

evento riservato ai mastri pastai

“PASTA MASTER”

la produzione artigianale della pasta protagonista a Cooking Pasta

REGOLAMENTO CONCORSO MASTRI PASTAI

*Il concorso prevede la lavorazione della Pasta Laminata / Sfogliata

*I partecipanti, **iscritti in abbinamento ai pastifici espositori ufficiali di Cooking Pasta**, possono portare ricette di Pasta fresca all'uovo / aromatizzata / ripiena

*L'impastamento è di tipo meccanico

*La lavorazione della sfoglia avverrà su cilindro meccanico regolabile di spessore

Attrezzatura a disposizione:

1 macchina della pasta con vasca impastatrice e sfogliatrice a 2 rulli regolabili

1 piano di lavoro in legno

1 rotella da taglio liscia

1 rotella da taglio

1 coltello

farina di semola per impasto

farina per spolvero

uova fresche

ciotole e contenitori

sacchetti a poche

*I ripieni e le aromatizzazioni saranno a carico del partecipante

*I ripieni potranno essere semilavorati ma assemblati sul banco

*Il taglio o la farcitura, come la formatura della pasta stessa deve essere di tipo manuale

I partecipanti devono presentare entro il 31 gennaio 2012

1) curriculum professionale

2) svolgimento del lavoro di Pastaio da almeno 3 anni

3) descrizione del tipo di pasta

4) descrizione tecnica di procedura

5) nome della ricetta

6) la ricetta prevede 300 g. di pasta all'uovo / aromatizzata / speciale / ripiena

7) il tempo massimo sarà di 30 minuti.

Tutti i partecipanti Mastri Pastai selezionati dall' EUROPEAN CHEFS ACADEMY saranno iscritti all'albo della **Confraternita dei Mastri Pastai**

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA per l'invio dei documenti entro il 31 gennaio 2012

EVENTI E QUALITA'

Spiridione Ripaldi

email: info@eventiequalita.it

tel e fax 0541-633161

cell. 338.7066917

Via Casalecchio, 48 - 47900 . Rimini

Selezione European Chefs Academy

Raimondo Mendolia - Presidente European Chefs Accademy

cell 392 2659203

email: info@doctorchef.it