



Iscrizioni:

Al Campionato possono partecipare tutti i pizzaioli/le provenienti da qualsiasi nazione, appartenenti ad associazioni di categoria, oppure a titolo personale.

I partecipanti devono aver compiuto 16 anni di età obbligatorio presentarsi muniti di documento d'identità pena la squalifica.

Per iscriverti e prendere N° di gara vai sul:

http://www.campionatomondialepizzasana.com/1/contatti_1916346.html

oppure http://www.nazionaleitalianapizzaioli.com/1/contatti_908928.html

Regolameto:

CATEGORIA PIZZA CLASSICA

Durante la fase di preparazione della propria pizza ci sarà un giudice che controllerà la pulizia del banco di lavoro e la cottura e la gestione del forno. Una volta pronta la pizza bisognerà presentarla ad una giuria formata da 6/8

componenti che esporrà il proprio giudizio sulla presentazione della pizza, il gusto, tecniche d'impasto e cottura, usando delle lavagnette alla quale scriveranno il proprio voto di giudizio e dovranno inoltre dare spiegazioni sul voto deciso. Il concorrente avrà a disposizione per preparare e cuocere la propria pizza un tempo massimo di 7 minuti.

CATEGORIA PIZZA VELOCE

Il concorrente avrà a disposizione 4 palline di impasto della grammatura di 250 gr, più la farina in quantità giusta da lui richiesta. Dovrà stendere 4 basi nel minor tempo possibile del diametro 33 cm e posizionarle su degli apposti misuratori di diametro. La gara si svolgerà in questo modo: Il concorrente dovrà posizionarsi davanti al banco di stesura con le mani rivolte verso l'alto e non potrà toccare assolutamente le palline. Solo dopo il via di un ispettore di gara, il concorrente potrà esibire la sua performance. Il tutto verrà cronometrato da un nostro addetto specializzato in questo tipo di competizione. Per questa competizione sarà usufruito l'impasto della organizzazione "Pizza Sana".

CATEGORIA PIZZA LARGA

Il concorrente avrà a disposizione una pallina di impasto della grammatura di 500 gr, più la farina in quantità giusta da lui richiesta. Dovrà stendere la base in più larga possibile nel tempo massimo di 3 minuti. Dopo di che ci sarà un nostro addetto specializzato nella misurazione della base stesa. La gara si svolgerà in questo modo: Il concorrente dovrà posizionarsi davanti al banco di stesura con le mani rivolte verso l'alto e non potrà toccare assolutamente le palline. Solo dopo il via di un ispettore di gara, il concorrente potrà esibire la sua performance, solo a fine della stesura il concorrente dovrà posizionare la propria base per terra al centro preciso di 4 punti cardinali per poter effettuare le misurazioni necessarie. Il tutto dovrà avvenire nel tempo massimo di 3 minuti dal momento del via fino al posizionamento per terra della base. Per questa competizione sarà usufruito l'impasto della organizzazione "Pizza Sana".

CATEGORIA PIZZA FREE STYLE

Il concorrente ha a disposizione 3 minuti per esibirsi nella competizione. Dovrà avere un proprio brano per poter effettuare la competizione. Il giudizio verrà fatto sulla linearità e la pulizia dei movimenti, alle combinazioni acrobatiche. Le penalità sono basate sugli errori durante la competizione, il tutto verrà giudicato

da una giuria esperta in questo tipo di competizione. Per questa competizione sarà usufruito l'impasto della organizzazione "Pizza Sana".

. I concorrenti potranno indossare la divisa del proprio locale, gruppo o associazione a esclusione di marchi e loghi non presenti al Campionato. Potranno salire sul palco della premiazione solo i concorrenti in divisa da pizzaiolo. Le gare si svolgeranno utilizzando forni elettrici.

Ogni concorrente userà i propri prodotti. l'organizzazione fornirà solo gli utensili di normale uso. Il concorrente finita la gara, toglierà tutti i suoi attrezzi, ingredienti e quant'altro e pulirà accuratamente la postazione usata.

I giudici attribuiranno un punteggio che varia da 10 a 100 per ciascuna delle valutazioni i voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale matematico darà la posizione in classifica. Avranno diritto alla premiazione i primi 3 partecipanti della categoria. Il giudizio della giuria è inappellabile.

s.n.i.p.