

PROVA PLURIDISCIPLINARE DI INDIRIZZO

NUCLEO TEMATICO
FONDAMENTALE N. 7

TIPOLOGIA B:
CASO AZIENDALE

A COMPRENSIONE DEL TESTO

L'Italia delle sagre

Le sagre sono eventi rivolti agli abitanti e 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 che in alcuni casi proviene anche da altre regioni o addirittura dall'estero. Questi eventi costituiscono una risorsa commerciale per l'indotto della destinazione. Al tempo stesso però le sagre sono percepite come momenti antichi e dunque beni culturali immateriali capaci di imprimersi nella memoria del turista.

Liberamente tratto da: *storicamente.org*

Rispondi ai quesiti

1. Quale bene immateriale italiano nell'ambito della cultura alimentare è inserito nell'elenco del Patrimonio dell'umanità dell'UNESCO? Fai la ricerca sul sito *unesco.it*.
2. Secondo l'articolo, quali effetti positivi hanno le sagre per la località che le organizza?

B PADRONANZA DELLE CONOSCENZE

Elabora un testo dal titolo *Gli effetti positivi e negativi delle sagre per la località che le ospita*. Arricchiscilo con esempi tratti dalla tua esperienza personale (min 3, max 5 righe).

C PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Risolvi il seguente caso aziendale.

Sei l'Event Manager di un hotel*** del tuo territorio. L'associazione Slow Food regionale chiede la collaborazione per l'organizzazione di un evento enogastronomico per la valorizzazione del prodotto agricolo tipico del territorio e dell'attuale stagione.

1. Individua il prodotto stagionale che sarà il focus dell'evento. Motiva la scelta.
2. Elabora una tabella per rappresentare le tue scelte relativamente alla fase delle 4W - where, when, what e who - per l'organizzazione dell'evento.

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	