

REGULAMIN KATEGORIA PROFESJONALIŚCI

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

Mogą zapisać się w kategoriach **Prawdziwa Pizza Neapolitańska, Gourmet, Fritta (smażona), Mastunicola i Calzone Neapolitański, właściciele i/lub pracownicy Pizzerii certyfikowanej AVPN, pizzaioli wpisani do Rejestru Pizzaioli AVPN, pizzaioli profesjonaliści, również niezrzeszeni, i osoby, które zajęły pierwsze 3 miejsca podczas eliminacjach organizowanych przez AVPN.** Każdy uczestnik może zarejestrować się **maksymalnie w 2 kategoriach.**

Rejestracja musi nastąpić dopiero po wypełnieniu elektronicznego formularza na oficjalnej stronie **olimpiadi.pizzanapoletana.org**

Uczestnicy muszą mieć ukończone 16 lat.

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

Każdy zawodnik może rywalizować w imieniu swojego kraju pochodzenia lub kraju, w którym pracuje.

Termin rejestracji upływa w czwartek 23 czerwca 2022 o 20:00 GMT +1

AVPN zastrzega sobie prawo do zamknięcia rejestracji w przypadku osiągnięcia maksymalnego limitu organizacyjnego (n.100 uczestników na prawdziwą pizzę neapolitańską, n.25 na smażoną pizzę, n.50 na pizzę Gourmet, n.25 na pizzę mastunicola , 25 uczestników dla calzone neapolitańskiego).

REGULAMIN KATEGORIA PROFESJONALIŚCI

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022



KATEGORIE

Olimpiada zostanie podzielona na 5 dyscyplin, po jednej dla każdego koła olimpijskiego:

1) 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 bawolą, ser tarty, oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, bazylię.

2) Pizza Gourmet (innowacja tradycji):

Ciasto bezpośrednie musi być wykonane w 100% z mąki 0 lub 00 zgodnie z techniką wymaganą w Regulaminie AVPN lub mieszanka 70% mąki 00 lub 0 i innej dostępnej podczas zawodów. Pizza musi być porcjowana lub podzielona na co najmniej 4 równe degustacje. Maksymalna ilość składników, które można wykorzystać do nadzienia pizzy to 5 wybranych przez uczestnika, który przestrzegają zasad międzynarodowej gastronomii. Oliwa nie będzie brana pod uwagę przy obliczaniu ilości składników, a kombinacje z owocami lub słodyczami są niedozwolone (mozzarella i/lub pomidor są liczone jako pojedynczy składnik). Pizzę można wypiekać tylko w piecu opalanym drewnem, nie wolno smażyć.

3) Pizza Smażona* (zgodnie z tradycją):

Smażone neapolitańskie ciasto do pizzy nadziewane w kształcie calzone lub okrągłe. Są dozwolone następujące składniki, również w połączeniu, o ile występują w środku pizzy: świeża ricotta, fiordilatte, mozzarella bawole, provola, cicoli wieprzowe, salami napoli, tarty ser, pomidor i pieprz.

4) Mastunicola* (krążek ciasta ze smalcem lub oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, bazylią, cacio i pieprzem) :

Historyczna pizza neapolitańska, waloryzująca ciasto. Jest przygotowywana jako focaccia i doprawiana smalcem lub oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, cacio (tarty sery z mleka owczego, koziego lub krowiego lub kombinacją mleka). Dozwolone jest użycie pieprzu i świeżej bazylii.

5) Calzone Neapolitańskie* (zgodnie z tradycją):

Neapolitańskie ciasto do pizzy nadziewane i wypiekane w piecu.

Są dozwolone następujące składniki, również w połączeniu, o ile występują w środku pizzy: świeża ricotta, fiordilatte, mozzarella bawole, provola, cicoli wieprzowe, salami napoli, tarty ser, pomidor i pieprz.

* Użycie składników nieprzewidzianych w niniejszym regulaminie będzie skutkowało dyskwalifikacją.

REGULAMIN KATEGORIA PROFESJONALIŚCI

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022



ODZIEŻ

Sprzęt zapewniany uczestnikom: koszulka, 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 (piec, łopaty, stół roboczy, frytownica itp.). Nie wolno używać innego sprzętu.

Składniki, które zostaną użyte przy pizzy Gourmet, muszą być umieszczone w anonimowych pojemnikach bez obecności marek i rozpoznawalności.

DOSTARCZANE SKŁADNIKI

Organizacja udostępni mąkę, pomidory pelati, oliwę, bawolą 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 wszystkie niewymienione składniki odpowiadają uczestnicy. 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.

KOSZTY

Opłata rejestracyjna za rundy kwalifikacyjne wynosi 50,00 €.

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. Wypełnia pierwszą ankietę z punktami.

Dostawca pizzy: zapewnia przyniesienie pizzy z „pola konkursowego” jury przy zachowaniu anonimowości autora pizzy.

REGULAMIN KATEGORIA PROFESJONALIŚCI

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022



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. W przypadku niektórych zawodów dostępna będzie inna ankieta, która zawsze będzie wyrażać wartość w 100/100.

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.

Tabela medalowa: będzie to kolejny ranking, w którym zostaną wyświetlone odpowiednie medale (złoty, srebrny, brązowy) dla każdego państwa. Najlepsze 3 państwa, które zdobędą najwięcej złotych medali zostaną wówczas nagrodzone (a w przypadku tej samej ilości złotych medali największą ilość srebrnych i wreszcie brązowych).

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 dla poszczególnych kategorii: 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/ smażenie”.

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.**

Specjalna nagroda dla najlepszego wypiekającego zostanie przyznana zawodnikowi, który uzyska najwyższą ocenę od jury pieca w zakresie od 1 do 100.

OGÓLNE REGUŁY

- ✓ 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, **dłatego 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.

REGULAMIN KATEGORIA PROFESJONALIŚCI

Olimpiada Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej

2022



- ✓ 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 8 minut, które upłyną od przydziału piekarnika. Dla calzone neapolitańskiego maksymalny czas to 12 minut. Zawodnicy muszą przygotować pizzę bez niczyjej pomocy (pod karą dyskwalifikacji) z wyjątkiem wyznaczonego przez organizację pomocnika pieca, który będzie w stanie trzymać tylko łopatę.
- ✓ 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.
- ✓ Prezentacja pizzy musi być anonimowa, zgodnie z nadanym numerem i pod karą dyskwalifikacji nie będą dozwolone żadne charakterystyczne znaki lub szczególne postawy, które w jakikolwiek sposób mogą pozwolić na identyfikację.
- ✓ 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
