THE PASTA PITCH CHALLENGE

Avete gli ingredienti.
Avete le idee.
Ora dovete convincere la giuria!

Ogni team dovrà ideare, impastare, farcire
e presentare due diverse tipologie
di pasta fresca ripiena.

Fase 1 – Elezione del Project Manager
Il Project Manager definisce la strategia,
coordina il team e analizza gli ingredienti.
Fase 2 – Linee di produzione
Il gruppo si divide tra preparazione della sfoglia e del ripieno, lavorando su precisione ed equilibrio dei sapori.
Fase 3 – Architettura della pasta
Le squadre si riuniscono per assemblare, farcire e chiudere i due formati di pasta.
Fase 4 – The Final Pitch
Il Project Manager presenta il progetto alla giuria, raccontando concept, strategia e lavoro di squadra
Gran finale: degustazione esclusiva delle vostre creazioni.

