

## PROVA 4

## 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 2** Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

## IL RUOLO DELLA DIETA MEDITERRANEA (E DEL VINO) NELLA PREVENZIONE E NELLA SALUTE

*Il punto di vista della scienza (e del ministro Lollobrigida) sul rapporto tra alimentazione, vino, nutrizione e cuore*

Da una parte, con il *nutri-score* e gli *health warnings* in etichetta, si rischiano di penalizzare i prodotti simbolo della dieta mediterranea, la più salutare, di cui fa parte anche il vino; dall'altra, arriva il via libera agli insetti a tavola; da un lato si disincentivano proprio i consumi di vino e carni rosse, dall'altro si apre alla carne sintetica e al vino dealcolato. Il rischio, sempre più evidente, è che il nostro modello alimentare venga stravolto da una legislazione europea che guarda nel piatto dei consumatori con sempre maggiore attenzione alle istanze salutistiche e ai freddi numeri, ma non con il buonsenso.

Eppure, come emerso chiaramente dalla 1ª “Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore”, dedicata al rapporto fra alimentazione sana, varia e bilanciata e prevenzione delle malattie cardiovascolari, organizzato dal presidente Crea, il professor Carlo Gaudio, e dal presidente della Società Italiana di Cardiologia, il professore Pasquale Perrone Filardi, i benefici di una corretta alimentazione, in termini di salute e prevenzione, sono chiari e dimostrati.

e in questo senso la dieta mediterranea, di cui il vino è una colonna portante, è lo stile alimentare che più di ogni altro produce significativi benefici sulla salute, come è provato dalla longevità degli italiani.

“La dieta mediterranea prevede al suo interno dei cibi e delle bevande, compreso un moderato consumo di alcol, il cui valore è certificato dalle più grandi società scientifiche internazionali. La Società Europea di Cardiologia, già dal 2021, ha fortemente raccomandato nelle sue linee guida di prevenzione la dieta mediterranea, riconosciuta come l'unica fortemente protettiva per il sistema cardiovascolare. All'interno di questa è a sua volta raccomandato un consumo giornaliero moderato di vino che, anche in grandi studi epidemiologici, ha dimostrato di avere effetti protettivi sulle patologie cardiovascolari e favorevoli sulla mortalità per tutte le cause”, ha detto, a *WineNews*, il professor Pasquale Ferrone Filardi, presidente della Società Italiana di Cardiologia.

Il punto centrale è la giusta dose, la quantità moderata, ma anche l'età in cui ci si appropria all'alcol, da cui bisognerebbe assolutamente astenersi fino alla maggiore età. Un consumo moderato di alcol vuol dire un bicchiere di vino a pasto, che non arreca alcun danno all'apparato cardiovascolare, né ad altre patologie. Aziende e media devono comunicare il delicato e complesso rapporto tra vino e salute al grande pubblico facendo molta attenzione, perché il problema dell'abuso, specie tra i giovani, esiste, ed è un fenomeno da contrastare, così come le cattive abitudini alimentari, già in età preadolescenziale.

[...] Per Paolo Calabrò, professore di Cardiologia all'Università degli Studi della Campania, bisogna quindi "valorizzare la qualità del nostro cibo e del nostro modello alimentare, la dieta mediterranea, un patrimonio culturale universalmente riconosciuto come fondamento della buona alimentazione, che vuol dire buona salute e prevenzione. Dobbiamo sempre prestare attenzione all'alimentazione dei più giovani, perché gli adolescenti di oggi saranno gli adulti di



domani, per questo è fondamentale fare educazione alimentare già nelle scuole”.

Infine, la chiosa del ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestale, Francesco Lollobrigida, che ribadisce la necessità di “condannare l'abuso di alcol, ma non il consumo di vino: è questo l'elemento di differenziazione. Come ci dice la scienza, il vino, assunto in quantità moderata, è un prodotto che fa bene, e su questo bisogna concentrare l'attenzione.

In Europa si discute di tante cose, ma nel tempo, proprio nel settore dell'enogastronomia, sono stati fatti tanti errori a livello comunitario. Oggi c'è bisogno che la UE faccia le scelte giuste, partendo dal pragmatismo che emerge da chi, come l'Italia, parte da dati oggettivamente significativi che dimostrano che il vino non provoca danni alla salute.



Siamo, per longevità, il secondo Paese del pianeta, anche per quel legame che esiste con il modo di mangiare e bere che si tramanda da generazioni. Lo Stato deve sostenere un'agricoltura e una trasformazione del cibo di qualità, che permetta ai cittadini di essere sani oggi e nel futuro.

Per generazioni nelle nostre famiglie ci è stata trasmessa un'educazione alimentare corretta, basata sulla dieta mediterranea, un modello che oggi rischia di essere distorto da logiche di

mercato. Ci hanno educato al concetto di cibo buono e sano, oggi invece c'è il cibo che va di moda. Per questo, con il supporto della scienza, dobbiamo offrire corrette informazioni alle persone, che hanno il diritto di poter discernere tra un prodotto e l'altro e scegliere consapevolmente la propria dieta”, ha concluso il ministro Lollobrigida.

(Fonte: winenews.it/it)

In occasione dell'annuale convegno organizzato dalla Società Italiana di Cardiologia, la direzione del convegno commissiona al tuo Istituto l'organizzazione del servizio ristorativo dell'evento. Il convegno prevede la partecipazione di circa 100 ospiti del settore sanitario e affronterà il tema del ruolo del vino all'interno della dieta mediterranea, grazie anche al patrocinio offerto da alcune aziende vinicole del territorio, che ha permesso la realizzazione dell'evento.

Considerato il contesto analizzato, il candidato svolga le seguenti consegne.

- A** Organizzare un buffet di esposizione per la promozione dei vini delle aziende patrocinanti, descrivendo quali strategie comunicative utilizzare per valorizzare i prodotti.
- B** Predisporre un servizio ristorativo per gli ospiti dell'evento, durante la pausa del convegno, tenendo in considerazione, per la scelta delle proposte, pietanze che valorizzino i criteri della dieta mediterranea e prestino attenzione ai concetti della sostenibilità nell'ambito della ristorazione.
- C** Proporre una bevanda miscelata, da offrire agli ospiti come aperitivo, che rappresenti il tema del convegno, motivando sinteticamente la scelta effettuata.
- D** Valutare in modo adeguato, a completamento della proposta ristorativa, il valore economico da richiedere al committente per ogni singolo ospite.



#### COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI

**Scienza e cultura dell'alimentazione** La dieta mediterranea  
**Diritto e tecniche amministrative** I costi del prodotto