

*Ministero dell'istruzione e del merito***K020 - DRŽAVNI IZPIT OB ZAKLJUČKU DRUGEGA CIKLUSA**Smeri: IT04 – TURIZEM, EA27 – ESABAC TECHNO
(Besedilo velja tudi za štiriletno smer IT26)**Naloga iz TURISTIČNE TEHNIKE****Kandidat/ka naj razvije prvi del naloge in odgovori na dve vprašanji iz drugega dela.****DOKUMENT****Poročilo o enogastronomskem turizmu v Italiji leta 2022**

Poročilo predstavlja vrhunsko proizvodnjo, gostinsko ponudbo, turistične kmetije, muzeje okusov, vinske ceste in umestitev italijanskega eno-gastronomskega-turističnega sistema.

Italija se odlikuje po bogastvu proizvodov, identitet, kultur in pokrajin, ki so edinstvene na svetu; vse italijanske dežele in pokrajine se lahko pohvalijo z vsaj eno certificirano proizvodnjo.

Potniki postajajo vse bolj pozorni na zdravo prehrano in odgovorno porabo tudi med počitnicami, tako da lahko le-te obravnavamo kot možne gonilnike potrošnikovih izbir.

V letu 2021 se je približno 13% rezervacij, ki so jih potniki opravili na portalu Tripadvisor z destinacijo Italija, nanašalo na enogastronomsko področje, samo turistična potovanja so beležila večji delež (27%).

Če povežemo turizem in agroživilstvo, lahko ustvarimo ekonomsko vrednost in nove možnosti za destinacije. Izziv je predstaviti turistu izkušnje, ki mu omogočajo, da se počuti aktivnega, da **stopi v neposreden stik s krajevnimi proizvajalci** (v vinograde med trgatvijo, na riževa polja, v obrtniške pivovarne).

Gostinska ponudba

Gostinska ponudba je eden izmed temeljev italijanske enogastronomske ponudbe. Daje vidljivost proizvodnjam in krajevnim kulinaričnim specialitetam, turistom pa omogoča, da odkrijejo jedi drugih dežel in držav.

Število italijanskih restavracij, ki jih omenjajo pomembni vodniki sektorja, se je v zadnjih letih povečalo: leta 2018 je bilo omenjenih 731 restavracij, v letih 2021-22 pa 1.062.

Med najbolj zanimivimi trendi omenjajo izvedenci rast **novih, netradicionalnih oblik** gostinske ponudbe: Food as a Service, model, ki povezuje gostinske storitve s supermarketi, virtualne restavracije in objekte, ki so v celoti namenjeni dostavi na dom. V bodoče se bo povečala pozornost do etičnih vprašanj, do **okoljske vzdržnosti**, ponovne uporabe živilskih odpadkov in dobrega počutja uslužbencev.

Turistične kmetije

Podjetja nudijo degustacije in druge dejavnosti, združujejo psihofizično dobro počutje in okuse ter dodajo udobje kmetijskega okolja. Številne turistične kmetije so začele ponujati svojim gostom poti za food and wine trekking ali kolesarske poti med vinogradi, oljčniki, ki vključujejo tudi degustacijo lokalnih proizvodov.

*Ministero dell'istruzione e del merito***K020 - DRŽAVNI IZPIT OB ZAKLJUČKU DRUGEGA CIKLUSA**

Smeri: IT04 – TURIZEM, EA27 – ESABAC TECHNO
(Besedilo velja tudi za štiriletno smer IT26)

Naloga iz TURISTIČNE TEHNIKE

Toskana ima največjo koncentracijo turističnih kmetij: v letu 2020 jih je bilo 5.406, kar predstavlja 22% delež na državni ravni. Dežela se odlikuje po številčnosti vseh vrst storitev: od gostinske ponudbe do namestitvev, od degustacij do nudenja drugih izkušenj. Sledi **Tridentinsko Gornje Poadižje**, ki zavzema prvo mesto po številu turističnih kmetij na 100 km² – približno 27 turističnih kmetij na 100 km² (ISTAT 2021). Čeprav **Kampanija** ne spada med dežele z največjo koncentracijo ponudbe, se je ravno tu med letoma 2019 in 2020 število turističnih kmetij povečalo za 13,2%. [.....]

Poti vina in okusov

Danes je turist bolj zahteven, pozorno ocenjuje kakovost ne samo proizvodov in pozameznih znamenitosti, temveč tudi okolja. Itinerariji kot so Poti vina in okusov, še posebej, če se jih je mogoče posluževati **peš ali s kolesom**, istočasno zadovoljijo željo po gibanju na svežem zraku in željo po doživljanju kmečkega območja.

V Italiji je **več kot 100** Poti vina in okusov (velik delež le-teh je včlanjenih v Italijansko federacijo Poti Vina, olja in okusov). Od le-teh jih kar **93 ima aktivno spletno stran** (90%). Največ jih je v Toskani in v Benečiji, in sicer 20 v Toskani in 16 v Benečiji.

V večjem delu italijanskih dežel je na portalu Tripadvisor največje povpraševanje po tistih ponudbah, ki se nanašajo na temo vina, še posebej v Toskani in v Piemontu. Nasprotno prevladuje v Laciju povpraševanje po kuharskih tečajih, v Apuliji, Kampaniji in na Siciliji pa povpraševanje po itinerarijih na temo street tour, medtem ko v Emiliji Romagniji prevladuje povpraševanje po enogastronomskih itinerarijih.

Primerjava z Evropo

Gostinstvo je gotovo najbolj privlačen del ponudbe. Skoraj vsi turisti zahajajo v gostinske lokale, daokusijo krajevne specialitete, in to ne samo tradicionalne. Leta 2019 je bilo v Evropi aktivnih 1,5 milijona podjetij, ki so nudila gostinske storitve, od tega jih je bilo kar 62% koncentriranih v 4 državah. Po vrstnem redu so to bile: Italija (18%), Španija (17%), Francija (14%), Nemčija (12%). [.....]

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

Roberta Garibaldi- profesorica Turističnega managementa na univerzi v Bergamu

Delegirani upravitelj ustanove ENIT

Članica upravnega odpora Word Food Travel Association

*Ministero dell'istruzione e del merito***K020 - DRŽAVNI IZPIT OB ZAKLJUČKU DRUGEGA CIKLUSA**

Smeri: IT04 – TURIZEM, EA27 – ESABAC TECHNO
(Besedilo velja tudi za štiriletno smer IT26)

Naloga iz TURISTIČNE TEHNIKE**PREMISA**

Enogastronomski turizem je vrsta turizma, ki je usmerjena k iskanju okusov in tradicij, prisotnih na določenem področju. V tem kontekstu postane hrana povezovalna nit itinerarija, ki zaobjema kulturo, zgodovino, umetnost, pokrajine, naravne, obrtniške in industrijske proizvode, navade in običaje skupnosti.

PRVI DEL

Najprej stisk roke, nato objem: že 12 let se nista srečala, od druge pisne naloge na državnem izpitu. Danes Marta dela v banki, Federico že dve leti upravlja restavracijo, ob kateri je majhno gostišče z 12 sobami, ki se nahaja v sosednji stavbi. Federico je pred nedavnim podedoval del stavbe, v katerem se nahaja sedež Konzorcija za zaščito lokalnih proizvodov.

Federico je povabil Marto ne samo zato, da bi skupaj obujala spomine na »pretekle čase«, na leta sanj in načrtov, temveč tudi ker potrebuje nekaj nasvetov – pravi on –, saj se je obrnil do banke, na kateri je Marta zaposlena, in je tam izvedel, da se ravno Marta ukvarja s finančnim svetovanjem malim in srednjim podjetjem.

Federico verjame v vse večje zanimanje turističnega tržišča za potovanja iz enogastronomskih vzgibov in predstavi Marti svojo zamisel.

Na koncu večerje se Marta in Federico pozdravita, Federico zagotovi, da bo za naslednji teden opravil »domačo nalogo«, to se pravi, da bo pripravil potrebne dokumente in jih posredoval svoji sogovornici.

Federico bo pripravil:

- a) business plan in ga bo dal pregledat Marti, preden ga bo oddal kreditnemu zavodu, pri katerem je ona zaposlena. V njem bo predstavil:
 - podjetniško zamisel;
 - prospekt naložb z odgovarjajočimi nabavnimi izdatki in morebitnimi letnimi odpisi za ureditev stavbe in povezano opremo, s katero bo povečal nastanitvene kapacitete na 18 sob.
- b) V zvezi z idejo »weekend, obiski in degustacije« bo Federico predstavil program, ki ga je pripravila turistična agencija. Agencija se ukvarja z incommingom: ta program bo temeljil na Federicovem gostinsko – nastanitvenem obratu.

Kandidat/ka naj upošteva dana navodila in pripravi dokumente, ki so omenjeni v točki a) in b).

*Ministero dell'istruzione e del merito***K020 - DRŽAVNI IZPIT OB ZAKLJUČKU DRUGEGA CIKLUSA**

Smeri: IT04 – TURIZEM, EA27 – ESABAC TECHNO
(Besedilo velja tudi za štiriletno smer IT26)

Naloga iz TURISTIČNE TEHNIKE**DRUGI DEL**

Kandidat/ka naj izbere dve izmed sledečih vprašanj. Pri tem naj, kjer je le mogoče, uporabi številske primere.

Kandidat/ka lahko izhaja tudi iz znanja in kompetenc, ki jih je pridobil/a med opravljanjem delovne prakse (PUD) in/ali med drugimi delovnimi izkušnjami.

- 1) Glede na naložbe, o katerih se govori v prvem delu, naj kandidat/ka natančno opiše, kako lahko podjetje pridobi trajne dobrine, in finančne vire, ki si jih lahko podjetje pridobi za nakup trajnih dobrin.
- 2) Kandidat/ka naj predstavi postopek, po katerem turistični operater pripravi turistični paket od zamisli do objave v katalogu. Pri tem naj analizira vsako posamezno fazo.
- 3) Kandidat/ka naj sestavi prospekt za analizo direktnih (neposrednih) stroškov, pri tem naj označi posamezne marže prispevkov in njihov pomen.
- 4) Kandidat/ka naj predstavi oblike združevanja turističnih podjetij na krajevni ravni.

Za nalogo ima kandidat/ka največ 6 ur.

Dovoljena je uporaba slovarja in pravopisa, nekomentiranega Civilnega zakonika in znanstvenih ter grafičnih kalkulatorjev, ki jih ni mogoče programirati in ki ne omogočajo rabe simbolov.

Dovoljena je tudi uporaba slovenskega prevoda posameznih členov Civilnega zakonika.

Nihče ne sme zapustiti šolskega poslopja pred iztekom 3 ur od vročitve naloge.

*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 km² (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/...](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 accluso 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.