

REGOLAMENTO



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 dei 18 anni** di età gareggeranno esclusivamente per il titolo di Juniores. **Ogni concorrente** riceverà in dotazione una maglietta, un grembiule e 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

L'iscrizione alla gara prevede il pagamento di una quota complessiva pari a €100,00. L'eventuale iscrizione ad ulteriori gare prevede il pagamento di una quota ridotta 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
Commerciale Spa - Filiale di Napoli,
via R. Bracco 31

Iban: IT 79 G 05602 03400 001000015585,

Codice Swift: poveit33.

Nella causale del bonifico occorre inserire il nome e il cognome del partecipante.

Raggiunto il numero massimo di iscritti a 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 4 giurati, di cui 3 valuteranno la pizza per gusto, cottura e scelta degli ingredienti, mentre il 4° 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. Caputo Cup (n. 100 partecipanti)

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

Pizza Classica (n. 100 partecipanti)

Ingredienti a scelta.

Pizza di "Stagione" (n. 80 partecipanti)

Ingredienti a scelta tra i prodotti di stagione.

Le seguenti categorie prevedono ciascuna un massimo di 30 partecipanti

- **Pizza in teglia**
- **Pizza fritta**
- **Pizza Pinsa/Metro/Pala**
- **Pizza senza glutine**
- **Pizza Juniores**

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 g. L'altezza del cornicione dovrà avere un margine tra 3 e 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 un'alveolatura ottimale.

Pizza Americana (n. 50 partecipanti)

Consiste in una pizza da 35 a 45 cm di diametro, cotta in teglia tonda 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 terzo giorno, il 10 giugno.

1. Pizza più larga

Al via del giudice di gara, il concorrente avrà 5 minuti 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 5 dischi di pasta forniti dall'organizzazione, del peso di 200 g l'uno, al via del giudice di gara. Il disco dovrà coprire completamente le apposite retine di controllo di 30 cm di diametro; in caso contrario, il concorrente sarà costretto a chiudere eventuali fori o ad allargare il disco fino al raggiungimento delle dimensioni richieste.

3. Stile libero / Free Style singolo

Pizza & Vino (n. 20 partecipanti)

"Pizza & Vino" nasce con l'obiettivo di celebrare l'arte del pizzaiuolo e l'armonia dei sapori tra la pizza e il vino. L'iniziativa intende valorizzare la creatività e la maestria nel creare abbinamenti gustativi armonici e unici.