

CAMPIONATO ITALIANO PIZZA MAI VISTA

3° edizione

Organizzato da: S.N.I.P.

SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

in collaborazione con:

MIKI PIZZA

PLANET PIZZA

RINALDI SUPERFORNI

DI MARCO

Premessa:

Nella vita di oggi spesso facciamo cose o utilizziamo mezzi che a noi possono sembrare usuali e scontati ma non teniamo conto che dietro a questi gesti o movimenti ,a questi importanti attimi del nostro passaggio sulla terra ,si nasconde una possibile storia ,un possibile periodo che può comunicarci ed insegnarci tanto e può far progredire la nostra vita migliorandola.

“Campionato Italiano Pizza Mai Vista”

l’arte di fare la pizza è piena di segreti da scoprire e tutti i pizzaioli che vogliono confrontarsi per imparare di più, senza prefissarsi nessuna meta e nessun limite sono invitati a presenziare a questo evento spettacolare ed unico nel suo genere.

Si di campionati, ce ne sono molti, ma questo lieto evento è molto particolare nato per creare competizione costruttiva fra professionisti che devono tenere sempre in vita la fantasia, essenziale per l’innovazione, per stupire, per essere all’avanguardia nell’attività. Pizza mai vista è nata per creare condivisione fra professionisti, per dare ad un gruppo di professionisti del settore l’appuntamento annuale del confronto molto utile per chi a tutt’oggi ha capito che l’umiltà è la strada giusta su questa magica professione “il pizzaiolo”. La giuria è sempre un punto dolente nelle competizioni, alla fine di ogni gara viene sempre imputato alle organizzazioni poca trasparenza”quello è raccomandato, quello conosce, quello è un amico, quello...” di affermazioni del genere se ne sono sentite troppe negli ultimi anni. Per questo motivo la SNIP ha deciso di portare una nuova metodica di valutazione .

.....Vista la sensibilità mostrata alla SNIP riguardo la 2° edizione con 50 iscritti, siamo giunti a presentare la 3° edizione del Campionato Italiano Pizza Mai Vista !! Questa attività che vuole promuovere il prodotto tipico Italiano per eccellenza valorizzando la fantasia del pizzaiolo, gratificandolo e stimolandolo alla continua crescita professionale, nella Pizza Mai Vista troviamo la massima espressione del motto SNIP ovvero:

Passione, Amore & Fantasia!! Senza tralasciare la genuinità dei prodotti, la qualità delle attrezzature e la loro conoscenza, per poter lavorare al meglio con ottima qualità !!

Le particolarità di tale manifestazione è quella appunto di gratificare il pizzaiolo stimolando la sua

Fantasia necessaria per completare l'opera dietro un banco di lavoro, la scuola nazionale italiana pizzaioli proprio per questo motivo farà valutare da una giuria selezionata la pizza mai vista rendendola protagonista, in che modo?? Molto semplice per avere il massimo della trasparenza anche in fase di giudizio le pizze saranno valutate e giudicate senza conoscere il nome del pizzaiolo che solo dopo il giudizio assegnato al proprio prodotto potrà presentarsi, fino all'ora la pizza sarà presentata con un nickname che sceglierà il concorrente al momento dell'iscrizione in un'ampolla a sorteggio, i parametri di valutazione saranno effettuati attraverso delle schede che ogni concorrente compilerà con cura raccontando la sua pizza mai vista sotto ogni aspetto, dall'impasto alla farina utilizzata, tempi maturazione, materie prime utilizzate, modalità di stesura, la pizza sarà quindi presentata con le dovute conoscenze, servita e giudicata, il voto sarà ad alzata e visibile a tutti per garantire la massima serietà e trasparenza SNIP !!

Martedì 5 Marzo 2013 C/O LA FIERA DI CARRARA TIRRENO TC

Nella stessa giornata inoltre i primi 5 classificati si aggiudicheranno anche le selezioni del CAMPIONATO MONDIALE PIZZA SANA che quest'anno giunge alla 6° edizione in una location sorprendente ed unica !!

COSTA CTOCERE !!!!!!!!!!!!!!!!

tirreno CT

REGOLAMENTO CAMPIONATO ITALIANO PIZZA MAI VISTA !

1. 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. 2. Le iscrizioni alle gare di pizza sono aperte sino ad ESAURIMENTO DEI POSTI DISPONIBILI. I concorrenti di "Pizza Mai Vista" e "Pizza di FREE STYLE" possono gareggiare Martedì 5 Marzo 2013 fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per iscriversi, prima di tutto, si dovrà inviare una mail all'indirizzo:snipitalia@gmail.com, comunicare i propri dati personali, di fatturazione e le gare alle quali si vuole partecipare. 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. La quota di iscrizione dovrà essere inviata tramite BONIFICO BANCARIO entro 2 giorni dall'iscrizione telefonica, pena l'annullamento della partecipazione. La quota di partecipazione per ogni gara corrisponde ad Euro 25,00. Ogni iscrizione il cui pagamento sarà inviato in ritardo potrà essere invalidata. In caso di mancata partecipazione, la quota d'iscrizione sarà restituita solo qualora ne venga data comunicazione all'Organizzazione 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

3. Tutti i partecipanti delle gare gastronomiche dovranno essere presenti in FIERA di CARRARA, alle ore 9.00 del giorno della competizione e rivolgersi alla Segreteria per controllare l'iscrizione e ritirare il numero di gara. 4. I concorrenti potranno indossare la divisa della propria Associazione, o gruppo, oppure la divisa del proprio locale ma non potranno indossare marchi ed insegne di aziende non presenti come sponsor alla competizione. E' comunque consigliato avere un copricapo ed una divisa. Potranno salire sul palco della premiazione solo i concorrenti in divisa da pizzaiolo. 5. Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata in base a PRESENTAZIONE, FANTASIA, GUSTO e COTTURA, INNOVAZIONE. La Giuria non conoscerà il nome del concorrente fino a giudizio avvenuto, la pizza sarà presentata in anonimato e solo con una presentazione scritta redatta nel momento dell'iscrizione.

6. La PRESENTAZIONE dovrà accompagnare una pizza, avrà un punteggio a parte e determinerà il vincitore in quella categoria.

7. Le gare si svolgeranno su forni elettrici. 8. Ogni concorrente userà i propri prodotti. L'Organizzazione fornirà solo gli utensili di normale uso e l'impastatrice per chi volesse fare l'impasto sul posto. Un funzionario del Campionato 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. 9. Al via del Giudice di Gara, il pizzaiolo farà la sua pizza, la cucinerà ultimando anche le ultime fasi di presentazione, il personale preposto la mostrerà alla Giuria su un piatto di presentazione (entro un tempo massimo di 15 minuti per il completamento della pizza). La pizza verrà quindi tagliata a spicchi e data in

assaggio alla Giuria. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata, ma sarà severamente vietato offrire piccoli omaggi o ricordi alla Giuria, pena la squalifica.

10. I giudici attribuiranno alle gare gastronomiche un punteggio cumulativo che va da 1 a 10 . I voti saranno diretti con alzata e il totale matematico determinerà la posizione in classifica in tempo reale. 11. saranno premiati 1°2°3° di ogni disciplina.

12. Il giudizio della Giuria è inappellabile. 13. 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.