

## MODULO TUR 19 – ALLA SCOPERTA DELL'ARCA PERDUTA: I PRODOTTI TIPICI TARENTINI.

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Cuoco

<b>Titolo della UF</b>	<b>ALLA SCOPERTA DELL'ARCA PERDUTA: I PRODOTTI TIPICI TARENTINI.</b>
<b>Durata</b>	<b>32 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Competenze relative ai moduli: TUR 01 "In Vino Veritas: primo modulo" e TUR 14 "Cibo e vino: un matrimonio perfetto"

### Competenza - (obiettivi generali)

Riferisce in modo appropriato sulle principali tipologie di prodotti tipici locali, utilizzando l'analisi organolettica e la tecnica della degustazione, compilando correttamente le schede di degustazione proposte.

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Illustra all'utente finale (operatore di sala o cliente) le differenze culturali, storiche e produttive di un prodotto tipico locale.

Riferisce le caratteristiche organolettiche di un prodotto attraverso l'esame visivo, gustativo e olfattivo.

Riporta correttamente le modalità di preparazione e la predisposizione di un carrello o tagliere di formaggi o salumi.

Descrive le modalità di taglio, servizio, proposta e scelta di un prodotto tipico locale e di questo in abbinamento ad un vino locale.

Elenca i principi fondamentali dell'abbinamento tra i principali prodotti tipici e vini locali

### Contenuti teorici minimi

I formaggi trentini (canestrato, caprino, caciotta a pasta filata, etc. ) con particolare attenzione a quelli presidiati dalla Provincia Autonoma di Trento (Casolèt, Vezza, Puzzone di Moena): cenni storici, nozioni di legislazione e nutrizionali sul latte e sui formaggi, analisi sensoriale, tecniche di degustazione e prove pratiche, il latte (cenni sulla trasformazione e di chimica) e le tecnologie lattiero-casearie; i formaggi freschi, a pasta dura e filata, i formaggi in cucina ed in abbinamento ai vini.

I salumi ed insaccati trentini (barbusto, salame e cacciatore all'aglio di Caderzone, salsiccia trentina fresca, speck trentino etc...) con particolare riferimento ai salumi presidiati dalla Provincia Autonoma di Trento (luganega trentina e le diverse varianti-di maiale, di capra o pecora, mochena di cavallo, Cauriota affumicata o fresca, secca della Val di Cembra, mochena affumicata o stagionata, mochena piccante-; la mortandela della Val di Non; le ciuighe del Banale): cenni storici, legislativi e nutrizionali; analisi sensoriale e tecniche di degustazioni e prove pratiche, le lavorazioni e le tecnologie di produzione, di stagionatura e conservazione; i salumi in cucina (taglio, conservazione e preparazione di ricette tradizionali trentine) ed in abbinamento ai vini locali.

Le carni ( carne salada, carne fumada di Siror, carne salada di capra e pecora, carne affumicata di cavallo, carne salmistrada): cenni storici, nozioni legislative e nutrizionali, analisi sensoriale, tecniche di degustazione e prove pratiche, nozioni sulle tecniche di produzione, le carni in cucina (conservazione, taglio e preparazione) ed in abbinamento ai vini locali.

I prodotti di nicchia: olio extravergine del Garda, i prodotti vegetali (crauti trentini, broccolo di Torbole e Santa Massenza, noce del Bleggio, marone trentino, mais di Storo, susina di Dro, mela), la trota trentina, il miele: cenni sulle produzioni e le relative tecniche, sulla storia, nozioni legislative e nutrizionali, analisi sensoriale e tecniche di degustazione, utilizzo in cucina ed in abbinamento agli altri prodotti tipici locali.