CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

REGOLAMENTO GARE

PIZZA CLASSICA - PIZZA IN TEGLIA - PIZZA IN PALA - PIZZA NAPOLETANA STG - PIZZA SENZA GLUTINE – PIZZA A DUE

0. MANIFESTAZIONE

Il Campionato Mondiale della Pizza è organizzato da Pizza New spa in collaborazione con la rivista Pizza e Pasta Italiana.

1. CONCORRENTI

1.1 Al Campionato Mondiale della Pizza, possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria, oppure a titolo personale o in rappresentanza della propria pizzeria che abbiano compiuto i 16 anni di età. Il concorrente iscritto non potrà tassativamente prestare la propria collaborazione in nessuna forma durante i giorni di gara e nell'area della manifestazione a favore di aziende sponsor dell'evento.

2. PROCEDURA DI ISCRIZIONE

2.1 Le iscrizioni alle gare saranno aperte dalla data indicata ufficialmente nel sito www.campionatomondialedellapizza.it alle ore 9.00 sino ad esaurimento dei posti disponibili.
2.2 Saranno ammesse le iscrizioni online sul sito www.campionatomondialedellapizza.it oppure telefoniche al numero +39/42183148, e saranno valide solo se complete dei propri dati personali, dei dati di fatturazione, delle gare alle quali si desidera partecipare e del pagamento delle relative quote.
2.3 La quota di iscrizione dovrà essere corrisposta contestualmente all'iscrizione tramite PayPal o carta di credito o, in caso di iscrizione telefonica, tramite vaglia postale entro 2 giorni dalla stessa, pena l'annullamento dell'iscrizione.
2.4 Ogni concorrente potrà inscriversi al massimo a TRE delle cinque categorie "Pizza Classica", "Pizza in Teglia", "Pizza in Pala", "Pizza Senza Glutine" e "Napoletana STG".
2.5 Ciascun concorrente può gareggiare in rappresentanza della propria Nazione di origine o della Nazione in cui esercita la professione.
2.6 I concorrenti della categoria "Pizza Classica" dovranno scegliere se gareggiare nella prima, nella seconda o nella terza giornata di gara fino ad esaurimento dei posti disponibili per ciascuna di queste. Esclusivamente nel caso il concorrente scelga di gareggiare nella terza giornata di gara dovrà scegliere anche l'orario di gara all'interno della programmazione fino ad esaurimento dei turni disponibili.
2.7 I concorrenti delle categorie "Pizza in Teglia", "Pizza in Pala", "Pizza Napoletana STG", "Pizza a Due" e "Pizza Senza Glutine" dovranno scegliere la giornata e l'orario di gara all'interno della programmazione fino ad esaurimento dei turni disponibili.
2.8 I concorrenti dovranno presentarsi sul campo di gara tassativamente nel giorno ed all'orario di gara scelti al momento dell'iscrizione.
2.8.1 In caso di ritardo i concorrenti potranno comunque svolgere la gara usufruendo del tempo rimanente assegnato per ciascuna specialità considerando come orario d'inizio quello scelto al momento dell'iscrizione. In caso di presentazione successiva al termine del tempo assegnatogli, i concorrenti non potranno ne svolgere la gara né ottenere alcun rimborso della quota di iscrizione.
2.9 La quota di partecipazione per ciascuna gara e per ogni singolo concorrente corrisponde ad euro 250 con iscrizione online o ad euro 260 con iscrizione telefonica e pagamento a mezzo vaglia postale, il quale deve avvenire entro 2 giorni lavorativi dall'apertura della procedura di iscrizione. Ogni iscrizione telefonica il cui pagamento sarà inviato in ritardo, sarà invalidata.
2.9.1 Se il concorrente si iscriverà seguendo la procedura online entro e non oltre il 15 Gennaio avrà diritto a pagare una quota di iscrizione ridotta pari ad euro 200, se invece si iscriverà seguendo la procedura online tra il 16 Gennaio ed il 28 Febbraio avrà diritto a pagare una quota di iscrizione ridotta pari ad euro 230. Nel caso il concorrente si iscriva a più di una gara nella stessa procedura di iscrizione avrà diritto ad uno sconto del 10% sul totale.
2.10 Tutti i partecipanti delle gare gastronomiche dovranno essere presenti al Palaverdi [viale delle esposizioni 393/A, 43126 Parma, Italia] alle ore 9.00 del giorno della propria competizione presso la Segreteria del Campionato Mondiale della Pizza per completare la procedura d'iscrizione con la conferma dei propri dati personali ed il ritiro del numero di gara.
2.11 Non sono ammesse iscrizioni presso il Palaverdi nei giorni di manifestazione.
2.12 In caso di mancata partecipazione la quota d'iscrizione sarà restituita solo qualora ne venga data comunicazione all'Organizzazione almeno 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

3. ABBIGLIAMENTO

3.1 È obbligatorio concorrere alla manifestazione indossando una divisa adeguata e pulita composta da: copricapo/bandana, maglia/giacca/t-shirt, pantaloni da cucina e calzature adeguate. È altresì obbligatorio non indossare monili, bracciali, anelli e orologi.
3.2 I concorrenti potranno indossare la divisa della propria associazione o gruppo oppure la divisa del proprio locale ma non potranno indossare marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo e loghi di aziende non presenti come sponsor al Campionato.
3.3 Sarà competenza del giudice ai forni a verificare la corrispondenza con il regolamento e, in caso di trasgressione allo stesso, applicare le seguenti penalità tra loro cumulabili nel giudizio al forno:
3.3.1 Assenza copricapo: - 10 punti
3.3.2 Incompletezza/scarsa pulizia divisa: - 10 punti
3.3.3 Presenza monili/bracciali/orologi/anelli: - 10 punti
3.4 Sul palco della premiazione potranno salire solo i concorrenti che indossano una divisa da pizzaiolo priva di marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo.

4. PROVA GASTRONOMICA

4.1 Il tema delle prove gastronomiche è "La Pizza".
4.2 Sono escluse dalle gare le pizze dessert e le pizze tagliate e farcite come panini. Sono ammessi i calzoni tradizionali intesi come un disco tondeggiante di pasta, farcito e ripiegato su sé stesso.
4.3 Ogni concorrente nella preparazione della propria Pizza utilizzerà i propri prodotti.
4.4 Durante la prova l'organizzazione fornirà gli utensili di normale uso.
4.5 Sarà allestita un'area per la produzione e la conservazione degli impasti. La custodia del proprio impasto sarà, in ogni momento, di esclusiva responsabilità del concorrente stesso. L'area impasti sarà a disposizione dei concorrenti durante le giornate di gara dalle 7.00 fino a conclusione dell'ultimo turno di gara della giornata, ed il giorno precedente alla prima giornata di gara dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.
4.6 Ogni concorrente avrà diritto alla presenza di un aiutante il quale non potrà partecipare alla preparazione della pizza ma avrà solo funzione di supporto. Qualora presenti gli aiutanti saranno tenuti a rispettare le medesime prescrizioni sull'abbigliamento del concorrente di cui al punto 3. Gli aiutanti non sono ammessi nella categoria "Pizza a Due" (specifiche al punto 5.6).
4.7 Un funzionario del Campionato sorveglierà affinché ciascun concorrente, finita la gara, tolga diligentemente dalla sala preparazione tutti i suoi attrezzi, ingredienti e quant'altro di personale e pulisca accuratamente lo spazio utilizzato. Chi non si atterrà a questa disposizione sarà squalificato senza possibilità di appello.
4.8 Durante la gara il concorrente occuperà la postazione al forno che gli è stata assegnata e non potrà spostarsi finché la propria pizza non sarà pronta.
4.9 Al via del giudice al forno, il pizzaiolo preparerà una sola pizza, la cucinerà, la mostrerà alla Giuria sul proprio piatto o supporto di presentazione entro un tempo massimo come da specifiche di categoria al punto 5. La pizza verrà data in assaggio alla Giuria esclusivamente sui piatti dell'Organizzazione.
4.10 Qualora il concorrente sforasse dai tempi di gara previsti per ciascuna categoria gastronomica saranno applicate le seguenti penalità:
4.10.1 Sforamento da 1 a 60 secondi: - 15 punti;
4.10.2 Sforamento da 61 a 120 secondi: - 25 punti;
4.10.3 Sforamento da 121 secondi e oltre: - 50 punti;
4.11 La pizza dovrà essere presentata alla Giuria direttamente dai concorrenti, gli eventuali aiutanti non potranno parlare con la Giuria. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata ma sarà severamente vietato inserire utensili, piatti, posateria e quant'altro a preparazione dei tavoli delle giurie o offrire piccoli omaggi e ricordi alla Giuria, pena la squalifica.

5. SPECIFICHE DI CATEGORIA

5.1 Pizza Classica:
5.1.1 La gara di "Pizza Classica" si svolgerà a scelta del concorrente su forni a legna oppure elettrici.
5.1.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 12 minuti.
5.1.3 La pizza dovrà avere una forma rotonda ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

5.2 Pizza in Teglia:
5.2.1 La gara di "Pizza in Teglia" si svolgerà su forni elettrici.
5.2.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 30 minuti.
5.2.3 Sarà vietato utilizzare impasti precotti ad esclusione di quanto di seguito specificato. Se necessaria, la precottura potrà essere fatta prima della gara, previo accordo con i giudici ai forni ed esclusivamente nei forni messi a disposizione dall'organizzazione dalle ore 7.00. La pizza dovrà essere stesa in teglia alla presenza dei giudici ai forni.
5.2.4 La lievitazione, se necessaria, dovrà essere programmata previo accordo con il giudice di gara. La pasta in lievitazione sarà posizionata su appositi carrelli di sostegno forniti dall'Organizzazione e disposti in zona cottura.

5.3 Pizza Napoletana STG:

5.3.1 La gara di “Pizza Napoletana STG” si svolgerà su forni a legna. I concorrenti devono attenersi al Disciplinare della Pizza Napoletana STG depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e disponibile sul sito www.campionatomondialedellapizza.it. Un ispettore valuterà che la pizza rispetti tutte le indicazioni del disciplinare STG. Le pizze che, ad insindacabile giudizio dell’ispettore, non rispetteranno il disciplinare della STG saranno squalificate.

5.3.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 10 minuti.

5.4 Pizza in Pala:

5.4.1 La gara di “Pizza in Pala” si svolgerà su forni elettrici. Dovrà essere infornata e sfornata con la pala fornita dall’organizzazione di cm 60 x 35 ed avere all’incirca le stesse dimensioni.

5.4.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 20 minuti.

5.5 Pizza Senza Glutine:

5.5.1 La gara di “Pizza Senza Glutine” si svolgerà su forni elettrici.

5.5.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 12 minuti.

5.5.3 La pizza dovrà avere una forma rotonda ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

5.5.4 Tutti gli ingredienti della pizza dovranno tassativamente essere privi di glutine. L’Organizzazione controllerà l’idoneità dei prodotti per l’impasto verificando la presenza della dicitura “senza glutine” in etichetta. Per quanto riguarda la farcitura, sia nel caso di composti preparati precedentemente che in sede di gara, sarà necessario fornire al controllo le etichette di tutti gli ingredienti con l’indicazione “senza glutine”. Si raccomanda inoltre il rispetto delle norme igieniche previste per evitare eventuali contaminazioni durante la preparazione e/o il trasporto di tali cibi. Per quanto riguarda i partecipanti non italiani, sarà cura di ognuno di loro fornire all’organizzazione prova che i prodotti usati non contengono glutine in base alle regole internazionali vigenti. Ogni partecipante è tenuto a portare con sé qualsiasi attrezzatura possa servirgli.

5.5.5 Il concorrente potrà portarsi la propria pallina di pasta già confezionata, garantendo la sicurezza del prodotto che sarà verificata dal personale dell’Organizzazione (giudice al forno) oppure preparare il proprio impasto. Sara allestita un’area di preparazione dedicata alla categoria “Pizza Senza Glutine”, gli impasti preparati in loco al di fuori di questa non saranno considerabili senza glutine e quindi non accettabili per questa categoria.

5.6 Pizza a Due:

5.6.1 La gara di “Pizza a Due” si svolgerà su forni elettrici.

5.6.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 20 minuti.

5.6.3 Per la Pizza a Due, un pizzaiolo ed un cuoco parteciperanno assieme alla gara. Il cuoco dovrà presentare un documento attestante la professione di cuoco oppure firmare una dichiarazione nella quale afferma di essere in attività e di lavorare in qualità di cuoco.

5.6.4 Il pizzaiolo penserà a realizzare e cuocere il migliore impasto possibile mentre il cuoco penserà alla ricetta da creare e mettere sulla pizza. Preparazione degli ingredienti e farcitura della pizza dovranno essere preferibilmente a vista della giuria. E’ ammessa la collaborazione tra i due professionisti.

5.6.5 Il cuoco avrà a disposizione due piastre ad induzione con relative padelle per preparare gli ingredienti della farcitura. I concorrenti potranno utilizzare anche propri strumenti di preparazione con i seguenti limiti:

5.6.5.1 altre fonti di calore ad energia elettrica potranno sostituire l’una od entrambe le piastre ad induzione fornite dall’organizzazione

5.6.5.2 le fonti di calore ad energia elettrica non potranno comunque superare le due unità utilizzate contemporaneamente (ad esclusione del forno per pizza) e dovranno essere conformi alle norme di sicurezza

5.6.6 Durante la gara i due concorrenti occuperanno la propria postazione al forno e non potranno spostarsi finché la pizza non sarà pronta. Il tempo per la gara sarà di 20 minuti.

5.6.7 Una volta che la pizza sarà pronta, i due concorrenti in collaborazione la presenteranno sul proprio piatto o supporto di presentazione, spiegandone la preparazione, la ricetta ed altre particolarità che vorranno illustrare alla giuria.

5.6.8 I concorrenti non potranno avvicinarsi al tavolo delle giurie prima della presentazione della propria pizza pena la squalifica.

6. GIURIA, CLASSIFICA E PUNTEGGI

6.1 Le pizze verranno giudicate da una giuria qualificata.

6.2 Il giudice al forno sarà uno solo per ogni concorrente e lo accompagnerà dall’inizio alla fine della prova. Sarà tenuto poi ad assegnare un punteggio che va da 1 a 100 per la PREPARAZIONE AI FORNI. Nella valutazione terrà conto della professionalità dei concorrenti, della divisa indossata, della scaltrezza, della velocita, della precisione, della pulizia, della tecnica e del rispetto dei tempi.

6.3 La giuria al tavolo, preposta all’assaggio, sarà composta da quattro giudici qualificati. Ognuno di questi attribuirà un punteggio che va da 1 a 100 rispettivamente per le qualità di GUSTO e COTTURA.

6.4 Solo nel caso della categoria “Pizza a Due” la giuria al tavolo assegnerà un punteggio che va da 1 a 100 anche per la qualità di INNOVAZIONE nell’abbinamento degli ingredienti della farcitura.

6.5 I voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale matematico determinerà la posizione in classifica. Il punteggio massimo raggiungibile da ogni concorrente sarà pari a 900 punti (1300 punti nella categoria “Pizza a Due”).

6.5.1 Qualora il concorrente avesse rapporti di parentela di qualsiasi grado e/o rapporti societari, lavorativi o di collaborazione o di appartenenza alla medesima associazione, con uno dei giudici che gli sono stati assegnati avrà l’obbligo di segnalare immediatamente tale situazione di incompatibilità al responsabile di giuria affinché possa provvedere alla sua sostituzione o a una diversa assegnazione.

6.5.2 Qualora l’incompatibilità non venga segnalata, il successivo accertamento comporterà l’esclusione del concorrente dalla graduatoria finale della categoria interessata.

6.5 I concorrenti che parteciperanno a tre gare individuali di cottura tra “Pizza Classica”, “Pizza in Teglia”, “Pizza in Pala”, “Pizza Napoletana STG” e “Pizza Senza Glutine”, saranno selezionati per il premio speciale di Pizza Triathlon. Verranno sommati i 3 risultati di ciascun concorrente ed il totale matematico determinerà il vincitore.

6.6 Il riconoscimento di Miglior Classificato per ciascuna Nazione estera (esclusa l’Italia) verrà dato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto tra tutti i concorrenti partecipanti in rappresentanza della stessa Nazione nelle gare gastronomiche individuali ovvero “Pizza Classica”, “Pizza in Teglia”, “Pizza in Pala”, “Pizza Napoletana STG” e “Pizza Senza Glutine”.

6.7 Il giudizio della giuria è definitivo ed inappellabile, fatto salvo quanto previsto al punto 6.5.2 in materia di incompatibilità dei giudici. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali reclami potranno essere trasmessi all’Organizzazione del Campionato tramite comunicazione scritta a partire dal giorno dopo la chiusura della manifestazione e comunque entro e non oltre i 10 giorni dal termine della stessa. L’accettazione del reclamo non comporta una revisione del giudizio della giuria.

6.8 La classifica ed i punteggi saranno pubblicati online nel sito www.campionatomondialedellapizza.it al termine della cerimonia di premiazione. Ogni concorrente potrà chiedere di visionare la propria scheda di votazione dopo la fine del Campionato presso la sede dell’Organizzazione a Caorle (VE) – Italia previo appuntamento concordato con la stessa.

7 CODICE ETICO

7.1 Pizza New SpA ha adottato un modello di organizzazione, gestione e controllo della Società ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 ed di un Codice etico e disciplinare di comportamento.

7.2 Con la sottoscrizione del presente regolamento ci si impegna anche a tenere un comportamento conforme alle norme di legge ed ai principi ed alle regole di cui al predetto Codice riassunte nel sito www.campionatomondialedellapizza.it.

8 VARIE

8.1 L’Organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d’immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria di gare per un anno e l’utilizzo senza limiti del materiale fotografico, video e quant’altro senza oneri o obblighi nei confronti dei partecipanti stessi.

8.2 I concorrenti vincitori per ogni singola categoria dovranno dare la disponibilità gratuita alla partecipazione ad un evento su richiesta dell’Organizzazione in Italia o all’estero.

8.3 La pizza non utilizzata per gli assaggi di giuria resta a disposizione del concorrente. In caso non venga utilizzata dal concorrente potrà essere messa a disposizione per assaggi al pubblico presente.

8.4 L’Organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.