

MODULO TUR 24 – ALLA SCOPERTA DELL'ARCA PERDUTA: I PRODOTTI TIPICI ITALIANI.

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

Titolo della UF	ALLA SCOPERTA DELL'ARCA PERDUTA: I PRODOTTI TIPICI ITALIANI.
Durata	40 ore
Prerequisiti d'ingresso	Competenze relative al modulo 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 italiani, utilizzando l'analisi organolettica e la tecnica della degustazione, compilando correttamente le schede di degustazione proposte.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

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

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 italiano e di questo in abbinamento ad un vino italiano.

Elenca i principi fondamentali dell'abbinamento tra prodotti tipici e vini italiani.

Contenuti teorici minimi

I formaggi italiani: excursus sui principali prodotti nazionali (i pecorini toscani, sardi, siciliani, e romani; i parmigiani padano e reggiano; scamorza, caciocavallo, provolone, mozzarella di bufala, gorgonzola, taleggio, robiola ed asiago) e loro localizzazione geografica; cenni storici, nozioni di legislazione e nutrizionali sul latte e sui formaggi, classificazioni; 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 italiani: excursus sui principali prodotti nazionali IGP e DOP (i prosciutti di Parma, di San Daniele, toscano, di Carpegna; le principali tipologie di mortadella; le principali tipologie di lardo; le principali tipologie di pancetta; le principali tipologie di salame; le principali tipologie di soppressata, soppressa, bresaola, coppa o capocollo o lonza; le principali tipologie di salsiccia): 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 italiane) ed in abbinamento ai principali vini nazionali.

Le carni (carni bianche e rosse; tipologie diverse: di bovino, di ovino e caprino, di suino, di pollame, di selvaggina): cenni storici; nozioni legislative e nutrizionali, classificazioni; localizzazione geografica delle principali specie animali; la qualità della carne; 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 italiani.

Altri prodotti: gli oli extravergini nazionali; i prodotti ortofrutticoli (frutta, ortaggi, legumi, funghi); i pesci (di acqua dolce e di mare; molluschi e crostacei); il miele: cenni sulle produzioni, le relative tecniche di produzione, sulla storia; nozioni legislative e nutrizionali, localizzazione geografica; analisi sensoriale e tecniche di degustazione, utilizzo in cucina ed in abbinamento agli altri prodotti tipici ed ai vini italiani.