

DISCIPLINARE



La pizza è **molto di più di un semplice alimento**, ma un vero e proprio **tesoro culinario e culturale**, un orgoglio napoletano famoso e apprezzato *in tutto il mondo*!

MA QUANDO È NATA PRECISAMENTE LA PIZZA?

La nascita della pizza napoletana risale intorno ai primi del 1600, dall'ingegno culinario napoletano, bisognoso di rendere la tradizionale schiacciata di pane più gustosa.

Cotta a legna e all'epoca condita con aglio, strutto, sale grosso, caciocavallo e basilico (Mastunicola), per trovare la prima pizza con pomodoro e mozzarella bisogna aspettare inizio 1800.

Il pomodoro fu importato dalle Americhe.

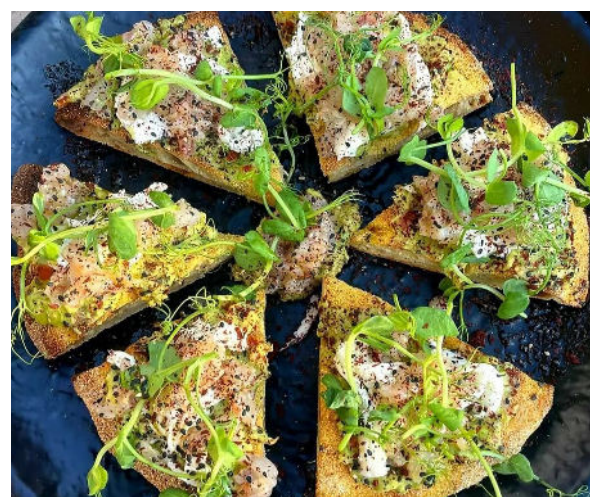
Nel 1889 i sovrani d'Italia, Re Umberto e la regina Margherita di Savoia, visitarono Napoli. La storia dice che la Regina in quell'occasione volle provare la specialità tipica napoletana: **LA PIZZA!**

Chiamarono al trono il miglior pizzaiolo dell'epoca, Raffaele Esposito che realizzò per l'occasione ben 3 pizze:

1° : Mastunicola, sugna, caciocavallo e basilico;

2°: Marinara, aglio, origano e pomodoro;

3°: pomodoro, mozzarella e basilico, in onore ai colori della bandiera italiana.



La regina Margherita apprezzò così tanto quest'ultima, al punto da ringraziare il pizzaiolo per iscritto. Per tale motivo e per riconoscenza, Raffaele Esposito diede il nome della Regina al suo capolavoro culinario, da allora famosa in tutto il mondo con il nome **pizza Margherita**.



DISCIPLINARE

COME NASCE LA GUIDA CHEF DI PIZZA STELLATO

Nella sua semplicità questo alimento ha conquistato il mondo.

Negli ultimi 20 anni i pizzaioli hanno reso la pizza un piatto Gourmet e gli utenti finali sono sempre più alla ricerca di piatti di alta cucina.

Come l'ambito David di Donatello per i registi, anche il settore della pizzeria ha un riconoscimento da prima pagina: **La Stella dello Chef di Pizza.**

La Stella è un'idea nata 20 anni fa dal Maestro Vincenzo Varlese. Nel 2018 prende vita grazie a una straordinaria collaborazione.

La Guida di Chef di Pizza Stellato pensa sia arrivato il momento di stellare i migliori pizzaioli del mondo.

La Guida nasce quindi dall'esigenza di proprietari di pizzerie e pizzaioli, che sentono il bisogno di avere un riconoscimento per il loro duro lavoro, fatto di sacrifici e passione.

Con le sue stelle, la Guida darà ai suoi lettori uno strumento in più per poter scegliere dove andare a mangiare una pizza di qualità.

SIGNIFICATO DELLE STELLE

La Stella è il **sistema di classificazione** utilizzata dalla Guida per classificare le pizzerie e pizzaioli di alta qualità di **tutto il Mondo**.

Per ottenerla il ristorante **deve essere visitato più volte**, in forma anonima, dagli ispettori locali.

Si possono ricevere da un minimo di **1 stella a un massimo di 3**. Quest'ultime hanno **scadenza annuale**. Non sono per la vita, bisogna quindi sempre tenere alti gli standard, altrimenti si perde il riconoscimento precedentemente acquisito.

Cosa vuol dire essere stellato?

1^a stella: Ottima pizza, proposta decisa, vale la pena visitare la pizzeria.

2^a stelle: Pizza eccezionale, vale la pena cambiare strada, se non è di passaggio, per andare a provarla.

3^a stelle: Le 3 stelle vengono assegnate ai ristoranti con proposte uniche. Il solo fatto di mangiare lì vale l'intero viaggio, indipendentemente da quanto sia lontano dalla vostra attuale posizione.

Inoltre:

la **1^a Stella** comporta l'accordo di **almeno 1 ispettore**;

la **2^a Stella** comporta l'accordo di **almeno 1 ispettori** più il **collegio di direzione**;

la **3^a Stella** comporta l'accordo **unanime di tutti gli ispettori** che l'hanno visitata più il **collegio di direzione**.



DISCIPLINARE

REQUISITI PER OTTENERE UNA STELLA DI GUIDA CHEF DI PIZZA STELLATO

Il processo di riconoscimento alla Stella è nelle mani degli ispettori. Questi ultimi pur lavorando in gran segreto, hanno la preparazione necessaria per valutare qualsiasi pizza e pizzeria.

Ogni ispettore ha il compito di sedersi a mangiare in *media in 500 pizzerie della sua regione*. Grazie a questo processo vengono effettuate più di 800 segnalazioni.

Le attività di ogni ispettore nelle pizzeria **sono anonime**; inoltre **sono responsabili del conto**, per evitare corruzione o favori, in cambio del loro invito.

Molto importante nel caso in cui il personale si accorgesse della presenza di un ispettore tra i suoi commensali, di comportarsi con la massima naturalezza, come si farebbe con qualsiasi persona varcasse la porta del proprio locale.

L'obiettivo della Guida di Chef di Pizza Stellato è quello di **offrire informazioni di qualità ai suoi lettori**, libera da interessi aziendali o personali.

A tal fine, l'intero percorso di visita degli ispettori e le decisioni che prendono sono indipendenti, rispetteranno i vostri criteri, la vostra professionalità e la corretta applicazione della guida.

Se meriterete la distinzione, la riceverete, indipendentemente dal paese o dalla regione in cui risiede la vostra pizzeria. La Guida raccoglie *il meglio dell'arte bianca mondiale* e concentra tutti i suoi sforzi su di essa.

REQUISITI

Per ottenere la stella il ristorante pizzeria **verrà visitato più volte nel tempo**.

La Stella verrà attribuita ai pizzaioli e pizzerie che si distingueranno per l'**alta tecnica** e **presentazione della pizza**, per l'**accoglienza** e **pulizia del locale**.

LE VISITE

Come già detto, la visita sarà anonima. Questa prima linea guida è considerata **la regola d'oro dell'ispezione**.

Gli ispettori valuteranno, dopo la visita, **la struttura, il servizio, la comodità e soprattutto il cibo servito**.

In un secondo momento, se l'ispettore desidera, *dopo aver pagato il conto*, potrà rivelare la sua identità ai responsabili del locale, in caso avesse bisogno di **informazioni supplementari**, rispetto a quelle raccolte durante il proprio lavoro.

Un elemento importante per la guida, nell'era della comunicazione, saranno le **opinioni ricevute tramite e-mail**, dai consumatori.



DISCIPLINARE

REVISIONE ANNUALE

Ogni anno verranno **riviste e aggiornate le informazioni** acquisite dei nostri ispettori e lettori.

A fine anno le pizzerie *possono essere ratificate nella loro posizione attuale, ricevere nuovi riconoscimenti* o nel peggiore dei casi, *perdere alcuni di quelli ricevuti*.

Le regole sono chiare per tutti i nostri ispettori, uguali in tutto il mondo.

Valuteranno e classificheranno gli stessi aspetti. Gli ispettori tengono conto anche dei *luoghi di acquisto degli ingredienti*, verrà inoltre valorizzato l'uso di ingredienti autoctoni di ogni zona nella preparazione dei topping.

TECNICO

Ogni pizza che proviene da una pizzeria stellata è uguale all'altra.

La qualità di ogni pizza, la perfetta applicazione della tecnica e gli elevati standard di cottura, **devono essere mantenuti**.

Una pizzeria non può essere eccezionale di tanto in tanto a seconda dell'umore del personale; perciò le visite sono effettuate in periodi diversi dell'anno.



PRESENTAZIONE

Visto che si mangia prima con gli occhi e poi con la bocca, ogni ispettore è tenuto a giudicare anche in base al **fattore visivo**, la forma della pizza e **come viene impiattata**, ma anche gli ingredienti e la **presentazione della stessa**, poiché il tutto dovrà essere al limite della perfezione.

PERSONALITÀ

La creazione, l'innovazione e la conoscenza di uno chef di pizza apporta alla pizzeria una **personalità inconfondibile**.

Questo è uno degli aspetti più apprezzati dai nostri ispettori. L'elemento di differenza di una pizza che viene preparato da centinaia di pizzerie nel mondo è un aspetto da riconoscere.

CONOSCENZA

Gli chef di pizza, come gli uomini di scienza, non devono mai smettere di approfondire i loro studi altrimenti rimangono indietro, mentre il mondo va avanti.

È importante entrare in contatto con il mondo dell'arte bianca, sperimentare nuovi impasti, metodi di cottura e nuovi topping con ingredienti di alta qualità.

SERVIZIO

La guida si concentra sulla pizza, è vero, ma è un lavoro di squadra e tutta la pizzeria partecipa al suo guadagno o alla sua perdita.

il **servizio ai clienti** è un altro aspetto fondamentale al quale tener conto. Il livello del personale di servizio, la conoscenza di ogni pizza nel menù, il trattamento di ogni cliente e la pulizia dei locali, sono tutti aspetti che un ispettore terrà conto nella sua relazione tecnica finale.



351.3955494



info@guidachefpizzastellato.it



guidachefpizzastellato.it



guidachefpizzastellato