



# MEDITERRANEO *Food Festival*

## TEMI DIDATTICI

24 25 26 MARZO 2019  ENTE AUTONOMO FIERE DI  
FOGGIA

 terre\_e\_sole

 Terre e Sole

 @TerreeSole

 TERRE e SOLE "Mediterraneo Food Festival"

 [www.terreesole.it](http://www.terreesole.it)

#terreesole

#fieragate

#mediterraneofoodfestival

I candidati, nella preparazione del piatto e nell'elaborazione delle schede descrittive a corredo, devono dimostrare di possedere conoscenze e di aver sviluppato abilità e competenze in relazione ai seguenti temi didattici:

### **Valorizzazione degli Alimenti utilizzati come ingredienti:**

Mettendo in evidenza la qualità delle materie prime con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- qualità nutrizionale (valutazione dell'equilibrio di una preparazione alimentare dal punto di vista nutrizionale in macro e micronutrienti);
- qualità di origine (descrivere i prodotti tradizionali, le D.O.P./I.G.P. utilizzate), evidenziando i legami con i territori e contesti micro territoriali con produzioni tipiche;
- qualità ambientale intesa come produzioni agricole ottenute con utilizzo di tecniche a basso impatto ambientale (produzioni biologiche e integrate), commercializzate e vendute nella stessa zona di produzione (Km zero);

### **Descrizione del piatto dal punto di vista Sensoriale:**

- Dal punto di vista visivo (aspetto prodotti e valutazione della presentazione);
- Del gusto (sapori e caratteristiche aromatiche durante l'assaggio);
- Dell'olfatto nella valutazione esterna;
- Del tatto (sensazioni tattili in bocca relative alla consistenza come la durezza, l'adesività e l'elasticità).

### **Calcolo del profilo Calorico e descrizione Nutrizionale del piatto:**

- Calcolo dell'apporto calorico;
- Valutazione dell'apporto nutrizionale in macro e micronutrienti evidenziando la presenza di fitocomposti.

### **Adeguatezza del menù piatto alla Dieta Mediterranea:**

- Indice di Adeguatezza Mediterranea (MAI-IAM): indica il grado di adeguatezza del piatto/menù alla Dieta Mediterranea;
- Aspetti salutistici del piatto in relazione alla Dieta Mediterranea nella prevenzione delle M.C.V. (Malattie Cardio Vascolari), evidenziando l'indice di qualità lipidico del piatto (rapporto acidi grassi polinsaturi e saturi e contenuto di colesterolo totale) e carico glicemico del piatto.

### **Rivisitazione di un piatto:**

- Variazioni personali (elementi di contaminazione) in base alla propria cultura e usi locali, originalità e creatività.

**A cura del Prof. Mario FALCO dell'Istituto IISS "EINAUDI" di FOGGIA Partner Didattico del Concorso Nazionale "IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA Una Questione Sociale"**

## Patrocini Istituzionali



COMUNE DI FOGGIA



CAMERA DI COMMERCIO  
FOGGIA



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



## Istituti Partner



I.I.S.S.  
L. EINAUDI

