

7° CAMPIONATO NAZIONALE PIZZA DOC REGOLAMENTO

IL CAMPIONATO

L'evento è organizzato all'interno del **Consorzio di Bonifica/Polo fieristico di Nocera Superiore (SA)**, Polo Fieristico dal **09 al 10 Novembre 2020**.

Possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi associazione, che abbiano compiuto 16 anni di età (i concorrenti di età tra 16 e 21 anni gareggeranno alla categoria *Juniors*).

LA GIURIA

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 in maniera elettronica (salvo problemi dovuti a rete Wi-Fi).

COME ISCRIVERSI

Le iscrizioni alle gare saranno aperte dal giorno effettivo della pubblicazione dello stesso sul sito web: 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, per **email** o tramite **whatsapp** (+39 3518844050).

Le iscrizioni **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.

LA GARA

Tutti i concorrenti devono presentarsi alla gara nel giorno indicato, presso la segreteria di registrazione e ritirare il badge di gara.

Abbigliamento di Gara e premiazioni: È **obbligatorio (pena l'esclusione)** usare la t-shirt di gara fornita dall'organizzazione, un cappello o bandana, pantalone (a cura del **concorrente**, senza loghi sponsor), e non avere accessori (bracciali,

orologi, anelli). Non potranno essere indossati durante la gara indumenti con loghi o sponsor.

1. 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.

2. 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). 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).

3. Ogni concorrente avrà una sola possibilità di rifare 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 (**online**: nel momento dell'iscrizione, o successivamente, entro 3 giorni dall'inizio del campionato, pena l'esclusione, salvo diverse indicazioni dell'organizzazione)

4. **Gare di abilità:** Freestyle, Più Larga, Più Veloce, Per queste categorie la giuria non sarà nascosta.

Per la competizione 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;

5. A tutti i **partecipanti** sarà conferito un **attestato di partecipazione**, ed un **kit di partecipazione**. 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.

6. Il voto della giuria è **inappellabile**.

7. L'Organizzazione si riserva la facoltà di inserire altre categorie.

8. 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'organizzazioni.

9. 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.

CATEGORIE IN GARA

(Le gare di abilità, pizza frita, trofei speciali si svolgeranno solo il giorno 10 novembre dalle ore 9.30)

1. Pizza Classica – (la pizza specialità del concorrente)
2. Pizza Margherita DOC – (non è necessario rispettare il disciplinare STG)
3. Pizza Gourmet
4. Pizza in Teglia
5. Pizza in Pala
6. Pinsa Romana
7. Pizza senza Glutine Margherita
8. Pizza senza Glutine Classica
9. Pizza Fritta
10. Trofeo Sapori Di Napoli
11. Pizza più larga
12. Free style
13. Pizza + veloce
14. Pizza a due (su pizza a scelta)
15. Categoria Juniores – Trofeo “Marco Agnello” (gara solo su margherita o classica)*
*da 16 a 21 anni di età;
16. Categoria Speciale scuole Professionali

L'organizzazione si riserva l'inserimento di altre categorie o trofei.

PREMI IN PALIO

- Il Campione Nazionale Pizza DOC 2020 è eletto tra il primo classificato della pizza classica e pizza margherita, in funzione di chi ottiene il punteggio più alto. In caso di punteggio a parimerito, si sommerà anche il punteggio della seconda categoria di gara (se il concorrente ha fatto più categorie si sceglierà la seconda categoria con il voto più altp)
- Campione Pizza DOC in the World (riservato ai concorrenti provenienti dall'estero) – Made In Nuceria
- Miglior Pizzaiola DOC 2020
- Pizzaiolo Emergente 2020
- Miglior Pizzaiolo Giuria Popolare
- Premio FoodBlogger
- Premi Speciali: L'organizzazione si riserva di integrare il regolamento con l'inserimento di premi speciali (Pizzaioli)

N.B. 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.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE*

- € 140,00 (per singola categoria – fino al 08 Giugno il costo è di 90,00 €, dal 9 Giugno al 20 settembre il costo è di 110,00); Dalla terza categoria in poi, sconto del 15%
- **Pizza a DUE:** € 200,00
- **Categoria Juniores** (16 a 21 anni): € 90,00

**COSTI IVA INC.*

INFO E ISCRIZIONI

Tel: 0815141416

Mobile: + 39 3518844050 - +39 3395688563

WhatsApp: <https://wa.me/393518844050>

DATI PAGAMENTO ISCRIZIONI

Bonifico: Giaccoli & Partners: Causale Campionato Nazionale Pizza DOC –

Iban: IT40V0538776281000002328009