

# REGULACIÓN PROFESIONAL

## Juegos Olímpicos de la Pizza Napolitana de 2022

La Associazione Verace Pizza Napoletana garantiza la transparencia de la competencia y el cumplimiento de las normas que se enumeran a continuación, reservándose el derecho de excluir a los competidores que no las respeten.

### QUIÉN PARTICIPA

Las categorías de fabricantes de pizza napolitanos que poseen y/o empleados de **pizzerías afiliadas regularmente a la AVPN, miembros del Registro de fabricantes de pizzas de AVPN y fabricantes de pizza profesionales, incluso no afiliados, clasificados en los 3 primeros lugares durante cada uno de los eliminatorios organizados por la AVPN pueden suscribirse a las categorías.** Cada participante puede registrarse para un máximo de 2 categorías.

La inscripción debe realizarse exclusivamente después de rellenar el formulario electrónico en el sitio web oficial del evento **[olimpiadi.pizzanapoletana.org](http://olimpiadi.pizzanapoletana.org)**

Los participantes deben tener 16 años.

El competidor registrado no podrá pagar su colaboración de ninguna forma durante los días de la carrera y en el área del evento a favor de las empresas que patrocinan el evento.

La fecha límite para la inscripción es el jueves 23 de junio de 2022 a las 20:00 GMT +1

La AVPN se reserva el derecho de cerrar las inscripciones si se alcanza el límite máximo de organización (n. 100 participantes para la pizza napolitana real, n. 25 participantes para la pizza frita, n. 50 participantes para la pizza gourmet, n. 25 participantes para la pizza mastunicola, n. 25 participantes para el calzone napolitano).

# REGULACIÓN PROFESIONAL

## Juegos Olímpicos de la Pizza Napolitana de 2022

### CONCURSOS

Los Juegos Olímpicos se dividirán en 5 disciplinas, una para cada uno de los círculos olímpicos:

1) **Verdadera pizza napolitana\*** (según la antigua tradición):

*Debe hacerse de acuerdo con la Disciplinaria de AVPN con limitación solo a Margherita Verace y Marinara. Se puede usar tomate pelado, tomate fresco y la mezcla de tomate fresco y pelado, mozzarella de fiordilata o búfalo, queso rallado, aceite de oliva virgen extra y albahaca.*

2) **Pizza para gourmet** (innovación de la tradición):

*La masa directa debe hacerse para el 70 % a partir de harina 0 o 00 de acuerdo con la técnica prevista en la especificación. La pizza debe ser porcionable o en cantidades tales que permitan al menos 4 degustaciones iguales. El número máximo de ingredientes que se pueden utilizar para rellenar la pizza es de 5 elegidos por el participante que respete las reglas de la gastronomía internacional. El aceite no se calculará en el cálculo del número de ingredientes y **no se permiten combinaciones con frutas o postres.***

*La pizza solo se puede cocinar en un horno, no se permite freír.*

3) **Pizza Fritta\*** (según la antigua tradición):

*Masa para pizza napolitana frita como calzone o relleno redondo. Solo se permiten los siguientes ingredientes en combinación siempre y cuando estén dentro de la pizza: ricotta fresca, fiordilatte, mozzarella de búfalo, provola, cicoli de cerdo, salami de Nápoles, queso rallado, tomate y pimienta.*

4) **Mastunicola\*** (salsa de pasta cubierta con manteca de cerdo o aceite de oliva virgen extra, albahaca, queso y pimienta):

*Histórica pizza napolitana diseñada para realzar la masa. Se prepara como focaccia y se sazona con manteca de cerdo o aceite de oliva virgen extra, queso (quesos ralladores a leche de oveja, leche de cabra o vaca o combinaciones de leche). Se permite pimienta y albahaca fresca.*

5) **Calzone Napoletano\*** (según la antigua tradición):

*Masa de pizza napolitana al horno como relleno.*

*Solo se permiten los siguientes ingredientes en combinación siempre y cuando estén dentro de la pizza: ricotta fresca, fiordilatte, mozzarella de búfalo, provola, cicoli de cerdo, salami de Nápoles, queso rallado, tomate y pimienta.*

*\*El uso de ingredientes no previstos en las siguientes regulaciones dará lugar a la descalificación.*

# REGULACIÓN PROFESIONAL

## Juegos Olímpicos de la Pizza Napolitana de 2022

### EQUIPO DE ROPA

Equipo proporcionado a los participantes: camiseta, delantal, gorra y mochila. **Los competidores deben llevar el uniforme proporcionado.**

De ninguna manera puede participar usando otros uniformes y/o accesorios con marcas de la empresa bajo pena de descalificación.

También es obligatorio no usar joyas, pulseras, anillos y relojes, bajo pena de descalificación..

### EQUIPO TÉCNICO

Se proporcionará una férula/espata especial de AVPN que los asistentes podrán usar durante el concurso (uso opcional). Es obligatorio preparar la masa en la sede de AVPN (a máquina o a mano). La organización proporciona a los participantes equipo para hacer la masa para la preparación y cocción de pizza (horno, palas, mostrador, freidora, etc.). No se permite el uso de otros equipos.

Los participantes tendrán que equiparse de forma independiente con contenedores, contenedores y materiales para gestionar los ingredientes en cajas anónimas sin la presencia de marcas comerciales y reconocimiento.

### EQUIPO DE INGREDIENTES

La organización proporcionará harina, tomate pelado, aceite, mozzarella de búfalo y fiordilatte que deben ser utilizados por los participantes viéndolo y comunicándolo en el registro de la competencia, en ningún caso se permitirá el uso de productos diferentes de los enumerados por empresas distintas de los patrocinadores de los Juegos Olímpicos, bajo pena de descalificación.

Todos los ingredientes no mencionados son responsabilidad de los participantes. La preparación y disposición de los bancos de trabajo de los ingredientes proporcionados por la organización son responsabilidad de los participantes.

De ninguna manera se pueden anunciar o exhibir marcas de productos que no sean los patrocinadores.

### COSTO

La cuota de inscripción para los dos concursos elegidos por el participante corresponde a 50,00 €

### JURADO Y EVALUACIÓN

**Juez del horno:** establece y regula el orden de acceso a la carrera de los pizzeros, se asegura de que no se cometan irregularidades durante la preparación, comprobando que en cada pizzero cambie todo el material.

Rellene la primera hoja de datos de evaluación con puntuación.

# REGULACIÓN PROFESIONAL

## Juegos Olímpicos de la Pizza Napolitana de 2022

**Soporte para pizza:** asegúrese de llevar pizza del "campo de carreras" al jurado, preservando al mismo tiempo el anonimato del autor de la pizza.

**Jurados:** Un número mínimo de 2 jurados, dependiendo de los concursos, compilará la hoja de datos de evaluación. La sentencia del jurado es incuestionable. Se prepararán uno o más jurados dependiendo del número de participantes en el concurso.

**Hoja de datos:** La suma de las fichas de datos técnicos de los jurados y jueces de panadería compensará la votación en 100/100. Para algunas competiciones habrá una hoja de datos diferente que siempre expresará un valor en 100/100.

**Rankings:** para cada concurso, los rankings se elaborarán en función del promedio de los puntos en 100.00/100.00 de cada pizzero obtenidos a partir del promedio matemático simple de todas las cartas compiladas por los jurados.

**Medallón:** será una clasificación adicional en la que se mostrarán las medallas relativas (oro, plata, bronce) para cada nación. Luego se otorgarán las 3 mejores naciones que tendrán más medallas de oro (y en el caso del mismo número de medallas de oro, el mayor número de platas y finalmente bronces).

**Quejas:** la sentencia expresada por el jurado a través de las hojas de datos es definitiva y definitiva. No se permiten apelaciones a través de pruebas de vídeo o de cualquier otra naturaleza. Cualquier irregularidad debe ser reportada inmediatamente a los jueces de competencia, que tomarán las medidas apropiadas. Las decisiones y clasificaciones son incuestionables.

**Casos ex aequo para categorías individuales:** en el caso de puntos iguales, se otorgarán aquellos que hayan obtenido la puntuación más alta para el parámetro de "armonía general". En caso de más ex aequo, ganarán aquellos que hayan obtenido la puntuación más alta para el parámetro "gestión de la pizza en el horno/frito".

**Publicación de los resultados:** los resultados se presentarán y comunicarán en la noche del 6 de julio de 2022. De ninguna manera será posible acceder a los resultados parciales ni conocer de antemano el resultado de las carreras. **Para los tres primeros clasificados, el orden de clasificación no se comunicará hasta la ceremonia final de entrega de premios. Todos los demás se indicarán en orden alfabético.**

*Se otorgará un premio especial al mejor panadero al competidor que haya obtenido la puntuación más alta del juez de panadería en un rango entre 1 y 100.*

### NORMAS GENERALES DE LOS CONCURSOS

- ✓ La masa se hará a mano o con la batidora de acuerdo con el orden asignado por los competidores directamente en el sitio en una sala de preparación. El procesamiento tendrá que llevarse a cabo de acuerdo con la Especificación AVPN, bajo pena de descalificación, **por lo que solo se permiten masas directas**. La organización proporcionará una tableta/contenedor para la masa. Las masas se identificarán y almacenarán

# REGULACIÓN PROFESIONAL

## Juegos Olímpicos de la Pizza Napolitana de 2022

en una celda de levadura a una temperatura controlada de 18 ° y una humedad del 65 % o se podrán dejar que aumenten a temperatura ambiente.

- ✓ La organización comunicará el orden de participación y el tiempo de cada servicio individual que pueda sufrir una fluctuación debido a cualquier pequeño retraso.
- ✓ El competidor debe responder a la apelación del gerente técnico del concurso. El tercer recurso sin respuesta procederá a la exclusión del competidor del concurso.
- ✓ Para la preparación de la pizza, los competidores tendrán un tiempo máximo de 8 minutos que comenzará a partir de la asignación del horno. Para el calzone napolitano, el tiempo máximo es de 12 minutos. Los competidores deben preparar la pizza sin la ayuda o asistencia de ninguna (descalificación penal), excepto el asistente de horno asignado por la organización que puede sostener exclusivamente la pala.
- ✓ En caso de error en la realización de la pizza, el participante tiene derecho a hacer un segundo intento (permaneciendo en el tiempo total de realización puesto a disposición de los participantes). Si el segundo intento también falla, el participante será eliminado de la carrera.
- ✓ Los jueces de la competencia supervisarán que cada competidor haya terminado la composición, elimine diligentemente todas sus herramientas e ingredientes y limpie a fondo el área utilizada para dar espacio al siguiente competidor.
- ✓ La presentación de la pizza debe ser anónima, de acuerdo con el número asignado y no se permitirán signos distintivos o actitudes particulares que puedan permitir de ninguna manera la identificación del fabricante de pizza bajo pena de descalificación de la misma.
- ✓ La organización se reserva exclusivamente los derechos de publicidad e imagen relativos a los participantes de cada categoría de carreras durante un año y el uso ilimitado de material fotográfico, vídeos y cualquier otra cosa sin ningún deber para con los propios participantes.

FIRMA

-----

- ✓ La organización se reserva el derecho de realizar cualquier cambio para mejorar el progreso del evento en sí.

Fecha

FIRMA

-----