



Provincia di Bari Comune di Altamura Regione Puglia

**15 - 16 - 17 NOVEMBRE 2011  
CALDERONI MARTINI RESORT  
ALTAMURA**

## **INTRONIZZAZIONE DISCEPOLI D'AUGUSTE ESCOFFIER**

**IN OCCASIONE DEL CONVEGNO SUL TEMA  
I prodotti del territorio  
dell'Alta Murgia  
nella cucina di Escoffier**

**CONCORSO CALDO  
La scuola e  
la cucina classica  
di Escoffier**

### **PROGRAMMA**

#### **MARTEDÌ 15 NOVEMBRE**

- ORE 9.00** Insediamento giuria e commissari di gara, briefing per la nomina del Presidente e determinazione sorteggio delle prime tre squadre a concorso.
- ORE 10.00** Entrata delle prime 3 squadre in cucina
- ORE 12.00** Presentazione dei piatti alla giuria
- ORE 13.00** Entrata delle seconde 3 squadre in cucina
- ORE 15.00** Presentazione dei piatti alla giuria
- ORE 16.00** Espletamento gara con nomina della squadra vincitrice
- ORE 17.00** Giro turistico della città di Altamura

#### **MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE**

- ORE 10.00** Apertura Convegno:  
"COME GLOBALIZZARE I PRODOTTI DEL TERRITORIO SEGUENDO LE TRACCE DI ESCOFFIER"
- MODERATORE**  
Giornalista di Telenorba "Agri 7"  
**Ing. Roberto DE PETRO**
- INTRODUZIONE**  
Dirigente Scolastico I.I.S.S. "De Nora" Altamura  
**Ing. Giuseppe ACHILLE**
- Sindaco di Altamura  
**Dott. Mario STACCA**
- Direzione Scolastica Regionale  
**Dott. Lucrezia STELLACCI**
- INTERVERRANNO**  
Regione Puglia  
Presidente della Provincia di Bari  
**Dott. Francesco SCHITTULLI**
- Segretario Generale Internazionale Escoffier  
**Bernard-Louis JAUNET**
- Presidente Nazionale Escoffier  
**Francesco AMMIRATI**
- Presidente F.I.C. Area Sud  
**Prof. Giacomo GIANCASPRO**

- Direttore Coldiretti Bari  
**dott. Giuseppe LICURSI**
- Esperto Prodotti  
**Vittorio CAVALLIERI**
- Esperto di Filiera  
**Dott. Giovanni CICALA**
- Slow Food Condotta delle Murge  
**Dott. Michele POLIGNIERI**
- Pres. Nazionale Progetto Universitario nel mondo  
**Dott. Giuseppe MARRA**
- Pres. Regionale CIA Puglia  
**Antonio BARILE**
- ORE 13.00** Finger food tipici con abbinamenti vini a cura dell'Istituto Alberghiero di Altamura, di ASSOTE.MA e dell'Emporio del latte dei F.lli Tarantino - Altamura Salumi.
- ORE 20.00** Apertura Intronizzazione dei "Disciples d'Auguste Escoffier" e Premiazione Gara allievi e Docenti. A seguire, Cena di gala

#### **GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE**

- ORE 10.00** Conclusione delle giornate con saluto alla Delegazione Francese. Giro turistico Gravina Sotterranea e Sassi di Matera.

### **PREMI E RICONOSCIMENTI**

Il concorso prevede i seguenti premi:

- **TITOLO DI CAMPIONI DEL 1° TROFEO PER LA CUCINA DI AUGUSTE ESCOFFIER "LA SCUOLA E LA CUCINA CLASSICA DI ESCOFFIER"**
- **SECONDA SQUADRA CLASSIFICATA CON MEDAGLIA D'ARGENTO**
- **TERZA SQUADRA CLASSIFICATA CON MEDAGLIA DI BRONZO**

I premi e le medaglie sono assegnati alle squadre sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria. La consegna dei diplomi e delle medaglie, avverrà alle ore 18.00 del 16 novembre. Nel corso della manifestazione i concorrenti devono intervenire rigorosamente in divisa.

### **ORGANIZZATORI**



**Ordre International des  
Disciples d'Auguste  
Escoffier**

**Delegazione della  
Puglia e della Lucania  
Michele ERRIQUEZ**



**Scuola Alberghiera  
I.I.S.S. DE NORA  
Altamura**

**Dirigente Scolastico  
Ing. Giuseppe ACHILLE**



**F.I.C. Unione Cuochi  
Regione Puglia**

**Presidente  
Michele D'AGOSTINO**

### **INFO**

**ERRIQUEZ MICHELE**  
338 842 68 62  
micheerriquez@tiscali.it

**I.I.S.S. DE NORA di Altamura**  
T. 080 311 83 56 - T. / F. 080 311 55 18  
ipsia@iissdenora.it  
amministrazione@iissdenora.it

**D'AGOSTINO MICHELE**  
335 164 40 03  
dagostinochef@libero.it