



CONCORSO INTERNO
IPSSAR "UGO TOGNAZZI"
UNA PIZZA PER IL MONDIALE
SCHEDA DI VALUTAZIONE

CLASSE

Nome dei partecipanti

ASPETTO

Forma, cotture, crepe, Fori, Grandezza -
Topping; armonia cromatica e ingredienti

Max 20 Punti

COTTURA

Disco e cornicione!
Bruciato, Dorato, pallido

Max 30 Punti

GUSTO

acidità, Sapidità, Dolcezza,
Grassezza, Scioglievolezza

Max 50 Punti

TOTALE

Il massimo del totale voti
è di 100 PUNTI