

# REGLEMENT MEISTERSCHAFT 2024

## ANMELDUNG

- An der Meisterschaft können unterschiedslos alle professionellen Pizzabäcker:innen teilnehmen, sofern sie das 18. Lebensjahr vollendet haben.
- Die Anmeldung und die Teilnahme an der Meisterschaft sind kostenlos.
- Sollte die Zahl der Anmeldungen die im Vorwege festgelegte Anzahl der Plätze übersteigen, wird Dein Name auf die Warteliste gesetzt und Du erhältst zwischen dem Februar 2024 eine Mitteilung.
- Aufgrund der begrenzten Anzahl von Plätzen und dem großen Interesse an einer Teilnahme müssen die Teilnehmenden im Falle ihrer Verhinderung die Pizza-Schule bis zum 10.02.2024 per E-Mail an [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de) darüber in Kenntnis setzen.  
Bei unentschuldigtem Fernbleiben muss die angemeldete Person 200,00 € an die Pizza-Schule entrichten (außer bei Vorliegen eines berechtigten Grundes).

## AKKREDITIERUNG

Am Tag der Meisterschaft erscheine bitte rechtzeitig mit einem gültigen Ausweis beim Pizza Point der Pizza-Schule am Stand, um Deine Anmeldung zu bestätigen:

- 10:00 Uhr Bestätigung Deiner Anwesenheit.
- Auslosung und Abholung der zugewiesenen Nummer, um die Reihenfolge festzulegen.
- Abholung des offiziellen Meisterschafts-T-Shirts, das während der Meisterschaft zu tragen ist.
- Übergabe der Zutaten für die Meisterschaft, die wir im Lager bzw. Kühlschrank verwahren sollen. Wir empfehlen die Verwendung von versiegelten Lebensmittelbehältern, auf denen Dein Name steht. *(Die Pizza-Schule übernimmt keinerlei Haftung für das zur Lagerung übergebene Material).*
- Wer zur Akkreditierung nicht pünktlich erscheint, wird von der Meisterschaft direkt ausgeschlossen, es sei denn, die anderen anwesenden Teilnehmer sind mit der Teilnahme einverstanden.

## BEKLEIDUNG

- Du bist verpflichtet, in einer angemessenen und sauberen Bekleidung anzutreten, bestehend aus: Kopfbedeckung/Halstuch und offiziellem T-Shirt, das zur Verfügung gestellt wird.
- Handelsmarken jeglicher Art und Logos von Unternehmen, die nicht als Sponsoren bei der Meisterschaft in Erscheinung treten, dürfen nicht getragen werden.

## DURCHFÜHRUNG DES WETTBEWERBS

- Die Meisterschaft findet mit Elektrobacköfen der Firma Morello statt.
- Bis zum Abschluss der letzten Juryabstimmung dürfen Teilnehmende den Meisterschaftsbereich nicht verlassen.
- Die Teilnehmenden dürfen maximal zwei Pizzen zubereiten, eine als „Generalprobe“ und die zweite zur Übergabe an die Fachjury.
- Für die Zubereitung der Pizza stehen nach dem Startsignal des Meisterschaftsvorsitzenden maximal 15 Minuten zur Verfügung.
- Am Ende ihrer Performance müssen die Teilnehmenden alle ihre Zutaten von ihren Plätzen entfernen, damit die nächsten Teilnehmenden antreten können. Die Plätze sind in einem sauberen Zustand zu hinterlassen.

## ANGABEN ZU DEN MEISTERSCHAFTSKATEGORIEN

Die von den Teilnehmenden zubereiteten Pizzen werden von einer Fachjury nach folgenden Kriterien bewertet ZUBEREITUNG AM OFEN / GESCHMACK / KNUSPRIGKEIT.

In folgenden Wettbewerbskategorien ist eine Teilnahme möglich:

- **Pizza Classica Gourmet** – Freie Wahl der Zutaten.  
Diese Art von Pizza bietet die Möglichkeit, kreativ zu sein und den eigenen Stil frei zu gestalten (es ist kein Rand erforderlich). Es ist möglich, Teige mit alternativen Mehlen vorzuschlagen (Hanfsamen, Pflanzenkohle, Vollkorn, fermentiert usw.). Ein wichtiger Aspekt, den man nicht vergessen darf, ist die Füllung und die Würze, die gut schmecken und auch optisch ansprechend sein müssen.
- **Moderne neapolitanische Pizza** – Margherita (Fior di Latte, Büffel) oder Marinara.

Für die moderne neapolitanische Pizza, auch als überarbeitet bezeichnet, muss man sich nicht an die "Regeln der echten neapolitanischen Pizza" halten. Es können Vorteige wie Biga verwendet werden. Es ist wichtig, dass die vorgeschlagene Pizza einen gut definierten Rand mit der richtigen Reifung entsprechend den verschiedenen Mehlsorten hat.

**ACHTUNG:** Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die über diejenigen für die Pizza Margherita oder Marinara hinausgehen.

- Die Pizza-Schule stellt allen Teilnehmern Utensilien, Tomaten von Mutti und Mozzarella von Ambrosi zur Verfügung, sofern sie diese verwenden möchten.
- Dessertpizzen sind von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer darf seine eigenen Zutaten auf die Pizza geben, solange sie essbar sind.

## **JURY / RANGLISTE / PUNKTEVERGABE**

- Die Bewertung erfolgt durch eine Fachjury, die von den Organisatoren zusammengestellt wird. Die Juror:innen verwenden ein spezielles Bewertungsformular und die Bewertungsskala reicht von 10 bis 100 Punkten.
- Das Urteil der Jury ist endgültig und unwiderruflich.
- Nach Abschluss der Veranstaltung können alle Teilnehmenden ihre Bewertungsbögen am Pizza Point der Pizza-Schule einsehen.

## **VERSCHIEDENES**

- Die Pizza-Schule behält sich das Recht vor, zur Verbesserung des Ablaufs der Veranstaltung Änderungen an diesem Reglement vorzunehmen.
- Die Pizza-Schule behält sich exklusiv alle Werberechte bezüglich der Teilnehmenden in allen Kategorien und die uneingeschränkte Nutzung von Foto- und allem anderen Material vor, ohne dass den Teilnehmenden hieraus ein Recht auf eine Gegenleistung erwächst.

# REGOLAMENTO CAMPIONATI 2024

## 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 a febbraio 2024 riceverà comunicazione.
- 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 10.02.2024.  
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, 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 di buon gusto e presentarsi bene anche alla vista.
- **Pizza Napoletana Moderna:** Margherita (Fior di Latte, 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.  
**ATTENZIONE:** La Pizza non può essere farcita con ingredienti che vanno al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara.
- 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.