

# 7° CAMPIONATO NAZIONALE PIZZA DOC

## REGOLAMENTO

### IL CAMPIONATO PIZZA DOC

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

### CONCORRENTI

- 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*).

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- Le iscrizioni alle gare saranno aperte dal giorno effettivo della pubblicazione dello stesso sul sito [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 3518844050)**.
- 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).
- 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 (**online**: 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 in maniera 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 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 Contemporanea**
12. **Pizza più larga**

13. **Free style**
14. **Pizza più veloce**
15. **Pizza a due** (su pizza a scelta)
16. **Pizza Dessert**
17. **Categoria Juniores** – Trofeo "Marco Agnello" (gara solo su margherita o classica per ragazzi da 16 a 21 anni di età)
18. Categoria Speciale "**Squadra DOC**"

*Verrà premiato il lavoro di squadra, che dovrà essere composta da 5 concorrenti e dovrà avere un nome che la identifica. Ogni concorrente componente del team dovrà partecipare ad una categoria in gara tranne quelle di abilità, e se un concorrente ha partecipato a più gare si prende il punteggio più alto. Il punteggio del lavoro di squadra verrà calcolato sommando tra loro i punteggi ottenuti dai singoli concorrenti ottenuti dai singoli concorrenti nella rispettiva categoria di partecipazione e preventivamente dichiarata.*

*La "**Squadra DOC**" è quella che otterrà il punteggio più alto. Il concorrente della squadra, può scegliere di iscriversi individualmente anche alle altre categorie in gara, come singolo partecipante.*

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

## GARE DI ABILITÀ

- Le gare di abilità, pizza fritta, trofei speciali si svolgeranno solo il giorno 10 novembre dalle ore 9.30.

### Trofeo Sapori di Napoli

- Prevede la preparazione di tre prodotti della frittura napoletana: un crochè, una frittatina ed un arancina.
- Il vincitore della categoria diventerà testimonial del catalogo prodotti dell'azienda, con la sua frittatina speciale.

### 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 2020 sarà 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 pari merito, si prenderà in considerazione, sommando, il punteggio della seconda categoria di gara (se il concorrente ha fatto più categorie si sceglierà la seconda categoria con il voto più alto).
- **Campione Pizza DOC in the World** assegnato ai concorrenti provenienti dall'estero - **Premio Made In Nuceria**
- **Miglior Pizzaiola DOC 2020**
- **Pizzaiolo Emergente 2020**
- **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 settembre il costo è di 100,00 €, dal  
Dalla terza categoria in poi, sconto del 10%
- **Pizza Due**: € 190,00 – Fino al 30 settembre il  
costo è di € 160,00
- **Categoria a squadra**: € 300,00 fino al 30  
settembre il costo è di € 250,00
- **Categoria Juniores** (16 a 21 anni): € 90,00
- I costi sono comprensivi di IVA

## 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:** + 39 3518844050 - +39 3395688563

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

<https://wa.me/message/NQFVSTPMMLFKL1>