

25 FEBBRAIO

GOOD FOOD
ITALIAN TOP-QUALITY FOOD
ACADEMY

CARRARA

NOME E COGNOME

INDIRIZZO

CITTA'

RECAPITO TELEFONICO

E-MAIL

3° CAMPIONATO ITALIANO DI PIZZA "ECCELLENZE"

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 1 GARA € 40,00 - 2 GARE € 70,00 - 3 GARE € 80,00

QUOTA DI PARTECIPAZIONE ON-LINE (ENTRO IL 17 FEBBRAIO 2019) - SCONTO DEL 10%

QUOTA DI PARTECIPAZIONE PER TEAM O ASSOCIAZIONI CON UN MIN. DI 5 ELEMENTI - SCONTO DEL 20%

DISCIPLINE

PIZZA CLASSICA

PIZZA SENZA GLUTINE

PINSA ROMANA



INFO: MM PROJECT
MATTEO MONTENERI - MOB. 392_2964151
MMPROJECT.EVENTI@GMAIL.COM
WWW.MMPROJECT.IT

Good in Food di Lispi Dario & C. Sas
Via Flaminia c/o Centro Commerciale Appennino -06022 Fossato di Vico (Pg)
info@goodinfood.it | tel. 3287826410
www.goodinfood.it

Oggetto: lettera di manleva ed utilizzo dei diritti di immagine ai sensi della DLGS. 196/2003.

Io sottoscritto _____ con la presente dichiaro che in merito alla partecipazione al 3° CAMPIONATO ITALIANA ECCELLENZE, che si svolgerà a Carrara c/o la FIERA TIRRENO CT, lunedì 25 Febbraio 2019 ed organizzata dalla ditta in indirizzo e per la precisione GOOD IN FOOD sas esonero da ogni tipo di responsabilità sia civile che penale la ditta medesima e contestualmente autorizzo la stessa ad utilizzare e pubblicare a titolo gratuito il diritto di immagine dello scrivente in relazione alla manifestazione di cui sopra ai sensi del Codice in materia dei dati personali DLGS. 196/2003.

DATA SOTTOSCRIZIONE

FIRMA CONCORRENTE

REGOLAMENTO

Al "3° CAMPIONATO ITALIANO DI PIZZA "ECCELLENZE" possono partecipare indistintamente tutti i pizzaioli provenienti da qualsiasi "ASSOCIAZIONI, FEDERAZIONI O SCUOLA DI PIZZA – SCUOLE APPARTENENTI ALLA PIZZA" che abbiano compiuto almeno 16 anni di età. La gara verrà giudicata da una giuria tecnica esperta in base ai seguenti punti: presentazione visiva ,cottura, gusto. Ogni giurato firmerà le linee guida messe a punto dal responsabile di giuria e si esprimerà a suo gradimento rispettando il regolamento sotto firmato e affisso nell'area gara attraverso l'apposita scheda di valutazione, che prevede voti da 1 a 100. Alla fine della gara si sommeranno da parte della segreteria tutte le schede, vinceranno i primi tre concorrenti che raggiungeranno il massimo punteggio delle somme con la classifica di 1°-2°-3.

01. Possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria, oppure a titolo personale o in rappresentanza della propria pizzeria che abbiano compiuto i 16 anni di età.

02. Le iscrizioni alle gare di pizza sono aperte sino ad esaurimento dei posti disponibili. La manifestazione si terrà lunedì 25 Febbraio 2019 c/o la FIERA TIRRENO CT di Carrara.

03. Per iscriversi, si dovrà inviare una mail all'indirizzo: info@goodinfood.it epc mm.project.eventi@gmail.com, comunicare i propri dati personali, indirizzo, numero di telefono ed eventuale ragione sociale e dati di fatturazione. Non si accettano iscrizioni via fax, o segreteria telefonica. L'iscrizione sarà confermata e valida al momento del ricevimento del pagamento della quota di partecipazione e di tutti i dati fiscali richiesti.

N.B. Si deve comunicare al momento del pagamento se si desidera ricevere fattura, la mancata richiesta comporterà l'emissione di una semplice ricevuta fiscale.

04. La quota di iscrizione dovrà essere inviata tramite bonifico alla Good in Food al seguente IBAN:

IT61K 03069 38439 100000000897 almeno 05 giorni prima dell'evento.

Causale: iscrizione "3° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA CLASSICA "ECCELLENZE" pena l'annullamento della partecipazione. Le quote di partecipazione corrispondono a 1 GARA € 40,00 - 2 GARE € 70,00 - 3 GARE € 80,00 - SCONTO con il pagamento on-line entro il 17 Febbraio. Ogni iscrizione il cui pagamento sarà inviato in ritardo potrà essere invalidata. In caso di mancata partecipazione, sarà restituito l'80% per cento della quota d'iscrizione solo qualora ne venga data comunicazione all'organizzazione almeno 3 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

05. Tutti i partecipanti delle gare dovranno essere presenti alle ore 10.00 del giorno 25 Febbraio 2019 e rivolgersi alla Segreteria per controllare l'iscrizione e ritirare il numero di gara.

06. I concorrenti potranno indossare la divisa della propria Associazione, o gruppo, oppure la divisa del proprio locale. E' comunque consigliato avere un copricapo ed una divisa.

07. Le gare si svolgeranno su forni elettrici.

08. 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 e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi.

REGOLAMENTO GARE

01. Ogni concorrente dovrà portare in gara l'impasto e gli ingredienti necessari per la preparazione della propria pizza.

02. L'organizzazione metterà a disposizione di tutti i concorrenti un reparto preparazione munito di lavello, piastra a induzione e banco lavoro, mentre nel campo gara ci saranno oltre a banco e forno un kit di pale composto da palino, pala pizza e scopettino.

03. Saranno a disposizione tutti gli utensili di minuteria es: rotelle spatole ecc. SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON IL DEPOSITO DI UNA CAPARRA CON DOCUMENTO.

04. Il tempo massimo di esecuzione delle pizze sarà di 8 minuti per la categoria PIZZA CLASSICA e 15 minuti per le categorie SENZA GLUTINE - PINSA ROMANA. Oltre questo termine si attuerà una penalità di 10 punti ogni 5 minuti.

05. Le pizze come criterio di valutazione avranno, gusto, cottura, presentazione e ricercatezza dell'ingrediente di eccellenza.

06. Ci sarà un giudice di campo che si occuperà della valutazione della postazione di lavoro, se verrà lasciata pulita o in disordine, quest'ultima ipotesi comporterà una penalità di 10 punti.

07. Sarà inserita come categoria a parte la miglior coreografia di presentazione.

08. Le pizze verranno giudicate da un'unica giuria composta da 9 elementi tra cui 4 tecnici pizzaioli 1 mastro mugnaio 2 persone comuni 1 chef ed un giornalista, dei 9 giudizi espressi ne saranno presi in considerazione solo 5 ciò vuol dire che saranno tolti i 2 maggiori ed i 2 inferiori, tutto questo per avere una maggiore trasparenza.

09. I punteggi andranno da un minimo di 10 ad un massimo di 100 punti.

10. Il giudizio della giuria è inappellabile.

FIRMA CONCORRENTE
