ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"
Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677
e-mail: bath120005@istruzione.it – PEC: bath120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it
Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF06OF – Codice iPA: ipdmba

Polignano a Mare, 03.11.2026

Alle famiglie e agli alunni della classe 5^ AE
Ai Docenti di Polignano a Mare
Agli Assistenti Tecnici AR20 e AR21
p.c. al DSGA
al SITO WEB
S E D E

CIRCOLARE N. 124

Oggetto: **CONTEST DI CUCINA PECORINO ROMANO DOP** – 6 novembre 2026

Si comunica agli studenti della classe interessata che il giorno venerdì 6 novembre 2026 parteciperanno all'iniziativa

CONTEST DI CUCINA
del progetto "PENSATO A DOP" del PECORINO ROMANO DOP – fase 2

che si terrà nel laboratorio di cucina del plesso di Polignano a Mare.

CLASSI	Data/orario e Docenti impegnati	
Classe **5^ A ENO**	**Venerdì 6 novembre 2026** dalle ore 9.00 alle ore 13.20 Prof. **Giuseppe TEOFILO** Prof. **Ruggiero FIORELLA**	CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO

Il contest funzionerà nel modo meglio sotto specificato:

1. **Cucinare** – Ogni classe dovrà cucinare una ricetta con protagonista il Pecorino Romano DOP.

2. **Raccontare** – Per gareggiare ogni classe dovrà dare un titolo alla ricetta e raccontarla attraverso un breve testo di lunghezza massima una cartella, indicando gli ingredienti, la modalità di utilizzo e il

metodo di valorizzazione del Pecorino Romano DOP.

3. Gli studenti saranno tenuti a realizzare una foto e un video (prodotto con qualsiasi tecnica e dispositivo, compreso il cellulare) che racchiuda la preparazione della ricetta in **massimo un minuto**.

4. **Inviare il materiale** – Le classi dovranno inviare il materiale richiesto all'indirizzo pecorinoromanodop@eikoncommunication.com, entro il **27 novembre 2026**. Tali materiali dovranno essere inviati in una cartella compressa o, qualora il loro peso non consenta l'invio dell'allegato, caricati su piattaforma Swiss Transfer al link https://www.swisstransfer.com/

   L' allegato dovrà essere completo di:
   - **Ricetta con titolo del piatto, ingredienti, procedimento e breve testo di presentazione in file Word** in cui si evidenzia il metodo di valorizzazione del Pecorino Romano DOP;
   - **Fotografie** del piatto realizzato;
   - **Video** della realizzazione della ricetta di una **durata massima di un minuto**.

Si chiede di nominare chiaramente ciascun file usando un nome breve, e di organizzare chiaramente i contenuti per ciascuna classe partecipante. Il mancato invio di uno dei materiali elencati o il loro invio in formato errato comporterà l'esclusione dal contest.

Sarà l'assistente tecnico AR21 a dare supporto in laboratorio per effettuare le riprese video come previsto dal concorso e per tutti gli altri adempimenti successivi.

Gli assistenti tecnici AR20 daranno supporto professionale agli alunni in laboratorio durante la fase di preparazione della ricetta.

Le ore impegnate dagli alunni nell'attività suddetta saranno monitorate e validate ai fini della *FSL – Formazione Scuola Lavoro.*

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Margherita Manghisi
firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3,
D. Lgs. n. 39/1993–l'originale è agli atti dell'ufficio