



**DOMINGO 16
NOVIEMBRE**



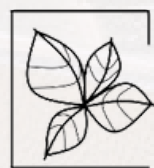
**CÁMARA DE COMERCIO
E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA**
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

FONTABELLA

PATROCINADORES



FONTABELLA



TERRA NOSTRA
PIZZERIA GOURMET
EST. 2018

la ita
tradición italiana



VESUVIO
PIZZA COMO DEBE SER



Tre Fratelli



SÉPTIMO CAMPEONATO DE LA PIZZA ITALIANA



CÁMARA DE COMERCIO
E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

FONTABELLA



Ubicación



FONTABELLA

Evento

SÉPTIMO CAMPEONATO DE PIZZA ITALIANA

COSTO DE INSCRIPCION: Q250

LUGAR
FONTABELLA

DOMINGO, 16 DE NOVIEMBRE
FONTABELLA

CATEGORÍAS:
AMATEUR Y PROFESIONAL

CONVOCATORIA
PARTICIPANTES

11 AM

INICIO DEL
CONCURSO

12 PM

Incluye

- Playera y gorra oficial del "Campeonato de la Pizza" (kit)

Materiales a utilizar:

- Latas de Tomate Pelado (kit)
- Mozzarella marca Tutto Latte (día del evento)
- Aceite de oliva (día del evento)
- Hojas de albahaca (día del evento)
- Paquete de harina (kit)

***LLEVAR 6 BOLAS DE MASA PREPARADAS DESDE CASA**





Jueces

Los jueces estarán conformados por representantes de restaurantes italianos, instituciones especializadas en gastronomía y chefs invitados desde Italia, quienes serán los responsables de degustar y calificar las pizzas. Además, se contará con un jurado popular integrado por el público, que podrá participar a través de una app, y cuyo voto será considerado para un reconocimiento.

Categoría Amateur

REQUISITOS

- TENER AL MENOS 18 AÑOS
- SER AMANTE DE LA COCINA ITALIANA
- NO SER CHEF PROFESIONAL
- NO HABER PRESTADO SERVICIOS COMO COCINEROS EN RESTAURANTES, EMPRESAS DE CATERING O EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

FASES DEL CONCURSO

- FASE 1) REALIZACIÓN DE UNA PIZZA MARGHERITA
- FASE 2) REALIZACIÓN DE UNA PIZZA CREATIVA ITALIANA

INSCRIPCIÓN

- FICHA DE INSCRIPCIÓN
- REGLAMENTO FIRMADO
- REALIZAR DEPÓSITO/TRANSFERENCIA (Q250)

***ENVIAR DOCUMENTOS A ADMIN@CAMCIG.ORG**

*COLABORACIÓN ESPECIAL

EN COLABORACIÓN CON CERVECERÍA CENTROAMERICANA. INVITADOS TODOS LOS AMANTES DE LA PIZZA Y LA CERVEZA A DISFRUTAR DE UN EMOCIONANTE CONCURSO DONDE LA PASIÓN POR LA BUENA COMIDA Y LA DIVERSIÓN SE UNEN EN UNA EXPERIENCIA ÚNICA.





Categoría Profesional

REQUISITOS

- TENER AL MENOS 18 AÑOS
- SER PIZZAIOLO O CHEF PROFESIONAL
- TENER EXPERIENCIA LABORAL EN ALGÚN RESTAURANTE, HOTEL O PIZZERÍA

FASES DEL CONCURSO

- FASE 1) REALIZACIÓN DE UNA PIZZA MARGHERITA
- FASE 2) REALIZACIÓN DE UNA PIZZA CREATIVA ITALIANA

INSCRIPCIÓN

- FICHA DE INSCRIPCIÓN
- REGLAMENTO FIRMADO
- REALIZAR DEPÓSITO/TRANSFERENCIA

*ENVIAR DOCUMENTOS A: ADMIN@CAMCIG.ORG

Fases del concurso ambas categorías

PRIMERA FASE

PIZZA MARGERITHA

- Tendrán 10 min para la preparación y cocción de la pizza.
- Deben utilizar los ingredientes obligatorios.
- Darán una presentación breve de su pizza a los jueces.

SEGUNDA FASE

PIZZA CREATIVA ITALIANA

- Tendrán 10 min para la preparación y cocción de la pizza.
- Darán una presentación breve de su pizza a los jueces.

EVALUACIÓN

PIZZA CREATIVA ITALIANA

Al finalizar las degustaciones, los jueces entregarán el folder para sumar puntaje de ambas pizzas de los participantes.



PARA MÁS INFORMACIÓN

ADMIN@CAMCIG.ORG

