

REGULAMIN KATEGORIA AMATORZY

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022



Stowarzyszenie Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej gwarantuje przejrzystość konkursu i przestrzeganie poniższych zasad, zastrzegając sobie prawo do wykluczenia konkurentów, którzy ich nie przestrzegają.

KTO MOŻE UCZESTNICZYĆ

Do kategorii **amatorzy** mogą zapisać się osoby, które zajęły pierwsze 10 miejsc w “Vera Pizza Contest – edycja 2022”, **osoby, które zajęły pierwsze 3 miejsca podczas eliminacjach organizowanych przez AVPN i 10 osób zapisanych do Klubu Amici della Vera Pizza Napoletana (przyjaciele Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej)**. Każdy uczestnik musi wziąć udział w kategorii Prawdziwa Pizza Neapolitańska.

Uczestnicy muszą mieć ukończone 16 lat.

Zarejestrowany zawodnik nie może ściśle współpracować w żadnej formie na rzecz firm sponsorujących zawody.

KATEGORIA

Prawdziwa Pizza Neapolitańska * (zgodnie z tradycją):

Musi być przygotowana zgodnie z Regulaminem AVPN z ograniczeniem tylko do Margherity Verace i Marinary. Można stosować pomidory pelati, pomidory świeże oraz mieszankę pomidorów świeżych i pelati, mozzarellę fiordilatte lub bawołą, ser tarty, oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, bazylię. Pizza będzie wypiekana w piecu opalonym drewnem Ooni karu 16.

* Użycie składników nieprzewidzianych w niniejszym regulaminie będzie skutkowało dyskwalifikacją.

ODZIEŻ

Sprzęt zapewniany uczestnikom: 2 koszulki, zapaska, czapka i plecak. **Zawodnicy muszą nosić dostarczony strój.**

W żadnym wypadku nie można brać udziału w innych strojach i/lub akcesoriach z markami firm pod karą dyskwalifikacji.

Obowiązuje również zakaz noszenia biżuterii, bransoletek, pierścionków i zegarków pod karą dyskwalifikacji.

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE

Organizacja zapewnia uczestnikom specjalną szpachelkę AVPN, którą będzie można użyć podczas Olimpiady. Ciasto jest przygotowane w siedzibie AVPN (maszynowo lub ręcznie). Organizacja zapewnia uczestnikom sprzęt do wyrabiania ciasta, do przygotowania i wypiekania pizzy

REGULAMIN KATEGORIA AMATORZY

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022

(piec opalany drewnem Ooni *karu 16*, mikser Pagnossin, łopaty, stół roboczy etc.). Non è consentito utilizzare altre attrezzature.

DOSTARCZANE SKŁADNIKI

Organizacja udostępni mąkę, "00" (Caputo Pizzeria 1kg, Bongiovanni Vera 1kg, Denti Anima Verace 1kg, Casillo Pizza 00 1kg, Dallagiovanna la Napoletana 1kg), pomidory pelati, oliwę, bawołą mozzarellę i fiordilatte, z których uczestnicy muszą korzystać, informując podczas rejestracji konkursu. W żadnym wypadku nie jest dozwolone używanie produktów innych niż wymienione przez firmy sponsorujące Olimpiadę, pod karą dyskwalifikacji.

Za przygotowanie i rozmieszczenie na stołach warsztatowych składników dostarczonych przez organizację odpowiadają uczestnicy. W żaden sposób nie będzie można reklamować ani eksponować marek produktów innych niż sponsorzy.

JURY I OCENA

Jury pieca: ustala i reguluje kolejność przystępowania pizzaioli do zawodów, dba o to, by podczas przygotowywania nie dochodziło do nieprawidłowości, sprawdzając, czy przy każdej zmianie pizzaioli usuwany jest cały materiał.

Jurorzy: minimalna liczba 2 jurorów, w zależności od konkursów, wypełni kartę oceny technicznej. Decyzja jury jest ostateczna. Jedno lub więcej jury zostanie powołanych w zależności od liczby uczestników konkursu.

Ankieta: Suma punktów jurorów i jurorów pieca stanowi 100/100 głosów.

Ranking: ranking będzie sporządzany dla każdego konkursu na podstawie średniej 100,00 / 100,00 punktów każdego pizzaiolo uzyskanej z średniej matematycznej wszystkich formularzy wypełnionych przez jurorów.

Reklamacje: werdykt wyrażony przez jury w ankietach jest ostateczny i nieodwoalny. Odwołania za pomocą dowodów wideo lub jakichkolwiek innych są niedozwolone. Wszelkie nieprawidłowości należy niezwłocznie zgłaszać sędziom zawodów, którzy podejmą odpowiednie działania. Decyzje i rankingi są ostateczne.

Przypadki ex aequo: W przypadku równej liczby punktów zostanie nagrodzony zwycięzca z najwyższą punktacją za parametr „ogólna harmonia”. W przypadku kolejnego ex aequo zwycięzcą zostanie ten, który uzyskał najwyższą ocenę za parametr „zarządzanie pizzą w piecu”.

Publikacja wyników: wyniki zostaną wyświetlone i ogłoszone wieczorem 6 lipca 2022 r. W żaden sposób nie będzie możliwy dostęp do częściowych wyników lub wcześniejsze poznanie wyników.

Kolejność rankingowa nie zostanie ogłoszona dla pierwszych trzech sklasyfikowanych aż do ostatecznej ceremonii wręczenia nagród. Wszystkie inne zostaną wymienione w kolejności alfabetycznej.

REGULAMIN KATEGORIA AMATORZY

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022

OGÓLNE REGULY

- ✓ Ciasto będzie wyrabiane ręcznie lub mikserem według kolejności nadanej przez zawodników bezpośrednio na miejscu w przygotowalni. Przetwarzanie musi odbywać się zgodnie z Regulaminem AVPN, pod karą dyskwalifikacji, dlatego dozwolone są tylko ciasta typu bezpośredniego. Organizacja dostarczy pojemnik na ciasto. Ciasta będą identyfikowane i przechowywane w dojrzewalniku w temperaturze 18 ° i wilgotności 65% lub można je pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
- ✓ Organizacja poinformuje o kolejności uczestnictwa i czasie poszczególnych konkurencjach, które mogą ulegać wahaniom z powodu niewielkich opóźnień.
- ✓ Zawodnik musi odpowiedzieć na apel kierownika technicznego zawodów. Przy trzecim zawołaniu bez odpowiedzi zawodnik zostanie wykluczony z zawodów.
- ✓ Na przygotowanie pizzy zawodnicy będą mieli maksymalnie 10 minut, które upłyną od przydziału pieca. Zawodnicy muszą przygotować pizzę bez niczyjej pomocy (pod karą dyskwalifikacji) z wyjątkiem wyznaczonego przez organizację pomocnika pieca, który będzie w stanie trzymać tylko łoapatę.
- ✓ W przypadku błędu w realizacji pizzy uczestnik ma prawo do drugiej próby (pozostając w całkowitym czasie produkcji udostępnionym uczestnikom). Jeśli druga próba również się nie powiedzie, uczestnik zostanie wyeliminowany z zawodów.
- ✓ Sędziowie zawodów będą czuwać nad tym, aby każdy zawodnik, po skończeniu składu, skrupulatnie usuwał wszystkie swoje narzędzia i składniki oraz dokładnie czyścił miejsce, w którym zrobiono miejsce dla kolejnego zawodnika.
- ✓ Organizacja zastrzega sobie wyłączne prawa reklamowe i wizerunkowe dotyczące uczestników każdej kategorii przez okres jednego roku oraz nieograniczone korzystanie z materiałów fotograficznych, wideo itp. bez żadnych zobowiązań wobec samych uczestników.

PODPIS

- ✓ Organizacja zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w celu usprawnienia przebiegu samej Olimpiady.

Data

PODPIS
