



VALUTAZIONE DELLA TAGLIATELLA NELLA RISTORAZIONE BOLOGNESE A CURA DE “GLI APOSTOLI DELLA TAGLIATELLA” - BOLOGNA

Gentilissimi Apostoli e Discepoli , vi ricordiamo alcune note tecniche da osservare per le visite ai ristoranti:

- La valutazione viene richiesta sul rispetto del disciplinare depositato alla Camera di Commercio separatamente per la tagliatella , il ragù e per l’armonia emozionale che il piatto raggiunge nel suo insieme in centesimi.
- Se si dovessero aggregare altri ospiti che siano amici o discepoli ai gruppi già sorteggiati, questi ultimi non hanno diritto di voto e quindi sono pregati di non influenzare il voto degli altri, anche se per cause diverse dovesse mancare dei Discepoli o Apostoli designati.
- L’Apostolo capogruppo segnalerà il nome del ristorante ed il punteggio in centesimi alla segreteria.

Buona tagliatella a tutti.

Il Presidente

Locale

Data e ora

1) La Tagliatella

(LARGHEZZA, RUVIDITA', COTTURA, CONSISTENZA)

Valutazione da 1 a 100

2) Ragù alla bolognese

(RISPETTO DEL DISCIPLINARE)

altro:

Valutazione da 1 a 100

3) Il piatto nel suo insieme

(aspetto, aroma,gusto, proporzione pasta/ragù,
parmigiano, temperatura piatto)

Valutazione da 1 a 100

**TOTALE VALUTAZIONE
(la somma delle tre
valutazioni)**

NOTE