



DISCIPLINARE

La pizza è molto 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 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 l'inizio del 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 narra 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. La prima fu la Mastunicola: sugna, caciocavallo e basilico aglio; la seconda fu la Marinara: aglio, origano e pomodoro; e l'ultima: pomodoro, mozzarella e basilico, in onore ai colori della bandiera italiana. La regina Margherita apprezzò così tanto quest'ultima, al punto di ringraziare il pizzaiolo per iscritto. Per tale motivo e per riconoscenza, Raffaele Esposito diede il nome della Regina al suo capolavoro culinario, da allora famoso in tutto il mondo: la pizza Margherita. A questo punto, visto l'importanza che ha suscitato questo alimento così completo e così complesso, nella sua semplicità 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. La Guida dello Chef di pizza stellati nel mondo pensa sia arrivato il momento di stellare i migliori pizzaioli del mondo. Con le sue stelle, farà in modo di dare ai suoi lettori uno strumento in più per poter scegliere dove andare a mangiare una pizza di qualità.

Requisiti per ottenere una Stella di Chef di Pizza Stellati:

Come l'ambito David di Donatello per i registi, e come il Pallone d'oro per i calciatori di Serie A, anche il settore della pizzeria ha un riconoscimento di primo piano: La Stella dello Chef di Pizza. La Stella è un'idea nata 20 anni fa, dal Maestro Vincenzo Varlese. Con un'esperienza che parte dalle migliori cucine arrivando alla passione verso l'arte bianca. Nel 2018 questa idea prende vita grazie a una straordinaria collaborazione, nasce la Guida di Chef di Pizza Stellati nel Mondo. La Guida nasce per un'esigenza dei proprietari di pizzerie e dei pizzaioli, che sentono il bisogno di appartenere alla Guida, per avere un riconoscimento per il loro duro lavoro, fatto di sacrifici, passione e rinunce, che sia riconosciuto da tutti. La Stella è il massimo riconoscimento nell'arte bianca, un valore aggiunto meritato per qualsiasi Chef di pizza e pizzerie. Si apre una nuova era: Chef di pizza Stellati. Così è stabilita la classifica delle Stelle: da un minimo di 1 stella ad un massimo di 3 Stelle.





DISCIPLINARE

Cos'è una stella:

La Stella è il sistema di classificazione utilizzato dalla Guida per classificare le Pizzerie e i pizzaioli di alta qualità di tutto il Mondo. 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 nel Mondo. Ogni ispettore è responsabile 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 nei ristoranti pizzeria sono coperte; 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, si consiglia la massima naturalezza, come si farebbe con qualsiasi persona che varcasse la porta del vostro locale.

Una pizzeria può ricevere dal minimo di 1 Stella al massimo di 3 stelle.

Hanno una 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 uno stellato:

1 Stella: Ottima pizza, proposta decisa, vale la pena provarla.

2 Stelle: Pizza eccezionale, anche se la pizzeria non è nel vostro percorso; vale la pena deviare per andare a provarla.

3 Stelle: Pizza eccezionale come anche il servizio e l'ambiente. Valore aggiunto (categoria altissima), vale assolutamente la pena visitare la pizzeria, indipendentemente dalla vostra posizione.

Requisiti:

Per ottenere la stella, il ristorante pizzeria verrà visitato più volte nel tempo. Questa Stella verrà attribuita ai pizzaioli e pizzerie che si distingueranno per l'alta tecnica e preparazione, gusto, cottura e presentazione della pizza. Servizio, accoglienza, pulizia e location, tutto deve essere conforme. La 1 Stella comporta l'accordo di almeno 3 ispettori. La 2 Stella comporta l'accordo con almeno 7 ispettori.

La 3 Stella comporta l'accordo unanime di tutti gli ispettori.





DISCIPLINARE

Le visite:

Visita anonima: Questa prima linea guida è considerata la regola d'oro dell'ispezione. Gli ispettori valuteranno, dopo la visita, in forma anonima, la struttura, il servizio, la comodità e soprattutto il cibo servito. In un secondo momento, se desidera, l'ispettore dopo aver pagato il conto, potrà rivelare la propria identità ai responsabili dei locali nel caso avesse bisogno di informazioni supplementari rispetto a quelle raccolte durante il proprio lavoro. Un elemento importante per la guida nell'era della comunicazione sono le opinioni ricevute tramite centinaia di persone tramite e-mail. Il giudizio dei consumatori verrà preso in considerazione per ulteriori visite.

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 e rispetteranno i vostri criteri, la vostra professionalità e la corretta applicazione della guida. Se meritate 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.

Revisione annuale:

Ogni anno verranno riviste e aggiornate le informazioni acquisite dai 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 dei luoghi di acquisto degli ingredienti di alta qualità, verrà inoltre valorizzato l'uso di ingredienti autoctoni di ogni zona nella preparazione dei topping.

Tecnico:

Ogni pizza che proviene dalla pizzeria di 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.





DISCIPLINARE

Presentazione:

Visto che si mangia prima con gli occhi e poi con la bocca, ogni ispettore in base al fattore visivo valuterà la forma della pizza e come saranno distribuiti gli ingredienti e la presentazione della stessa, poiché il tutto dovrà essere al limite della perfezione.

Personalità:

La creazione e l'innovazione e la conoscenza di uno chef di pizza apportano alla pizzeria una personalità inconfondibile; questo è uno degli aspetti più apprezzati dai nostri ispettori. L'elemento di differenza di una pizza che viene preparata 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 così importante del mondo e un altro aspetto da tener conto è 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.

