

# REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

## Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022

L'Associazione Verace Pizza Napoletana garantisce la trasparenza del concorso ed il rispetto delle regole di seguito elencate, riservandosi la facoltà di escludere i concorrenti che non le dovessero rispettare.

### CHI PARTECIPA

Possono iscriversi alle categorie **Vera Pizza Napoletana, Per Gourmet, Fritta, Mastunicola e Calzone Napoletano** i pizzaioli **titolari e/o dipendenti di Pizzerie regolarmente affiliate all'AVPN, gli iscritti all'Albo dei Pizzaioli AVPN** e i pizzaioli professionisti, anche non affiliati, classificati nei primi 3 posti durante ciascuna delle eliminatorie organizzate dall'AVPN. Ogni partecipante può iscriversi al **massimo a 2 categorie**.

L'iscrizione deve avvenire esclusivamente previa compilazione del modulo elettronico presente sul sito web ufficiale dell'evento **olimpiadi.pizzanapoletana.org**

I partecipanti devono avere 16 anni compiuti.

Il concorrente iscritto non potrà tassativamente prestare la propria collaborazione in nessuna forma durante i giorni di gara e nell'area della manifestazione a favore di aziende sponsor dell'evento.

Ciascun concorrente può gareggiare in rappresentanza della propria nazione di origine o della nazione in cui lavora.

Il termine ultimo d'iscrizione è Giovedì 23 giugno 2022 alle ore 20:00 GMT +1

L'AVPN si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni qualora fosse raggiunto il limite massimo organizzativo (n. 100 partecipanti per la vera pizza napoletana, n. 25 partecipanti per la pizza fritta, n. 50 partecipanti per la pizza per gourmet, n. 25 partecipanti per la pizza mastunicola, n. 25 partecipanti per il calzone napoletano).

# REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

## Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022

### CONCORSI

Le Olimpiadi saranno articolate in 5 discipline, una per ciascuno dei cerchi olimpici:

1) **Vera Pizza Napoletana\*** (secondo antica tradizione):

*Dovrà essere realizzata secondo il Disciplinare AVPN con limitazione alle sole Margherita Verace e Marinara. Potrà essere usato pomodoro pelato, pomodoro fresco e il misto di pomodoro fresco e pelato assieme, fiordilatte o mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, olio extravergine, basilico.*

2) **Pizza per Gourmet** (innovazione della tradizione)

*L'impasto diretto deve essere realizzato per il 70% da farina 0 o 00 secondo la tecnica prevista dal disciplinare. La pizza deve essere porzionabile o in quantità tale da consentire almeno 4 assaggi uguali. Il massimo degli ingredienti utilizzabili per la farcitura della pizza è 5 a scelta del partecipante che rispettino le regole della gastronomia internazionale. L'olio non verrà computato nel calcolo del numero degli ingredienti e **non sono ammessi abbinamenti con base di frutta o dolci.***

*La pizza può essere cotta solo nel forno, non è ammessa la frittura.*

3) **Pizza Fritta\*** (secondo antica tradizione):

*Impasto per pizza napoletana fritto come ripieno a calzone o tonda. Sono consentiti esclusivamente anche in combinazione i seguenti ingredienti purché interni alla pizza: ricotta fresca, fiordilatte, mozzarella di bufala, provola, cicoli di maiale, salame napoli, formaggio grattugiato, pomodoro e pepe.*

4) **Mastunicola\*** (disco di pasta condita con strutto o olio extravergine di oliva, basilico, cacio e pepe)

*Pizza storica napoletana atta a valorizzare l'impasto. Viene preparata come una focaccia e condita con strutto oppure olio extra vergine di oliva, cacio (formaggi da grattugia a latte ovino, caprino o vaccino o combinazioni di latti). È consentito l'utilizzo di pepe e basilico fresco.*

5) **Calzone Napoletano\*** (secondo antica tradizione):

*Impasto per pizza napoletana cotto al forno come ripieno.*

*Sono consentiti esclusivamente anche in combinazione i seguenti ingredienti purché interni alla pizza: ricotta fresca, fiordilatte, mozzarella di bufala, provola, cicoli di maiale, salame napoli, formaggio grattugiato, pomodoro e pepe.*

*\*L'utilizzo di ingredienti non previsti nel seguente regolamento comporterà squalifica.*

# REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

## Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022

### DOTAZIONE ABBIGLIAMENTO

Dotazione fornita ai partecipanti: t-shirt, grembiule, cappellino e zainetto. **I concorrenti dovranno indossare obbligatoriamente la divisa fornita.**

In nessun modo si potrà partecipare indossando altre divise e/o accessori con marchi di aziende pena squalifica.

È altresì obbligatorio non indossare monili, bracciali, anelli e orologi, pena squalifica.

### DOTAZIONE TECNICA

Verrà fornita una stecca/spatola speciale AVPN che i partecipanti potranno utilizzare durante il concorso (uso opzionale). È obbligatorio preparare gli impasti presso la Sede AVPN (a macchina o a mano). L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti le attrezzature per la realizzazione dell'impasto per la preparazione e per la cottura della pizza (forno, pale, bancone, friggitrice etc.). Non è consentito utilizzare altre attrezzature.

I partecipanti dovranno provvedere autonomamente a munirsi di recipienti, contenitori e materiali per gestire gli ingredienti in scatole anonime senza presenza di marchi e riconoscibilità.

### DOTAZIONE INGREDIENTI

L'organizzazione metterà a disposizione farina, pomodoro pelato, olio, mozzarella di bufala e fiordilatte che dovranno essere obbligatoriamente utilizzati dai partecipanti prendendone visione e comunicandolo alla registrazione del concorso, in nessun caso sarà ammesso l'utilizzo di prodotti diversi tra quelli elencati di aziende diverse da quelle sponsor delle Olimpiadi, a pena di squalifica.

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti. La preparazione e la disposizione sui banchi di lavoro degli ingredienti forniti dall'organizzazione sono a cura dei partecipanti.

In nessun modo si potranno pubblicizzare o esporre i marchi dei prodotti diversi da quelli sponsor.

### COSTI

La quota di iscrizione alle due competizioni scelte dal partecipante corrisponde a € 50,00

### GIURIA E VALUTAZIONE

**Giudice di forno:** stabilisce e regola l'ordine di accesso alla gara dei pizzaioli, si assicura che durante la preparazione non vengano commesse irregolarità, controllando che ad ogni cambio pizzaiolo venga rimosso tutto il materiale. Compila la prima scheda tecnica di valutazione con punteggio.

**Porta pizza:** assicura di portare la pizza dal "campo di gara" alla giuria preservando l'anonimato dell'autore della pizza.

# REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

## Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022

**Giurati:** un numero minimo di 2 giurati, a seconda delle competizioni, compileranno la scheda tecnica di valutazione. Il giudizio della giuria è insindacabile. Saranno predisposte una o più giurie a seconda del numero di partecipanti del concorso.

**Scheda Tecnica:** La somma delle schede tecniche dei giurati e dei giudici di forno comporrà il voto in 100/100. Per alcune competizioni ci sarà una scheda tecnica diversa che esprimerà sempre un valore in 100/100.

**Classifiche:** per ogni competizione verranno elaborate delle classifiche in base alla media dei punti in 100,00/100,00 di ogni pizzaiolo ottenuta dalla media matematica semplice di tutte le schede compilate dai giurati.

**Medagliere:** sarà un ulteriore classifica in cui per ogni nazione verranno esposte le relative medaglie (oro, argento, bronzo). Verranno quindi premiate le migliori 3 nazioni che avranno il maggior numero di medaglie d'oro (ed in caso di egual numero di medaglie d'oro il maggior numero di argenti e infine di bronzi).

**Reclami:** il giudizio espresso dalla giuria tramite le schede tecniche è definitivo e inappellabile. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali irregolarità dovranno essere segnalate immediatamente ai giudici di gara i quali prenderanno provvedimenti opportuni. Le decisioni e le classifiche sono insindacabili.

**Casi ex aequo per le singole categorie:** In caso di pari punti verrà premiato chi ha ottenuto il punteggio più elevato per il parametro "armonia generale". In caso di ulteriore ex aequo vincerà chi ha ottenuto il punteggio più alto per il parametro "gestione pizza nel forno/in frittura".

**Pubblicazione dei risultati:** i risultati verranno esposti e comunicati nella serata del 6 luglio 2022. In nessun modo si potrà accedere ai risultati parziali o sapere in anticipo l'esito delle gare. **Per i primi tre classificati non verrà comunicato l'ordine di classifica fino alla premiazione finale. Tutti gli altri saranno indicati in ordine alfabetico.**

*Un premio speciale **miglior fornaio** verrà assegnato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dal giudice di forno in un range tra 1 e 100.*

### REGOLE GENERALI DELLE GARE

- ✓ L'impasto verrà realizzato obbligatoriamente a mano o con l'impastatrice secondo l'ordine attribuito dai concorrenti direttamente in loco in una sala di preparazione. La lavorazione dovrà avvenire secondo il Disciplinare AVPN, pena squalifica, quindi **sono ammessi esclusivamente impasti di tipo diretto**. Verrà fornita dall'organizzazione una tavoletta/contenitore per l'impasto. Gli impasti saranno identificati e conservati in una cella di lievitazione impostata a temperatura controllata di 18° e umidità del 65% oppure potranno essere lasciati lievitare a temperatura ambiente.

# REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

## Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana 2022

- ✓ L'organizzazione comunicherà l'ordine di partecipazione e l'orario di ogni singola prestazione che potrà subire un'oscillazione dovuta a eventuali piccoli ritardi.
- ✓ Il concorrente dovrà rispondere all'appello del responsabile tecnico del concorso. Al terzo appello senza risposta si procederà all'esclusione del concorrente dal concorso.
- ✓ Per la preparazione della pizza, i concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 8 minuti che decorrerà dall'assegnazione del forno. Per il calzone napoletano il tempo massimo è di 12 minuti. I concorrenti dovranno preparare la pizza senza avvalersi di aiuto o assistenza di alcuno (pena squalifica) tranne che per l'assistente di forno assegnato dall'organizzazione che potrà, esclusivamente reggere la pala.
- ✓ In caso di errore nella realizzazione della pizza il partecipante ha diritto di eseguire un secondo tentativo (rimanendo nel tempo di realizzazione totale messo a disposizione ai partecipanti). Qualora anche il secondo tentativo andasse fallito allora il partecipante verrà eliminato dalla gara.
- ✓ I giudici di gara del concorso sorveglieranno affinché ogni concorrente finita la composizione, tolga diligentemente tutti i suoi attrezzi ed ingredienti e pulisca accuratamente l'area utilizzata per dare spazio al concorrente successivo.
- ✓ La presentazione della pizza dovrà essere anonima, secondo il numero assegnato e non saranno ammessi segni distintivi o atteggiamenti particolari che possano in alcun modo permettere l'identificazione del pizzaiolo pena la squalifica dello stesso.
- ✓ L'organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria di gare per un anno e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico, video e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi.

FIRMA

-----

- ✓ L'organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.

Data

FIRMA

-----