



fondo
sociale europeo



Anno formativo 2019/2020

Periodo di svolgimento dal Periodo di svolgimento dal 06/04/20 al 9/06/20

Durata del Project Work sostitutivo al laboratorio: 24 ore

Codice e Denominazione Corso: OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE TERRITORIALI COD. B5-07-2018-0

Ente erogatore CIOFS-FP PIEMONTE – CFP AUXILIUM-LUCENTO

**TITOLO PROJECT WORK
IN SOSTITUZIONE DEL LABORATORIO
"IL CATALOGO DELLE NUOVE PRERARAZIONI DELLA GUSTORINO"**



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva.
www.regione.piemonte.it/europa2020

OBIETTIVI DELLE LEZIONI PRATICHE ATTRAVERSO IL PROJECT WORK:

permettere agli allievi di mettere in pratica quanto appreso nel percorso formativo e implementare nuove competenze professionali in vista dell'esame.

Temi proposti per il PROJECT WORK LAB:

L'impresa formativa per cui lavori, la GusTorino – specializzata in preparazioni di trasformazione agroalimentare volte alla valorizzazione delle filiere territoriali – commercializza una selezione di piatti e preparazioni destinate al mercato ristorativo e alla grande distribuzione, che tengano contemporaneamente conto dell'aspetto gastronomico, nutrizionale ed economico del piatto oltre alle esigenze della clientela.

L'azienda vi chiede di:

- pianificare e realizzare l'inserimento nella sua linea di produzione di alcuni nuovi piatti, studiati anche per soddisfare le esigenze delle diete alternative senza penalizzare la tradizione gastronomica locale, valorizzandone la qualità delle materie prime e le filiere territoriali, gli aspetti nutrizionali e il rapporto qualità-prezzo (FASE1)
- progettare il catalogo delle nuove produzioni per la loro campagna di comunicazione volta alla loro commercializzazione, individuando marchi di tutela, filiere territoriali, foto dei prodotti, valori nutrizionali, etichetta alimentare e redigendo le schede di presentazione dei prodotti a te assegnati (FASE 2)
- Infine, dovrei terminare il tuo lavoro fornendo all'azienda una relazione tecnica del tuo operato (FASE 3)

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Ore/UF/Formatore	Valutazione
1	Compilare il dossier delle produzioni della Gustorino	- Scheda tecnica di produzione - Scheda calcolo del costo prodotto - Cellulare o macchina fotografica digitale - Sussidio "Oggi cucino io"	- Redazione delle schede tecniche di produzione - Calcolo del costo del prodotto - Foto o video ricetta delle produzioni	7 h AP CPS Esposizione e valorizzazione dei prodotti 3 ^A 6 h AP CPS Trasformazione alimentare 3 ^A	Schede di valutazione tutor e formatori professionali Scheda di autovalutazione
2	Progettare la scheda del prodotto a te assegnato da inserire nel Catalogo delle nuove produzioni delle Gustorino	- Cellulare o macchina fotografica digitale - Etichetta alimentare della Gustorino - Scheda calcolo valori nutrizionali - Schede tecniche prodotto - Loghi dei Marchi di	Pagina grafica del catalogo contenente: - foto prodotto finito - etichetta alimentare - valori nutrizionali - marketing alimentare del prodotto - loghi	4 h AP CPS Trasformazione alimentare 3 ^A 4 h AP CPS Esposizione e valorizzazione dei prodotti 3 ^A	Schede di valutazione tutor e formatori professionali Scheda di autovalutazione

		protezione degli alimenti - Cellulare o macchina fotografica digitale - Sussidio "Le Vie del Gusto"			
3	Compilare la scheda di valutazione critica del processo produttivo della Gustorino	Scheda di valutazione critica Sussidio "Come si scrive una relazione tecnica"	Relazione tecnica del lavoro svolto e individuazione della gamma alimentare di appartenenza e individuazione del settore food di impiego del prodotto	3 h AP CPS Trasformazione alimentare 3 ^A	Schede di valutazione tutor e formatori professionali Scheda di autovalutazione

PERSONALE COINVOLTO: tutor, formatori dell'area professionalizzante e collegio docenti

MODALITA' ATTUATIVE E ORGANIZZATIVE:

Ciascun allievo dovrà:

1. Assistere alle video lezioni live del formatore e/o prendere visione dei filmati o di altro materiale inviato a supporto;
2. Pianificare con il formatore o il tutor le attività da eseguire in video conferenza (individualmente o in piccoli gruppi)
3. Eseguire le attività o i compiti reali assegnati e descrivere le operazioni eseguite
4. Inviare il prodotto realizzato al docente di riferimento
5. Condividere con il formatore/docente la valutazione del proprio prodotto e autovalutare il proprio impegno
6. Apportare eventuali correzioni/modifiche

MONITORAGGIO: controllo e correzione dei lavori prodotti al termine di ogni Fase e raccolta delle autovalutazioni dell'allievo

TEMPO DI REALIZZAZIONE:

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi:		
	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
1			
2			
3			

COMPITI DI REALTA'	TEMPI
1 Compilare il dossier delle produzioni della Gustorino	13
2 Ideare e realizzare la scheda del prodotto e la consegnare da inserire nel	8

	Catalogo delle nuove produzioni delle Gustorino	
3	Compilare la scheda di valutazione critica del processo produttivo della Gustorino	3

I tempi di realizzazione tengono conto delle ore necessarie per assolvere ai compiti di realtà richiesti, autovalutare il proprio lavoro, apportare miglioramenti grazie alle correzioni; mentre approfondimenti tematici verranno riservati alle ore di lezione teorica.

VALUTAZIONE:

la valutazione dovrà riguardare ogni compito di realtà assegnato

- **Autovalutazione da parte dell'allievo:**
 - Efficacia (grado di raggiungimento degli obiettivi del progetto)
 - Efficienza (uso razionale del tempo, dei materiali, delle attrezzature, difficoltà incontrate, strategie adottate)
 - Apprendimento (cosa ho imparato, quali competenze ho acquisito)
 - Ipotesi di sviluppo (collegamento con progetto lavorativo)

- **Valutazione dei docenti e del tutor formativo**
 - Completezza/accuratezza del PW
 - Soft-skills (capacità realizzativa, spirito di iniziativa, resilienza)



TITOLO

IL CATALOGO DELLE NUOVE PREPARAZIONI DELLA GUSTORINO

SITUAZIONE

GUSTORINO è un'impresa formativa simulata che nasce a Torino, con sede in Via Pianezza 110 e si occupa della produzione e distribuzione di preparazioni di trasformazione agroalimentare volte alla valorizzazione delle filiere territoriali.

In particolare l'azienda si propone di promuovere e valorizzare i prodotti tipici della tradizione gastronomica torinese, senza trascurare la ricerca dell'innovazione nelle tecniche produttive e nella sperimentazione di nuovi sapori. Si desidera lavorare secondo principi etici e di equità sia nei confronti dei propri collaboratori sia nei confronti dei partners, dall'acquisto delle materie prime, alla trasformazione e al consumo.

All'interno di questa impresa formativa simulata il tuo contributo, anche in questo periodo di pausa lavorativa forzata, è di fondamentale importanza per il tuo personale aggiornamento professionale e per migliorare ed incrementare l'offerta dei prodotti alimentari della nostra azienda.

OBIETTIVO

Mettere in pratica quanto appreso nel percorso formativo finora svolto e implementare le tue competenze professionali. Nel dettaglio dovrai svolgere:

compito di realtà 1: compilare il dossier delle produzioni della Gustorino relativamente alla preparazione che ti è stata assegnata;

compito di realtà 2: progettare la scheda del prodotto a te assegnato da inserire nel Catalogo delle nuove produzioni delle Gustorino;

compito di realtà 3: redigere la scheda di valutazione critica del processo produttivo.

RUOLO

Sei un dipendente della GusTorino SNC.

FASI DI LAVORO

FASE 1

Compila le **schede tecniche del Dossier delle produzioni** della Gustorino della preparazione che ti è stata assegnata (cfr. tabella). A tal fine potrai fare riferimento al Sussidio "Oggi cucino io" e a quanto appreso durante le ore di lezione teoriche.

Allega foto delle fasi principali di realizzazione del processo produttivo o realizza un video della tua performance produttiva.

FASE 2

Dopo aver raccolto i dati che ti servono, realizzare **la scheda del prodotto** a te assegnato da inserire nel Catalogo delle nuove produzioni delle Gustorino avvalendoti del Sussidio "Le Vie del Gusto", al fine di selezionare le materie prime reperibili nelle filiere territoriali e quelle più nobili per caratteristiche organolettiche. Redigi l'etichetta alimentare della produzione e descrivine i valori nutrizionali del piatto. Non dimenticare loghi di tutela e una foto rappresentativa del prodotto da te realizzato nella precedente fase e confezionato per poter essere distribuito ai nostri clienti (ristoranti, gastronomie, pasticci, grande distribuzione di nicchia)

FASE 3

Compila **la scheda di valutazione critica del processo produttivo** della Gustorino, evidenziandone tempi, mezzi, condizioni di realizzo, punti di forza e criticità, gamme alimentari di appartenenza e individuazione del settore food di impiego del prodotto. A tal fine potrai utilizzare il sussidio "Come si scrive una relazione tecnica e le lezioni di teoria relative al settore food nelle forme ristorative.

ALLEGATO:

Norme da seguire in caso di emergenza sanitaria

COGNOME E NOME	PRODOTTO	RICETTA	PRESENTAZIONE
	PASTICCERIA SECCA PIEMONTESE	LINGUE DI GATTO	
	FARINE E METODI DI LIEVITAZIONE	FOCACCIA	
	CAVOLO DI MONTALDO D'ORA	CAPUNET CON FONDUTA	
	ASPARAGO DI SANTENA	CREPELLE AGLI ASPARAGI	
	PASTA FROLLA	CROSTATA FRANGIPANE ALLE MELE	
	TOMA DI LANZO	FONDUTA CON CROSTINI	
	IMPASTI SENZA UOVA	ORECCHIETTE AL COSTOLUTO DI CAMBIANO	
	ANTICHI MAIS PIEMONTESI	PASTE DI MELIGA	
	BISCUIT	ROTOLO AL GIANDUJA	
	CIOCCOLATO	CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO	
	ASPARAGO DI SANTENA CEVRIN DI COAZZE	LASAGNE AGLI ASPARGI E CEVRIN DI COAZZE	
	SEDANO DORATO D'ASTI	PESTO DI SEDANO	
	PEPERONE DI CARMAGNOLA	ANTIPASTO MISTO ALLA PIEMONTESE	
	PATATE DI MONTAGNA	GNOCCHI DI PATATE	

FASE 1

Dossier delle produzioni della



Primavera

Estate

Autunno

Inverno

Autunno

Ingredienti

Per i Capuneit:

Cavolo verza foglie
10/150g,
patate 8/1.500g,
grana 100g,
noce moscata q.b./2g,
pepe q.b./10g,
sale q.b. /10g,
burro 1 noce/10g

Per la Foduta:

Toma di Lanzo 400g,
panna da cucina 1 dl /
1000 ml,
burro 1noce/10g,
sale q.b./5g

Tipo portata:

Secondo

Specifiche portate:

Vegano

Porzioni:

10

Difficoltà:

media

Tempo di preparazione:

1 ora e mezza

Allergeni:

Latticini

Conservazione:

Per la fonduta conservare gli ingredienti in una bowl in frigo a una temperatura di +2/+4°C coperti con la pellicola e con l'etichetta con la data di miscelazione per 36 ore.

Per la fonduta cotta: conservare in armadio frigo, in un barattolo di vetro con il coperchio e l'etichetta con la data di produzione, per circa una settimana.

Per i Capuneit cotti:

conservare in armadio

Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo



Ciclo di produzione

Per il cavolo verza

- Accendere il forno trivalente per portarlo a temperatura
- Preparare tutti gli ingredienti
- Preparare tutti gli strumenti necessari
- Togliere le foglie necessarie
- Sciacquare le foglie di cavolo verza
- Mettere le foglie a sbiancare nella casseruola per 10 minuti nel forno trivalente dentro una teglia forellata
- Pulire la toma dalla crosta
- Scolare le foglie
- Sciacquare le patate
- Mettere le patate a cuocere con la buccia
- Asciugare le foglie e tagliare la parte dura del gambo
- Sfilettare la parte dura del gambo
- Tagliare a cubetti la toma
- Grattugere il grana
- Scolare e sbucciare le patate lessate
- Accendere il forno per portarlo a temperatura
- Con lo schiacciapatate ridurre le patate in purea
- Alla purea di patate aggiungere le spezie, il grana, il burro e la parte del gambo sfilettata
- Impastare tutto insieme
- Mettere l'impasto nelle foglie di cavolo e lo avvolgo per farne degli involtini
- Mettere gli involtini dentro la teglia gastronorm non forellata con un filo d'olio a 180°C

con la pellicola, per circa 36 ore e l'etichetta con la data di produzione o congelare, in un sacchetto con l'etichetta della data di scadenza in freezer a -21/25° C per circa 6 mesi.

Mise en place:

per i capuneit:

schiumarola, bowl, marisa, schiacciapate, teglia gastronom non forellata, bilancia, piatto portata, teglia gastronom forellata, forno trivalente, tagliere verde, paletta, spelucchino a lama curva, spelucchino a lama dritta, carta forno e grattugia.

per la fonduta:

set di padelle per bagnomaria, cucchiaio a goccia, carta mani, tagliere giallo o bianco e trinciante.

Per la fonduta

- Preparare gli ingredienti
- Preparare tutti gli stumenti
- Tagliare la crosta della toma
- Tagliare a cubetti la toma
- Mantecare a bagno maria, in una padella con un po d'acqua e la carta mani la toma che metto in un bowl con la panna, il burro e un pizzico di sale.
- Girare la fonduta con la marisa fino a ottenere un composto liquido e senza grumi
- Sfornare la teglia con gli involtini
- Prendere gli involtini con la paletta e adagiarli sul piatto
- Versare sopra gli involtini la fonduta, decorare e servire.

FOTO RICETTA: Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo



1- Sfolgiare 10 foglie di cavolo verza



2- Asciugare le foglie dopo averle sbiancate



3- Tagliare la parte dura del gambo e sfilettarla per aggiungerla nell'impasto



4- Lavare le patate per poi metterle a sbolletare



5- Schiacciare le patate e



7- Mettere l'impasto nelle foglie e

unire gli altri ingredienti

avvogerlo per fare gli involtini

Per la fonduta:



1- Tagliare la crosta del formaggio, tagliare toma a fette e poi a cubetti

2- Mettere gli ingredienti nella bowl a bagnomaria



3- Girare con la marisa fino a ottenere un composto liquido



4- sfornare i capuneit, impattare e versare la fonduta sopra i capuneit

Inverno

Ingredienti

Per la fonduta:

Toma di Lanzo 200g
Panna da cucinare 50g
Burro 5g
Sale q.b.

Per il pane in cassetta:

Farina 00 500g
Latte intero 250ml
Burro 50g
Lievito di birra 15g
Zucchero semolato 15g
Sale 10g

Tipo portata:

per il pane a cassetta

colazione, tramezzini e
apertivi

per la fonduta:

per accompagnare i
caponeit, i crostini, i vola
au vent e il riso al barolo
con il condimento con
fonduta

Porzioni:

mezza dose

Difficoltà:

per pan in cassetta: medie
per la fonduta di toma:
medie

Tempo di preparazione:

3 ore e 15 minuti

Allergeni:

farina 00 e latticini

Conservazione:

Per la fonduta cotta:

la conservo in un
barattolo chiuso con
l'etichetta alimentare con
la data di produzione e la
data di scadenza (3 giorni
circa), nell'armadio frigo.

per il pane in cassetta:

conservarlo in una
confezione trasparente
chiusa 2-3 giorni se non è

Fonduta con crostini



Ciclo di produzione

Per il pane in cassetta:

- Preparo gli ingredienti
- Preparo tutti gli strumenti
- Mettere nella planetaria la farina e lo zucchero
- Aggiungere il lievito di birra sbriciolato e metà del latte
- Mettere la velocità ridotta per impastare gli ingredienti
- Aggiungere l'altra metà di latte un po' per volta
- Quando l'impasto è ben formato unire il burro ammorbidito
- Aggiungere il sale e continuo ad impastare
- Lavorare l'impasto con le mani per fare un panetto
- Mettere il panetto nella pellicola a riposare per 15-20 minuti
- Ungere lo stampo e il coperchio con un po' di burro
- Pesare l'impasto lievitato e lo dividerlo in due panetti 1,4kg
- Stendere con il mattarello per eliminare l'aria
- Formare un mattocino cilindrico delle dimensioni dello stampo
- Mettere l'impasto nello stampo schiacciandolo con le mani
- Coprire con il coperchio e lasciare lievitare per 1 ora e mezza
- Infornare l'impasto lievitato a 200°C per 1 ora
- Sfnare e lasciare raffreddare
- Tagliare a fette di 1cm e ogni fetta la taglio a dadini
- Servire in un sacchetto trasparente e con l'etichetta

Per la fonduta:

- Preparare gli ingredienti
- Preparare tutti gli strumenti
- Tagliare la crosta della toma

coservo in una confezione trasparente per 5 giorni circa

Mise en place:

Per il pan carre

Bilancia, brocca graduata
mattarello, forno trivalente, piastra, teglia da pan carre con coperchio, spelucchino a lama dritta, coltello a sega, tagliere giallo o bianco, Plantaria, carta forno e pellicola trasparente.

Per la foduta

Bowl 2-3, set di pentole per fonduta, cucchiaio a goccia, marisa, trinciante, vasetto con coperchio e carta a mani.

- Tagliare a cubetti la toma
- Mettere la la toma nella bowl per fonderla
- Aggiungere la panna, burro e sale e giro con la marisa fino a quando diventa liquida
- Servire in un vasetto con il coperchio e con l'etichetta

Foto ricetta della preparazione del pane in cassetta



1- Mettere nella bowl lo zucchero la farina 00, il lievito di birra e metà del latte.



2- Mescolare con la frusta elettrica.



3- Lavorare l'impasto a mano.



4- Ricoprirlo con una pellicola trasparente e farlo riposare 15-20 minuti.



5- Stendere ogni metà dell'impasto con il mattarello.



6- Mettere ogni metà dell'impasto nella teglia schiacciarlo con le dita.



7- Sforzare e tagliare a fette il pane.



8- Tagliare le fette a Dadini.

Foto ricetta della preparazione della fonduta



1- Tagliare la crosta della toma e tagliare la fetta a dadini



2- Fondere la toma con panna, burro, sale in una bowl a bagnomaria



3- Mescolare il composto fino a renderlo liquido.



4- Versare il composto nel barattolo di vetro.



CALCOLO DEL COSTO DEL PRODOTTO

In base al costo della materia prima per porzione di € 12,00 calcolare il costo del prodotto, facendo riferimento ai seguenti presupposti simulati:

Il costo del prodotto indicativo è scomposto in:

30 % costo della materia prima

35 % costi fissi

25 % costi variabili

10 % utile

Determinare pertanto il costo del prodotto in base alla seguente scaletta:

costo della materia prima
€ 12,00

Calcolo dei costi fissi

$\frac{40 \times 35}{100} = 14$ euro

Calcolo dei costi variabili

$\frac{40 \times 25}{100} = 10$ euro

Utile

$\frac{40 \times 10}{100} = 4$ euro

Costo del prodotto

$100:30=x:12.00$

$X = \frac{12.00 \times 100}{30} = 40$ euro

30

FASE 2

Schede tecniche per realizzare l'impaginazione della tua preparazione nel catalogo delle nuove produzioni della Gustorino

ETICHETTA ALIMENTARE

Realizzare, compilando entrambe le colonne, un'etichetta alimentare del prodotto conservato, riportando le indicazioni obbligatorie stabilite dalla normativa di settore.

PRODOTTO: Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo

CAMPI OBBLIGATORI DELL'ETICHETTA	DESCRIZIONE
Denominazione di vendita	Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo
Ingredienti	Per la fonduta: Toma di Lanzo, Panna da cucinare, Burro, Sale.
Data di scadenza consumarsi entro il	Per la fonduta: 5/04/2020 – 7/05/2020 Per i capuneit 5/04/2020– 11/05/2020
Peso netto	251g
Stabilimento di produzione	Gustorino snc Via Pianezza 110, Torino
Modalità di conservazione	Per la fonduta cotta: Per la fonduta conservare gli ingredienti in una bowl in frigo a una temperatura di +2/+4°C coperti con la pellicola e con l'etichetta con la data di miscelazione per 36 ore. Per la fonduta cotta: conservare in armadio frigo, in un barattolo di vetro con il coperchio e l'etichetta con la data di produzione, per circa una settimana. Per i Capuneit cotti: conservare in armadio frigo in un piatto, coperti con la pellicola, per circa 36 ore e l'etichetta con la data di produzione o congelare, in un sacchetto con l'etichetta della data di scadenza in freezer a -21/25° C per circa 6 mesi.

VALORI NUTRIZIONALI

Calcolare il contenuto calorico del prodotto partendo dalle calorie fornite da ciascun ingrediente che andranno poi debitamente sommate.
È necessario utilizzare le tabelle nutrizionali degli alimenti.

Peso e ingredienti del prodotto	Protidi gr	Kcal	Lipidi gr	Kcal	Glucidi gr	Kcal
Per capuneit: Cavolo verza 15g	0.3g	1.2 kcal	0.02g	0.14 kcal	/	/
Patate 150g	3.15g	12.6 kcal	1.5g	13.5 kcal	26.85g	107.4 kcal
Grana 10g	3.39g	13.56 kcal	2.85g	25.75 kcal	tr	tr
Noce moscata 2g	/	/	/	/	/	/
Sale 10g	/	/	/	/	/	/
Pepe 10g	/	/	/	/	/	/
Burro 1g	0.01g	0.03	0.83g	7.51 kcal	0.01	0.04
Per la fonduta: Toma di Lanzo 40g	5.8g	23.2 kcal	10.7g	96.84 kcal	0.32g	1.28 kcal
Panna da cucina 10g	0.23g	0.92 kcal	3.5	31.5 kcal	0.34g	1.36 kcal
Burro 1g	0.01g	0.03 kcal	0.83g	7.51 kcal	0.01g	0.04 kcal
Sale 2g	/	/	/	/	/	/
TOTALE 251g	12.89g	51.54 kcal	20.23g	182.75 kcal	27.53g	110.12 kcal

Protidi totali Kcal	51.54 kcal
Lipidi totali Kcal	182.75 kcal
Glucidi totali Kcal	110.12kcal
Calorie totali	344.41kcal

Macronutrienti

1 g di protidi = 4 kcal

1 g di glucidi = 4 kcal

1 g di lipidi = 9 kcal

Una volta calcolati i Macronutrienti, facendo una proporzione tra quantità prodotto e valore nutrizionale della tabella, moltiplicare le calorie corrispondenti.

Es: protidi= 20g farina 00 * 11g / 110 = 2 g * 4 kcal = 8 kcal di proteine

Marketing alimentare del prodotto



Il cavolo verza di Montaldo Dora viene coltivato in campi dove viene trapiantato ai primi di luglio, dopo essere fiorito in primavera e maturato a giugno, viene raccolto nella 1° quindicina di novembre e commercializzato come prodotto fresco.

È un ortaggio che si può anche comprare con le radici per poi essere coltivato in un orto casalingo, oppure in un grande vaso sul balcone. In questo modo si può continuare a consumarlo fresco ed arricchirne il gusto grazie alle brinate di dicembre.

Con le foglie croccanti frastagliate si possono fare ottime ricette. Dalle zuppe ai famosi capuneit canavesi, oppure usando le foglie per raccogliere la bagna cauda. La sagra del cavolo verza di Montaldo Dora che si tiene il 24 novembre valorizza la tradizione e i sapori del territorio.

Per realizzare il capuneit abbiamo usato il cavolo verza di Montaldo Dora una varietà di cavolo pregiata che si trova in provincia di Torino.

La qualità riccia si presta in cucina per zuppe, gratinati e involtini grazie alla foglia carnosa e consistente rispetto alla verza liscia. Per fare l'involentino di capuneit ed evitare che sia uno spessore difficilmente modellabile si incide la parte centrale del gambo si sfiletta si mette nell'impasto di patate e grana.

Marchi di tutela alimentare



Marchio di protezione PAT

Il riconoscimento PAT, è regolato dal Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 n. 130 e tutela i prodotti “ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni”. La denominazione è regolamentata a livello ministeriale, per quanto riguarda il controllo e la tenuta di un elenco aggiornato, al quale contribuiscono le singole regioni.

Sotto il marchio PAT rientrano i prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo, e che ne sono diventati un’espressione, con la loro unicità.

I PAT sono riconoscibili e differenziati da altre produzioni della stessa tipologia, perché strettamente connotati dalla lavorazione tradizionale.

ETICHETTA ALIMENTARE

Realizzare, compilando entrambe le colonne, un'etichetta alimentare del prodotto conservato, riportando le indicazioni obbligatorie stabilite dalla normativa di settore.

PRODOTTO: pane a cassetta con fonduta

CAMPI OBBLIGATORI DELL'ETICHETTA	DESCRIZIONE
Denominazione di vendita	pane a cassetta con fonduta
Ingredienti	Per il pane a cassetta: Farina00, Latte intero, Burro, Lievito di birra, Zucchero semolato, Sale. Per la fonduta: Toma di Lanzo, Panna da cucinare, Burro, Sale.
Data di scadenza Consumarsi entro il	Per i crostini 13/05/2020-17/05/2020 Per la fonduta 13/05/2020-15/05/2020
Peso netto	238g
Stabilimento di produzione	Gustorino snc Via Pianezza 110, Torino
Modalità di conservazione	Per la fonduta cotta: la conservo in un barattolo chiuso con l'eticheta alimentare con la data di produzione e la data di scadenza (circa 3 gioni), nell'armadio frigo per il pane in cassetta: conservarlo in una confezione trasparente chiusa 2-3 giorni se non è tostato. Il pane tostato lo conservo in una confezione trasparente per 5 gioni circa.

VALORI NUTRIZIONALI

Calcolare il contenuto calorico del prodotto partendo dalle calorie fornite da ciascun ingrediente che andranno poi debitamente sommate.

È necessario utilizzare le tabelle nutrizionali degli alimenti.

Peso e ingredienti del prodotto	Protidi gr	Kcal	Lipidi gr	Kcal	Glucidi gr	Kcal
Per il pane a cassetta: Farina 00 100g	11g	0.44 kcal	0.7g	6.3 kcal	77.3g	309.2 kcal
Latte intero 50ml	1.65g	6.6 kcal	1.8g	16.2 kcal	2.35g	9.4 kcal
Burro 10g	0.08g	0.32 kcal	8.34 g	75.06 kcal	0.11g	0.44 kcal
Lievito di birra 3g	0.36g	1.45 kcal	0.01 g	0.11 kcal	0.03g	0.13 kcal
Zucchero semolato 3g	0	0	0	0	3.12g	12.48 kcal
Sale 10g	/	/	/	/	/	/
Per la fonduta: Toma di Lanzo 40g	5.8g	23.2 kcal	10.7 g	96.84 kcal	0.32g	1.28 kcal
Panna da cucina 10g	0.23g	0.92 kcal	3.5	31.5 kcal	0.34g	1.36 kcal
Burro 10g	0.08g	0.32 kcal	8.34 g	75.06 kcal	0.11g	0.44 kcal
Sale 2g	/	/	/	/	/	/
TOTALE 238g	19.2g	33.25 kcal	33.39 g	301.0 7 kcal	83.68g	334.7 3 kcal

Protidi totali Kcal	33.39 kcal
Lipidi totali Kcal	301.07 kcal
Glucidi totali Kcal	334.7 kcal
Calorie totali	669.16 kcal

Macronutrienti

1 g di protidi = 4 kcal

1 g di glucidi = 4 kcal

1 g di lipidi = 9 kcal

Una volta calcolati i Macronutrienti, facendo una proporzione tra quantità prodotto e valore nutrizionale della tabella, moltiplicare le calorie corrispondenti.

Es: protidi= 20g farina 00 * 11g / 110= 2.2 g * 4 kcal = 8.8 kcal di proteine

Marketing alimentare del prodotto



La zona di produzione comprende tutto il territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo ed in particolare la Val Grande, la Valle di Ala e la Valle di Viù.

Come tutte le Tome, anche quella di Lanzo viene principalmente consumata al naturale. Tuttavia esistono diversi piatti tipici che ne prevedono l'uso: il "boc" (palla di polenta calda contenente all'interno pezzetti di Toma e posta sulla piastra rovente della stufa) ; la "polenta concia" delle Valli di Lanzo (con Toma unita a fine cottura insieme al burro a pezzetti, non rosolato come nel biellese); la zuppa "mitonà" di pane; la frittata di Toma (con o senza cipolle); la torta d'erbe spontanee con Toma; le patate gratinate con la Toma fresca; il riso in "cagnone" di Ala di Stura.

Sagre ed eventi: a luglio la mostra regionale della Toma di Lanzo che si svolge ad Usseglio diventerà Nazionale nel 2020, avrà come protagonisti indiscussi la Toma e i formaggi valligiani, eccellenze simbolo di una cultura di montagna che ha mantenuto intatto tutto il suo fascino.

Due weekend che animeranno le Valli di Lanzo con oltre 100 stand selezionati, provenienti dalle diverse regioni italiane, e un programma ricco di appuntamenti dedicati ai più piccoli. Laboratori, giochi tematici e spettacoli a misura di bambino faranno scoprire anche ai giovanissimi non solo i segreti del formaggio ma l'intero mondo della montagna, osservando da vicino gli animali del territorio o mettendosi nei panni di piccoli chef per un giorno.

Da non perdere, il laboratorio dedicato alla Toma "Come nasce e come si fa il formaggio", durante il quale i bambini presenti potranno cimentarsi nella produzione di squisite formaggette, grazie alla guida di un esperto margaro.

Marchi di tutela alimentare



Marchio di protezione **D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta).**

Lo splendido formaggio denominato "Toma di Lanzo", (la "Toma Piemontese" ha recentemente ottenuto l'ambito riconoscimento del marchio D.O.P. La Toma di Lanzo è strettamente legata all'areale alpino ed in particolare ai margari che sfruttano i pascoli montani delle Valli di Lanzo nel periodo estivo, per poi riscendere a fondovalle o in pianura nel periodo invernale. La Toma di Lanzo è quindi, come tutti i formaggi tipici, un prodotto tradizionale la cui tecnologia si tramanda di generazione in generazione, poco sensibile alle evoluzioni tecnologiche e che possiede tutte quelle specifiche caratteristiche di sapore e aroma che la differenzino da un prodotto comune. Fra i fattori di questa tipicità vi sono la storia, la particolare tecnologia di produzione, l'origine e soprattutto la qualità della materia prima, cioè l'insieme delle caratteristiche chimiche, chimico fisiche e microbiologiche della stessa. A loro volta queste ultime derivano dalla razza delle bovine, dalla qualità degli alimenti somministrati agli animali, dall'organizzazione aziendale e soprattutto dagli ecosistemi microbici ambientali, in grado di evolvere in una microflora caratteristica di ogni azienda di trasformazione.

Marchio di protezione **PAT**

Il riconoscimento PAT, è regolato dal Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 n. 130 e tutela i prodotti "ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni". La denominazione è regolamentata a livello ministeriale, per quanto riguarda il controllo e la tenuta di un elenco aggiornato, al quale contribuiscono le singole regioni.

Sotto il marchio PAT rientrano i prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo, e che ne sono diventati un'espressione, con la loro unicità.

I PAT sono riconoscibili e differenziati da altre produzioni della stessa tipologia, perché strettamente connotati dalla lavorazione tradizionali.

Catalogo delle nuove produzioni della



Primavera

Estate

Autunno

Inverno

Autunno

Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo



Con foglie croccanti e frastagliate del cavolo si possono fare ottime ricette come il nostro *Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo*, realizzato a partire dalla qualità di Montaldo Dora per valorizzare la tradizione e i sapori del territorio della Provincia di Torino; la sua foglia carnosa si presenta maggiormente consistente rispetto alla qualità liscia. Lo proponiamo qui in versione vegetariana con morbido ripieno di patate, accompagnato da fonduta di Toma di Lanzo.

CAMPI OBBLIGATORI DELL'ETICHETTA	DESCRIZIONE
Denominazione di vendita	Capuneit di cavolo con patate e fonduta di toma di Lanzo
Ingredienti	Per la fonduta: Toma di Lanzo, Panna da cucinare, Burro, Sale.
Data di scadenza consumarsi entro il	Per la fonduta: 5/04/2020 – 7/05/2020 Per i capuneit 5/04/2020– 11/05/2020
Peso netto	251g
Stabilimento di produzione	Gustorino snc Via Pianezza 110, Torino
Modalità di conservazione	In frigo a una temperatura di +2/+4°C

Allergeni: latte e derivati

Protidi totali Kcal	51.54 kcal
Lipidi totali Kcal	182.75 kcal
Glucidi totali Kcal	110.12kcal
Calorie totali	344.41kcal

Inverno



Fonduta realizzata con Toma di Lanzo, formaggio a pasta morbida e semicotta, di colore paglierino, prodotto nelle Valli di Lanzo nei pascoli d'alpeggio d'estate e nelle aziende di fondo valle in inverno, servita con crostini di pancarre artigianale tostato

CAMPI OBBLIGATORI DELL'ETICHETTA	DESCRIZIONE
Denominazione di vendita	pane a cassetta con fonduta
Ingredienti	Per il pane a cassetta: Farina00, Latte intero, Burro, Lievito di birra, Zucchero semolato, Sale. Per la fonduta: Toma di Lanzo, Panna da cucinare, Burro, Sale.
Data di scadenza Consumarsi entro il	Per i crostini 13/05/2020-17/05/2020 Per la fonduta 13/05/2020-15/05/2020
Peso netto	238g
Stabilimento di produzione	Gustorino snc Via Pianezza 110, Torino
Modalità di conservazione	La fonduta va conservata in frigo a una temperatura di +2/+4°C Il pancarre va conservato in luogo buio e asciutto.

Allergeni: latticini e derivati
e glutine

Protidi totali Kcal	33.39 kcal
Lipidi totali Kcal	301.07 kcal
Glucidi totali Kcal	334.7 kcal
Calorie totali	669.16 kcal

FASE 3

Scheda di valutazione critica del processo di lavoro

Relazione del processo di produzione, ideazione e comunicazione della preparazione che ne evidenzia tempi, mezzi, condizioni di realizzo, punti di forza e criticità, gamme alimentari di appartenenza e individuazione del settore food di impiego del prodotto.

Per il cavolo verza

Ho preso gli ingredienti li ho pesati e acceso il forno a 100°C modalità vapore per portalo a temperatura poi ho riempito la casseruola d'acqua calda e salata, nel frattempo ho sfogliato le foglie del cavolo verza e messe a sbianchire nel forno per 10 minuti. Ho lavato le patate e messe a bollire con la buccia. Ho asciugato le foglie del cavolo verza e inciso la parte dura del gambo che ho sfilettato e aggiunto all'impasto. Ho scolato le patate, pelate e schiacciate con lo schiacciapatate; ho aggiunto le spezie, il burro, il grana e ho impastato tutto insieme.

Ho messo l'impasto dentro le foglie del cavolo verza, lo avvolto per fare gli involtini che ho poi dispsto nella teglia. Ho infornato a 180°C per 15 minuti. Li ho tolti dal forno e adagiati nel piatto da servizio (che non era quello che avrei voluto mettere, io avrei preferito un piatto quadrato nero) e come ultima cosa ho versato la fonduta sui capuneit. Sono stata nei tempi, non ho incontrato nessuna difficoltà, la consistenza degli involtini era ben compatta, la fonduta era liquida e si amalgamava bene con l'involentino, il sapore era buono, si sentivano tutti gli ingredienti e l'odore era gradevole.

Per il pane cassetta

Ho preparato gli ingredienti necessari e tutti gli strumenti per fare la preparazione che mi è stata assegnata. Ho messo nella planetaria la farina, lo zucchero, il lievito di birra sbriciolato e metà del latte. Mentre la planetaria lavorava ho aggiunto l'altra metà di latte un po' per volta.

Quando l'impasto era ben formato ho unito il burro, il sale e ho continuato ad impastare con le mani per farne un panetto. Ho messo il panetto nella pellicola a riposare ma invece che 15 minuti lo lasciato lievitare per 1 ora e mezza perché mi son dimenticata che era il passaggio successivo. Ho unto lo stampo, che non era quello giusto perché non sono riuscita a trovarlo, in alluminio e senza coperchio con un po' di burro. Ho acceso e portato a temperatura il forno.

Ho pesato l'impasto lievitato e lo diviso in due panetti per poi stenderlo con il mattarello e poi ho formato un mattocino da mettere nello stampo. Ho infornato l'impasto lievitato a 200°C per 1ora. Ho sfornato e lasciato raffreddare. Sono stata abbastanza nei tempi; la consistenza del pane era solida, il colore della crosta era marroncino, all'assaggio era croccante all'esterno e morbido all' interno, il sapore era buono e si sentiva tanto l'odore del lievito.

Quando si è raffreddato l'ho tagliato a fette di 1cm e poi a dadini. Ho messo i dadini di pane a tostare nella teglia finche sono diventati dorati; poi li ho confezionati in un sachetto.

Per la fonduta

Ho tagliato la crosta della toma, l'ho divisa in fette per poi tagliarla a cubetti.

Ho messo gli ingredienti nella bowl a bagnomaria e ho girato con la marisa fino a quando il composto è diventato liquido. Ho versato la fonduta in un vasetto. Non ho riscontrato nessuna criticità perché ormai la fonduta è diventata un mio punto di forza.

Tutti gli ingredienti, che ho utilizzato per le due preparazioni appartengono alla 1^gamma alimentare, non hanno cioè subito nessun trattamento di conservazione, necessitano però di essere lavorati prima di essere usati per preservare i sapori e gli aromi.