

REGOLAMENTO CONCORSO TREVIGLIO IN PIZZA

Art. 1. Potranno partecipare tutti i pizzaioli/le provenienti da qualsiasi regione, appartenenti ad Associazioni di categoria, oppure a titolo personale. I partecipanti debbono aver compiuto i 16 anni di età. **Tutti i concorrenti dovranno indossare la divisa da Pizzaiolo propria, fino alla premiazione. Potranno salire sul palco della premiazione solo i concorrenti in divisa da pizzaiolo**, oltre che nel campo di gara e durante le fasi di preparazione della pizza da presentare, pena l'immediata squalifica senza possibilità di appello!

Art. 2. Le iscrizioni alle gare sono aperte dal giorno di pubblicazione del Concorso sul relativo sito www.associazionepizzaioliinternazionali.it fino ad ESAURIMENTO DEI POSTI DISPONIBILI il giorno di svolgimento del concorso. L'iscrizione al concorso, la si potrà fare scaricando l'apposito modulo al seguente link: <https://www.associazionepizzaioliinternazionali.it/images/PDF/ModuloIscrizione.pdf>, (da compilare ed inviare al seguente indirizzo e-mail info@associazionepizzaioliinternazionali.it con relativo pagamento della quota di partecipazione) oppure se ci sono ancora posti disponibili, anche presso la segreteria del concorso nei giorni di svolgimento dello stesso. Non si accettano iscrizioni presso segreteria telefonica. L'iscrizione sarà confermata e validata al momento del pagamento della quota di partecipazione.

Art. 3. La quota per l'iscrizione alla competizione Treviglio in Pizza pari ad € 100,00 (cento/00) **consentirà di partecipare ad una delle due giornate.** Ogni iscrizione il cui pagamento non sarà effettuato prima dell'inizio della gara, o comunque verrà effettuate in ritardo potrà essere invalidata. In caso di mancata partecipazione, la quota d'iscrizione sarà restituita solo qualora ne venga data comunicazione all'Organizzazione 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione. Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata in base a **IMPASTO – GUSTO/FARCITURA – COTTURA – SCENOGRAFIA – ETICA e TECNICA PROFESSIONALE, ABILITA' AL FORNO, PULIZIA NELL'ESECUZIONE.**

Art. 4. L'Organizzazione del Concorso, si riserva il diritto di Squalificare coloro che si riterranno responsabili di comportamenti Non Consoni al regolare svolgimento del Concorso.

Art. 5. Per la valutazione tecnica del concorrente, (Ove previsto), vi sarà un giudice incaricato e saranno tenute presenti oltre all'esame visivo, anche le risposte alle domande fatte dai giudici sulle tecniche di impasto utilizzate e conosciute, su vari argomenti culturali sulla pizza, nonché **DELL'ABBIGLIAMENTO del PIZZAIOLO**

Art. 6. Le gare si potranno svolgere sia su forni elettrici, che a legna. Ogni concorrente userà i propri prodotti. L'organizzazione fornirà solo gli utensili di normale uso e l'impastatrice (dove presente), per chi volesse fare l'impasto sul posto. Un funzionario del Concorso sorveglierà affinché ciascun concorrente, finita la gara, tolga diligentemente, dalla sala preparazione, tutti i suoi attrezzi, ingredienti e quant'altro di personale, e pulisca accuratamente lo spazio utilizzato. Chi non si atterrà a questa disposizione sarà squalificato senza possibilità di appello.

Al via del direttore di Gara, il pizzaiolo/la farà la sua pizza, la cucinerà, la mostrerà alla Giuria su un piatto di presentazione (entro un tempo indicativo di 15 minuti per la pizza classica e di 20 minuti per la pizza in pala). La pizza verrà quindi tagliata a spicchi e data in assaggio alla Giuria. La pizza dovrà essere presentata direttamente dal concorrente, gli eventuali aiutanti non potranno parlare con la Giuria e dovranno indossare anch'essi la divisa da pizzaiolo/la che **NON** riporti loghi di aziende non presenti al concorso. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata, ma sarà severamente vietato offrire piccoli omaggi o ricordi alla Giuria, pena la squalifica. Per la pizza in pala è vietato utilizzare impasti precotti in laboratori esterni. Se necessaria, la

precottura potrà essere fatta prima della gara, previo accordo con i giudici ai forni. La pizza dovrà essere stesa sulla pala alla presenza dei giudici ai forni ed anche la lievitazione, se necessaria, dovrà essere approntata previo accordo con il giudice di gara, su appositi carrelli di sostegno forniti dall'Organizzazione e disposti in zona cottura. I giudici attribuiranno un punteggio che va da 30 a 100 per ciascuna delle qualità richieste. I voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale matematico determinerà la posizione in classifica.

Art. 8. Il giudizio della Giuria è inappellabile. La classifica ed i punteggi saranno a disposizione di tutti i concorrenti che potranno richiedere di visionare la loro scheda di votazione, dopo la fine del Concorso. L'Organizzazione si riserva tutti i diritti pubblicitari riguardanti i vincitori e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi. Il partecipante all'iscrizione dovrà dichiarare tutti gli ingredienti usati per farcire la pizza, ivi compresi eventuali specifici ingredienti relativo al concorso in svolgimento.