

PROVA PLURIDISCIPLINARE DI INDIRIZZO

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

Nucleo n. 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.

A COMPrensione del testo

- Dopo avere letto e analizzato il testo che segue rispondi ai quesiti.

L'Italia delle sagre

Nel 2010 l'UNESCO ha attribuito la qualifica di bene culturale immateriale al pranzo gastronomico dei francesi. L'attenzione si è concentrata esclusivamente sulla tipologia e l'ordine delle portate, dall'aperitivo al dessert.

E in Italia? Gli anni settanta del secolo scorso hanno segnato la ripresa delle sagre, usanze affievolitesi con gli esiti del miracolo economico, con la modernizzazione e con lo spopolamento di aree rurali e centri minori. Sempre più di frequente queste feste a predominante vocazione gastronomica sono momenti di coesione della comunità attraverso eventi rivolti agli abitanti, così come a coloro che non vivono più in paese ma vi fanno ritorno per le vacanze, e vogliono ritrovare sapori e conoscenze di una volta. Esse si rivolgono però anche a un turismo diffuso, proveniente an-

che da altre regioni o addirittura dall'estero. In ciascuno di questi casi vengono offerti e gustati piatti semplici che rappresentano la cucina italiana e che hanno un legame stretto con il territorio. Questi eventi costituiscono una risorsa complessa, anche commerciale. Al tempo stesso però sono percepiti e presentati come momenti antichi e importanti, ovvero tradizioni e dunque beni culturali immateriali capaci di imprimerli nella memoria.

Liberamente tratto da: *storicamente.org*

Quesiti

- Quale bene immateriale italiano nell'ambito della cultura alimentare è inserito nell'elenco del Patrimonio dell'umanità dell'UNESCO?
- Quali sono i "valori" delle sagre per la comunità organizzatrice?

B PADRONANZA DELLE CONOSCENZE

Gli eventi enogastronomici sono un attrattore per il territorio e un punto di forza per le imprese ricettive.

- Elabora un testo di 30 righe su questo tema. Integra con alcune tue esperienze.
- IN GRUPPO** Ricercate le informazioni per approfondire questo tema: *Gli eventi enogastronomici dall'inizio del Novecento ai giorni nostri*. Evoluzione e prospettive future. Elaborate un testo di 20 righe.

C PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

TIPOLOGIA B: CASO AZIENDALE

- Risolvi il seguente caso aziendale.

Sei l'Event Manager di un hotel**** del tuo territorio.

L'Associazione Slow Food regionale chiede la collaborazione per un evento enogastronomico che valorizzi il prodotto tipico del territorio e dell'attuale stagione.

- Individua il prodotto stagionale che sarà il focus dell'evento e almeno un piatto che lo valorizzi al meglio. Motiva le scelte.
- Elabora una tabella per rappresentare le tue scelte relativamente alla fase delle 4W (where, when, what e who) per l'organizzazione dell'evento.
- Elabora una presentazione multimediale da presentare all'Associazione Slow Food.



SPUNTI PER I COLLEGAMENTI

Diritto e tecniche amministrative Calcolo del prezzo di vendita della partecipazione all'evento

Scienza e cultura dell'alimentazione La scienza e la cultura dell'alimentazione nei prodotti agricoli del territorio

Tecniche di relazione e comunicazione La comunicazione dell'evento. Quali strategie?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Valuta il tuo lavoro

Indicatori	Punteggio max	Punteggio attribuito
Comprensione del testo	3	
Padronanza delle conoscenze	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
Padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
Punteggio massimo totale	20	