

3^{ER} CAMPEONATO DE LA *Pizza Italiana*

¡Prepara tu mejor pizza!



INFLORENCE
ACADEMY



elPeriódico

Datos Generales

Día: Domingo 07 de abril del 2018

Hora de convocatoria de participantes: 02:00p.m. en la Plaza principal de Paseo Cayalá a la par del escenario

Hora de inicio del concurso: 2:30p.m.

Lugar: Plaza Principal Paseo Cayalá

Categorías

- Personas amantes de la cocina.

Costo de inscripción

- Q200.00

• Incluyen:

- Playera y gorra del "Tercer campeonato de la pizza"
- Materiales a utilizar
Salsa para Pizza Aromatizzata marca Mutti (se entregará previamente), mozzarella marca Tutto Latte, aceite de oliva Cirio, prosciutto marca Villiani y hojas de albahaca. Además para la segunda fase se les hará entrega de una lata de Pomodoro Pelati marca Mutti para que puedan preparar su salsa en casa (se entregará previamente).

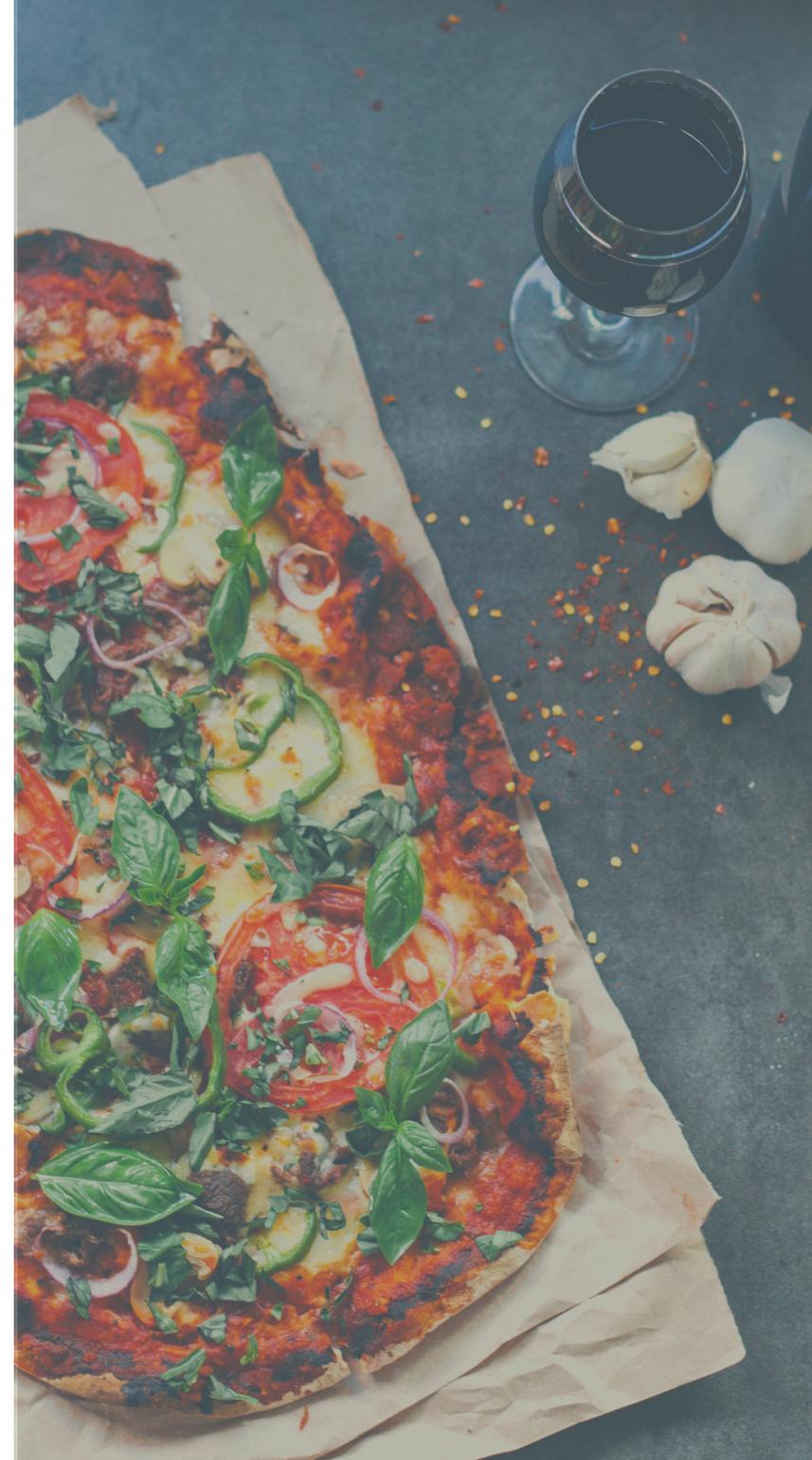
• No incluye:

- La masa. Esta la deben de llevar ya preparada.
 - 6 bolas de masa por cualquier eventualidad.

** Las pizzas serán preparadas en horno de leña.

Jueces

- Serán 6 chefs de restaurantes italianos (patrocinadores del evento) los responsables de degustar y calificar las pizzas realizadas por los participantes.





Antes de Iniciar

1. Media hora antes que de inicio el campeonato habrá un registro de presencia dónde se le dará a cada participante un número de identificación.
2. Se entregará a cada juez un fólder , el cual contendrá lo siguiente:
 - Listado con el nombre de las personas inscritas, con su número de identificación.
 - 2 hojas de evaluación por cada participante
 - 1 Hoja de evaluación Pizza Margherita.
 - 1 Hoja de evaluación Pizza Creativa Italiana.

Fases del concurso

3. Para la PRIMERA FASE: Pizza Margherita

- Cada participante contará con 10 minutos para la preparación y cocción de la pizza.
- Al finalizar el tiempo, cada participante deberá llevar su pizza cortada a la mesa de los jueces para degustación.
- Cada participante deberá explicar BREVEMENTE el proceso de cómo hizo la masa/pizza.
- Al finalizar Las degustaciones, los jueces entregarán el fólder a una persona designada quien será la encargada de sumar el puntaje de cada participante.
- Con el puntaje listo, los jueces anunciarán a los ganadores de la primera fase.

- INGREDIENTES OBLIGATORIOS A UTILIZAR:

Salsa para Pizza Aromatizzata marca Mutti, mozzarella marca Tutto Latte, aceite de oliva Cirio.

4. Para la SEGUNDA FASE: Pizza Creativa Italiana.

- Cada participante contará con 10 minutos para la preparación y cocción de la pizza.
- Al finalizar el tiempo, cada participante deberá llevar su pizza cortada a la mesa de los jueces para degustación.
- Cada participante deberá explicar BREVEMENTE el proceso de cómo hizo la masa/pizza.
- Al finalizar Las degustaciones, los jueces entregarán el fólder a una persona designada quien será la encargada de sumar el puntaje de cada participante.

- INGREDIENTES OBLIGATORIOS A UTILIZAR:

Lata de Pomodoro Pelati marca Mutti (preparar su salsa en casa), prosciutto Villani y mozzarella marca Tutto Latte y aceite de oliva Cirio

PRIMER PREMIO

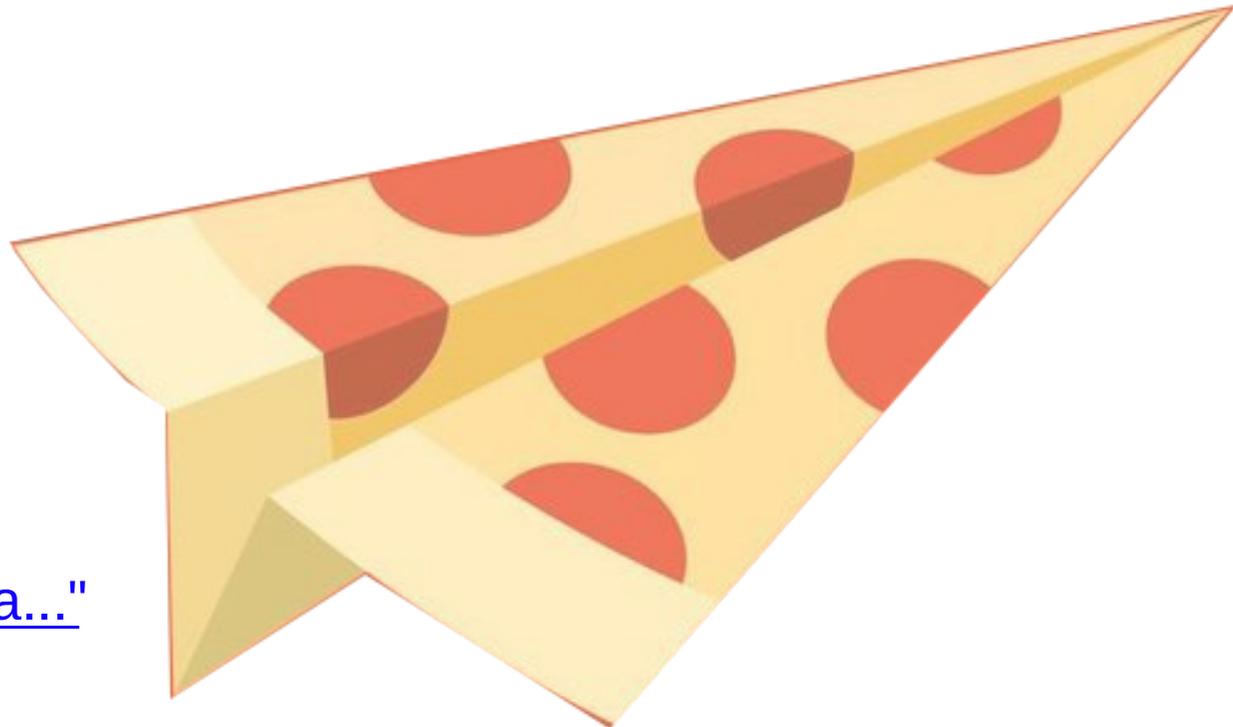
Viaje a Italia con beca **COMPLETA** para estudiar **ITALIANO**

¡EN FLORENCIA!

Conoce la experiencia de nuestro ganador del "Segundo Campeonato de la pizza italiana 2018" en el siguiente link:

["Todo comenzó con una pizza..."](#)

[Jorge Erazo](#)



¡Prepara tu mejor pizza!

Depositar a la cuenta monetaria del Banco Industrial
No. 158-006804-9 a nombre de CAMCIG.
Por favor notificar y enviar copia de la boleta a
admin@camcig.org para identificar su pago.
¡Muchas gracias!

Para más info.
Tel: (502) 2367-3869
Whatsapp: (502) 5412-6166
Email: admin@camcig.org

VESUVIO
PIZZA COMO DEBI SER



Tre Fratelli



Molinos
Modernos

