



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA  
FUMAGALLI"**

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: [lcrc020001@istruzione.it](mailto:lcrc020001@istruzione.it) PEC: [lcrc020001@pec.istruzione.it](mailto:lcrc020001@pec.istruzione.it)

C.F. 94024420138 Sito Web: [www.istitutograziellafumagalli.edu.it](http://www.istitutograziellafumagalli.edu.it) C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

---

## SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### ENOGASTRONOMIA (PRODOTTI DOLCIARI)

#### TIPOLOGIA:

C. Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

#### NUCLEI:

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.

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

### ***"CELIACHIA: SE LO RICONOSCI LO PUOI INVITARE A CENA" (1)***

#### **DOCUMENTO 1: 16 maggio - Giornata Mondiale della Celiachia**

Il 16 maggio si celebra in tutto il mondo la "Giornata Mondiale della Celiachia". La celiachia è una malattia complessa di tipo autoimmune sempre più diffusa in Italia e nel mondo, per la quale l'unica terapia ad oggi attuabile è l'eliminazione dalla dieta del glutine, un composto di natura proteica contenuto in alcuni cereali.

Nel nostro paese, infatti, ci sono meno di 400.000 celiaci non diagnosticati che, usando quotidianamente il glutine, presentano i disturbi (sintomi) della malattia e rischiano di andare incontro a complicazioni. La celiachia è più frequente tra le donne (ben 2 casi su 3 riguardano il sesso femminile) e può svilupparsi a qualsiasi età.

Il modello alimentare mediterraneo potrebbe sembrare precluso alle persone affette da celiachia a causa del ruolo chiave ricoperto da derivati dei cereali quali pane e pasta. Ma una corretta dieta mediterranea rigorosamente senza glutine è assolutamente possibile (2).

## DOCUMENTO 2- Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia

Distribuzione dei celiaci in Italia, dati del 2021 - la Lombardia al primo posto (3).

<b>Regione/Provincia Autonoma</b>	<b>Celiaci</b>	<b>Maschi</b>	<b>Femmine</b>	<b>M:F</b>
Abruzzo	5.772	1.668	4.104	2
Basilicata	1.809	505	1.304	3
Calabria	6.562	1.856	4.706	3
Campania	23.431	7.533	15.898	2
Emilia Romagna	19.659	6.172	13.487	2
Friuli Venezia Giulia	4.142	1.207	2.935	2
Lazio	24.600	7.214	17.386	2
Liguria	5.988	2.064	3.924	2
Lombardia	43.919	13.535	30.384	2
Marche	5.016	1.546	3.470	2
Molise	1.067	289	778	3
Bolzano	2.064	622	1.442	2
Trento	2.768	905	1.863	2
Piemonte	15.470	4.393	11.077	3
Puglia	14.551	4.369	10.182	2
Sardegna	7.372	2.075	5.297	3
Sicilia	17.971	5.627	12.344	2
Toscana	18.721	5.452	13.269	2
Umbria	3.996	1.208	2.788	2
Valle D'Aosta	636	202	434	2
Veneto	16.215	4.902	11.313	2
<b>Totale</b>	<b>241.729</b>	<b>73.344</b>	<b>168.385</b>	<b>2</b>

## DOCUMENTO 3: EDUCARE AL GUSTO

...Come recita uno dei punti cardine della filosofia del piacere sancita nel Manifesto Slow Food, la vera cultura sta «nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento» da qui la promozione di un'educazione alimentare e al gusto basata sul presupposto che il cibo non sia soltanto nutrimento ma soprattutto piacere e sapore (nel duplice senso di appagamento e anche di apprezzamento, di discernimento e di uso corretto dei sensi e dell'intelletto) coniugati a cultura e convivialità, un valore quest'ultimo che è sinonimo di dialogo, di condivisione, di ricerca di affinità e di confronto (4).

## FONTI

- (1) slogan utilizzato da AIC (Associazione Italiana Celiachia) in collaborazione con AIA (Associazione Italiana Arbitri) nella campagna di sensibilizzazione sulla celiachia del 2009
- (2) <https://www.fondazionedietamediterranea.it/16-maggio-giornata-mondiale-della-celiachia-2/>
- (3) Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - dati 2021 - analisi Roma dicembre 2022 - pubblicazione aprile 2023
- (4) Cavalieri, Rosalia. Gusto. L'intelligenza del palato (Universale Laterza) (Italian Edition) (p.31)

Il candidato supponga di essere un noto pasticcere, ex diplomato di un Istituto Professionale Alberghiero, chiamato per affiancare lo staff interno composto dai professori della scuola e un nutrizionista al fine di realizzare una cena in occasione della "Giornata Mondiale della Celiachia".

L'evento prevederà un momento introduttivo di formazione e una cena aperta al territorio previa prenotazione, offerta all'interno dei laboratori scolastici dell'istituto. L'affluenza stimata è di circa un centinaio di persone, tra cui ovviamente molti celiaci.

Il candidato:

- 1) spieghi cosa è la celiachia, le cause, i sintomi e i segni della sua manifestazione, la dietoterapia e i meccanismi fisiopatologici di questa reazione avversa;
- 2) definisca la "qualità organolettico-sensoriale" e dia qualche consiglio pratico ai celiaci per mangiare in modo adeguato senza rinunciare al gusto, soffermandosi su accorgimenti utili e esempi adatti per ogni età;
- 3) realizzi un menù appetibile e creativo per celiaci di tre portate, utilizzando prodotti "made in Italy" tipici del territorio lombardo, il più colpito dalla celiachia;
- 4) motivi la scelta degli ingredienti a livello nutrizionale, l'approvvigionamento e descriva accuratamente la preparazione del dolce nelle sue fasi;
- 5) applichi la tecnica reticolare alla preparazione del dolce e descriva una macchina a scelta utilizzata durante la sua preparazione;
- 6) indichi quali accorgimenti prendere per evitare contaminazioni crociate con prodotti contenenti glutine che possano compromettere la sicurezza dei clienti.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.