



# Settimana della Biodiversità Pugliese

Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



**REGIONE PUGLIA**  
ASSESSORATO AGRICOLTURA



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE**



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO**  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO  
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI - D.I.S.S.P.A.



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**

# COPETA DI POLIGNANO



Istituto Professionale  
«Domenico Modugno»  
Polignano a Mare  
Dirigente Prof.ssa  
**Margherita Manghisi**

Classe 3 A Enogastronomia  
a.s.2022/2023

## OBIETTIVI DEL PROGETTO

Valorizzazione e promozione del territorio attraverso la conoscenza degli aspetti socio-culturali, storico-economici e delle tradizioni enogastronomiche



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**

## DESCRIZIONE TECNICA

**Antico dolce** della tradizione gastronomica di **Polignano a mare**

**Ingredienti:** carrube, fichi secchi, mandorle, noci aromatizzata con cannella, buccia di limone e arancia grattugiata.

**Forma:** ovale e irregolare a causa degli ingredienti tritati grossolanamente.



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**

# TERRITORIO: POLIGNANO A MARE



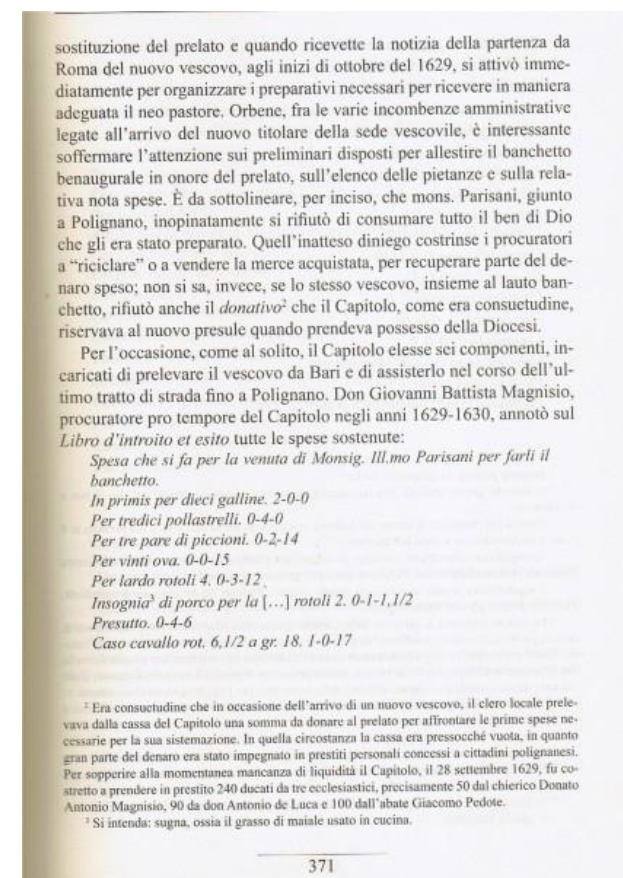
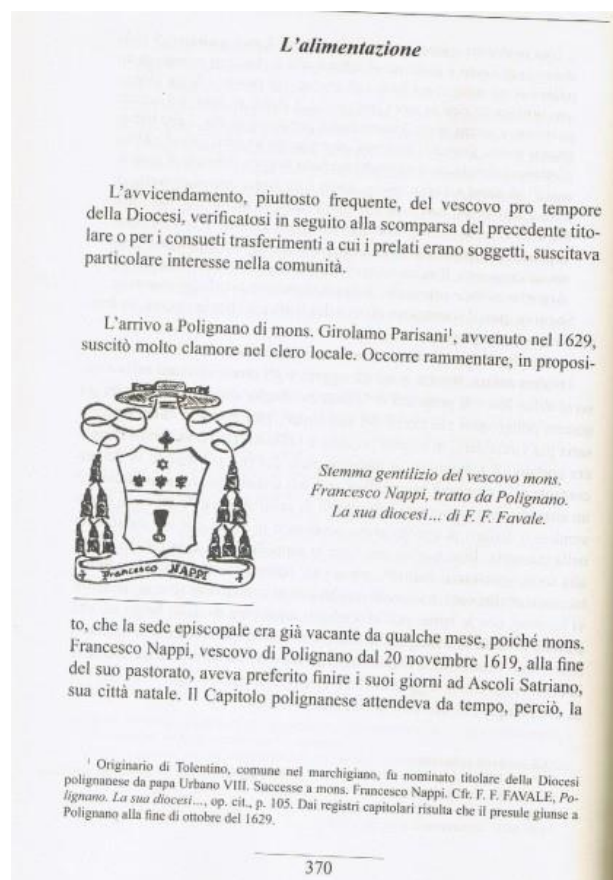
Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**

Fonti sitografia per foto  
[https://www.caravantours.it/dest\\_it.php?r=Puglia](https://www.caravantours.it/dest_it.php?r=Puglia)  
<https://www.italia.it/it/puglia/bari/polignano>  
<https://antropocene.it/en/tag/carob-en/>  
<https://www.studiocavallosrl.it/immobili/polignano-a-mare-masseria-del-xv-sec/>

Riferimenti della Copeta detta «Chepaite» compaiono in un documento del 1629, riportato nel libro di Giovanni Talenti intitolato “La città di Polignano, benché per sua disgrazia nata vassalla. Una comunità meridionale nei secoli XV-XVIII”.

**Dal 2022 questo dolce è stato inserito nell’elenco nazionale PAT.**



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 700 g | Carrube secche           |
| 200 g | Fichi secchi             |
| 50 gr | Gherigli di noce         |
| 50 g  | Mandorle                 |
| 10 g  | Cannella                 |
| 5 g   | Buccia di limone gratt.  |
| 5 g   | Buccia di arancia gratt. |



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



**Carrube**

**Limoni  
Arance**



**Noci**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26  
MAGGIO  
2023**





**Fichi secchi**

**Cannella**



**Mandorle**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**

## PREPARAZIONE



Grattugiare  
la buccia  
del limone e  
dell'arancia



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



## Sgusciare le noci



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**

## Decorticare le carrube con pelapatate o spelucchino



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



Rompere  
le carrube in pezzi



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



**Dividere  
ed  
eliminare  
i semi centrali**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26  
MAGGIO  
2023**



**Un lavoro di squadra  
attento, meticoloso e  
scrupoloso**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26  
MAGGIO  
2023**



**Gli ingredienti sono successivamente misurati, sminuzzati grossolanamente con il cutter non avendo a disposizione il mortaio**







**L'impasto sminuzzato è  
assemblato manualmente per  
ottenere delle forme ovali**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26  
MAGGIO  
2023**

# IMPIATTAMENTO E DEGUSTAZIONE FINALE...



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26**  
**MAGGIO**  
**2023**



**Istituto  
Professionale  
«Domenico  
Modugno»  
Polignano a Mare**

**Dirigente Prof.ssa  
Margherita  
Manghisi**

**Classe 3 A  
Enogastronomia**

**a.s.2022/2023**



**Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese**  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-26  
MAGGIO  
2023**