

Compito di realtà: UPA N. 1-2

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.

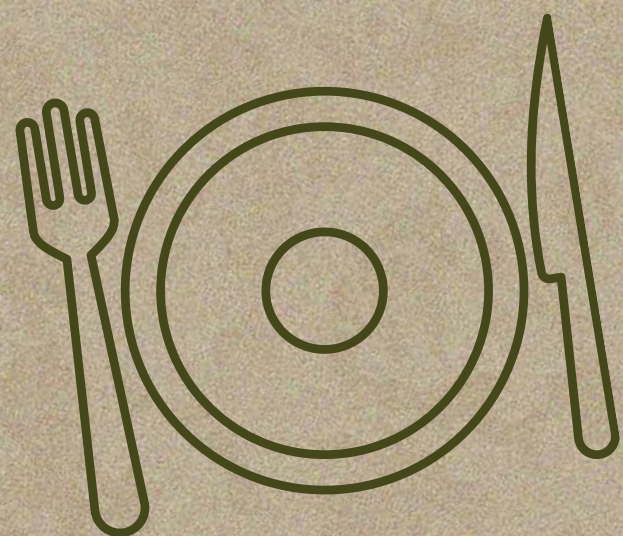
Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

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

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

CLASSE: QUINTE INDIRIZZO SALA E
VENDITA
PERIODO: OTTOBRE/GENNAIO
TEMATICHE GENERALI: CONOSCERE
PER VALORIZZARE/MADE IN ITALY
FOCUS ED. CIVICA
VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL
PATRIMONIO / AGENDA 2030.

“Organizzazione ottimale dei processi produttivi, valorizzando i punti di forza aziendali e le opportunità del territorio.”



REGIONE LAZIO

BARBARA ALESSANDRA
5^AE



IL LAZIO

LA REGIONE LAZIO, SITUATA NEL CENTRO DELL'ITALIA, È UNA DELLE REGIONI PIÙ SIGNIFICATIVE DEL PAESE, SIA DAL PUNTO DI VISTA STORICO E CULTURALE CHE ECONOMICO E SOCIALE E COMPRENDE LA CAPITALE ROMA, IL CUORE PULSANTE DELLA NAZIONE

IL LAZIO SI ESTENDE PER CIRCA 17.242 KM² E CONFINA CON TOSCANA, UMBRIA, MARCHE, ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA, OLTRE AD AVERE UNA LUNGA COSTA SUL MAR TIRRENO.

IL LAZIO È IL CUORE DELLA CIVILTÀ ROMANA, CON ROMA FONDATA, SECONDO LA LEGGENDA, NEL 753 A.C. DA ROMOLO. LA REGIONE CONSERVA STRAORDINARI RESTI ARCHEOLOGICI E MONUMENTI: IL COLOSSEO, IL PIÙ GRANDE ANFITEATRO ROMANO, IL FORO ROMANO, IL PANTHEON, LE VILLE DI TIVOLI (PATRIMONI UNESCO), IL VATICANO, CON LA BASILICA DI SAN PIETRO E I MUSEI VATICANI.



REGIONE
LAZIO



Enogastronomia Laziale

IL LAZIO È UNA REGIONE DAL GRANDE PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO. LA CUCINA LAZIALE È NOTA PER LA SUA SEMPLICITÀ E GENUINITÀ, CON PIATTI ICONICI CHE HANNO CONQUISTATO IL MONDO, GRAZIE ALL'USO DI INGREDIENTI POVERI TRASFORMATI IN AUTENTICHE ECCELLENZE.

I primi piatti rappresentano il cuore della gastronomia laziale. Le celebri paste romane: Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe e Gricia, i gnocchi alla romana, le fettuccine al ragù di coda alla vaccinara, l'abbacchio alla scottadito, saltimbocca alla romana, la coda alla vaccinara (rappresenta uno dei piatti più emblematici della tradizione romana) la trippa alla romana e la coratella con carciofi. Lo street food è un altro elemento distintivo della gastronomia laziale. La pizza romana, Il supplì al telefono, il baccalà fritto e la porchetta di Ariccia. I dolci della tradizione laziale sono semplici ma ricchi di sapore, il maritozzo con la panna, la crostata di visciole e ricotta, il pangiallo e i mostaccioli



In Lazio si producono molti vini bianchi, uno fra tutti il Frascati, la prima DOCG d'Italia. Il Cesanese con la DOCG Cesanese del Piglio è un'eccellenza tra i vini rossi, poi il Moscato di Terracina, l'Aleatico di Gradoli, l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e moltissimi altri. Il Lazio presenta una grande varietà di vitigni coltivati, sia autoctoni che internazionali. Tra i vitigni a bacca nera il vitigno autoctono più importante è senz'altro il Cesanese, In Lazio si coltivano anche il Montepulciano, il Ciliegiolo il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed in alcuni casi anche la Barbera. I vini bianchi sono ottenuti soprattutto con Malvasie e Trebbiani, tra cui ricordiamo i vitigni Malvasia Bianca Lunga, Malvasia bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano e Trebbiano del Lazio. Il Grechetto è un vitigno coltivato soprattutto nelle zone del Viterbese ai confini con l'Umbria.



- Abbacchio Romano IGP
- Agnello del Centro Italia IGP
- Porchetta di Ariccia IGP
- Prosciutto Amatriciano IGP
- Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
- Pecorino di Picinisco DOP
- Pecorino Romano DOP
- Ricotta Romana DOP

- Olio Extravergine di Oliva Canino DOP
- Olio Extravergine di Oliva Colline Pontine DOP
- Olio Extravergine di Oliva Sabina DOP
- Olio Extravergine di Oliva Tuscia DOP

- Carciofo Romanesco IGP
- Castagna di Vallerano DOP
- Fagiolo Cannellino di Atina DOP
- Kiwi Latina IGP
- Nocciola Romana DOP
- Patata dell'Alto Viterbese IGP
- Sedano Bianco di Sperlonga IGP
- Pane Casareccio di Genzano IGP



Le Latium

La Lazio est une région située au centre de l'Italie, dont la capitale est Rome, la capitale du pays. Le territoire de ces régions est caractérisé par l'alternance de plaines, de collines et de montagnes.

Elles ont en commun le fait de disposer d'une zone maritime et jouissent donc d'un climat doux le long de la côte et d'un climat continental à l'intérieur.

Les produits de cette région sont issus d'un savoir-faire très ancien; il suffit de nommer l'Abbacchio Romano IGP, le Guanciale amatriciano de Amatrice PAT, la Porchetta de Ariccia IGP, le Salamino cotto de la Tuscia IGP, la Caciotta Romana DOP, le Pecorino Romano DOP et la Ricotta Romana DOP.

Le Latium vante un vaste patrimoine œnologique, comptant un grand nombre de vins blancs et rouges dont le Castelli Romani et le Velletri Rosso, produits dans le Nord de la région.

Les autres vins régionaux réputés sont l'Aleatico di Gradoli, le Est! Est! Est!, l'Aprilia et le Moscato di Terracina.



Menù

SUPPLÌ CON CUORE DI PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE

versione raffinata del classico supplì con ingredienti di eccellenza



RAVIOLI DI CACIO E PEPE CON CREMA DI CARCIOFI ROMANESCHI IGP

pasta fresca ripiena di pecorino e pepe, servita con una
delicata crema di carciofi del Lazio e mandorle a lamelle
tostate



ABBACCHIO ROMANO IGP CON RIDUZIONE DI CESANESE DEL PIGLIO DOCG E NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI DOP

cotto a bassa temperatura e servito con una millefoglie di
patate di Leonessa



TIRAMISÙ AL LIQUORE DI VISCIOLE

variante del classico tiramisù con l'aggiunta di liquore di
visciole di Serrone e scaglie di cioccolato fondente



Allergeni

SUPPLÌ CON CUORE DI PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE

Ingredienti:

Pecorino Romano DOP (latte di pecora, sale, caglio)
guanciale (guanciale di suino, sale, spezie, aromi naturali)

uova
mozzarella

riso
brodo vegetale (sedano, carote, cipolla, pomodori, pepe e sale)

burro
parmigiano grattugiato

Sale e pepe
Pan grattato
Olio di semi

RAVIOLI DI CACIO E PEPE CON CREMA DI CARCIOFI ROMANESCHI IGP:

Ingredienti:

farina 00

uova

Cacio Romano DOP
ricotta

carciofi romaneschi IGP
cipolla
olio d'oliva extravergine
aglio

brodo vegetale (sedano, carote, cipolla, pomodori, pepe e sale)
Sale e pepe



GLUTEN



MILK



EGGS



CELERY



GLUTEN



MILK



EGGS



CELERY

ABBACCHIO ROMANO IGP CON RIDUZIONE DI CESANESE DEL PIGLIO DOCG E NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI DOP

Ingredienti:

Abbacchio Romano IGP
rosmarino
aglio

Olio extravergine d'oliva della Sabina DOP

Farina 00

vino Cesanese del Piglio DOCG

scalogno

burro

miele di castagno del Lazio

nocciole dei Monti Cimini DOP



GLUTEN



MILK



NUTS



SULPHITE

TIRAMISÙ AL LIQUORE DI VISCIOLE

Ingredienti:

savoardi (farina di frumento, zucchero, uova fresche,
sciroppo di glucosio, agenti lievitanti, aromi)

mascarpone (crema di latte pastorizzata, correttore
di acidità: acido citrico)

tuorli d'uovo

zucchero

panna fresca

estratto di vaniglia

Bagna al liquore di visciole

liquore di visciole di Serrone (visciole, vino rosso,
alcool idrato, zucchero, aromi naturali)

Cacao amaro in polvere

Scaglie di cioccolato fondente

visciole sciroppate per decorare



MILK



GLUTEN



EGGS

Patologie e Impatti

QUESTO MENU È RICCO E TRADIZIONALE, MA PRESENTA PROBLEMI PER PERSONE CON INTOLLERANZE O CONDIZIONI CRONICHE MA È POSSIBILE ADATTARLO CON VARIANTI SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, CON MENO SALE, GRASSI E ZUCCHERI.

CELIACHIA

La celiachia è una malattia autoimmune in cui l'ingestione di glutine, una proteina presente in grano, orzo e segale, provoca una risposta immunitaria anomala nell'intestino tenue.

Questa reazione danneggia i villi intestinali, strutture fondamentali per l'assorbimento dei nutrienti, causando malnutrizione, dolori addominali, diarrea, affaticamento e altri sintomi.

Cosa mangiare: Riso, mais, quinoa, grano saraceno, carne, pesce, uova freschi, legumi, frutta e verdura, latticini senza additivi, prodotti certificati "senza glutine".

Cosa evitare: Grano, farro, orzo, segale, avena non certificata, pane, pasta, dolci tradizionali, birra, prodotti contaminati da glutine.

INTOLLERANZA AL LATTOSIO

L'intolleranza al lattosio è l'incapacità di digerire il lattosio, uno zucchero presente nel latte e nei suoi derivati, a causa della carenza dell'enzima lattasi. Ciò provoca sintomi come gonfiore, crampi addominali, diarrea e gas dopo il consumo di latticini.

Cosa mangiare: Prodotti delattosati, formaggi stagionati (Parmigiano, Grana), latte vegetale (soia, mandorla, avena), carne, pesce, frutta, verdura.

Cosa evitare: Latte, burro, panna, formaggi freschi (mozzarella, ricotta), yogurt e gelati tradizionali.

IPERTENSIONE

L'ipertensione è una condizione in cui la pressione del sangue nelle arterie è cronicamente elevata, superando valori di 140/90 mmHg. Questo aumenta il rischio di problemi cardiovascolari come infarti e ictus.

Le cause includono dieta ricca di sale, sedentarietà, obesità, stress e predisposizione genetica. Prevede uno stile di vita sano: controllo del peso, attività fisica e, se necessario, farmaci.

Cosa mangiare: Frutta, verdura, cereali integrali, legumi, pesce azzurro, carne magra, latticini a basso contenuto di grassi, olio d'oliva.

Cosa evitare: Cibi ricchi di sale (salumi, formaggi stagionati, snack confezionati), cibi fritti, grassi saturi (burro, panna), alcol in eccesso.

COLESTEROLO ALTO

Il colesterolo alto (ipercolesterolemia) è una condizione in cui i livelli di colesterolo nel sangue sono superiori alla norma,

aumentando il rischio di malattie cardiache e ictus. Il colesterolo può essere di due tipi:

LDL (cattivo), che accumula grasso nelle arterie, e HDL (buono), che rimuove il colesterolo in eccesso.

Le cause principali sono una dieta ricca di grassi saturi, mancanza di attività fisica e predisposizione genetica. La gestione include una dieta sana, esercizio fisico regolare e, se necessario, farmaci.

Cosa mangiare: Alimenti ricchi di fibre (frutta, verdura, legumi), pesce (soprattutto azzurro), carne magra, cereali integrali, olio d'oliva, frutta secca (noci, mandorle).

Cosa evitare: Grassi saturi (burro, formaggi grassi, carne rossa grassa), cibi fritti, alimenti trasformati, snack salati, dolci industriali.

DIABETE

Il diabete è una malattia cronica caratterizzata da livelli elevati di zucchero (glucosio) nel sangue, dovuti a una produzione insufficiente o a una resistenza all'insulina, l'ormone che regola la glicemia. Esistono due tipi principali: Tipo 1, dove il corpo non produce insulina, e Tipo 2, dove il corpo non risponde correttamente all'insulina.

Cosa mangiare: Verdura, frutta a basso indice glicemico (come mele, pere), cereali integrali, legumi, pesce, carne magra, latticini a basso contenuto di grassi.

Cosa evitare: Alimenti ricchi di zuccheri semplici (dolci, bibite zuccherate), carboidrati raffinati (pane bianco, pasta bianca), cibi fritti e grassi saturi.





**IL SUPPLÌ CON CUORE DI
PECORINO ROMANO DOP E
GUANCIALE CROCCANTE IO LO
ABBINO CON L'EST!L'EST!L'EST DI
MONTEFIASCONC AMABILE DOC**

un vino bianco aromatico che
esalta il sapore del risotto e la
panatura croccante



**I RAVIOLI RAVIOLI DI CACIO
E PEPE CON CREMA DI
CARCIOFI IO LO ABBINO
CON UN TERRE DEI GRIFI
FRASCATI DOC**

un vino decisamente equilibrato,
secco e sapido, morbido in
bocca, con un buon bouquet.



**AL TIRAMISÙ AL LIQUORE DI
VISCIOLE IO ABBINEREI UN
NOTE DI SOLE
I.G.P. LAZIO PASSITO DI
MOSCATO**

La sua dolcezza, con note di frutta
matura, miele e spezie, ben si sposa
con la cremosità e il sapore intenso
del tiramisù.

Cesane del Piglio DOCG 2023- Pileum



SCHEDA TECNICA(RELAZIONE)

IL CESANESE DEL PIGLIO È UN VINO ROSSO PRODOTTO NEL CUORE DELLA REGIONE LAZIO, IN PARTICOLARE NEI COMUNI DELLA PROVINCIA DI FROSINONE. LA DENOMINAZIONE CESANESE DEL PIGLIO DOCG RAPPRESENTA UNA DELLE 3 DOCG DEL LAZIO. LA SUA GRADAZIONE ALCOLICA È 13,5% E LA TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C.

ALLA VISTA IL VINO È ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI E CON ARCHETTI PERSISTENTI CHE INDICANO BUONA STRUTTURA.

AL NASO PRESENTA UN BOUQUET COMPLESSO CON NOTE DI AMARENA, PRUGNA, RIBES NERO MA ANCHE FLOREALE DI VIOLETTA APPASSITA CON SOTTO FONDO DI PEPE NERO, CHIODI DI GAROFANO E ALLORO.

SE AFFINATO IN LEGNO È POSSIBILE TROVARE NOTA DI TABACCO O CUIOIO.

AL PALATO È MORBIDO, CON UN INGRESSO AMPIO E AVVOLGENTE. HA BUONA ACIDITÀ CHE BILANCIA LA MORBIDEZZA, I TANNINI SONO VELLUTATI MA PRESENTI.

HA UN'OTTIMA ARMONIA TRA FRESCHEZZA E ALCOLICITÀ. POSSIEDE UNA PERSISTENZA LUNGA, CON RITORNO DI FRUTTI ROSSI E SPEZIE. IDEALE CON CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA, SELVAGGINA (CINGHIALE, LEPRE), PRIMI PIATTI CON RAGÙ CORPOSI E FORMAGGI STAGIONATI COME PECORINO ROMANO.



Cesane del Piglio DBCG 2023

SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO



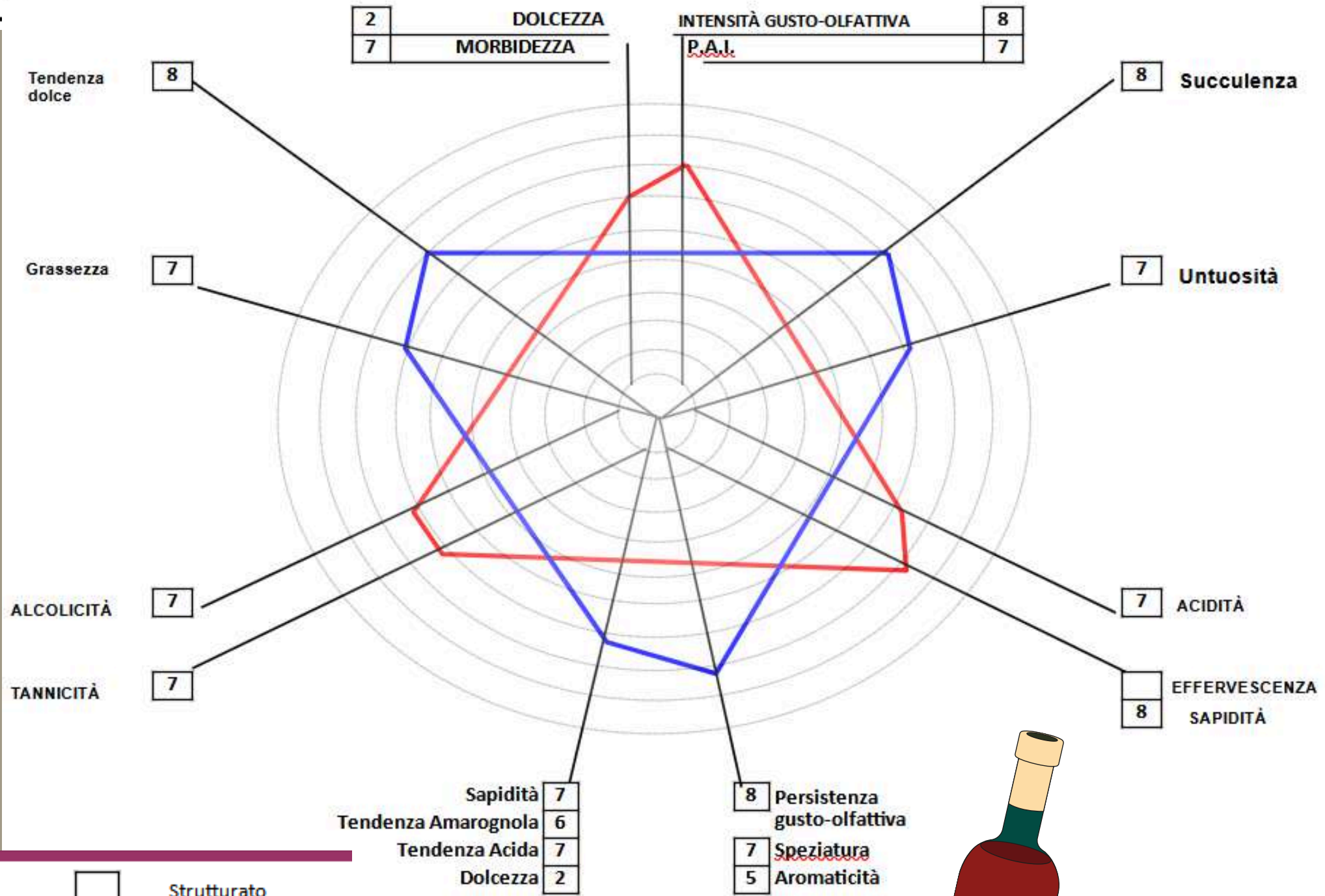
Associazione Italiana Sommelier

ESAME VISIVO	Limpidezza	Colore (bianchi)	Colore (rosati)	Colore (rossi)
	Velato	Verdolino	Fiore di pesco	Amaranto
	Abbastanza limpido ●	Paglierino	Ramato	Rubino ●
	Limpido	Dorato	Salmone	Carminio
	Cristallino	Ambrato	Corallo	Granato
	Brillante	Mogano	Peonia	Aranciato
	Consistenza (solo vini fermi)	Effervescenza (solo spumanti e frizzanti)		
		Numero catenelle	Velocità ascesa	Grana bollicine
				Persistenza bollicine
	Scorrevole	Scarse	Rapida	Grossolane
ESAME OLFATTIVO	Consistente ●	Mediamente numerose	Media	Mediamente fini
	Viscoso	Numerose	Lenta	Fini
	Intensità	Descrittori		Complessità
	Moderatamente intenso	Aromatico	Floreale ●	Speziato ●
	Intenso ●	Varietale	Vegetale	Pasticceria/Panificazione
	Molto intenso	Fruttato ●	Fragrante	Empireumatico
	Qualità olfattiva			
	Accettabile	Buono	Distinto	Ottimo ●

ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Dolcezza			Acidità		
	Secco			Poco fresco		
	Poco dolce ●			Moderatamente fresco		
	Moderatamente dolce			Fresco		
	Dolce			Vibrante ●		
	Molto dolce			Acidulo		
	Alcolicità			Tannicità		
	Poco caldo			Poco tannico		
	Moderatamente caldo			Moderatamente tannico ●		
	Caldo ●			Tannico		
	Molto caldo			Tenace		
	Alcolico			Astringente		
	Rotondità			Sapidità		
	Poco morbido			Poco sapido		
	Moderatamente morbido			Moderatamente sapido		
	Morbido ●			Sapido ●		
	Vellutato			Saporito		
	Pastoso			Salato		
	Effervescenza (solo spumanti e frizzanti)					
	Delicata		Moderata		Vivace	
Esuberante		Incisiva				
Intensità		Struttura		Equilibrio		
Persistenza <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td>						
Moderatamente intenso		Di medio corpo		Poco equilibrato		
Intenso ●		Di corpo pieno ●		Mediamente equilibrato		
Molto intenso		Robusto		Equilibrato ●		
Molto persistente						
Qualità gusto-olfattiva						
Accettabile		Buono		Distinto		
Ottimo ●		Eccellente				
CONSID. FINALI	Stato evolutivo					
	Pronto ●			Maturo		
	Armonia					
	Poco armonico		Mediamente armonico		Armonico ●	
	Qualità complessiva					
Accettabile		Buono		Distinto		
Ottimo ●		Eccellente				

A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier
 SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO

ABBACCHIO ROMANO		CESANESE DEL PIGLIO DOCG	
Cibo/preparazione		Denominazione vino	
Piatto caldo	☒	Piatto freddo	☐
16/01/2025		ERICE	
Data	Ora	Luogo	
		Degustatore	
		2023	
		20°C	
		Annata	
		Temperatura	
		BARBARA ALESSANDRA	



Struttura del cibo	☐	Poco strutturato	☒	Abbastanza strutturato	☐	Strutturato
Corpo del vino	☐	Debole	☒	Di corpo	☐	Robusto
ABBINAMENTO	☐	POCO ARMONICO	☐	ABBASTANZA ARMONICO	☒	ARMONICO

Cesane del Piglio DOCG 2023

THIS IS A RED WINE AND IS ONE OF THE DOCG WINES FROM LAZIO.

AT SIGHT IT IS RUBY RED WITH VIOLET REFLECTIONS.

THE NOSE OFFERS A RICH AND COMPLEX BOUQUET, WITH NOTES OF BERRIES, ENRICHED BY FLORAL HINTS OF VIOLET AND PINK, AND SPICY NUANCES OF BLACK PEPPER, LICORICE AND TOBACCO.

IN THE MOUTH IT IS SOFT, MEDIUM STRUCTURED WITH A TANNIN PRESENT BUT ELEGANT.

IT IS COMBINED WITH A ROMAN ABBACCHIO IGP BECAUSE IT IS A VERY CORDING MATCH BUT IT IS ALSO IDEAL ON GRILLED RED MEATS, PORK AND CHEESES



Fiera del Tartufo

CAMPOLI APPENNINO (FR)

LA 37° EDIZIONE DELLA FIERA DEL TARTUFO DI CAMPOLI APPENNINO SI PROPONE DI RACCONTARE LA STORIA DI UN'ANTICA TRADIZIONE LOCALE, QUELLA DEI CERCATORI DI TARTUFO. A PARTIRE DAGLI ANNI '50, ALCUNE FAMIGLIE DI CAMPOLI APPENNINO SCOPRIRONO CHE LA TERRA OFFRIVA PREGIATI FRUTTI: I TARTUFI, IL CUI COMMERCIO PROMETTEVA GUADAGNI SUPERIORI RISPETTO ALLA SOLA COLTIVAZIONE AGRICOLA

PER CAMPOLI APPENNINO, IL TARTUFO RAPPRESENTA NON SOLO UNA RISORSA ECONOMICA MA ANCHE UN VALORE CULTURALE, FATTO DI STORIE, TRADIZIONI E RICETTE TRAMANDATE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.

GLI OSPITI DELLA FIERA POTRANNO ACQUISTARE TARTUFI FRESCHI E PRODOTTI E PIATTI A BASE DI TARTUFO E ALTRI PRODOTTI TIPICI DELLA REGIONE LAZIO.

A PATROCINARE L'EVENTO SARÀ PRESENTE L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL TARTUFO INSIEME AI PRESIDI SLOW FOOD DEL LAZIO. GLI EVENTI SI SVOLGERANNO TRA IL CENTRO STORICO DI CAMPOLI APPENNINO E IL CENTRO SERVIZI ORSA MAGGIORE NELLA LOCALITÀ CICERONE OFFRENDO UN'ESPERIENZA UNICA PER TUTTI I VISITATORI.

