

# 7° CAMPIONATO NAZIONALE PIZZA DOC

## REGOLAMENTO

### IL CAMPIONATO PIZZA DOC

L'evento è organizzato all'interno del Complesso Turistico "Isola Verde" - Pontecagnano Faiano (SA) dall' **08 al 09 Novembre 2021**. **Eventuali modifiche della location per motivi di organizzazione dovute ad esigenze legate alle restrizioni Covid o altro saranno comunicate preventivamente su tutti i canali di comunicazione dell'organizzazione.**

### CONCORRENTI

- Possono partecipare tutti i pizzaioli/le, che abbiano compiuto 15 anni di età (i concorrenti di età tra 15 e 21 anni gareggeranno alla categoria *Juniors*).

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- Le iscrizioni alle gare saranno aperte dal giorno effettivo della pubblicazione dello stesso sul sito web: [www.campionatonazionalepizzadoc.it](http://www.campionatonazionalepizzadoc.it), sino ad esaurimento dei posti disponibili.
- Ciascun concorrente potrà scegliere il giorno di gara, salvo diverse indicazioni da parte dell'organizzazione.
- Le iscrizioni si effettueranno **online**, sul sito web [www.campionatonazionalepizzadoc.it](http://www.campionatonazionalepizzadoc.it), per **email** o tramite **whatsapp** (+39 334 984 2881).
- Le iscrizioni off-line **saranno valide** nel momento in cui il concorrente avrà inviato il modulo di iscrizione ed il relativo pagamento (con bonifico o paypal/carta di credito), ed indicato i dati per la fatturazione.
- In caso di mancata partecipazione, la quota di partecipazione sarà restituita, solo se viene data comunicazione alla Segreteria Organizzativa, almeno 20 giorni dalla data dell'evento.
- Tutti i concorrenti devono presentarsi alla gara nel giorno indicato, presso la segreteria di registrazione e ritirare il badge di gara ed il kit di partecipazione.

### ABBIGLIAMENTO DI GARA

- È **obbligatorio (pena l'esclusione)** usare la t-shirt di gara fornita dall'organizzazione, un cappello o bandana, pantalone (a cura del **concorrente**, senza logo sponsor), e non avere accessori (bracciali, orologi, anelli). Non potranno essere indossati durante la gara indumenti con logo sponsor.
- Sul palco della premiazione, i concorrenti dovranno salire con la t-shirt presente nel kit di iscrizione, senza indumenti che presentano marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo.

### LA GARA

- Le competizioni si svolgeranno **con forni a legna o altra tipologia** (se necessario e se disponibili), sarà il concorrente a scegliere su quale forno gareggiare.
- Per tutte le competizioni, il concorrente utilizzerà i propri prodotti, il proprio impasto (se richiesto, l'impasto potrà essere realizzato anche in loco nell'apposita sala impasti predisposta). L'Organizzazione fornirà soltanto gli utensili di normale uso.
- La custodia del proprio impasto sarà a cura del concorrente.
- Un componente dello staff del campionato controllerà che ciascun concorrente, finita la gara, pulisca tutto lo spazio di gara utilizzato, pena la **penalità/squalifica**.
- Al via del direttore di gara, il pizzaiolo preparerà la sua pizza, la cucinerà, e dopodiché essa verrà mostrata alla giuria da collaboratori/hostess/steward dell'organizzazione (il concorrente non potrà avvicinarsi all'area di giuria, non potrà utilizzare segni distintivi, piatti personali, **pena** la squalifica immediata). La giuria sarà "nascosta". Solo successivamente il concorrente potrà presentarsi alla giuria. Insieme alla pizza,

verrà consegnata alla giuria un “foglio” dove il concorrente spiegherà la sua pizza, tecnica di impasto, topping e prodotti utilizzati.

- Ogni concorrente avrà una sola possibilità di fare la pizza, pertanto ogni concorrente in gara può controllare il forno prima di iniziare la sua gara ed accertarsi che tutte le condizioni a disposizione siano adeguate.
- Il concorrente dovrà compilare anche un’apposita scheda di presentazione del prodotto, nel momento dell’iscrizione, o successivamente, entro l’inizio della gara, pena l’esclusione, salvo diverse indicazioni dell’organizzazione).
- Le pizze potranno essere sia con impasti diretti che indiretti e con prodotti di brand che si preferiscono, le pizze saranno giudicate per gusto e cottura, non per i prodotti scelti.

## LA GIURIA DI GARA

- Per una maggiore trasparenza, l’organizzazione del Campionato Nazionale PIZZA DOC ha deciso che la giuria della gara “Pizza DOC” sarà **nascosta**: i giudici non vedranno chi prepara la pizza, ma assaggeranno solo il prodotto finale. La giuria potrà eventualmente conoscere il concorrente in gara solo dopo aver espresso il proprio giudizio della pizza assaggiata.
- Il voto sarà espresso su schede di valutazione cartacee o elettronica (salvo problemi dovuti a rete Wi-Fi).
- I giudici assegneranno un punteggio, basando la loro valutazione su tre principi:  
**A. Gusto - B. Cottura - C. Aspetto.**
- I voti verranno sommati, ed il totale matematico determinerà la posizione in classifica.
- La classifica sarà pubblicata fino alla posizione n.10. Chi non rientra nella classifica dei primi 10, potrà contattare l’organizzazione e chiedere la propria posizione di gara. (saranno poi pubblicati solo i primi 50 di ogni categoria, salvo che ci sia una categoria con concorrenti partecipanti inferiori a 50, e quindi saranno pubblicate in maniera proporzionale).
- Per le **gare di abilità** (Freestyle, Pizza Più Larga e Pizza Più Veloce) la giuria non sarà nascosta. Per la categoria in gara del “**Freestyle**”, il concorrente avrà a disposizione **4 minuti** per la propria esibizione, scegliendo una propria base da fornire all’organizzazione su chiavetta Usb o Cd;
- Il voto della giuria è **inappellabile**.

## CATEGORIE IN GARA

1. **Pizza Classica (la pizza specialità del concorrente)**
2. **Pizza Margherita DOC (non è necessario rispettare il disciplinare STG)**
3. **Pizza Contemporanea**
4. **Pizza in Teglia**
5. **Pizza in Pala**
6. **Pinsa Romana**
7. **Pizza senza Glutine Margherita o Classica**
8. **Pizza Dessert**
9. **Pizza Gourmet**
10. **Pizza Fritta**
11. **Fritti - Trofeo Sapori di Napoli - (presentare tre/quattro tipologie di fritto classico e contemporaneo: Crochè, Arancino, Frittatina, a scelta del concorrente)**
12. **Free style (gara di abilità)**
13. **Pizza più veloce (gara di abilità)**
14. **Pizza più larga (gara di abilità)**
15. **Categoria Juniores – Trofeo “Marco Agnello” (gara solo su margherita o classica per ragazzi da**

15 a 21 anni di età) -

**Pizza DOC in The World - Miglior Pizzaiolo Italiano nel mondo (tutti i concorrenti provenienti dall'estero che parteciperanno ad una delle categorie (Pizza Classica, Pizza Margherita, Pizza Contemporanea), di diritto parteciperanno a questa speciale categoria, ed il vincitore sarà chi avrà ottenuto il punteggio più alto nella singola categoria (se si partecipa a più categorie si ha come riferimento il punteggio più alto e non si sommano i voti). In caso di ex-quo saranno eletti due campioni.**

- L'Organizzazione si riserva la facoltà di inserire altre categorie.
- Ogni categoria sarà associato un "Trofeo|Premio di un'azienda partner

## **GARE DI ABILITÀ**

- Le gare di abilità, pizza frita, fritti, trofei speciali si svolgeranno solo il giorno 9 novembre dalle ore 9.30.

### **Fritti | Frittura**

- Prevede la preparazione di tre prodotti della frittura napoletana: un crochè, una frittatina un arancino|a e un fritto a scelta. Per ogni tipologia di prodotto sarà premiato: il miglior crochè, il miglior arancino/a, la migliore frittatina.

- 

### **Pizza più larga**

- Una gara che mette in gioco l'abilità di stendere il panetto, consiste nell'allargare a mano, il più possibile un disco di pasta.
- Il panetto del peso di **500 g** e verrà fornito dall'organizzazione.
- Al via del Giudice di Gara, il concorrente avrà 5 minuti di tempo a disposizione per completare l'esercizio. Il disco non dovrà presentare buchi.
- Nei 10 secondi concessi per sistemare in maniera ottimale, il disco sarà consentito effettuare eventuali riparazioni.
- Al termine dei 5 minuti i giudici controllano esattamente le misure e sarà stilata la classifica.

### **Freestyle**

- Il concorrente dovrà consegnare ai giudici, prima della gara, il CD o un supporto di archiviazione digitale (es. chiavetta USB) contenente la sola base musicale su cui eseguirà l'esercizio.
- Al via del Giudice di gara, ciascun concorrente avrà 3 (tre) minuti come tempo massimo di esibizione. Durante l'esibizione, il concorrente potrà utilizzare la pasta che ha preparato personalmente o un disco di gomma.
- La giuria e la votazione sarà palese

### **Pizza più Veloce**

- La gara consiste nell'allargare il più velocemente possibile 5 dischi di pasta. Le palline di pasta verranno fornite dall'organizzazione, uguali per tutti i concorrenti.
- La prova verrà cronometrata dal via del giudice di gara fino al momento in cui tutti e 5 i dischi copriranno completamente le apposite aree di controllo.
- Nel caso i dischi non coprono completamente le retine di controllo, il concorrente sarà invitato dal

giudice a chiudere eventuali fori o ad allargare il disco fino al raggiungimento delle caratteristiche richieste, solo a questo punto il giudice fermerà il cronometro.

## **CODICE ETICO**

- Il Campionato Nazionale Pizza DOC si basa su un modello organizzativo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 ed di un Codice etico e disciplinare di comportamento:
- Ogni partecipante alla manifestazione, che sottoscrive il presente regolamento, si impegna ad assumere un comportamento conforme ai principi di legge e del regolamento.

## **PREMIAZIONI**

- Il **Campione Nazionale Pizza DOC 2021** sarà eletto tra il primo classificato della pizza classica pizza margherita e pizza contemporanea, in funzione di chi ottiene il punteggio più alto. In caso di pari merito si prenderà il punteggio tra i tre concorrenti, se hanno partecipato a più categorie si sommeranno i punteggi e si esclude chi ha ottenuto il punteggio più basso. A questo punto ci saranno due campioni ad ex equo
- **Campione Pizza DOC in the World** assegnato ai concorrenti provenienti dall'estero. Tra i concorrenti provenienti dall'estero, chi riceverà il punteggio più alto (riferito a una singola categoria) si assegnerà il premio
- **Miglior Pizzaiola DOC 2021 - Miglior Pizzaiolo DOC 2021**
- **Pizzaiolo Emergente 2021**
- **Miglior Pizzaiolo Giuria Popolare**
- **Premio Food Blogger**
- Premi Speciali: l'Organizzazione si riserva di integrare il regolamento con l'inserimento di premi speciali (Pizzaioli)
- Ai **vincitori** di ogni singola categoria sarà garantito un premio in fornitura di prodotti, una coppa, una fascia. L'organizzazione si riserva, in virtù di successivi accordi con partner commerciali di integrare i premi previsti.
- Le classifiche saranno pubblicate sui canali social (Facebook ed IG) e il sito web: [www.campionatonazionalepizzadoc.it](http://www.campionatonazionalepizzadoc.it).

## **VARIE**

- La partecipazione alla gara conferma l'accettazione completa del seguente regolamento, e autorizza l'Organizzazione all'utilizzo esclusivo di foto.
- I concorrenti vincitori delle singole categorie dovranno dare la disponibilità gratuita alla partecipazione ad un evento su richiesta dell'Organizzazione.
- Il seguente regolamento, al fine di apportare migliorie, può essere modificato entro 15 gg dall'inizio della gara, nonché per aggiungere ulteriori categorie, o altre disposizioni.
- L'Organizzazione, si riserva la facoltà di redigere un calendario di gara per garantire un corretto e fluido svolgimento delle gare.

## **QUOTA DI PARTECIPAZIONE\***

- **Singola categoria** : € 140,00
- Fino al 30 Ottobre il costo è di 100,00 €, dal Dalla terza categoria in poi, sconto del 10%
- **Categoria Juniores – trofeo Marco Agnello** (15 a 21 anni): € 100,00
- I costi sono comprensivi IVA esclusa

## **DATI PAGAMENTO ISCRIZIONI**

**On-line:**

[www.campionatonazionalepizzadoc.it](http://www.campionatonazionalepizzadoc.it)

**Off-line:**

**Bonifico:** Giaccoli&Partners

**Causale:** Campionato Nazionale Pizza DOC

**Iban:** IT40V0538776281000002328009

Da inviare il modulo insieme alla copia del bonifico e foto per il badge di gara.

## **INFO E ISCRIZIONI**

**Tel:** 081 5141416

**Mobile | WhatsApp:** +39 334 984 2881 |