

PROVA 3

TIPOLOGIA B

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

FOCUS CONCETTUALE: nuove tendenze nella ristorazione

TARGET DI DESTINAZIONE: alimenti sostenibili, qualità dei prodotti/servizi, tipicità del territorio, ottimizzazione dei processi, comunicazione efficace

La figura del cuoco moderno: tradizione, innovazione scientifica, sostenibilità

In occasione dell'undicesimo congresso “**Le Strade della mozzarella**” (o LDSM) tenutosi a Paestum nel maggio 2018, i curatori Barbara Guerra e Albert Sapere proposero e pubblicarono il **Manifesto del cuoco moderno** con l'intento, tra gli altri, di aggiornare gli studi di Ancel Keys, medico statunitense che studiò e certificò i benefici del-

la dieta mediterranea, aprendo anche un dibattito sulla figura del cuoco moderno, operatore che deve guardare oggi alla sostenibilità della ristorazione passando per concetti come il benessere degli ospiti a tavola, la valorizzazione dei vegetali e degli ingredienti a basso impatto ambientale.

DOCUMENTO 1

IL MANIFESTO DEL CUOCO MODERNO

Il Manifesto conta i seguenti 10 punti.

1. Proporre frutta e verdura, sia nella parte salata che in quella dolce, rispettando la stagionalità degli ingredienti.
2. Preferire l'olio extravergine d'oliva come grasso principale.
3. Non far mancare la pasta secca, segno distintivo dell'italianità nel mondo.
4. Utilizzare sempre di più le proteine vegetali – come i legumi – contribuendo al recupero delle varietà tradizionali presenti largamente in tutta Italia.
5. Preferire i prodotti da agricoltura e allevamenti sostenibili scegliendo tra quelli provenienti da filiera trasparente.
6. Valorizzare i piccoli artigiani locali, avendo però cura di preferire sempre il chilometro buono al chilometro zero.
7. Rispettare la territorialità e le tradizioni gastronomiche locali.
8. Porre attenzione ai disturbi alimentari dei propri ospiti e, in generale, proporre piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale.
9. Usare la tecnologia in cucina, non come fine ma come strumento per migliorare le tradizioni.
10. Aprirsi al confronto con i colleghi a livello internazionale e favorire le contaminazioni interdisciplinari.

(Fonte: LDSM 2018, 23-24 maggio, Paestum)



In vista del futuro congresso annuale, che metterà al centro del dibattito, in primis, la valorizzazione dei prodotti vegetali, gli organizzatori dell'evento chiedono a un team di chef italiani di proporre un menu per un pranzo di gala in cui saranno invitati i 200 partecipanti del congresso, tutte figure di spicco della gastronomia internazionale. Il tema del congresso è **Excellence Green: prodotti d'autore per una cucina d'autore** e il momento conviviale dovrà necessariamente tenere in considerazione il concetto dibattuto e soprattutto i punti del Manifesto del cuoco moderno. L'occasione deve sostenere le tesi espresse attraverso i piatti del menu degustazione che verranno presentati durante la serata da una giornalista e critica enogastronomica di fama internazionale.

Pertanto, il candidato, cui si chiede di immedesimarsi, come resident chef della manifestazione, nel coordinatore del team di chef italiani invitati a proporre le loro creazioni gastronomiche, dovrà svolgere le seguenti consegne.

- A Redigere un menu degustazione** con un numero di portate a scelta, purché contemplino i valori espressi nel Manifesto del cuoco moderno e ovviamente il tema annuale del congresso. Pur non essendoci vincoli di budget, il candidato dovrà comunque tener conto dei vincoli legati a uno dei temi principi, cari a chi organizza e promuove la manifestazione, ovvero la sostenibilità della ristorazione.
- B Descrivere in modo sintetico i piatti proposti e le motivazioni** per cui sono stati scelti e posizionati all'interno del menu, sempre facendo riferimento al Manifesto.
- C Predisporre una descrizione efficace di ogni piatto servito**, anche sintetica, da usare per la presentazione agli ospiti durante la serata. Il pranzo di gala chiuderà la manifestazione e avrà quindi il compito di tirare le somme e incentivare i convenuti a ragionare circa le tematiche affrontate ed eventualmente provare a continuare la ricerca verso l'offerta di una ristorazione sostenibile che guardi al futuro con entusiasmo e rispetto dell'ambiente.