

PREMIO MIGLIOR PIZZACHEF EMERGENTE STRANIERO

Emergente

REGOLAMENTO

1. ORGANIZZAZIONE

Il Premio "Pizzachef Emergente Straniero" è ideato da Witaly e organizzato da Witaly in Collaborazione con Associazione Verace 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 10:00 alle ore 15:00

3. SELEZIONE

La Selezione dei Pizza Chef emergenti è avvenuta attraverso l'Associazione Verace Pizza Napoletana ed i suoi delegati nel Mondo.

4. REQUISITI

Per Pizzachef emergente si intende: giovani pizzachef con al massimo 35 anni (per questa prima edizione l'età di ammissione è di massimo 35 anni) che si distinguono per l'impegno e il valore della propria attività nella valorizzazione della Pizza, dei prodotti tipici, non importa se con uno stile creativo o seguendo un'impronta tradizionale. Non è ammesso ovviamente chi abbia già vinto il Premio.

5. COMPETIZIONE

Giorno 29 maggio 2014

Ogni Pizzachef deve presentare 2 ricette, di cui: la prima PIZZA MARGHERITA e la seconda a TEMA LIBERO.

Per ogni ricetta si devono preparare 2 pizze per gli assaggi + 1 per la foto (parte di questi assaggi saranno destinati alla giuria).

Ogni Pizzachef può essere accompagnato da un aiuto.

Ingredienti: Ogni Pizzachef deve utilizzare prevalentemente prodotti Italiani, meglio se con basso valore economico.

Materia prima costosa o considerata pregiata non verrà accettata (ad esempio caviale...etc).

- Ogni ricetta deve essere interamente eseguita nel sito della gara, salvo l'impasto base. E' possibile portare gli ingredienti già preparati.

- Vanno rispettate quanto più possibile le norme HACCP, portando gli ingredienti sottovuoto o in recipienti chiusi, assicurando il trasporto in modo adeguato.

- Ogni chef deve presentare la ricetta con gli ingredienti utilizzati e deve illustrare la preparazione ai giurati.

6. CRITERI DI VALUTAZIONE

Ai fini della competizione saranno valutati i seguenti aspetti:

1. SCELTA INGREDIENTI
2. PRESENTAZIONE
3. ORIGINALITA'
4. GUSTO

7. GIURIA

La giuria della gara sarà composta da giornalisti e 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 Luigi Cremona ed Antonio Pace.

Al primo classificato verrà consegnato in premio una targa ricordo.