

PROVA 1

TIPOLOGIA A

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.

IL LEGAME PRODOTTO-TERRITORIO: LE SPECIFICITÀ DELLE RISORSE

In che cosa consiste il legame tra prodotto e territorio e come si manifesta? Si è detto come i prodotti agroalimentari tipici siano il risultato di un processo produttivo che fa ampio uso di risorse specifiche locali che ne determinano le peculiarità degli attributi di qualità. In effetti, quando si parla di legame con il territorio spesso si fa riferimento ad alcuni attributi qualitativi del prodotto che sono derivanti dall'ambiente "fisico" all'interno del quale è stato realizzato il prodotto, e in particolare alla presenza e all'utilizzo di alcune risorse naturali. L'ambiente pedoclimatico è senza dubbio tra i più importanti fattori esplicativi spesso richiamati: le caratteristiche e gli andamenti stagionali delle temperature, dell'umidità, dei venti, dell'insolazione, e le peculiarità dei terreni e dell'acqua sono spesso alla base della tipicità di molti prodotti agroalimentari. Il legame con il territorio può dunque essere riferito anche agli aspetti di cultura e di identità locale. Il legame tra il prodotto tipico e il territorio deriva infatti non solamente dalle specificità pedoclimatiche e dal suo stretto legame con fattori produttivi specifici e localizzati, sia di tipo materiale (per esempio, varietà vegetali o razze locali) che immateriale (per esempio, conoscenza contestuale degli attori locali); tale legame deriva anche dalla cultura locale, quando il prodotto tipico caratterizza la "memoria storica" della popolazione locale e rappresenta per essa un elemento identitario. L'elemento culturale e identitario assume allora una importantissima

ma valenza catalizzatrice della volontà della collettività locale di preservare il prodotto, e rafforza i percorsi di valorizzazione che vengono attivati localmente.

(Fonte: Andrea Marescotti, "Le dimensioni della tipicità dei prodotti agroalimentari", in *Guida per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici*, ARSIA Regione Toscana)

Nel caso dell'Amarone della Valpolicella viene richiamato, tra i vari fattori che ne determinano la tipicità, il particolare clima e la conformazione geologica e geografica del luogo di elaborazione della materia prima, nonché la storia che risale già al quarto secolo dopo Cristo, con testimonianze delle tecniche di appassimento delle uve prima della vinificazione. La particolarità e la complessità di questo vino è dovuta a un continuo miglioramento della tecnica agronomica e di quella vitivinicola operata dai produttori nel corso degli anni. Il successo di "Amarone della Valpolicella" ha attraversato indenne i secoli, arrivando fino a oggi come testimoniato dall'attenzione che continuano a tributargli giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come *Buoni Vini d'Italia Touring Club*, *Vini d'Italia Gambero Rosso*, *Guida Veronelli*, *Luca Maroni*, *Espresso*, *Enogea*, *Wine Enthusiast*.

(Fonte: www.lavinium.it)

A Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, rispondi ai seguenti quesiti.

1. Cosa si intende per "ambiente pedoclimatico"?
2. Quali sono i fattori che incidono sulla tipicità dei prodotti agroalimentari?

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

1. elabora un testo che presenti le peculiarità produttive di un vino a tua scelta, evidenziando i passaggi che rendono tipica la sua produzione.

C Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite e maturate anche nell'ambito

dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

1. proponi degli esempi operativi relativi all'organizzazione di servizi che possano valorizzare il vino che hai deciso di presentare al punto B; motiva le tue scelte e indica l'organizzazione del lavoro di ogni proposta;
2. per una delle proposte di servizio, soffermati nel descrivere le caratteristiche organolettiche del prodotto offerto.



COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI

Scienza e cultura dell'alimentazione La qualità totale • Le frodi alimentari • Le etichette dei prodotti
Diritto e tecniche amministrative Il marketing • Il ciclo di vita del prodotto e le strategie da adottare