

Italiano p. **2**

Deutsch p. **5**

REGOLAMENTO CAMPIONATI

ISCRIZIONE

> 2

- Al Campionato possono partecipare indistintamente tutti/e gli Hobby Pizzaioli/e, purché abbiano compiuto almeno 16 anni di età.
- Partecipazione riservata agli Hobby Pizzaioli senza fini commerciali: La partecipazione al Campionato per Hobby Pizzaioli è esclusivamente riservata agli appassionati di pizza che non svolgono attività professionale nel settore della ristorazione. Non possono partecipare titolari o dipendenti di ristoranti, pizzerie, food truck o altre attività che prevedono la vendita di pizza. Sono inoltre esclusi coloro che hanno lavorato o lavorano come pizzaioli o cuochi professionisti, nonché chiunque prepari pizza a scopo commerciale. La competizione è dedicata a tutti coloro che preparano la pizza esclusivamente per passione, in ambito domestico e senza fini di lucro.
- L'iscrizione e la partecipazione al Campionato ha un costo di 39 euro.
- Per garantire la disponibilità dei posti, gli iscritti sono tenuti a segnalare eventuali assenze non giustificate **almeno 20 giorni prima dell'evento**, inviando un'e-mail a info@pizza-schule.de. Si precisa che la quota di iscrizione **non è rimborsabile in nessun caso**.

ACCREDITAMENTO

Il giorno della gara, i partecipanti devono presentarsi puntualmente presso il Pizza Point di Pizza-Schule con un documento di identità valido per confermare la loro iscrizione.

- Alle ore 10:00, è richiesto il check-in per confermare la presenza e il ritiro del Kit di Benvenuto.
- Si procederà al sorteggio e al ritiro del numero che determinerà l'ordine di partecipazione.
- I partecipanti riceveranno una maglietta e ufficiale del Campionato da indossare durante la gara.
- Per coloro che hanno necessità possono consegnare gli ingredienti necessari per la gara, conservati in contenitori sigillati con il nome del concorrente. *Pizza-Schule non si assume alcuna responsabilità per la conservazione degli ingredienti.*
- L'assenza al momento dell'accredito comporta l'eliminazione diretta dal Campionato, a meno che sia approvata dagli altri concorrenti presenti.

ABBIGLIAMENTO

- E' obbligatorio indossare la T-Shirt fornita.
- Non è consentito indossare marchi commerciali o loghi di aziende non sponsor del Campionato.
- Obbligo di copricapo (cappello o bandana), e pantaloni e scarpe adeguate.
- Non è consentito indossare: bracciali, anelli e orologi ecc.
- **Penalità:** Il mancato rispetto dell'abbigliamento comporterà penalizzazioni come segue: l'assenza del copricapo comporterà una penalità di -5 punti, una divisa incompleta o poco pulita comporterà una penalità di -5 punti, e la presenza di bracciali, orologi e anelli comporterà una penalità di -5 punti.

> 3

SVOLGIMENTO COMPETIZIONE

- La gara si svolge utilizzando forni (es. Alfa Forni, Gozney, Ooni) con temperature comprese tra 350 e 450 gradi Celsius.
- Nessun partecipante può allontanarsi dall'area della competizione fino al termine dell'ultima valutazione della giuria.
- Ogni concorrente può preparare un massimo di due pizze: una a scopo dimostrativo (che verrà presentata al pubblico) e una da sottoporre alla giuria tecnica.
- Il tempo massimo per la preparazione della pizza, dopo l'autorizzazione del direttore di gara, è di 15 minuti.
- Al termine della propria performance, ogni concorrente deve liberare la posizione da eventuali ingredienti e lasciare lo spazio pulito. In caso contrario, potrà essere applicata una penalità di -5 punti.

SPECIFICHE SULLE CATEGORIE

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

Le sezioni di gara a cui è possibile partecipare sono:

1. **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.

2. Pizza Napoletana Moderna

Margherita (*Fior di Latte, Bufala*) o **Marinara**.

Per la pizza Napoletana moderna detta anche rivisitata. Si possono utilizzare i preimpasti tipo Biga. È fondamentale che la pizza presenti un cornicione ben definito con la giusta maturazione in base al tipo di farina. La pizza non può essere farcita con ingredienti al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara. Un giudice osserverà la stesura e la cottura della pizza.

ATTENZIONE: La Pizza non può essere farcita con ingredienti che vanno al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara.

> 4

3. Pizza Veloce

la velocità è importante! questa gara mette in risalto l'abilità di allargare velocemente l'impasto della pizza. La gara consiste nell'allargare più velocemente possibile tre dischi di pasta.

- Pizza-Schule mette a disposizione di tutti i partecipanti gli utensili, il pomodoro e la Mozzarella per chi volesse usufruirne.
- **Sono escluse dalle gare pizze dessert.** Ogni concorrente può mettere sulla pizza ingredienti propri purché commestibili.

GIURIA / CLASSIFICA / PUNTEGGI

- La giuria tecnica, selezionata dall'organizzazione, valuterà le pizze utilizzando schede di valutazione con voti da 10 a 100.
- Il giudizio della giuria è definitivo e non appellabile.
- Ogni concorrente potrà consultare le schede di valutazione presso il Pizza Point di Pizza-Schule al termine della manifestazione.

VARIE

- Pizza-Schule si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento per migliorare lo svolgimento della manifestazione.
- Pizza-Schule detiene esclusivamente i diritti pubblicitari relativi ai partecipanti di ciascuna categoria e può utilizzare il materiale fotografico e altro materiale senza dover nulla ai partecipanti stessi.

REGELN DER MEISTERSCHAFTEN

> 5

ANMELDUNG

- Am Wettbewerb können alle Hobby-Pizzabäcker unabhängig vom Geschlecht teilnehmen, vorausgesetzt, sie sind mindestens 16 Jahre alt.
- Teilnahme ausschließlich für Hobby-Pizzabäcker ohne kommerzielle Zwecke
Die Teilnahme an der Meisterschaft für Hobby-Pizzabäcker ist ausschließlich Pizzaliebhabern vorbehalten, die keine berufliche Tätigkeit im Gastronomiebereich ausüben. Nicht teilnehmen dürfen Inhaber oder Mitarbeiter von Restaurants, Pizzerien, Foodtrucks oder anderen Betrieben, die Pizza zum Verkauf anbieten. Außerdem ausgeschlossen sind Personen, die als Pizzabäcker oder Köche gearbeitet haben oder arbeiten, sowie alle, die Pizza zu kommerziellen Zwecken zubereiten.
Der Wettbewerb richtet sich an alle, die Pizza ausschließlich aus Leidenschaft, im privaten Umfeld und ohne Gewinnabsicht zubereiten.
- Die Anmeldung und Teilnahme am Wettbewerb kostet 39 Euro.
- Um die Verfügbarkeit der Plätze zu gewährleisten, müssen angemeldete Teilnehmer **mindestens 20 Tage vor der Veranstaltung eventuelle unentschuldigte Abwesenheiten per E-Mail an info@pizza-schule.de melden. Es wird darauf hingewiesen, dass die Anmeldegebühr in keinem Fall erstattungsfähig ist.**

AKKREDITIERUNG

Am Wettkampftag müssen sich die Teilnehmer pünktlich beim Pizza Point von Pizza-Schule mit einem gültigen Ausweisdokument zur Bestätigung ihrer Anmeldung vorstellen.

- Um 10:00 Uhr ist das Check-in erforderlich, um die Anwesenheit zu bestätigen und das Willkommens-Kit abzuholen.
- Es wird eine Verlosung und die Abholung der Nummer durchgeführt, die die Reihenfolge der Teilnahme bestimmt.

- Die Teilnehmer erhalten ein offizielles Meisterschafts-T-Shirt, das sie während des Wettkampfs tragen müssen.
- Wer Bedarf hat, kann die für den Wettbewerb benötigten Zutaten in verschlossenen Behältern mit dem Namen des Teilnehmers abgeben. Pizza-Schule übernimmt keine Verantwortung für die Aufbewahrung der Zutaten.
- Das Fehlen zum Zeitpunkt der Akkreditierung führt zur direkten Ausscheidung aus der Meisterschaft, es sei denn, sie wird von den anwesenden anderen Teilnehmern genehmigt.

> 6

KLEIDUNG

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: Es ist obligatorisch, das bereitgestellte T-Shirt zu tragen.
- European Pizza Excellence: Es ist Pflicht, während des Wettbewerbs eine saubere und angemessene Uniform zu tragen.
- Das Tragen von kommerziellen Marken oder Logos von nicht-sponsorierenden Unternehmen der Meisterschaft ist nicht gestattet.
- Kopfbedeckung (Hut oder Bandana) sowie angemessene Hosen und Schuhe sind Pflicht.
- Das Tragen von Armbändern, Ringen und Uhren usw. ist nicht erlaubt.
- Strafen: Das Nichtbeachten der Kleidungsvorschriften führt zu Strafpunkten wie folgt: Fehlen einer Kopfbedeckung wird mit -5 Punkten bestraft, eine unvollständige oder unsaubere Uniform führt zu -5 Punkten, und das Tragen von Armbändern, Uhren und Ringen führt zu einer Strafe von -5 Punkten.

ABLAUF DES WETTBEWERBS

- Der Wettbewerb wird mit Öfen (z. B. Alfa Forni, Gozney, Ooni) durchgeführt, mit Temperaturen zwischen 350 und 450 Grad Celsius.
- Kein Teilnehmer darf den Wettbewerbsbereich verlassen, bis die letzte Bewertung der Jury abgeschlossen ist.
- Jeder Teilnehmer kann maximal zwei Pizzen zubereiten: eine zur Demonstration (die dem Publikum präsentiert wird) und eine für die technische Jury.

- Die maximale Zeit zur Vorbereitung der Pizza nach Genehmigung des Rennleiters beträgt 15 Minuten.
- Am Ende ihrer Performance muss jeder Teilnehmer den Platz von eventuellen Zutaten befreien und sauber hinterlassen. Andernfalls kann eine Strafe von -5 Punkten verhängt werden.

> 7

SPEZIFIKATIONEN ZU DEN KATEGORIEN

Die Pizzen im Wettbewerb werden von einer qualifizierten Jury bewertet, basierend auf: **VORBEREITUNG - HANDHABUNG / GESCHMACK / BACKEN.**

Mögliche Wettbewerbskategorien sind:

1. Pizza Classica Gourmet

Zutaten nach freier Wahl.

Diese Art von Pizza bietet die Möglichkeit, kreativ zu sein und seinen eigenen Stil frei auszudrücken (ein Rand ist nicht erforderlich). Es ist möglich, Teige mit alternativen Mehlen zu verwenden (Hanfsamen, pflanzliche Kohle, Vollkorn, fermentiert usw.).

Ein wichtiger Aspekt, der nicht vergessen werden sollte, ist die Füllung und das Gewürz, das gut schmecken und auch optisch ansprechend sein sollte.

2. Pizza Napoletana Moderna

Margherita (Fior di Latte, Bufala) oder **Marinara**.

Für die moderne bzw. überarbeitete neapolitanische Pizza. Es können Vorträge wie Biga verwendet werden. Es ist wichtig, dass die Pizza einen gut definierten Rand mit der richtigen Reifung basierend auf der Art des Mehls hat. Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht zur Pizza Margherita oder Marinara gehören. Ein Richter wird das Ausrollen und Backen der Pizza beobachten.

ACHTUNG: Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht zur Pizza Margherita oder Marinara gehören.

3. Schnelle Pizza

Geschwindigkeit ist wichtig! Dieser Wettbewerb hebt die Fähigkeit hervor, den Pizzateig schnell auszurollen. Der Wettbewerb besteht darin, drei Teigscheiben so schnell wie möglich auszurollen.

- Pizza-Schule stellt allen Teilnehmern das Werkzeug, die Tomaten und den Mozzarella zur Verfügung, falls sie es nutzen möchten.
- Dessert-Pizzen sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer kann eigene, essbare Zutaten auf die Pizza legen.

> 8

JURY / RANGLISTE / PUNKTE

- Die technische Jury, ausgewählt von der Organisation, wird die Pizzen mit Bewertungskarten bewerten, mit Punkten von 10 bis 100.
- Das Urteil der Jury ist endgültig und unanfechtbar.
- Jeder Teilnehmer kann die Bewertungskarten am Pizza Point von Pizza-Schule am Ende der Veranstaltung einsehen.

VERSCHIEDENES

- Pizza-Schule behält sich das Recht vor, Änderungen an den Regeln vorzunehmen, um den Ablauf der Veranstaltung zu verbessern.
- Pizza-Schule besitzt ausschließlich die Werberechte in Bezug auf die Teilnehmer jeder Kategorie und kann das Foto- und anderes Material ohne Entschädigung der Teilnehmer verwenden.