

# REGOLAMENTO CAMPIONATI 2023

## ISCRIZIONE

- Al Campionato possono partecipare indistintamente tutti/e i/le pizzaioli/e professionisti/e, purché abbiano compiuto almeno 18 anni di età.
- L'iscrizione e la partecipazione al Campionato è Gratuita.
- Nel caso in cui il numero degli iscritti sia superiore al numero di posti stabiliti il tuo nome sarà messo in lista di attesa e tra il 10 e il 12 di febbraio 2023 riceverai una conferma.
- Considerando i posti limitati e l'alta richiesta di partecipazione in caso di assenza, l'iscritto è tenuto ad informare Pizza-Schule scrivendo un'e-mail a [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de) entro il 10.02.2023.  
In caso di assenza non giustificata l'iscritto dovrà versare euro 200,00 a Pizza-Schule (salvo per giustificata causa).

## ACCREDITAMENTO

Il giorno della gara si prega di recarsi con massima puntualità al Pizza Point di Pizza-Schule presso lo stand B6-250, con un documento di identità valido per confermare l'iscrizione:

- ore 10.00 Confermare la propria presenza.
- Sorteggio e ritiro del numero assegnato per definire il turno di ciascuno.
- Ritiro della T-Shirt ufficiale del Campionato da indossare nella gara.
- Consegna degli ingredienti per la gara da riporre in magazzino/frigorifero. Consigliamo di utilizzare contenitori per alimenti sigillati con scritto il proprio nome. *(Pizza-Schule non si assume nessun tipo di responsabilità sul materiale consegnato per la conservazione).*
- Chi non sarà puntuale al momento dell'accredito rischierà l'eliminazione diretta dal Campionato, salvo l'approvazione degli altri concorrenti presenti.

## ABBIGLIAMENTO

- È obbligatorio concorrere alla manifestazione indossando una divisa adeguata e pulita composta da: copricapo/bandana, t-shirt ufficiale fornita.

- Non si possono indossare marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo e loghi di aziende non presenti come sponsor al Campionato.

## SVOLGIMENTO COMPETIZIONE

- La gara si svolge con i forni elettrici dell'azienda Morello.
- Nessun concorrente può allontanarsi dall'area del Campionato fino al termine dell'ultima votazione della giuria.
- I concorrenti potranno preparare massimo n. 2 pizze, una come prova generale e la seconda da sottoporre alla giuria tecnica.
- Il tempo massimo attribuito per la produzione della pizza, dopo il via libera del direttore di gara, è di max 15 minuti.
- Al termine della propria performance, ogni concorrente è tenuto a liberare la posizione dai propri ingredienti dando agio al successivo di svolgere la propria performance. Lo spazio deve essere lasciato ben pulito.

## SPECIFICHE SULLE CATEGORIE

Le pizze in gara verranno giudicate da una giuria qualificata in base a: **PREPARAZIONE AI FORNI / GUSTO / COTTURA.**

Le sezioni di gara a cui è possibile partecipare sono:

- **Pizza Classica Gourmet** Ingredienti a scelta libera.  
Questa tipologia di pizza offre la possibilità di essere creativi, e trasmettere il proprio stile in libertà (non necessita di un cornicione). È possibile proporre impasti con farine alternative (semi di canapa, carbone vegetale, integrali, fermentati ecc.). Un aspetto importante da non dimenticare è la farcitura e il condimento, che dovrà essere raffinato, al gusto e alla vista.
- **Pizza Napoletana Moderna** Ingredienti a scelta tra fior di latte o bufala o marinara.  
Per la pizza Napoletana moderna detta anche rivisitata non è necessario attenersi al "Disciplinare della Vera Pizza Napoletana". Si possono utilizzare i preimpasti tipo Biga. È importante che la pizza proposta abbia un cornicione ben definito con le giuste maturazioni in base ai vari tipi di farina.
- Pizza-Schule mette a disposizione di tutti i partecipanti gli utensili, il pomodoro Mutti e la Mozzarella Ambrosi per chi volesse usufruirne.

- Sono escluse dalle gare pizze dessert. Ogni concorrente può mettere sulla pizza ingredienti propri purché commestibili.

## **GIURIA / CLASSIFICA / PUNTEGGI**

- La gara verrà giudicata da una giuria tecnica, scelta dall'organizzazione. I giurati esprimono il loro gradimento attraverso l'apposita scheda di valutazione che prevede voti da 10 a 100.
- Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.
- Ogni concorrente, al termine della manifestazione, potrà prendere visione delle schede presso Pizza Point Pizza-Schule.

## **VARIE**

- Pizza-Schule si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.
- Pizza-Schule si riserva in esclusiva, tutti i diritti pubblicitari riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi.