



TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA CLASSI 5eno del 27/04/2026

TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

con riferimento al seguente Nucleo Tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

7. 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.

Valorizzazione del prodotto "Grana Padano DOP"

Documento n.1

L'Oro Bianco della Pianura: Grana Padano DOP, un Capolavoro tra Storia e Stagione Di Marco Valeri | 21 Marzo 2026

Esistono prodotti che non sono solo alimenti, ma veri e propri archivi storici commestibili. Il Grana Padano DOP è uno di questi: un formaggio che racchiude in ogni scaglia quasi mille anni di ingegno umano, bonifiche territoriali e un'evoluzione tecnica che lo ha reso il prodotto DOP più consumato al mondo.

Le Origini: L'Invenzione dei Monaci

La storia del Grana Padano inizia intorno all'anno 1000 nell'Abbazia di Chiaravalle, a pochi chilometri da Milano. I monaci cistercensi, grazie a imponenti opere di bonifica, riuscirono a rendere fertili le terre della Pianura Padana, aumentando drasticamente la produzione di latte.

Per non sprecare l'eccedenza, inventarono un metodo di cottura del latte e una successiva stagionatura che permetteva di conservare le proprietà nutritive per lungo tempo. Nacque così il *caseus vetus* (formaggio vecchio), che i contadini chiamarono subito "Grana" per via della sua consistenza granulosa, data dai piccoli cristalli di calcio che si formano durante la maturazione.

Un Formaggio, Tre Anime: Le Stagionature

Oggi, il disciplinare della DOP protegge questo metodo millenario, distinguendo tre principali tipologie di stagionatura, ognuna con un carattere e un utilizzo ben definito:

1. Grana Padano DOP (9-16 mesi)

È il più giovane, dal sapore delicato, lattico e dolce. La pasta è morbida, di un colore bianco paglierino chiaro.

- In cucina: Perfetto per il consumo quotidiano, ideale da grattugiare su primi piatti leggeri o servito come aperitivo con vini bianchi frizzanti.

2. Grana Padano DOP "Oltre 16 mesi"

Qui la grana si fa più evidente e il gusto vira verso note di frutta secca e fieno. La dolcezza iniziale lascia spazio a una sapidità equilibrata e persistente.

- In cucina: È la scelta prediletta per la mantecatura dei risotti e per arricchire i ripieni della pasta fresca (come i tortelli). Si sposa magnificamente con vini rossi di medio corpo.

3. Grana Padano DOP Riserva (Oltre 20 mesi)

È la massima espressione del territorio. La stagionatura prolungata crea una pasta friabile, quasi cristallina, con un profilo aromatico complesso che ricorda il burro fuso, la frutta tostata e la crosta di pane.

- In cucina: Va gustato in purezza, magari accompagnato da un goccio di Aceto Balsamico Tradizionale o da un miele di castagno. In abbinamento, richiede vini strutturati o grandi bollicine metodo classico.

Un'Eccellenza Protetta

Ciò che rende unico questo formaggio è il legame inscindibile con la sua zona di produzione, che comprende 32 province tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e Trentino-Alto Adige. Ogni forma è un pezzo unico, marchiato a fuoco per garantirne l'autenticità contro i tentativi di imitazione internazionale.

Scegliere il Grana Padano oggi significa non solo portare in tavola un concentrato di calcio e proteine di alta qualità, ma anche sostenere una filiera che ha saputo traghettare la saggezza dei monaci medievali nelle sfide della sostenibilità moderna.

Documento n.2

Grana Padano DOP 2026: La Strategia della "Crescita Intelligente" tra Export e Sostenibilità

Di Redazione Enogastronomia | 21 Marzo 2026

Il 2026 si apre per il **Grana Padano DOP** all'insegna di un nuovo paradigma: non più solo record produttivi, ma una gestione oculata dell'eccellenza. Dopo un 2025 che ha visto la produzione toccare vette storiche (oltre 6 milioni di forme), il Consorzio di Tutela ha varato un piano strategico volto a stabilizzare il mercato e consolidare il posizionamento "premium" del formaggio più consumato al mondo.

Un mercato che guarda oltre i confini

I dati parlano chiaro: l'**export** è diventato il vero polmone della filiera, assorbendo ormai oltre il **53% della produzione totale**. Se la Germania si conferma il primo mercato di sbocco per volumi, è nel mondo anglosassone e in Nord America che il Grana Padano sta vincendo la sfida del valore. Nel **Regno Unito**, nonostante le complessità post-Brexit, la domanda di Grana Padano "Oltre 16 mesi" e "Riserva" è in costante ascesa, trainata da una ristorazione sempre più attenta alla versatilità tecnica del prodotto.

Sostenibilità e Trasparenza: Il Bilancio Integrato

La vera novità del 2026 è l'adozione del **Bilancio Integrato**. Per la prima volta, i risultati economici viaggiano di pari passo con gli indicatori di impatto ambientale e sociale. Il sistema "Made Green in Italy", già adottato dai primi caseifici della filiera, sta diventando uno standard che certifica l'impegno per la riduzione dell'impronta di carbonio e il benessere animale.

"Non cerchiamo una crescita a ogni costo," ha dichiarato il Presidente del Consorzio durante l'ultima Assemblea Generale. "Il nostro obiettivo per il 2026 è una crescita controllata del 5% rispetto al 2024, per garantire la giusta remunerazione agli allevatori e la massima qualità ai consumatori."

Il Grana Padano in cucina: Versatilità Contemporanea

Oltre i numeri, c'è il piatto. Il Grana Padano sta vivendo una "seconda giovinezza" gastronomica. Non è più solo il formaggio da grattugia, ma un ingrediente strutturale per chef internazionali. Grazie alle sue diverse stagionature, si presta a tecniche d'avanguardia: dalle spume leggere caricate al sifone per la clientela londinese, alle fermentazioni e cialde croccanti che giocano con le consistenze nei menu degustazione di Tokyo e New York.

Il futuro del Grana Padano DOP sembra dunque scritto tra i solchi della tradizione e le pagine dell'innovazione sostenibile, confermandosi ambasciatore del *Made in Italy* capace di parlare tutte le lingue del mondo.

Il Consorzio tutela del Grana Padano DOP stipula il contratto con una società di servizi per organizzare un evento presso la Villa Pallavicina, situata nella provincia di Cremona nei pressi della città. Il motivo è la valorizzazione delle varie tipologie di Grana che il consorzio offre. Il candidato operi in un contesto di ristorazione d'eccellenza situato in una zona di produzione del Grana Padano DOP. Gli viene richiesto di organizzare una serata evento per un gruppo di 25 tour operator britannici, finalizzata alla promozione delle eccellenze agroalimentari locali. stesso sul tema dell'importanza del Grana Padano DOP nella dieta e la correlazione con alcune patologie.

In particolare il candidato supponga di:

- dover promuovere l'evento soffermandosi sulle intolleranze al lattosio ed in particolare sulle diversità in base alla stagionatura ;
- dover spiegare i marchi di qualità e la loro importanza;
- illustrare le caratteristiche nutrizionali del prodotto;
- esplicitare gli effetti positivi e negativi del consumo di tale alimento sulla salute;
- redigere un menù degustazione adeguato all'occasione, giustificando le scelte effettuate;
- programmare l'organizzazione del servizio di cucina e le figure professionali necessarie per tale servizio
- motivare le tecniche di cottura scelte per la preparazione dei piatti proposti motivandone le scelte.
- impiegare le differenze tra il servizio di catering e di banqueting
- spiegare l'importanza dei prodotti a KM 0 (aspetti positivi e negativi)

Al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto che in contesti operativi extrascolastici (PCTO, eventi, ecc).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.