



SEXTO CAMPEONATO DE LA PIZZA ITALIANA



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

CON EL APOYO Y PATROCINIO DE



Evento

SEXTO CAMPEONATO DE PIZZA ITALIANA

COSTO DE INSCRIPCION

CATEGORÍA AMATEUR: Q250

CATEGORÍA PROFESIONAL: Q250

LUGAR
**Paseo
Cayalá**

DOMINGO, 17 DE NOVIEMBRE

PASEO CAYALÁ

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 "Basso" (día del evento)
- Hojas de albahaca (día del evento)
- Paquete de harina Polselli* (kit)

*Llevar 6 bolas de masa preparadas desde casa.





Jueces

Son representantes de restaurantes italianos, instituciones especializadas en gastronomía y chefs invitados desde Italia, los responsables de degustar y calificar las pizzas.



Ubicación

PASEO CAYALÁ
CALLE ENTRE KLOSTER Y STARBUCKS

Categoría amateur

REQUISITOS

- TENER AL MENOS 16 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



Categoría Profesional

REQUISITOS

- TENER AL MENOS 16 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 (Q250)

*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.





GANADOR 1ER LUGAR

PROFESIONAL

1er. lugar

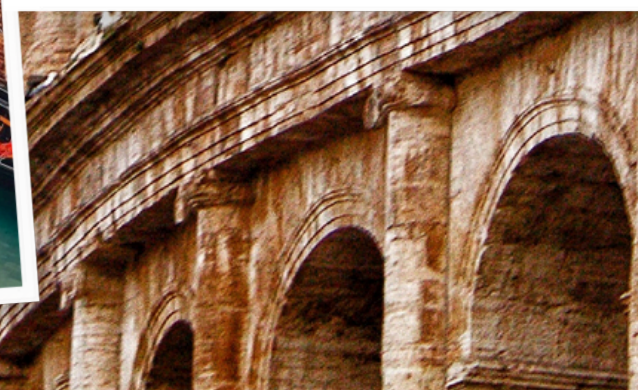
- Inscripción en el campeonato mundial de la pizza en Parma**
- Boleto aéreo**

2do lugar:

- Curso de Italiano en el Instituto Italiano de Cultura**

3er lugar.

- Canasta de productos de la tienda Made in Italy**



GANADOR 1ER LUGAR

AMATEUR

1er. lugar

**Curso de italiano en el
Istituto Italiano de Cultura**

2do lugar:

- **Canasta de productos de la tienda
Made in Italy**

3er lugar.

- **Canasta de productos de la tienda
Made in Italy**

