

Al campionato possono partecipare, indistintamente, tutti i pizzaioli professionisti provenienti da qualsiasi parte del mondo, purché abbiano compiuto almeno 18 anni di età. **Tutti i concorrenti** al di sotto di 18 anni di età gareggeranno per il titolo di Juniores.

Ogni concorrente riceverà in dotazione una maglietta, un grembiule ed un cappellino. La validità dell'iscrizione è data dal pieno rispetto delle norme riportate sul modulo di partecipazione. Tale modulo dovrà essere spedito tramite e-mail oppure tramite sito web [www.pizzaiulinapoletani.it](http://www.pizzaiulinapoletani.it).

L'iscrizione alla gara prevede il pagamento di una quota complessiva pari a € 50,00. L'eventuale iscrizione ad ulteriori gare prevede il pagamento di una quota pari a € 50,00 per ciascuna gara. Il saldo potrà essere effettuato in loco presso la Segreteria Organizzativa o anticipato tramite bonifico bancario alle seguenti coordinate: Associazione Pizzaiuoli Napoletani Bonifico Bancario c/o Banca Popolare Vesuviana – San Giuseppe Vesuviano (NA) – Via Passanti 34 IBAN: IT 82 R 05602 40170 001000015585 CODICE SWIFT : poveit33

Raggiunto il numero massimo di iscritti ad ogni singola gara, l'Organizzazione avrà diritto di chiudere le iscrizioni al fine di garantire un regolare svolgimento della manifestazione.

La gara verrà giudicata da una giuria tecnica, composta da 5 giurati di cui 4 valuteranno la pizza per gusto, cottura e scelta degli ingredienti, mentre il 5° giurato si dedicherà alla valutazione e alla supervisione della postazione del forno. I giurati esprimono il loro gradimento attraverso l'apposita scheda di valutazione che prevede voti da 10 a 500. La gara si svolge su forni a legna ed elettrici. I concorrenti saranno invitati a recarsi, contemporaneamente e senza accompagnatori, nell'area comune di attesa. Nessun concorrente potrà allontanarsi da tale area fino al termine dell'ultima votazione della giuria. L'inosservanza di tale norma comportamentale, che costituisce un'ulteriore garanzia per l'anonimato e per l'imparzialità dei giudici, comporterà l'espulsione immediata o l'esclusione successiva dei concorrenti trasgressori. I concorrenti chiamati a partecipare alla competizione, se risultano assenti fino alla terza convocazione nell'arco di 15 minuti verranno eliminati dalla competizione. L'inosservanza di tale norma comporterà l'esclusione dalla gara e non saranno rimborsati.

I concorrenti saranno tenuti a preparare n° 1 pizza. Il tempo massimo attribuito per la produzione, dopo il via del direttore di gara, è di 5 minuti per la pizza classica e 10 minuti per le altre pizze. Il giudizio della giuria è insindacabile. Ogni concorrente può mettere sulla pizza ingredienti propri purché commestibili. Ogni concorrente, al termine della manifestazione, potrà prendere visione della propria scheda presso la sede APN.

Al termine della propria performance, ogni concorrente è tenuto a liberare la postazione dai propri ingredienti dando agio al successivo di svolgere la propria performance.

Le sezioni di gara a cui è possibile partecipare sono:

**Pizza Napoletana s.t.g. Trofeo Caputo (n. 100 partecipanti)**

Pizza margherita e marinara, con le sole varianti di pomodorini "ciliegia" e/o pomodori a spicchi. Vedere disciplinare per tutti i parametri da rispettare.

**Pizza Classica (n. 80 partecipanti)**

Ingredienti a scelta

**Pizza di "Stagione" (n. 50 partecipanti)**

Ingredienti a scelta tra i prodotti di stagione

**Pizza in teglia (n. 30 partecipanti) / Pizza fritta (n. 30 partecipanti) / Pizza Pinsa/Metro/pala (n. 30 partecipanti) / Pizza senza glutine (n. 30 partecipanti) / Pizza juniores (n. 30 partecipanti)**

I partecipanti devono avere un'età massima di 18 anni

**Pizza Contemporanea (n. 100 partecipanti)**

Il diametro dovrà essere di 30/32 cm. Il panetto non dovrà superare il peso di 250/270 gr. L'altezza del cornicione dovrà avere un margine dai 3 ai 4 cm. Il topping da usare per una pizza contemporanea a libera scelta, deve essere semplicemente equilibrato. Il cornicione deve essere tagliato con una forbice, ma soprattutto deve presentarsi con una alveolatura ottimale.

**Pizza Americana (n. 50 partecipanti)**

Consiste in una pizza da 35 a 45 cm di diametro, cotta in teglia tonda o su classico retino, con salsa di pomodoro e formaggio. Il formaggio può essere anche una combinazione di più tipi di formaggi. Sono consentiti fino a tre altri condimenti tra cui: salsiccia, salame piccante, bacon, prosciutto, olive, cipolle, funghi. Gli ingredienti di finitura possono essere: olio evo, formaggio grattugiato, sale, pepe, origano, basilico.

**Gare acrobatiche  
(n. 30 partecipanti)**

Si svolgeranno solo al termine del secondo giorno 20 Giugno.

1. Pizza più larga. Al via del giudice di gara il concorrente avrà 5 (cinque) minuti di tempo complessivi a disposizione per completare l'esercizio esclusivamente a mano. Nel momento in cui la pasta verrà appoggiata a terra, non potrà più essere risolledata e, anche se non saranno ancora terminati i 5 minuti, il concorrente avrà solo 10 secondi per sistemarla nella maniera ottimale. Il disco di pasta non dovrà presentare buchi; sarà consentito effettuare eventuali riparazioni.

2. Velocità. L'esercizio consiste nell'allargare il più velocemente possibile n. 5 (cinque) dischi di pasta forniti dall'organizzazione del peso di gr. 200 l'uno, al via del giudice di gara. Il disco dovrà coprire completamente le apposite retine di controllo di cm. 30 di diametro; in caso contrario, il concorrente sarà costretto a chiudere eventuali fori o allargare il disco fino al raggiungimento delle dimensioni richieste.

3. Stile libero/Free style singolo.

Professional pizzaiolos from any corner of the globe are eligible to compete in the championship, given they have reached at least 18 years of age. Those below 18 will contend for the Juniors title.

Each participant will be furnished with a t-shirt, an apron, and a cap. The validity of registration hinges upon full compliance with the guidelines stipulated on the participation form, which must be dispatched via email or through the website [www.pizzaiulinapoletani.it](http://www.pizzaiulinapoletani.it).

Registration for the contest necessitates a total payment of €50.00. Any additional competition entry requires a fee of €50.00 per competition. The balance can either be settled on-site at the Organizational Secretariat or prepaid via bank transfer to the following account: Associazione Pizzaiuoli Napoletani Bank Transfer c/o Banca Popolare Vesuviana – San Giuseppe Vesuviano (NA) – Via Passanti 34 IBAN: IT 82 R 05602 40170 001000015585 SWIFT CODE: poveit33

Upon reaching the maximum number of registrants for each individual contest, the Organization reserves the right to close registration to ensure the smooth execution of the event.

The competition will be adjudicated by a technical jury, consisting of 5 jurors. Four will assess the pizza based on taste, cooking, and choice of ingredients, while the 5th juror will concentrate on evaluating and overseeing the oven station. The jurors express their approval via a dedicated evaluation form which includes scores from 10 to 500. The competition takes place on wood-fired and electric ovens. Participants will be asked to proceed simultaneously, without companions, to the communal waiting area. No participant may leave this area until the jury's final vote. Any violation of this behavioral rule, which further ensures anonymity and impartiality of the judges, will result in the immediate expulsion or subsequent exclusion of the offending participants. Those called to compete and remain absent until the third summons within a 15-minute period will be disqualified. Non-compliance with this rule will lead to exclusion from the competition and refunds will not be provided.

Participants are required to prepare one pizza. The maximum time allotted for production, following the competition director's start signal, is 5 minutes for the classic pizza and 10 minutes for other pizzas. The jury's decision is final. Each competitor can garnish the pizza with their own choice of edible ingredients. At the end of the event, every competitor may review their evaluation form at the APN headquarters.

After their performance, each competitor must clear their station of their ingredients, facilitating the subsequent participant's performance.

The competition categories you can participate in are:

#### Caputo Trophy Neapolitan Pizza S.T.G. (100 participants)

This includes Margherita and Marinara pizzas, with the sole variations of cherry tomatoes and/or sliced tomatoes. Refer to the regulations for all the parameters to be met.

#### Classic Pizza (100 participants)

This category allows for ingredients of your choice.

#### Seasonal Pizza (50 participants)

In this category, choose ingredients from the current seasonal produce.

The following categories each allow for 30 participants: Pizza in pan, Fried Pizza, Pinsa/Meter/Paddle Pizza, Gluten-Free Pizza, Juniors Pizza

Participants in the Juniors category must not exceed 18 years of age.

#### Contemporary Pizza (100 participants)

The diameter of the pizza must be between 30/32 cm. The dough ball should not exceed a weight of 250/270 g. The crust height must be between 3 to 4 cm. The topping for a contemporary pizza is free choice, but it must be balanced. The crust should be cut with scissors, and above all, it must have optimal aeration.

#### American Pizza (50 participants)

This pizza should be 35 to 45 cm in diameter, baked in a round pan or on a classic mesh, with tomato sauce and cheese. The cheese can also be a combination of different types of cheeses. Up to three other toppings are allowed including: sausage, spicy salami, bacon, ham, olives, onions, mushrooms. Finishing ingredients can be: extra virgin olive oil, grated cheese, salt, pepper, oregano, basil.

#### Acrobatic competitions (30 participants)

These will only take place at the end of the second day, June 20.

1. Largest pizza. At the judge's signal, the competitor will have a total of 5 minutes to complete the task exclusively by hand. Once the dough is placed on the ground, it cannot be lifted again, and even if the 5 minutes are not yet over, the competitor will only have 10 seconds to arrange it optimally. The dough disc must not have holes; repairs, if necessary, are allowed.

2. Speed. The task consists of stretching as quickly as possible 5 dough discs provided by the organization, each weighing 200 g, at the judge's signal. The disc must completely cover the designated mesh control of 30 cm in diameter; otherwise, the competitor will have to close any holes or stretch the disc until it reaches the required dimensions.

3. Individual freestyle.