

Promosso da



Con il patrocinio di

**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali



Organizzazione  
delle Nazioni Unite  
per l'Educazione,  
la Scienza e la Cultura



Commissione Nazionale  
Italiana per l'UNESCO



# UN PIZZAIUOLO *per* PROCIDA

Scatena la tua creatività  
per una nuova pizza dedicata  
alla Capitale della Cultura 2022

REGOLAMENTO  
PER ISTITUTI  
ALBERGHIERI



## L'istituto alberghiero L. Petronio insieme all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani indice il concorso: Premio "Una ricetta per Procida" – Migliore ricetta di pizza con prodotti locali procidani.

Si tratta di un'iniziativa in cui i partecipanti potranno proporre la propria ricetta di pizza, realizzata con i prodotti tipici dell'isola (ad esempio limoni, carciofi, melanzane, coniglio, pomodoro reginella, pomodoro lamparino, alici ecc.)

### Art. 1 - FINALITÀ DEL CONCORSO

Il presente contest viene indetto allo scopo di realizzare un ricettario delle migliori ricette di pizze realizzate con prodotti tipici e locali Procidani.

### Art. 2 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il concorso si compone

Prima fase: raccolta ricette

- La raccolta delle ricette consiste nel registrare la propria ricetta con i migliori abbinamenti sulla propria pizza realizzata con almeno un prodotto dell'isola di Procida.

Seconda fase: selezione ricette

- Le ricette raccolte, saranno esaminate da una giuria professionale composta da critici gastronomici, giornalisti di primario livello, chef, presidi di istituti alberghieri, membri dell'APN. I parametri di valutazione sono: difficoltà di preparazione, presentazione del piatto, abbinamento degli ingredienti, creatività della ricetta e impasto.

Terza fase: evento conclusivo

- L'evento fisico sarà svolto nel mese di settembre 2022 presso l'isola di Procida. Verrà allestito un'area con postazioni pizzerie dove i finalisti potranno preparare e far assaggiare alla giuria la loro ricetta.

Il vincitore del contest sarà premiato sul palco dal Sindaco dell'isola di Procida.

### Art. 3 – LIMITAZIONI ALL'ACCESSO

Il concorso è aperto agli allievi degli istituti alberghieri di età uguale o superiore a 18 anni, non ci sono limiti di accesso.

I prodotti tipici locali procidani da utilizzare obbligatoriamente come uno o più ingredienti sono:

Limoni, coniglio, zucchine, fagiolini, melanzane, scarole, cavolfiori, carciofi, zucca, spinaci, cardi, peperoni, peperoni verdi.

Alici, tonno, pesce da frittura, merluzzi, polpi, seppie, calamari, cicarelle (canocchie), Luvaro (pesce imperatore).

Le ricette di pizza possono prevedere un'aggiunta di prodotto con uno o più dei seguenti ingredienti: pomodori/pomodorini e fiordilatte/mozzarella/provola/ricotta e con prodotti del proprio territorio.

### Art. 4 – PRESENTAZIONE CANDIDATURE

Per presentare la propria candidatura è necessario: inviare una sola ricetta che deve essere inedita, in lingua italiana o inglese su file formato PDF. Segnalare tutti gli ingredienti utilizzati in abbinamento alla ricetta, inviare una foto della pizza realizzata in formato JPG - fornire i propri dati personali (nome, cognome, mail, indirizzo e numero di telefono). Il partecipante, dovrà segnalare anche il nome dell'istituto alberghiero al quale iscritto. Tutto il materiale è da inoltrare alla seguente mail: info@pizzaiuolinapoletani.it

Le ricette dovranno pervenire entro e non oltre il mese di giugno 2022, quelle che arriveranno oltre tale data non saranno esaminate.

I finalisti saranno indicati sul sito [www.pizzaiuolinapoletani.it](http://www.pizzaiuolinapoletani.it) entro il mese di agosto 2022 e saranno contattati dall'organizzazione.

### Art. 5 - SERATA FINALE

La serata finale è prevista per il mese di settembre 2022 presso l'isola di Procida (NA). In quella sede i finalisti scelti dal Comitato Tecnico saranno chiamati a realizzare la loro proposta di fronte alla giuria che esaminerà le pizze e decreterà la migliore ricetta attribuendo il "Premio Una ricetta per Procida". I partecipanti avranno a disposizione i prodotti indicati nella ricetta e 15 minuti per la realizzazione della ricetta da servire alla giuria. Ogni finalista avrà a disposizione una dotazione professionale: banco lavoro, forno a legna e forno elettrico, attrezzi e utensili, divisa. Sarà invece necessario portare con sé l'impasto ed eventuali ulteriori ingredienti non di origine locale/Procidana. Ogni partecipante potrà portare con sé un aiutante che collaborerà attivamente alla preparazione della pizza.

### Art. 6 - GIURIE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Ad esaminare le ricette pervenute, ci sarà una giuria professionale composta da critici gastronomici, giornalisti di primario livello, chef, Presidi di Istituti Alberghieri, Membri dell'APN. Ogni ricetta sarà esaminata attraverso cinque parametri: difficoltà di preparazione, presentazione del piatto, abbinamento degli ingredienti, creatività della ricetta e impasto. Il giudizio della giuria sarà insindacabile.

### Art. 7 - PREMIO

Alla migliore ricetta sarà consegnato il Premio, un'opera realizzata da un artista campano e premi degli sponsor.

### ART. 8 – ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO E DELLE SUE CONDIZIONI

La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata delle norme contenute nel presente regolamento.

### Art. 9 – MODIFICHE AL CONCORSO

Gli organizzatori si riservano di apportare modifiche al presente regolamento se volte ad una migliore realizzazione del Concorso. Tali modifiche saranno puntualmente segnalate sul sito internet [www.pizzaiuolinapoletani.it](http://www.pizzaiuolinapoletani.it)

## MODULO DI ISCRIZIONE

Il presente modulo, deve essere inviato al seguente indirizzo di posta elettronica  
[info@pizzaiuolinapoletani.it](mailto:info@pizzaiuolinapoletani.it)

Cognome e nome

Luogo e data di nascita

Indirizzo di residenza

Sede di lavoro

Telefono

e-mail

Nome ricetta

Ingredienti e preparazione

I nostri Partner

