



CAMPIONATO NAZIONALE 2012

Martedì 6 Marzo

MOSTRA CONVEGNO TIRRENO CT 2012

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.

PROGRAMMA PIZZA PLANET

4 MARZO:

Produzione e dimostrazione con assaggi di pizze durante l'intera giornata.

5 MARZO:

Dalle ore 14,00 alle 15,00 **Corso gratuito "La Farinata"**

Dimostrazione e assaggi.

Durante l'intera giornata produzione di farinata.

6 MARZO:

Alle ore 10:30 campionato "**scienza e cultura della pizza**", ovvero le migliori **pizze** e **coreografie** si incontrano insieme una volta sola nell'anno al **CAMPIONATO SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA** categorie **Junior**, **Senior** e **Master**. Uno storico appuntamento tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale.

Ore 15,30: concorso per farinatai "**farinata in fantasia**", farinatai di tutta Italia si incontrano per esprimere tutta la loro esperienza e fantasia in una gara dai toni tradizionali e fantasiosi.

ore 17,00 premiazioni all'interno dello stand.

7 MARZO:

Dimostrazione e produzione di pizza con assaggi;
Dalle ore 14,30 alle pre 15,30 **Corso gratuito di manipolazione acrobatica**

8 MARZO:

Pizza al femminile!

Dalle ore 14,00 alle pre 15,00 **Corso gratuito "Le Pizze Dolci, innovazione e tradizione"**

Dimostrazione e assaggi.

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 29 febbraio 2012. 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.