

PIZZA PLANET

Domenica 07 marzo 2010 :

Dimostrazione e produzione impasti per pizza;
Produzione con assaggi di pizze durante l'intera giornata.

Lunedì 08 marzo 2010 :

Dimostrazione e produzione impasti per pizza;
Ore 12,00 14,00 16,00 spettacoli di manipolazione acrobatica a cura gruppo acrobatico
"mascalzoni italiani PizzaPlanet".
Produzione con assaggi di pizze.

Martedì 9 Marzo 2010

CAMPIONATO SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA

MOSTRA CONVEGNO TIRRENO CT – Marina di Carrara



CAMPIONATO NAZIONALE

Le migliori **pizze** e **coreografie** si incontrano insieme una volta sola nell'anno al **CAMPIONATO SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA**.

Uno storico appuntamento tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale. Novità assoluta da quest'anno il campionato è stato suddiviso in tre categorie:

- **Junior** per chi non ha ancora compiuto 21 anni
- **Senior** possono partecipare tutti
- **Master** riservato chi negli anni precedenti ha già vinto il titolo di campione nazionale scienza e cultura della pizza Junior o Senior

REGOLAMENTO:

- Per poterti iscrivere dovrai inviare via mail o via fax la scheda d'iscrizione e quella della pizza che presenterai al campionato entro il 28 febbraio 2010. La scheda della pizza è obbligatoria e dovrà indicare: modalità d'impastamento, tempi e modi di lievitazione, dettaglio degli ingredienti; farcitura ed eventuale coreografia;
- Il punteggio verrà conferito tenendo conto delle seguenti caratteristiche tecniche: impasto, cottura e farcitura. La coreografia formerà punteggio a parte ma non sarà suddiviso per categoria;

- Il concorrente dovrà accreditarsi presso lo Stand PizzaPlanet all'interno della Fiera Tirreno C.T. Marina di Carrara entro le ore 10,00 ove riceverà il numero di partecipazione;
- I concorrenti dovranno indossare la maglietta il grembiule ed il cappellino forniti da PizzaPlanet al momento dell'accREDITAMENTO;
- I concorrenti dovranno fornire, se non già presentata, la scheda tecnica della pizza contenente indicazioni su "ingredienti", "farcitura" e "modalità impasto";
- I concorrenti saranno divisi in tre categorie: Junior (entro i 21 anni), Senior e Master (riservato a chi ha già vinto il titolo di campione nazionale scienza e cultura della pizza Junior o Senior), la coreografia non prevede suddivisione di categorie;
- Il concorrente dovrà essere munito di impasto, farciture, eventuali coreografie ed eventuale attrezzatura speciale;
- Sono a disposizione del concorrente: spogliatoio, frigoriferi, forno elettrico, pala e palino;
- Al via del direttore di gara, il pizzaiolo preparerà la sua pizza, la cuocerà, la mostrerà alla giuria entro un tempo massimo di 10 minuti, la pizza verrà quindi tagliata a spicchi e data in assaggio alla giuria;
- La pizza dovrà essere presentata direttamente dal concorrente alla giuria;
- Quota d'iscrizione Euro 50,00
- La giuria sarà composta da 4 giudici che attribuiranno un punteggio da 30 a 100 per le seguenti caratteristiche tecniche: impasto, farcitura, cottura e coreografia;
- Al momento della iscrizione si accetta il presente regolamento;
- Il giudizio della giuria è inappellabile;
- A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione ed i primi 3 classificati saranno premiati con trofei;
- La classifica e i punteggi verranno esposti al pubblico al termine della premiazione.

Mercoledì 10 Marzo 2010

I MIGLIORI FARINATAI

MOSTRA CONVEGNO TIRRENO CT – Marina di Carrara



"I migliori farinatai 2010" rassegna a premi le vie della farinata per definire idealmente un percorso che attraversa la nostra Italia alla ricerca dei professionisti e degli artigiani di questo prodotto.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 4 marzo 2010 presso la Segreteria Nazionale o attraverso il nostro sito internet compilando il modulo relativo

REGOLAMENTO:

- Per poterti iscrivere dovrai inviare via mail o via fax la scheda d'iscrizione e quella della farinata che presenterai alla rassegna entro il 28 febbraio 2010;
- A fine gara avranno luogo le premiazioni di tutti i concorrenti; ogni concorrente dovrà utilizzare i propri prodotti, l'organizzazione fornirà solo utensili di normale uso incluso i forni;
- Il concorrente dovrà accreditarsi presso lo Stand PizzaPlanet all'interno della Fiera Tirreno C.T. Marina di Carrara entro le ore 10,00 ove riceverà il numero di partecipazione;
- I concorrenti dovranno indossare la maglietta il grembiule ed il cappellino forniti da PizzaPlanet al momento dell'accREDITAMENTO;

Giovedì 11 marzo 2010 :

Dimostrazione e produzione impasti per pizza;
Produzione con assaggi di pizze dolci e salate.