

ISTITUTO PROFESSIONALE

"Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727
e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it
Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: [ipadmba](http://www.ipadmba.it)



L' I.P. "D. Modugno" di Polignano a Mare (BA)

organizza il

Concorso Gastronomico Regionale per Allievi degli Istituti Alberghieri

sul tema

"I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara"

venerdì 26 novembre 2021 – ore 12,30

In collaborazione con

Urbani Tartufi – Scheggino (PG)

Accademia del Tartufo nel Mondo

RE.NA.I.A. – Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri

Federazione Italiana Cuochi – Unione Regionale Cuochi Pugliesi

A.M.I.R.A. – Puglia

A.I.S. - Puglia

Presentazione

L'iniziativa è un concorso gastronomico, a carattere regionale, rivolto agli allievi dell'ultimo anno di corso degli Istituti alberghieri pugliesi. La finalità è quella di stimolare i futuri chef nella valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche pugliesi in contesti originali di ricerca e studio.

In particolare, l'iniziativa incoraggia gli studenti alla ricerca di abbinamenti originali con le risorse del mare al fine di conseguire elaborati gastronomici sul tema "pesce & tartufo", in grado di innovare l'offerta gastronomica del territorio senza tralasciare le peculiarità e l'essenza delle tipicità locali.

Da qualche anno il tartufo pugliese è stato finalmente riscoperto e valorizzato. Il tartufo predilige un habitat in cui sono presenti aree boschive come pinete e querceti. Gli alberi vicino ai quali è più facile che crescano sono il pino d'Aleppo, il pino nero, la quercia ed il cedro. Queste sono piante diffuse sia in Salento, sia in zone della Murgia come Cassano, Santeramo, Gioia del Colle e Sammichele. Si stima che nel parco dell'Alta Murgia ci siano 11 mila ettari di patrimonio boschivo vocato al tartufo.

Il concorso mira a far conoscere le caratteristiche e le peculiarità dei tartufi, a partire da quelli del nostro territorio, da valorizzare con un sapiente abbinamento alle risorse del mare e agroalimentari tipiche della Puglia.

ISTITUTO PROFESSIONALE

"Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 9351075027
e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: ipdmbs



REGOLAMENTO GENERALE

1. NORME GENERALI

Il concorso è rivolto agli studenti frequentanti il 5° anno del corso di enogastronomia cucina presso uno degli Istituti alberghieri aderenti alla Rete Regionale degli Istituti Alberghieri Puglia

Pre selezione

Ciascun Istituto Alberghiero della Regione Puglia, dovrà selezionare un alunno del 5° anno del corso di enogastronomia cucina, al quale assegnare l'elaborazione (in forma digitale e corredata di tutti gli elementi ritenuti utili al lavoro della giuria) di una preparazione gastronomica (convenzionalmente classificata nelle sezioni gastronomiche: antipasti, minestre, pietanze, piatti di mezzo, pre dessert, dessert) sul tema oggetto del concorso e di un vino pugliese abbinato.

Una commissione tecnica composta da esperti partner e da docenti della scuola, a proprio insindacabile giudizio, provvederà a selezionare un elaborato per ciascuna delle sei provincie pugliesi tra quelli pervenuti, al fine di comporre il panel dei finalisti. La commissione provvede a comunicare gli esiti alle scuole partecipanti entro il 20\10\2021.

L' I.P. "D. Modugno" partecipa di diritto alla competizione in quanto istituto ospitante. Pertanto, la competizione si svolge tra sette concorrenti, ciascuno in rappresentanza del proprio Istituto.

Le scuole selezionate per la fase finale del concorso, rappresentate dallo studente finalista e da un accompagnatore, dovranno provvedere a raggiungere la sede dell'I.P. D. Modugno con mezzi propri.

2. DATA DI SVOLGIMENTO

Il concorso si svolgerà presso l'I.P. D. Modugno sede di Polignano a Mare venerdì 26 novembre 2021. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, ovvero di modificarne l'organizzazione per causa di forza maggiore, impegnandosi a darne tempestiva comunicazione. L'ammissione di partecipanti ed accompagnatori alla fase finale del concorso, è subordinata al rispetto delle regole vigenti in materia di igiene-sanità-sicurezza e della normativa speciale in materia di COVID19.

3. IL CONCORSO

Il concorso è rivolto a singoli concorrenti in rappresentanza della propria Istituzione Scolastica. I concorrenti dovranno realizzare una preparazione gastronomica contenente obbligatoriamente

- ❖ Una tipologia di tartufo combinata con una varietà di pesce, dovranno altresì allestire per la presentazione alla giuria;
- ❖ n° 12 mezze porzioni presentate in forma singola per la degustazione della giuria
- ❖ n° 1 porzione intera da esposizione.

Tutte le derrate alimentari, i macchinari, gli attrezzi e gli utensili occorrenti alla realizzazione del piatto (indicate nella scheda di partecipazione) saranno fornite dall'Istituto ospitante.

Sarà cura della scuola ospitante indicare se ci sono alimenti o attrezzature non disponibili che potranno essere messe a disposizione dall' istituto del concorrente.

Ogni partecipante potrà utilizzare il proprio set di coltelli professionale.

Ad ogni tutor accompagnatore è vietato relazionarsi con gli alunni durante la gara.

: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via L. Sturzo, n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677
CORSO DIURNO: BARH120005 CORSO SERALE: BARH12050E

SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via Lamanna, 2 - 70016 Noicattaro (BA) - C.M.: BARH120016

SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S.- Via Pantaleo, 1 - 70014 Conversano (BA) - tel./fax 080 4955408
CORSO DIURNO: BARH120027 CORSO SERALE: BARH12051G

ISTITUTO PROFESSIONALE

"Domenico Modugno"

Via L. Sturzo **n.c.** - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727
e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it
Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: **ipdmba**



Il vino abbinato al piatto sarà fornito dal concorrente e servito alla giuria da un alunno dell'istituto ospitante.

È fatto divieto ai concorrenti di utilizzare prodotti semi-lavorati

Tempi:

- ❖ Ore 8.30: accoglienza e registrazione dei concorrenti
- ❖ Ore 9.15: comunicazione da parte della giuria tecnica ai concorrenti dell'ordine di presentazione dei piatti.
- ❖ Ore 9,30: avvio della competizione, ad ogni concorrente è assegnato un tempo massimo di 165 minuti per l'elaborazione del piatto e di 15 minuti per il riassetto della postazione di lavoro.
- ❖ Dalle Ore 10,00 alle 12,30: **Tavola rotonda sul tema: "i Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara"** con la partecipazione di autorità, chef professionisti, esperti del settore, giornalisti. La partecipazione è aperta agli studenti delle classi quinte del "I.P. Modugno".
- ❖ Ore 12,45: avvio della fase di degustazione e valutazione degli elaborati
- ❖ Ore 14,30: termine della fase di degustazione
- ❖ Ore 15,30: Conclusione dei lavori della giuria, comunicazione degli esiti e proclamazione

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione ed in maniera autonoma.

Durante lo svolgimento della competizione, una commissione di gara vigilerà sul corretto svolgimento della gara, riservandosi di segnalare al presidente della giuria eventuali inosservanze.

L'organizzazione del concorso si riserva tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati dell'intera manifestazione.

Ai concorrenti è fatto obbligo di indossare la divisa ordinaria del cuoco, priva del Cognome e Nome del concorrente e di eventuale logo dell'Istituto, al fine di non influenzare il lavoro dei giurati.

ISTITUTO PROFESSIONALE
"Domenico Modugno"

 Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 9351075027
 e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

 Codice Univoco Ufficio: UF060F – Codice IPA: [ipdmba](http://ipa.ipdmba.it)

4. SCHEDA VALUTAZIONE SENSORIALE A PUNTEGGIO
CONCORSO GASTRONOMICO
"i Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marina"

ideata dal curatore del concorso Cav.Uff.. Giuseppe Cristini

DEGUSTATORE _____

NOME DEL PIATTO _____

VINO ABBINATO _____ ANNATA _____

BIANCO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> SECCO <input type="checkbox"/> DOLCE <input type="checkbox"/> FERMO <input type="checkbox"/> SPUMANTE <input type="checkbox"/>		SUPER- CENTE	TO DISCRE	BUONO	OTTIMO	ECCEL- LENTE
Estetica e Bellezza	COMPOSIZIONE CROMATICA	6	7	8	9	10
	PRESENTAZIONE DEL PIATTO E ORIGINALITA'	6	7	8	9	10
Materia Prima	PRESENZA EFFETTIVA NEL PIATTO	6	7	8	9	10
PROFUMI AROMI E PIACERE GUSTATIVO	EQUILIBRIO OLFATTIVO (Sfumature e ricordi dei profumi)	6	9	12	15	20
	EQUILIBRIO GUSTATIVO (Fascino sensoriale e serbevolezza)	6	9	12	15	20
FINEZZA E ARMONIA	EMOZIONE E ARMONIA (Considerazioni personali ed emozionali)	6	7	8	9	10
	ABBINAMENTO CON IL VINO E CONSIDERAZIONI FINALI	6	7	8	9	10
	GESTIONE POSTAZIONE DI LAVORO ED ETICA PROFESSIONALE	6	7	8	9	10
TOTALE PUNTEGGIO FINALE						

Data ____/____/____

 firma del giudice

 : I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via L. Sturzo, n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677
 CORSO DIURNO: BARH120005 CORSO SERALE: BARH12050E

SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via Lamanna, 2 – 70016 Noicattaro (BA) - C.M.: BARH120016

 SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S.– Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080 4955408
 CORSO DIURNO: BARH120027 CORSO SERALE: BARH12051G

ISTITUTO PROFESSIONALE

"Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727
e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: [ipadmbs](http://www.ipadmbs.it)



5. GIURIA

La Giuria è articolata in due sezioni:

- ❖ GIURIA TECNICA: si compone di cinque esperti selezionati dall'organizzazione ospitante
- ❖ GIURIA: si compone di sette degustatori selezionati dall'organizzazione ospitante

La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati nella scheda di valutazione.

Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

6. PREMI E RICONOSCIMENTI

Classifica:

Il concorso prevede un 1° CLASSIFICATO vincitore della competizione e insignito del titolo di **ruffle Junior Ambassador per la Puglia**

I restanti concorrenti sono tutti ex aequo.

Premi e riconoscimenti:

- ❖ 1° classificato: stage di 3 giorni per 2 persone presso URBANI TARTUFI – Scheggino – PG ospiti della famiglia Urbani;
- ❖ Per i concorrenti ex aequo: Menzione Speciale;
- ❖ Per tutti i concorrenti: Invito a partecipare ad una Fiera Nazionale del Tartufo
- ❖ Premi speciali della giuria.

Ogni candidato dovrà inviare alla segreteria del concorso entro le ore 14,00 del 25\10\2021:

- ❖ RICHIESTA DI ISCRIZIONE
- ❖ SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE

Ai seguenti recapiti mail:

- ❖ barh120005@istruzione.it

ed in copia a

- ❖ concorsotartufoinpuglia@modugno.edu.it

ISTITUTO PROFESSIONALE

"Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 9351075027
e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: [ipadmba](http://www.ipadmba.it)



Premiazioni, riconoscimenti, ringraziamenti e menzioni speciali si svolgeranno,
nel salone dell'I.P. D. Modugno di Polignano a Mare,

in occasione della **CENA DI GALA**

venerdì 17 dicembre 2021

DISPOSIZIONI E REGOLE INTERNAZIONALI WACS

"World Association of Cooks Societies"

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i concorsi gastronomici internazionali. Tali regole stabiliscono quanto segue: Non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni pensate calde e presentate fredde. Non è ammesso l'uso di piécce \ "zoccoli" realizzati in materiali non commestibili; i crostini e crostoni di pane sono ammessi.

Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le preparazioni fritte. I bordi dei piatti non devono essere ingombrati dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene che ne deriverebbe.

La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.

I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.

Le quantità considerate per realizzare le preparazioni devono corrispondere al tema del concorso e alle esigenze di un'alimentazione moderna, salutistica e corretta.

Comitato promotore:

On. Dott. Giuseppe L'Abbate - già Sottosegretario di Stato al MIPAAF

Prof.ssa Margherita Manghisi - Dirigente Scolastico "IP MODUGNO" - Polignano a Mare

Cav. Uff. Giuseppe Cristini - Presidente dell'Accademia del Tartufo nel Mondo

Contatti:

Segreteria del concorso:

Referente Organizzativo: Prof. Nicola Stoppa

Phone: 3200551988 email: concorsotartufoinpuglia@modugno.edu.it

Referente Tecnico: Prof. Romeo Centrone

Phone: 3396480287 email: concorsotartufoinpuglia@modugno.edu.it

Web site: www.modugno.edu.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Concorso Gastronomico Regionale per Allievi degli Istituti Alberghieri
“I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara”
venerdì 26 novembre 2021 – ore 12,30
I.P. “D. Modugno” Polignano a Mare - BA

Scheda di adesione da compilare in ogni sua parte

Denominazione della scuola _____

Comune _____ Provincia _____

Indirizzo _____

Tel _____ Fax _____ Cellulare _____

e-mail _____

Classe _____

Partecipante _____

Aunno/a Concorrente _____

Docente Accompagnatore _____

Nome Elaborato Gastronomico _____

Si prega di inviare la presente a:

barh120005@istruzione.it ed in copia a concorsotartufoinpuglia@modugno.edu.it

La presente scheda deve essere sottoscritta e timbrata dal dirigente scolastico che in questo modo dichiara di partecipare al concorso, di accettare il regolamento del concorso.

Premiazioni, riconoscimenti, ringraziamenti e menzioni speciali si svolgeranno nel salone dell'I. P. D. Modugno di Polignano a Mare venerdì 17 dicembre 2021 durante la cena di gala.

Il Dirigente Scolastico

(timbro e firma)

SCHEMA TECNICA DI PRODUZIONE

Concorso Gastronomico Regionale per Allievi degli Istituti Alberghieri

“I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara”

venerdì 26 novembre 2021 – ore 12,30

I.P. “D. Modugno” Polignano a Mare - BA

Nome del piatto: _____

Vino abbinato: _____

Tipologia di portata: _____

N°	Ingredienti	Peso	Num	Note
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Caratteristiche del vino abbinato: _____

Caratteristiche del tartufo utilizzato: _____

Note tecniche di preparazione: _____

Profilo Nutrizionale: _____

Modalità di esecuzione
