

PROVA 2

TIPOLOGIA A

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 4 Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 5 Valorizzazione del “Made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

FOCUS CONCETTUALE: le risorse del Made in Italy e la loro promozione

TARGET DI DESTINAZIONE: qualità dei prodotti/servizi, tipicità del territorio, ottimizzazione dei processi, modalità di comunicazione

I prodotti a marchio di qualità, ricchezza di un Paese

DOCUMENTO 1

Parmigiano reggiano DOP

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. È prodotto con il latte di vacca proveniente da bovine la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d’origine. La sua forma è cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate, e viene usato da tavola o da grattugia.

Il latte, che viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici, né addizionato di additivi, proviene da due mungiture, della mattina e della sera, di cui una lasciata riposare per effettuare la scrematura per affioramento. Esso viene coagulato con caglio di vitello in caldaie tronco-coniche di rame; seguono poi la rottura della cagliata, lo spurgo, la cottura per ottenere una massa caseosa omogenea e



ben consolidata che viene immessa in appositi stampi. Dopo qualche giorno si procede alla salatura e quindi alla maturazione naturale, che deve protrarsi per almeno 12 mesi, anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore. A conclusione della stagionatura, dopo la cosiddetta “espertizzazione”, alle forme idonee viene apposto sullo scalzo il marchio a fuoco.

Zona geografica di produzione

La produzione di formaggio parmigiano reggiano, incluso l’approvvigionamento del latte, comprende tutte le province di Parma, Reggio-Emilia e Modena, i territori dei Comuni della Provincia di Bologna a sinistra del fiume Reno e di quelli della Provincia di Mantova a destra del fiume Po.

Storia

[...] Grazie all’opera dei monaci benedettini e cistercensi della Pianura Padana, già in epoca medievale vennero bonificate le paludi, trasformate in pascoli per le mucche. Il latte prodotto andava conservato ed è così che si cominciarono a produrre grandi forme di formaggio.

Curiosità

Sono pochi gli alimenti che vedono d’accordo gastronomi e nutrizionisti, ma il parmigiano reggiano è una delle poche eccezioni; insuperabile in cucina e di facile digeribilità e assimilazione, è per questo raccomandabile a tutti, a cominciare dallo svezzamento dei neonati. Il segreto? Un alimento semigrasso, naturale, con caratteristiche igienico-sanitarie ottimali.

(Fonte: <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it>)

DOCUMENTO 2

Progetto territorio “Prodotto di montagna”

Dal 2013 è stata introdotta con regolamento Ue 1151/12 la dicitura “Prodotto di montagna” per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell’Unione Europea.

Il parmigiano reggiano è il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna, con oltre 110 caseifici in montagna e più di 1200 allevatori. Proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all’origine, anche alla qualità del formaggio, il Consorzio del parmigiano reggiano lo ha definito “Prodotto di montagna – Progetto territorio Consorzio”.

I requisiti per ottenere la certificazione sono:

- 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna;
- più del 60% dell’alimentazione delle vacche proviene da zone di montagna;
- caseificio e stagionatura per minimo 12 mesi, in zona di montagna o a un massimo di 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;
- selezione qualitativa a 20 mesi compiuti con valutazione “al martello” degli esperti del Consorzio;
- valutazione sensoriale (gruppo d’assaggio) e analisi composizione chimica;
- obbligo di riportare in etichetta il nome del caseificio produttore.

(Fonte: www.parmigianoreggiano.com/it/consorzio-disciplinare-normative)

Il candidato ipotizzi che il dipartimento “Servizio turismo e commercio” della Regione Emilia-Romagna commissioni alla sua azienda di produzione di eventi gastronomici una manifestazione della durata di tre giorni (un weekend) a Parma, a Reggio Emilia o a Modena, con lo scopo di promuovere la gastronomia tipica del territorio di produzione del parmigiano reggiano sfruttando la fama del celebre formaggio come prodotto principe delle varie iniziative proposte.

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

A Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti.

1. Quali trattamenti subisce il latte per la produzione del parmigiano reggiano?
2. Quali sono i motivi che hanno spinto il Consorzio del parmigiano reggiano ad aderire al “Prodotto di montagna – Progetto territorio Consorzio”?
3. Da dove deve provenire, e in che percentuale, l’alimentazione delle vacche che forniscono il latte per il parmigiano reggiano “Prodotto di montagna – Progetto territorio Consorzio”?

B Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

1. il candidato elabori un testo in cui emerga l’importanza che i prodotti a marchio e i prodotti di qualità, in generale, svolgono all’interno della filiera economica agroalimentare dei territori in cui sono prodotti. Approfondisca quindi il significato del concetto di “gestione totale della qualità” riferito alle produzioni agroalimentari.

C Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato, in merito all’organizzazione della manifestazione promozionale di tre giorni menzionata in apertura, descriva quali azioni intende proporre per raggiungere gli obiettivi. In particolare, si richiede di:

1. elencare le attività di pubblicizzazione dell’evento (es: canali, media ecc.);
2. descrivere le principali attività in programma ipotizzando una locandina ad hoc dell’evento, che non ha limiti di budget;
3. descrivere quali attività gastronomiche si intendono inserire all’interno della manifestazione al fine di una efficace promozione delle tipicità alimentari anche e soprattutto a livello internazionale.