



# RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

## Olympiades de la Vera Pizza Napoletana 2022

L'Associazione Verace Pizza Napoletana assure la transparence du concours et le respect des règles suivantes, en se réservant le droit d'exclure les concurrents qui ne les respectent pas.

### LES PARTICIPANTS

Ils peuvent s'inscrire aux catégories **Vera Pizza Napoletana, Pour Gourmet, Frite, Mastunicola et Calzone Napolitain** les pizzaiolos qui sont *propriétaires et/ou salariés des Pizzerias régulièrement affiliées à l'AVPN, les inscrits au Registre des Pizzaiolos AVPN et les pizzaiolos professionnels, non affiliés aussi, classés dans les trois premières places pendant tout éliminatoire organisée par l'AVPN*. Chaque participant peut s'inscrire **à 2 catégories maximum**.

L'inscription se fait uniquement après avoir rempli le formulaire électronique qui se trouve sur le site officiel de l'évènement **[olimpiadi.pizzanapoletana.org](http://olimpiadi.pizzanapoletana.org)**

Les participants doivent avoir 16 ans révolus.

Le concurrent ne pourra pas strictement donner sa collaboration sous aucune forme pendant les jours de la compétition et dans l'endroit de la manifestation en faveur des entreprises sponsors de l'évènement.

Chaque concurrent peut concourir pour représenter sa nation d'origine ou la nation où il travaille.

La date limite d'inscription est Jeudi 23 Juin 2022, à 20 heures GMT +1

L'AVPN se réserve le droit de fermer les inscriptions au cas où la limite maximale d'organisation serait atteinte. (n. 100 participants pour la vera pizza napoletana, n. 25 participants pour la pizza frite, n. 50 participants pour la pizza pour gourmet, n. 25 participants pour la pizza mastunicola, n. 25 participants pour le calzone napolitain).

# RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

## Olympiades de la Vera Pizza Napoletana 2022

### CONCOURS

Les Olympiades seront divisées en 5 disciplines, une pour chacun des cercles olympiques :

1) **Vera Pizza Napoletana\*** (selon l'ancienne tradition):

*Elle devra être réalisée selon le Cahier des Charges AVPN limité uniquement à la Margherita Verace et à la Marinara. On pourra utiliser tomates pelées, tomates fraîches et le mélange de tomates fraîches et pelées ensemble, fiordilatte ou mozzarella de bufflonne, fromage râpé, huile extra-vierge, basilic.*

2) **Pizza pour Gourmet** (innovation de la tradition)

*L'empâté direct doit être réalisé pour 70% par la farine 0 ou 00 selon la technique prévue par le Cahier des Charges. La pizza doit être servie en portions ou en quantité suffisante pour permettre 4 dégustations égales au moins. Le maximum des ingrédients à utiliser pour la garniture de la pizza est de 5 à choix du participant qui respectent les règles de la gastronomie internationale. L'huile ne sera pas calculée dans le nombre des ingrédients et **les combinaisons à base de fruits ou de desserts ne sont pas admises.** La pizza ne peut être cuite que dans le four, la friture n'est pas admise.*

3) **Pizza Frite\*** (selon l'ancienne tradition) :

*Pâte à pizza napolitaine come farce à calzone ou ronde. Les ingrédients suivants sont permis uniquement même en combinaison, à condition qu'ils soient au sein de la pizza : ricotta fraîche, fiordilatte, mozzarella de bufflonne, provola, cretons de porc, saucisson naples, fromage râpé, tomates et poivre noir.*

4) **Mastunicola\*** (disque de pâte assaisonné avec du saindoux ou d'huile d'olive extra-vierge, basilic, cacio et poivre noir)

*Pizza historique qui vise à valoriser la pâte. Elle est préparée comme une fougasse et assaisonnée avec du saindoux ou d'huile d'olive extra-vierge, cacio (fromages râpés faits avec du lait de brebis, de chèvre ou de vache ou avec les combinaisons de laits). L'utilisation de poivre noir et de basilic frais est permise.*

5) **Calzone Napolitain\*** (selon l'ancienne tradition) :

*Pâte à pizza napolitaine cuite dans le four comme farce.*

*Les ingrédients suivants sont permis uniquement même en combinaison, à condition qu'ils soient au sein de la pizza : ricotta fraîche, fiordilatte, mozzarella de bufflonne, provola, cretons de porc, saucisson naples, fromage râpé, tomates et poivre noir.*

*\*L'utilisation des ingrédients non prévus dans le règlement suivant entraînera la disqualification.*

# RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

## Olympiades de la Vera Pizza Napoletana 2022

### DOTATION VÊTEMENT

Dotation fournie aux participants : maillot, tablier, casquette et sac à dos. **Les concurrents devront mettre obligatoirement la tenue fournie.**

On ne pourra en aucun cas participer en mettant d'autres tenues et/ou d'autres accessoires avec les logos d'entreprises, sous peine de disqualification.

Il est également obligatoire de ne pas mettre de bijoux, bracelets, anneaux et montres, sous peine de disqualification.

### DOTATION TECHNIQUE

Une spatule spéciale AVPN sera fournie aux participants qui pourront l'utiliser pendant le concours (utilisation facultative). Il est obligatoire de préparer la pâte dans l'école de l'AVPN (à la machine ou à la main). L'organisation met à disposition des participants les équipements afin de réaliser la pâte pour la préparation et pour la cuisson de la pizza (four, pelles, plan de travail, friteuse etc.). D'autres équipements ne sont pas permis.

Les participants devront veiller à se munir eux-mêmes de récipients, conteneurs et matériaux pour gérer les ingrédients dans des boîtes anonymes sans logos ou moyens de reconnaissance.

### DOTATION INGRÉDIENTS

L'organisation mettra à disposition de la farine, des tomates, de l'huile, de la mozzarella de bufflonne et du fiordilatte qui devront être obligatoirement utilisés par les participants en prenant connaissance et en le communiquant au moment de l'enregistrement du concours. L'utilisation de produits différents de ceux énumérés d'entreprises différentes de celles sponsors des Olympiades ne sera en aucun cas admise, sous peine de disqualification.

Tous les ingrédients qui ne sont pas mentionnés sont à la charge des participants. La préparation et la disposition sur les plans de travail des ingrédients fournis par l'organisation sont à la charge des participants. On ne pourra en aucun cas faire de la publicité ou exposer les logos des produits différents de ceux sponsors.

### COÛTS

La cotisation aux deux compétitions choisies par le participant est de € 50,00

# RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

## Olympiades de la Vera Pizza Napoletana 2022

### JURY ET ÉVALUATION

**Juge de four** : il établit et régleme l'ordre d'accès à la compétition des pizaiolos, il s'assure que pendant la préparation aucune irrégularité n'est commise, en contrôlant qu'à chaque changement de pizaiolo tout le matériel doit être enlevé. Il remplit la première fiche technique d'évaluation avec la note.

**Livreur de pizza** : il assure d'amener la pizza du "champ de compétition" au jury en gardant l'anonymat de l'auteur de la pizza.

**Jurés** : un nombre minimum de 2 jurés, selon les compétitions, rempliront la fiche technique d'évaluation. Le jugement du jury est sans appel. Un ou plusieurs jurys selon le nombre des participants du concours seront prédisposés.

**Fiche Technique** : La somme des fiches techniques des jurés et des juges de four constituera la note en 100/100. Pour quelques compétitions il y aura une fiche technique différente avec une valeur toujours en 100/100.

**Classements** : pour chaque compétition des classements seront élaborés sur la base de la moyenne des points en 100,00/100,00 de chaque pizaiolo à travers la moyenne mathématique simple de toutes les fiches remplies par les jurés.

**Tableau des médailles** : il sera un autre classement dont pour chaque nation les respectives médailles seront exposées (or, argent, bronze). Donc, les 3 meilleures nations qui auront le plus grand nombre de médailles d'or seront récompensées (et en cas de même nombre de médailles d'or le plus grand nombre de médailles d'argent et enfin de bronze).

**Recours** : le jugement du jury à travers les fiches techniques est définitif et incontestable. Les recours ne sont pas admis avec des preuves vidéo ou de toute autre nature. Toute irrégularité devra être signalée sans délai aux juges de compétition qui prendront les mesures nécessaires. Les décisions et les classements sont sans appels.

**Cas ex aequo pour les différentes catégories** : En cas de points égaux celui qui a obtenu la note la plus haute pour le paramètre "harmonie générale" sera récompensé. En cas d'autre ex aequo celui qui a obtenu la note la plus haute pour le paramètre "gestion pizza dans le four/en friture" gagnera.

**Publication des résultats** : les résultats seront exposés et communiqués pendant la soirée du 6 juillet 2022. On pourra en aucun cas accéder aux résultats partiels ou connaître à l'avance l'issue des compétitions. **Pour les trois premiers classés ne sera pas communiqué l'ordre de classement jusqu'à la remise des prix finale. Tous les autres seront indiqués en ordre alphabétique.**

*Un prix spécial **meilleur boulanger** sera attribué au concurrent qui aura obtenu la note la plus haute par le juge de four entre 1 et 100.*

# RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

## Olympiades de la Vera Pizza Napoletana 2022

### RÈGLES GÉNÉRALES DES COMPÉTITIONS

- ✓ La pâte doit être obligatoirement réalisée à la main ou au pétrin selon l'ordre attribué par les concurrents directement sur place dans une salle de préparation. Le travail doit se faire selon le Cahier des Charges AVPN, sous peine de disqualification, donc **que les empâtements directs sont admis**. Un bac/conteneur à pâte sera fournie par l'organisation. Les pâtes seront identifiées et conservées dans une chambre de pousse à température contrôlée de 18° et humidité de 65% ou bien elles pourront être laissées lever à température ambiante.
- ✓ L'organisation communiquera l'ordre de participation et l'horaire de chaque performance qui peut changer à cause de petits retards.
- ✓ Le concurrent devra répondre à l'appel du responsable technique du concours. Au troisième appel sans réponse on va procéder à l'exclusion du concurrent du concours.
- ✓ Pour la préparation de la pizza, les concurrents auront à disposition un temps maximum de 8 minutes qui commencera à partir de l'attribution du four. Pour le calzone napolitain le temps maximum est de 12 minutes. Les concurrents devront préparer la pizza sans l'aide de quelqu'un d'autre (sous peine de disqualification) sauf que pour l'assistant au four attribué par l'organisation qui ne pourra que tenir la pelle.
- ✓ En cas de faute dans la préparation de la pizza le participant a le droit de procéder avec une deuxième tentative (en restant dans le temps de préparation de la pizza mis à disposition aux participants). Bien que la deuxième tentative échoue, le participant sera alors éliminé de la compétition.
- ✓ Les juges de compétition du concours surveilleront afin qu'une fois la composition terminée chaque concurrent enlève avec soin tous les équipements et les ingrédients et nettoie attentivement l'endroit utilisé pour laisser la place au concurrent suivant.
- ✓ La présentation de la pizza devra être anonyme, selon le nombre attribué. Des signes distinctifs ou des attitudes particuliers qui peuvent permettre en quelque sorte l'identification du pizzaïolo, sous peine de disqualification ne seront pas admis.
- ✓ L'organisation se réserve en exclusivité les droits publicitaires et à l'image concernant les participants de chaque catégorie de compétitions pendant un an et l'utilisation sans limites du matériel photographique, vidéo et ainsi de suite sans obligations envers les participants mêmes.

SIGNATURE

-----

- ✓ L'organisation se réserve de modifier n'importe quoi afin d'améliorer le déroulement de la manifestation même.



# RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

## Olympiades de la Vera Pizza Napoletana 2022

Date

SIGNATURE

-----