

PREMIO MIGLIOR FORNAIO

Miglior Fornaio

REGOLAMENTO

1. ORGANIZZAZIONE

Il Premio "Miglior Fornaio" è ideato da Associazione Verace Pizza Napoletana e organizzato da Associazione Verace Pizza Napoletana con l'obiettivo di valorizzare la professionalità nella cottura della Vera Pizza Napoletana

2. PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

La gara si disputerà presso l'evento "Pizzafestival 2014" all'interno dell'Area Laboratorio allestita in Piazza Dante a Napoli, il giorno 29 maggio dalle ore 15:30 alle ore 18:30

3. SELEZIONE

La Selezione dei Concorrenti è avvenuta attraverso l'Associazione Verace Pizza Napoletana.

4. REQUISITI

Fornaio si intende: Professionista che svolge in modo stabile il ruolo di Fornaio o di Pizzaioli con almeno 3 anni di esperienza e che si distingue per l'impegno e il valore della sua attività nella valorizzazione della Vera Pizza Napoletana, della tecnica di preparazione nonché dei prodotti tipici.

5. COMPETIZIONE

Giorno 29 maggio 2014

Ogni Partecipante si dovrà cimentare nella cottura di 4 pizze in contemporanea e almeno due infornate consecutive.

Le pizze da infornare dovranno essere 2 Marinare 1 Margherite 1 Calzone

L'impasto e gli ingredienti per le pizze sono forniti dall'Organizzazione

Il partecipante sarà accompagnato da un pizzaiolo professionista di chiara fama che stenderà e condirà le pizze

Per ogni infornata verrà valutata:

Preparazione Forno

Gestione Forno

Gestione Cottura

Qualità della cottura

7. GIURIA

La giuria della gara sarà composta da giornalisti e Pizzaioli Professionisti chef di chiara e indiscussa fama presenti alla manifestazione. Ognuno avrà diritto a un voto, un Presidente avrà la responsabilità di fare i conteggi ed il suo voto sarà decisivo in caso di parità.

8. I PREMI

A tutti i partecipanti vengono consegnati degli attestati firmati da Antonio Pace.

Al primo classificato verrà consegnato in premio una targa ricordo.