

PESCARA: AL VIA LE SELEZIONI PER 'MASTER PIZZA CHEF SECTION'

29 Luglio 2014

PESCARA - "Master Pizz@ Chef Selection", questa la nuova iniziativa ideata e promossa dall'abruzzese Nicola Salvatore, presidente dell'Accademia Pizzaioli Chef Italiani gruppo Abruzzo, che vanta più di trent'anni di esperienza nel mondo della ristorazione e che, a un certo punto della sua carriera, decide di porre l'attenzione su uno dei prodotti più popolari e irrinunciabili dell'alimentazione mondiale, la pizza.

L'evento, realizzato in collaborazione con la Confartigianato Chieti, si terrà l'8, il 9 e il 10 agosto nell'ambito della manifestazione "Degusta" presso il porto turistico Marina di Pescara.

"Sulla scia del talent show culinario creato dal regista britannico Franc Roddam - spiega l'eclettico pizza chef Nicola Salvatore - Master Pizz@Chef Italia vuole calcare le stesse orme, ma con la pizza, la pietanza italiana per antonomasia, la più amata e conosciuta al mondo, il prodotto che sta ridando speranza a tantissimi giovani che con essa riacquistano dignità e certezza per il loro futuro".

"Il mio intento - aggiunge - è quello di incitare e premiare al termine della kermesse, alcune giovani promesse della pizza Doc abruzzese e tradizionale italiana. Come nella versione italiana del fortunato programma, non ci saranno presentatori, ma saranno gli stessi giudici, pizzaioli professionisti, cuochi e gastronomi di riconosciuta fama, a condurre la gara, con i commenti fuori campo di giornalisti di settore ed ospiti d'eccezione".

La prova di selezione inizierà sabato 8 alle ore 18.00, con l'accreditamento dei concorrenti iscritti tramite il link <http://www.pizzabruzzodoc.it/associazione/iscriviti> e preselezionali da un'apposita giuria.

La gara inizierà alle 19.00 con una serie di prove di abilità inerenti alla preparazione della pizza.

Soltanto il 5 per cento dei concorrenti avrà il diritto alla selezione successiva di sabato 9, quando si terranno alcune prove un po' più impegnative.

La competizione si chiuderà domenica 10 con la realizzazione di vere e proprie pizze, serata in cui si decreterà il vincitore della gara, il quale si aggiudicherà ad un corso professionale gratuito offerto dallo stesso Salvatore, oltre che a un nutrito paniere di prodotti tipici abruzzesi di alta qualità.

Il 10, infine, sarà anche la giornata dedicata all'evento "Pizza a 4 mani", realizzato con la partecipazione di Lorenzo Pace, presidente dell'Associazione Cuochi Pescara, il quale avrà anche il compito di affiancare Nicola Salvatore nelle selezioni di Master Pizz@ Chef.