

*Ministero dell'istruzione e del merito***A020 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzi:** IT04 – TURISMO, EA27 – ESABAC TECHNO  
(Testo valevole anche per l'indirizzo quadriennale IT26)

**Disciplina:** DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

***Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.***

**DOCUMENTO****Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2022**

Il Rapporto analizza le produzioni di eccellenza, l'offerta ristorativa, gli agriturismi, i musei del gusto, le Strade del vino e il posizionamento del sistema eno-gastro-turistico italiano.

L'Italia ha un patrimonio di prodotti, identità, culture e paesaggi unico al mondo: tutte le regioni e province italiane possono vantare almeno una produzione certificata.

I viaggiatori mostrano una crescente attenzione alla salubrità del cibo e al consumo responsabile anche in vacanza, tanto da considerarli tra i possibili driver di scelta.

Nel 2021, il 13% circa delle prenotazioni effettuate sul portale Tripadvisor con destinazione Italia ha riguardato proposte a tema enogastronomico, solo i tour culturali ne hanno accolte un numero maggiore (27%).

Coniugando turismo e agroalimentare si possono generare valore economico e nuove opportunità per le destinazioni. La sfida è proporre al turista esperienze che gli consentano di sentirsi parte attiva, di **entrare direttamente in contatto con i produttori locali** (nelle viti durante la vendemmia, nelle risaie, nei birrifici artigianali...).

*Ristorazione*

La ristorazione è uno dei capisaldi dell'offerta enogastronomica dell'Italia. Dà visibilità alle produzioni e alle specialità culinarie locali, offre prelibatezze, consente di scoprire piatti di altre Regioni e Paesi.

Il numero di ristoranti italiani menzionati nelle principali guide del settore è andato aumentando negli anni; nel 2018 ne figuravano 731, nel 2021-22 erano 1.062.

Tra i trend più interessanti i ricercatori segnalano la crescita di **nuovi format** non tradizionali: Food as a Service, modello che unisce i servizi di ristorazione con supermercati; i ristoranti virtuali e i luoghi interamente dedicati alla consegna a domicilio. Aumenterà anche l'attenzione verso l'etica, la **sostenibilità**, il riutilizzo degli scarti alimentari e il benessere dei dipendenti.

*Agriturismi*

Le aziende con proposte di degustazione e di altre attività uniscono le dimensioni del benessere psico-fisico e del gusto, aggiungendo l'amenità dei luoghi rurali. Numerosi agriturismi hanno iniziato a offrire percorsi di food e wine trekking o percorsi in bicicletta tra i vigneti, gli uliveti, ... abbinati a degustazioni di prodotti locali.

*Ministero dell'istruzione e del merito***A020 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzi:** IT04 – TURISMO, EA27 – ESABAC TECHNO  
(Testo valevole anche per l'indirizzo quadriennale IT26)

**Disciplina:** DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

È la **Toscana** ad avere la maggiore concentrazione di aziende agrituristiche: sono 5.406 al 2020, pari al 22% del totale nazionale. La regione primeggia per consistenza in ogni tipologia di servizio: dalla ristorazione all'alloggio, passando per le degustazioni e l'offerta di altre esperienze. A seguire il **Trentino-Alto Adige**, che vanta il primato per densità - circa 27 agriturismi per 100 km<sup>2</sup> (ISTAT, 2021). **La Campania**, pur non essendo tra le regioni con la più alta concentrazione dell'offerta, ha visto il numero di agriturismi crescere del 13,2% tra il 2019 e il 2020.

[...]

*Strade del vino e dei sapori*

Oggi il turista è più esigente, valuta attentamente non solo la qualità dei prodotti e delle singole attrazioni, ma anche il paesaggio. Percorsi come le Strade del vino e dei sapori, soprattutto se fruibili **a piedi e in bicicletta**, appagano il desiderio di stare all'aria aperta e di vivere le aree rurali.

Le Strade del vino e dei sapori sono **più di 100** (la maggior parte aderisce alla Federazione Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori). Di queste, **93 hanno un sito web attivo (90%)**. Toscana e Veneto ne ospitano rispettivamente 20 e 16, il numero più alto.

Nella maggior parte delle regioni italiane, le proposte più vendute sul portale Trip Advisor sono quelle a tema vino, specialmente in Toscana e Piemonte. Nel Lazio, invece, a primeggiare sono i corsi di cucina, così come in Puglia. In Campania e Sicilia i tour di street food, mentre in Emilia Romagna i tour enogastronomici.

*Confronto con l'Europa*

La **ristorazione** è certamente la componente dell'offerta più attrattiva. La quasi totalità dei turisti si reca in questi locali per gustare specialità non solo tradizionali. Delle 1,5 milioni di imprese di ristorazione attive in Europa nel 2019, ben il 62% era concentrato in quattro Paesi: nell'ordine, Italia (18%), Spagna (17%), Francia (14%), Germania (12%). [...]

(Fonte: <https://mglobale.promositalia.camcom.it/analisi-di-mercato/> ...)

*Roberta Garibaldi - Professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo,  
Amministratore Delegato di ENIT,  
Membro del Board of Directors della World Food Travel Association*

**PREMESSA**

Il **turismo enogastronomico** è uno dei turismi maggiormente mirati alla ricerca di sapori e di tradizioni presenti nel territorio di riferimento. In questo contesto il cibo diventa il filo conduttore di un percorso che abbraccia cultura, storia, testimonianze artistiche, paesaggi, prodotti naturali, artigianali e industriali, tradizioni di comunità.

*Ministero dell'istruzione e del merito***A020 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzi:** IT04 – TURISMO, EA27 – ESABAC TECHNO  
(Testo valevole anche per l'indirizzo quadriennale IT26)

**Disciplina:** DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

**PRIMA PARTE**

Prima una stretta di mano, poi un abbraccio: non si vedevano da 12 anni, dallo scritto-seconda prova dell'Esame di Stato. Marta oggi lavora in banca, Federico da due anni gestisce un ristorante con annesso un piccolo albergo di 12 camere collocato in un piccolo immobile di cui lui ha recentemente ereditato la parte occupata oggi dalla sede del Consorzio Tutela prodotti locali.

Federico ha rivolto a Marta l'invito a ricordare con qualche nostalgia i "tempi che furono", gli anni dei sogni e dei progetti, ma anche perché ha bisogno di "alcune dritte" – dice lui – perché, rivolgendosi alla sua banca, è venuto a sapere che Marta si occupa di consulenza finanziaria per le piccole e medie imprese.

Federico è convinto del crescente interesse del mercato turistico per i viaggi con motivazioni enogastronomiche ed espone a Marta la sua idea.

Terminata la cena i due si lasciano e l'imprenditore assicura che farà i "compiti per la prossima settimana" e li invierà alla sua interlocutrice.

In particolare:

- a) relativamente al Business Plan, che verrà richiesto dall'Istituto di Credito dove lavora Marta, egli predisporrà per una revisione di Marta:
  - l'idea progettuale;
  - il prospetto investimenti con i relativi costi di acquisizione e gli eventuali ammortamenti annui per la sistemazione dello stabile e le annesse attrezzature, ampliando la capacità ricettiva a 18 camere;
- b) relativamente all'idea di "weekend, visita e degustazione" egli presenterà il programma predisposto dall'agenzia di viaggi che si occupa di incoming; tale programma avrà come riferimento la struttura ricettiva - ristorativa di Federico.

**Al candidato si chiede di predisporre, di conseguenza, i documenti di cui ai punti a) e b).**



*Ministero dell'istruzione e del merito*

**A020 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzi:** IT04 – TURISMO, EA27 – ESABAC TECHNO  
(Testo valevole anche per l'indirizzo quadriennale IT26)

**Disciplina:** DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

**SECONDA PARTE**

***Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, anche ricorrendo, ove possibile, a esemplificazioni numeriche.***

E' data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle conoscenze e competenze acquisite nei percorsi PCTO e/o alle proprie esperienze di lavoro.

- 1) Con riferimento agli investimenti di cui alla prima parte, descrivere in dettaglio le modalità di acquisizione degli stessi e le possibili fonti di finanziamento alle quali ricorrere.
- 2) Presentare l'iter di "costruzione" di un pacchetto turistico a catalogo da parte di un tour operator, analizzandone le relative fasi.
- 3) Elaborare uno schema di analisi dei costi diretti con evidenziazione dei margini di contribuzione e del loro significato.
- 4) Esporre le forme di aggregazione a livello territoriale tra le imprese turistiche.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

Sono consentiti la consultazione del Codice Civile non commentato e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario di italiano.

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

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