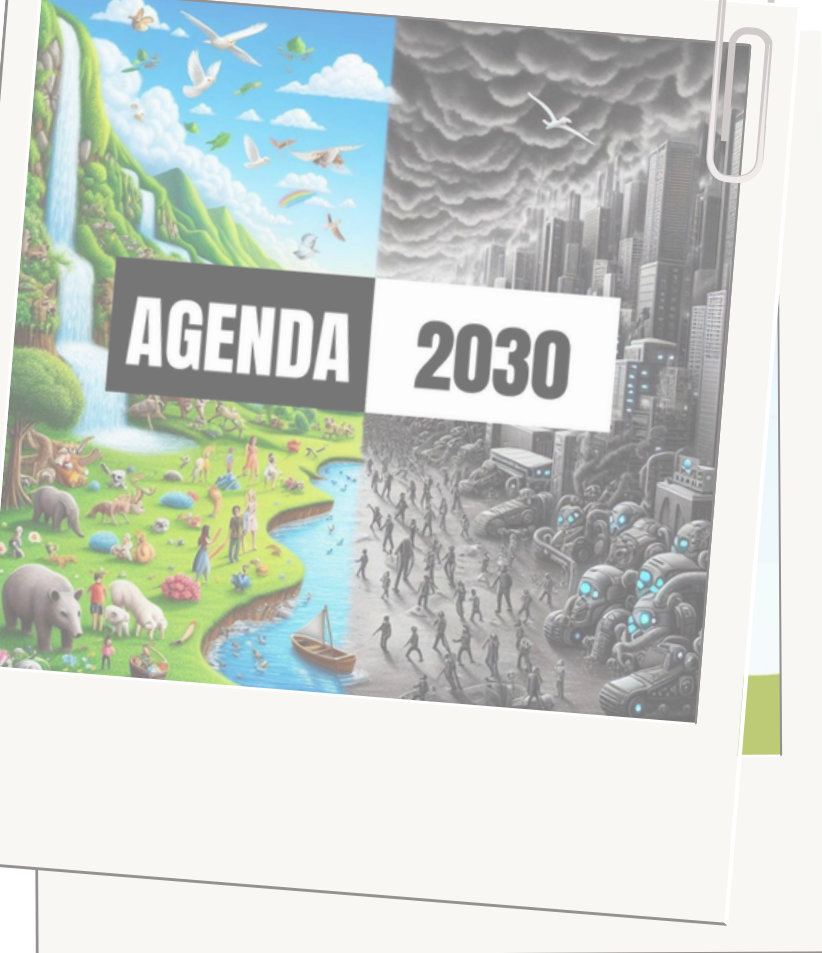




COMPITO DI REALTA'

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

Romano Giada 5'E settore sala 2024/2025

CAMPANIA



Il territorio della regione Campania è **prevalentemente collinare**.

Poche le pianure che si trovano nel casertano, lungo la costiera cilentina e lungo il corso dei fiumi Garigliano, Volturno e Sarno. Le pianure più importanti sono la **Pianura Campana** e la **piana del Sele**



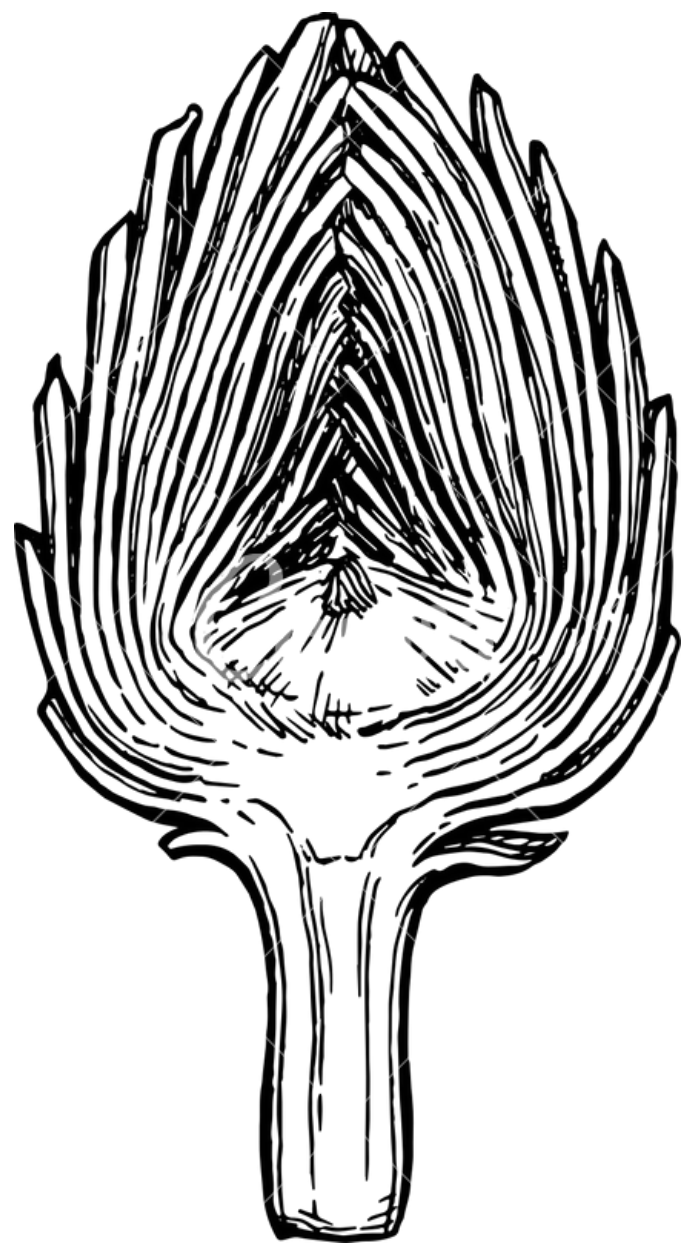
La Campania può essere suddivisa in due zone climatiche: **nelle fasce costiere** prevale il clima mediterraneo anche in inverno per l'influenza del mare, **nelle aree interne e montuose** prevale il clima continentale, dove gli inverni sono più rigidi e talvolta accompagnati da nevicate

CAMPANIA

La Campanie est une région du sud-ouest de l'Italie connue pour ses ruines antiques et son littoral spectaculaire. Naples, la capitale régionale, est une ville animée entourée d'un cadre naturel époustouflant, avec le célèbre mont Vésuve en forme de cône gris et les eaux d'un bleu profond du golfe de Naples. Au sud, sur la côte amalfitaine, se trouvent des villes aux couleurs pastel comme Positano, Amalfi et Ravello, nichées entre rochers et mer.

SAGRA DEL CARCIOFO

Ben otto giorni di festa a Paestum dal 24 aprile al 1 maggio per la Festa del Carciofo Igp di Paestum. *La festa del carciofo IGP* di Paestum si tiene in piazza Borgo Gromola a Capaccio Paestum *vicino Salerno*.



La festa del carciofo IGP di Paestum ci permetterà di gustare per ben otto giorno tante specialità a base di carciofi tra cui carciofi dorati e fritti, pizza fritta con crema di carciofo, carciofi arrostiti, caciocavallo impiccato con odore di carciofo, penne con carciofi e speck -crema di carciofi e altre specialità a base di ottimi carciofi IGP di Paestum.

PRODOTTI TIPICI DELLA CAMPANIA

LIQUORE LAURINO DEL CASERTANO

CIAULIELLO

CANNAZZE

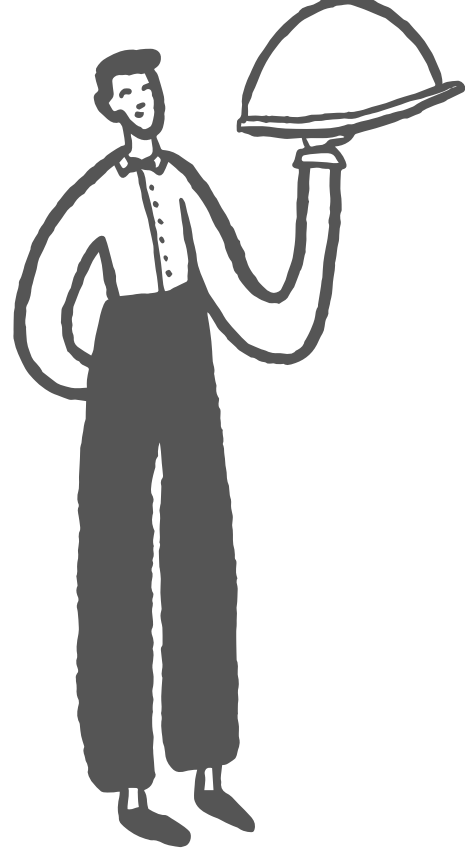
CURNUCIELL' A CALLARIELL'

MELATA DI FICHI





Menu



ANTIPASTO: antipasto di mare Ischitano
(gamberi, salmone, alici, rughetta, prezzemolo)

PRIMO PIATTO: pasta alla vesuviana
(pomodorini, fiordilatte, peperoncino, olive, capperi)

SECONDO PIATTO: impepata di cozze
(cozze, pepe, limone)

DESSERT: delizie al limone
(limoncello, zucchero, farina, uova, vaniglia)





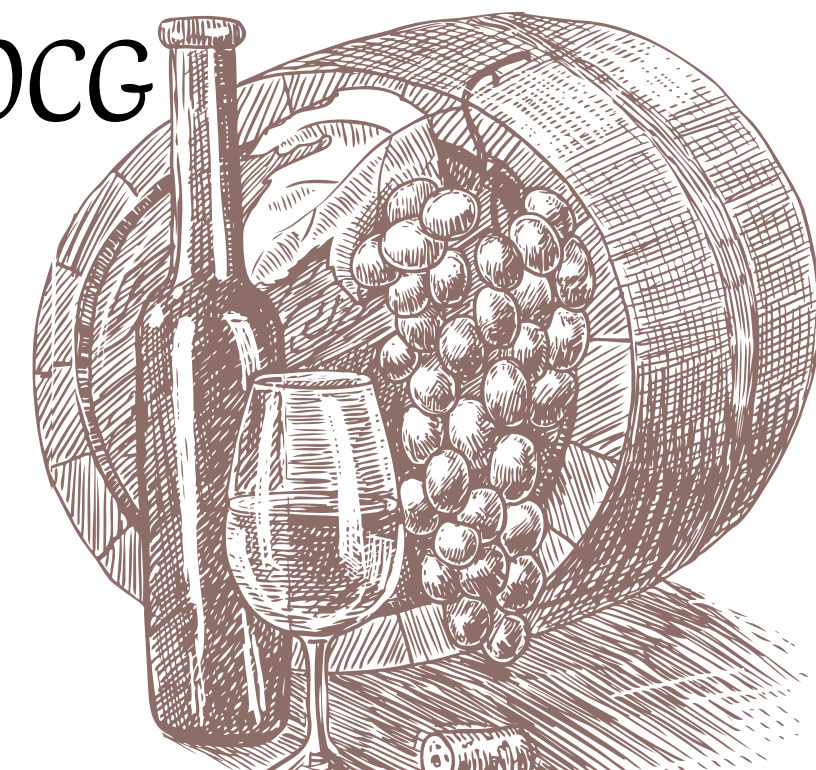
ABBINAMENTO CIBO-VINO

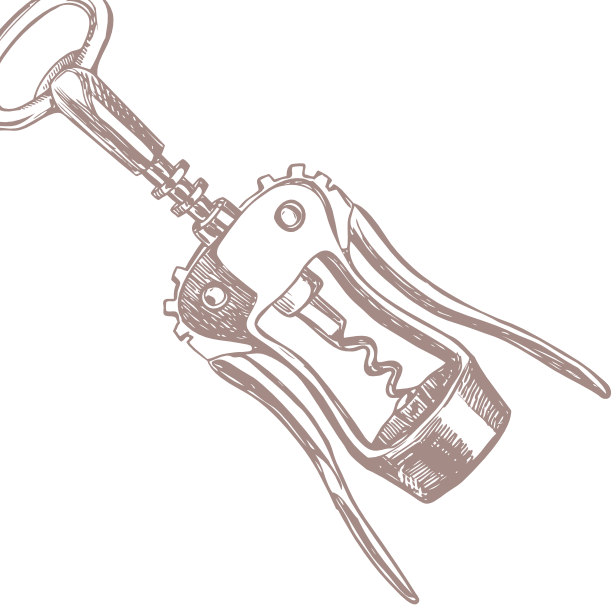
*Antipasto di mare Ischitano- Fiano di Avellino "Ex Cinere
Resurgo" DOCG Terredora di Paolo 2022*

*Pasta alla vesuviana-Terrazze Romane Piediroso dei Campi
Flegrei doc, Cantine del Mare*

*Impepata di cozze-Verdicchio di Matelica DOC, Ischia DOC
bianco, Offida Passerina DOCG, Offida Pecorino DOCG*

Delizie al limone-Falanghina del Sannio DOC





FOOD-WINE PAIRING

Terrazze Romane Piediroso dei Campi Flegrei doc, Cantine del Mare

The Piediroso grape vineyards from which “Terrazze Romane” is
born arise

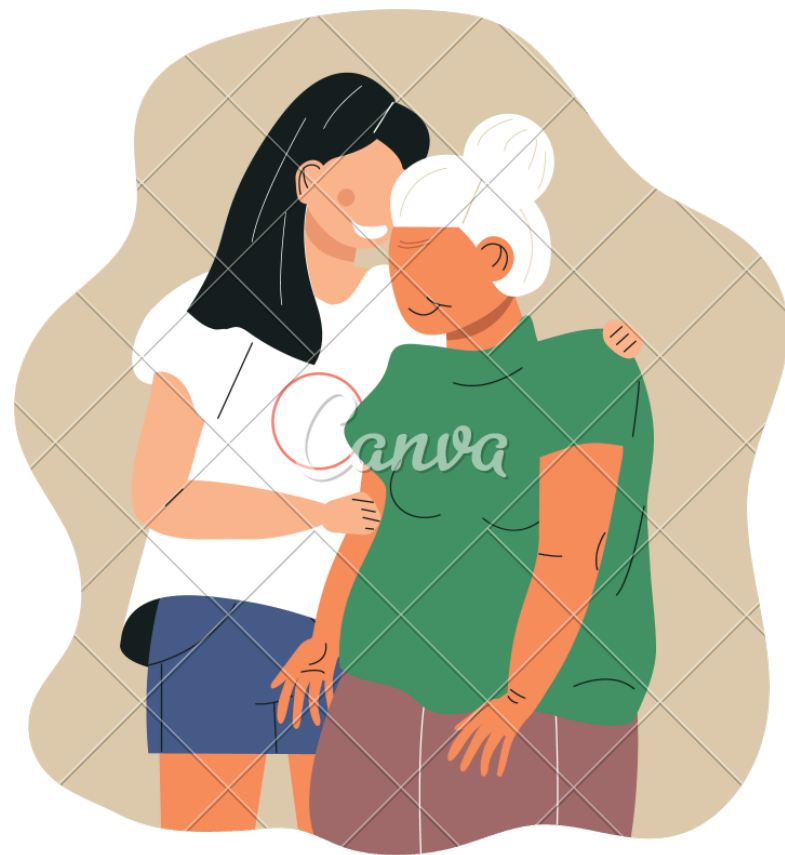
on hills facing south that look towards the sea. The wine that
the result is an elegant, mineral and savory red typical of the
territories

marine of volcanic origin

It is a red wine, with fruity notes

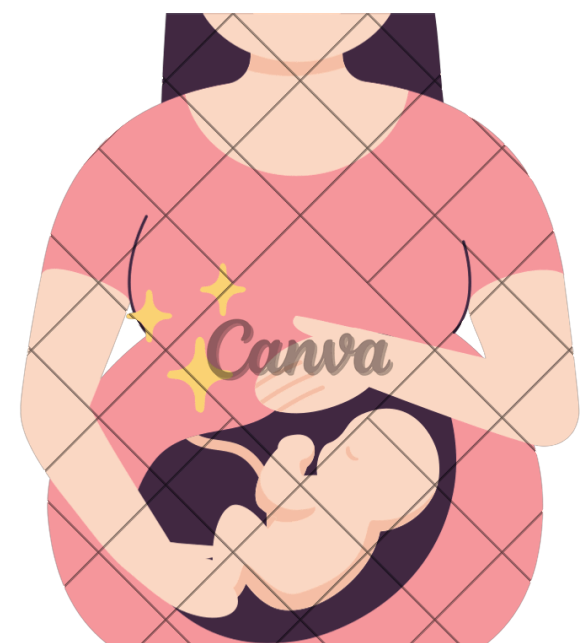


L'alimentazione degli anziani



L'alimentazione degli anziani è fondamentale per mantenere una buona salute e prevenire malattie, poiché con l'età le necessità nutrizionali cambiano.

Donne in gravidanza



Una dieta equilibrata fornisce i nutrienti necessari per sostenere la crescita e lo sviluppo del feto, oltre a soddisfare le esigenze nutrizionali della madre. Durante la gravidanza, è importante fare attenzione a vari aspetti, come il bilanciamento dei nutrienti, l'assunzione di vitamine e minerali, e le abitudini alimentari. pesci come il tonno rosso, lo squalo e il pesce spada, che possono contenere alti livelli di mercurio, dannoso per il feto.

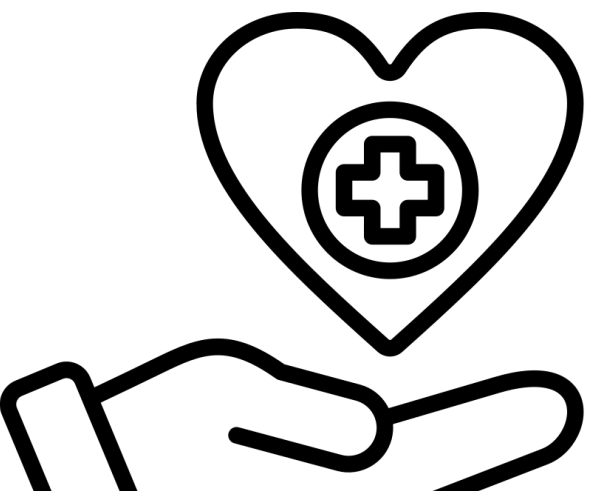
DIETOTERAPIA

La dietoterapia è un approccio terapeutico che utilizza la dieta e l'alimentazione per prevenire, gestire e trattare diverse condizioni patologiche.

L'obiettivo della dietoterapia è migliorare il benessere generale e sostenere il trattamento di malattie, contribuendo alla prevenzione o al controllo di complicanze.

Prevenire e trattare malattie: Una corretta alimentazione può ridurre il rischio di sviluppare malattie croniche come diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari, obesità e alcune forme di cancro.

Mantenere un peso sano: In particolare per patologie come obesità e disturbi alimentari, la dietoterapia mira a regolare l'apporto calorico e favorire il raggiungimento di un peso corporeo sano.

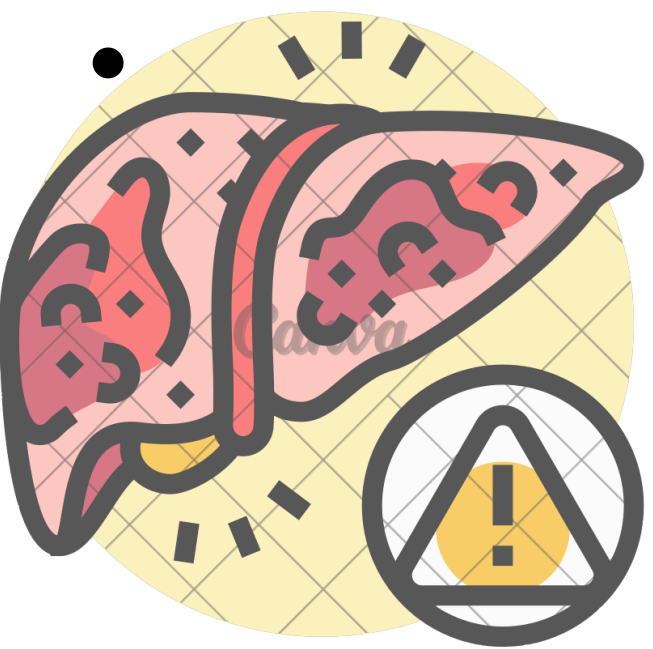


OBESENTA'

L'obesità è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, che può avere gravi implicazioni per la salute.

Le principali cause sono:

- *Dieta sbagliata: Un consumo eccessivo di cibi ad alta densità calorica, grassi saturi, zuccheri e porzioni troppo abbondanti contribuisce all'accumulo di grasso corporeo.*
- *Fattori genetici: Le predisposizioni genetiche possono influenzare il metabolismo e la tendenza immagazzinare grasso.*
- *Fattori psicologici: Lo stress, la depressione o l'ansia possono portare a comportamenti alimentari disordinati, come il mangiare in eccesso, noto come "comfort eating".*



Diabete

Il diabete è una malattia cronica che si verifica quando il corpo non riesce a produrre abbastanza

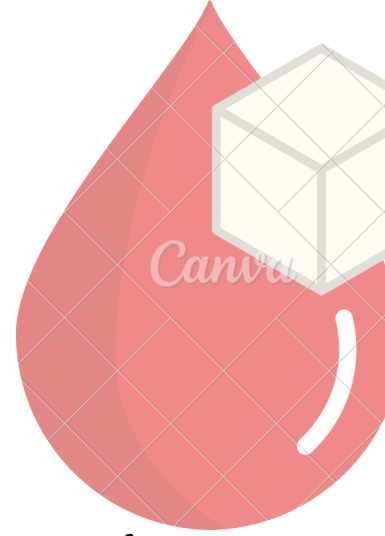
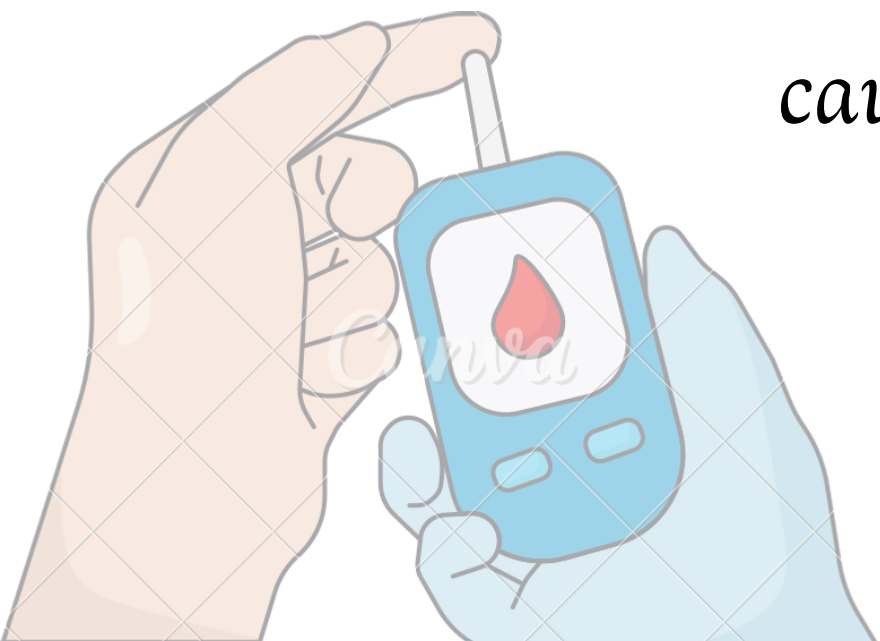
insulina o non la utilizza in modo efficace. L'insulina è un ormone che aiuta le cellule a usare il glucosio (zucchero) nel sangue come fonte di energia. Se l'insulina non funziona correttamente o è insufficiente, il glucosio si accumula nel sangue, portando a livelli elevati di zucchero nel sangue (iperglicemia), che possono danneggiare vari organi e sistemi del corpo.

Il diabete può portare a gravi complicazioni nel lungo periodo, tra cui:

Aumento del rischio di malattie cardiache, ictus e ipertensione arteriosa.

Può danneggiare i vasi sanguigni della retina, portando a cecità

Aumenta il rischio di malattie dei vasi sanguigni delle gambe e dei piedi, che può causare ulcere e, nei casi più gravi, portare all'amputazione.



CELIACHIA



La celiachia è una malattia in cui il corpo reagisce negativamente al glutine, una proteina che si trova in cereali come frumento, orzo e segale. Quando una persona con celiachia mangia cibi che contengono glutine, il sistema immunitario attacca l'intestino, causando infiammazione e danni alla sua superficie. Questo rende difficile per l'intestino assorbire i nutrienti dal cibo, portando a carenze nutrizionali e altri problemi di salute.

L'unico trattamento per la celiachia è una dieta rigorosamente priva di glutine. L'eliminazione completa del glutine dalla dieta porta alla guarigione delle lesioni intestinali e al miglioramento dei sintomi. Tuttavia, anche piccole quantità di glutine possono scatenare una risposta immunitaria, quindi è essenziale evitare alimenti contenenti glutine in ogni forma.

TERRAZZE ROMANE PIEDIROSSO DEI CAMPI DOC

Annata=2020

Cantine del mare

E' un vitigno autoctono della regione Campania

Il suo nome sembra derivare dalla colorazione di rachide e pedicello nel momento della maturazione, che assumono una particolare tinta rossa associata a quella della zampa dei colombi.

Di colore rosso rubino e quando viene vinificato in purezza, dalle uve del vitigno

Piedirosso si ottengono vini con un bouquet aromatico ben definito, fruttato (frutti rossi, ciliegie, lampone e fragole su tutti) e floreale (viola e geranio). Nei vini sottoposti ad invecchiamento non mancano note terziarie, speziate, legnose ed eteree.

Al palato si distinguono per una struttura media, per una trama tannica morbida e delicata, per una certa sapidità e mineralità e per una vena acidula dal sorprendente potere rinfrescante.

