



A tutti i Fiduciari,

Con la presente siamo a informarvi che l'oggetto del concorso "Maitre dell'Anno 2019", deciso collegialmente dalla Giunta Esecutiva e dal Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri, è la pasta nel formato PENNE RIGATE, per le prove di Sezione, Semifinale e Finale. La marca di pasta e gli altri ingredienti che comporranno il piatto saranno a totale discrezione dei candidati.

Durante la Finale la pasta in utilizzo sarà fornita dal Pastificio Antica Maccheroneria, sponsor principale della manifestazione.

Il tempo a disposizione per la prova pratica è di 15 minuti entro i quali il concorrente dovrà svolgere l'esame organolettico del vino in abbinamento alla sua ricetta e terminare la ricetta alla lampada.

Nel regolamento sono riportati i parametri della prova pratica.

In sede di finale sono previsti, oltre alla presentazione/esecuzione della ricetta un'ulteriore prova pratica (10 minuti a disposizione), un questionario di conoscenze professionali composto da 10 domande (15 minuti a disposizione) e una prova di lingue straniere (15 minuti a disposizione). Per quest'ultima prova i candidati avranno la facoltà di scegliere due tra le seguenti lingue: francese, inglese, tedesco.

Le semifinali sono programmate in periodi diversi in base al numero di concorrenti e alle zone di provenienza dei candidati. Date e sedi verranno comunicate in seguito e per tempo.

Augurandovi un buon lavoro vi saluto cordialmente,

Il Presidente A.M.I.R.A., Valerio Beltrami

Il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri, Claudio Recchia