

World Gourmet Society & Italian Dining Summit

Best Plate Challenge – 2018

Il piatto più creativo



La World Gourmet Society scopre nuovi panorami culinari e sostiene i giovani talenti, mentre la Italian Dining Summit rappresenta la cultura culinaria italiana nel mondo.

La **World Gourmet Society** è un club gourmet dove gli appassionati di cibo di tutto il mondo possono scoprire le tendenze alimentari emergenti, condividere esperienze e far conoscere nuovi ristoranti.

I 35.000+ membri sono un mix di influenti esperti tra cui giornalisti e critici enogastronomici, ricercatori universitari, chef, proprietari di ristoranti, protagonisti del turismo culinario, appassionati buongustai e giovani protagonisti con idee nuove ed entusiasmanti.

Nel 2017 è stato realizzato la prima edizione del **BEST PLATE CHALLENGE**.

Il feedback è stato travolgente, i video sono stati inviati da chef in Canada, Italia, USA, Albania, Francia, Irlanda, Bangladesh, Brasile, Svizzera e Belgio.

50.000 visualizzazioni dei video su Facebook e 250.000 su YouTube in poco più di due mesi. Una risposta mediatica enorme.

La finale italiana si è svolta in ottobre a Firenze, quella globale a novembre a Monte Carlo (Monaco), durante il World Chefs Summit, dove 6 dei 10 finalisti globali, erano italiani.

Nel 2018 il tema del Best Plate Challenge è CREATIVITÀ.

L'Ambasciatore Italiano della WGS, il Professore Armando Cristofori, credendo nella capacità creativa Italiana, ha aperto le selezioni anche a gelato, pizza, panini, dolci e *'Non ci poniamo limiti, ne li poniamo a chi vuole partecipare'*.

La partecipazione a Best Plate Challenge è totalmente GRATUITA.

Sarà sufficiente presentare il piatto più creativo attraverso un video di 3 minuti, entro la fine di luglio.

Ogni partecipante può presentare un solo piatto e nessun video può vincere più di un premio nella competizione.

Nel 2018, verranno organizzati eventi durante i mesi di settembre e ottobre sul territorio nazionale, per la premiazione dei finalisti delle diverse regioni, Nord Est, Nord Ovest, Centro, Sud e le isole per approdare alla finale Italiana in ottobre in una città che verrà annunciata durante il primo evento macro-regionale.

Anche quest'anno, grazie alla partnership con **CHEFS WORLD SUMMIT 2018**, i vincitori Italiani sfideranno i partecipanti mondiali nella finale del 26 novembre di Monaco (Monte Carlo).

I tre finalisti globali si qualificano automaticamente per il **World Food Challenge** negli Stati Uniti, che si svolgerà nel novembre dell'anno successivo, dove il premio messo in palio per il vincitore è di US \$100,000.

I criteri di valutazione internazionale nel 2018 sono i seguenti:

1. Il piatto più creativo
 2. Il miglior uso degli ingredienti
 3. La migliore tecnica di cottura
 4. Onora le tradizioni locali
 5. Il video più professionale
 6. Il video più divertente
 7. Il più popolare su social media
- 
- tema 2018

I video possono essere in qualsiasi lingua con cui ci si senta a proprio agio. Devono mostrare originalità, avere una componente educativa, esaltare la creatività, le idee, l'arte culinaria dello chef e della sua squadra.

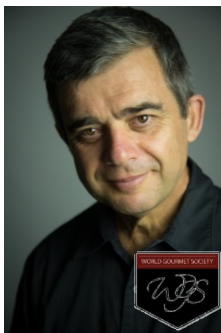
Altri elementi sono la struttura, gli ingredienti utilizzati, le tecniche di lavorazione e tutto quanto possibile mostrare.

Come per l'edizione del 2017, anche nel 2018 possiamo contare sui nostri partner nazionali e internazionali.

PARTNERS



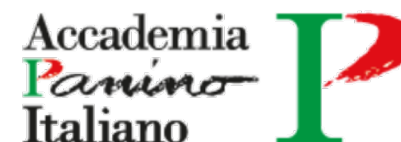
ANDY HAYLER's
restaurant guide



Prof. Armando [Andy] Cristofori
Ambasciatore
World Gourmet Society



Il Forchettiere
GIORNALISMO D'ASSAGGIO



World Food Championships



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI



FEDERAZIONE ITALIANA ESERCENTI PUBBLICI e TURISTICI