

MASTER SHOPPING CHEF Centro Commerciale Brianza

1. Denominazione dell'evento

L'evento si intitola “**Master Shopping Chef**” ed è ispirato a uno dei temi più amati della cultura popolare italiana: **la cucina e le tradizioni regionali**.

2. Luogo e date

L'evento si svolgerà presso il **Centro Commerciale Brianza** nelle seguenti date:

- **08 febbraio**
- **15 febbraio**
- **22 febbraio**

3. Obiettivi dell'evento

Master Shopping Chef ha l'obiettivo di:

- valorizzare la cucina regionale italiana;
- coinvolgere attivamente i clienti del Centro Commerciale;
- promuovere prodotti del Territorio
- decretare il **piatto regionale più amato** tramite il voto del pubblico e giuria di esperti.

4. Struttura dell'evento

L'evento si articola in **tre fasi principali**:

Fase 1 – Ricerca dei piatti regionali

I clienti del Centro Commerciale potranno partecipare inviando una **ricetta regionale** che si aggiunge a quelle scelte dal Centro

Tra tutte le ricette verranno selezionati i **piatti regionali più rappresentativi e ricercati**, che saranno trasformati in finger food.

Fase 2 – Selezione “dei Piatti più votati”

Per ciascuna data dell'evento verranno realizzati **5 finger food regionali**, scelti tra le varie ricette.

I clienti presenti voteranno i vari piatti aiutati da una nostra hostess, la quale omaggerà i vari clienti a seguito della loro votazione. Per ogni piatto verrà assegnato un punteggio da 1 a 10.

Fase 3 – Finale e proclamazione del vincitore

Nell'ultima giornata (22 febbraio) verranno selezionati i **piatti finalisti**.

Il piatto che otterrà il **punteggio più alto complessivo** sarà proclamato **vincitore di Master Shopping Chef**.

5. Assaggi e modalità di voto

Durante ogni giornata:

- il pubblico potrà degustare i finger food proposti;
- per ogni assaggio, i clienti potranno esprimere un voto da **1 a 10**;
- la votazione avverrà tramite **link digitale** accessibile da smartphone tramite hostess.

I voti del pubblico contribuiranno alla formazione della **classifica generale**, insieme alla valutazione di una **giuria di esperti**.

6. Classifica e criteri di valutazione

La classifica finale sarà determinata dalla media dei voti ottenuti:

- dal **pubblico**;
- dalla **giuria di esperti**.

I criteri di valutazione includeranno:

- gusto;
- rappresentatività della tradizione regionale;
- qualità degli ingredienti;
- presentazione del finger food.

7. Premio per i votanti

A tutte le persone che esprimeranno il proprio voto voto verrà regalato **uno dei seguenti gadget a scelta**, fino a esaurimento scorte:

- grembiule;
- shopper;
- cavatappi.

8. Ingredienti

Tutti gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei piatti e dei finger food saranno resi noti ad ogni tappa e i vari concorrenti li possono assaggiare sotto la propria responsabilità.