato Abbigliamento Moda, Servizi Commerciali, Socio Sanitari, Enogastronomia, Manutenzione e Assistenza tecnica</p> <p align="center">Sede 46100 Mantova – Via Amadei, 35 Tel. 0376 323498 - 327684 / Fax 0376 321254 Codice Fiscale 93 074150207 / cod. scuola MNIS014002 / CUU : UFSO3B E-mail:mnis014002@istruzione.it– E-mail certificata (pec)mnis014002@pec.istruzione.it sito internet:www.isboma.gov.it</p>	
---	--	---

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

CARATTERISTICHE DELLA PROVA D'ESAME LABORATORIO DI CUCINA E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

Tempo: 4 ore

Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

CONOSCENZE: Caratteristiche dei prodotti del territorio, conoscere le principali produzioni agroalimentari italiane, marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

ABILITA': Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni, realizzare piatti con prodotti del territorio.

Traccia: In occasione dell'incontro effettuato con le associazioni territoriali di categoria (ONAV e ONAF), presso il nostro istituto, hai avuto la possibilità di degustare alcuni prodotti del territorio lombardo quali parmigiano reggiano, grana padano, gorgonzola e crescenza. Questo laboratorio didattico è stato effettuato al fine di promuovere e conoscere i prodotti legati alla territorialità e alla stagionalità al fine di poterli adeguatamente valorizzare e promuovere.

Problema 1

Considerato che la provincia di Mantova è l'unica che produce grana padano D.O.P e parmigiano reggiano D.O.P, scegli uno dei due formaggi cercando di dare la maggior quantità di informazioni compilando la seguente scheda:

