



www.scuolanazionaleitalianapizzaioli.com

Tirreno ct
36^a edizione
Ospitalità Italia
da domenica 28 febbraio a mercoledì 2 marzo 2016
complesso fieristico di Carrara

PRESENTAZIONE



7° 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, una 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 gli addetti ai lavori, per dare ad un gruppo di professionisti del settore, un appuntamento per confrontarsi, molto utile per chi a tutt'oggi ha capito che l'umiltà è la strada giusta su questa magica professione. Con queste premesse e visto l'enorme successo delle passate edizioni, SNIP quest'anno presenterà la 7° ed. del Campionato Italiano Pizza Mai Vista !! Questa attività vuole promuovere il prodotto tipico Italiano per eccellenza valorizzando la fantasia del pizzaiolo, gratificandolo e stimolandolo alla continua crescita professionale, nella Pizza Mai Vista trova 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 assoluta protagonista.

WWW.MMPROJECT.IT





www.scuolanazionaleitalianapizzaioli.com

Tirreno ct
Ospitalità Italia
da domenica 28 febbraio a mercoledì 2 marzo 2016
complesso fieristico di Carrara

CARRARA 29 FEBBRAIO

NOME E COGNOME

INDIRIZZO

CITTA'

RECAPITO TELEFONICO

E-MAIL

7° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA MAI VISTA

QUOTA DI PARTECIPAZIONE PROFESSIONISTI € 60,00

QUOTA DI PARTECIPAZIONE JUNIOR € 35,00

PIZZA MAI VISTA CONVENZIONALE - PIZZA MAI VISTA SENZA GLUTINE

GARE DI ABILITA'

QUOTA DI PARTECIPAZIONE PER OGNI GARA € 15,00

PIZZA VELOCE - PIZZA LARGA - PIZZA BALL - PIZZA FREESTYLE



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

NUMERO VERDE GRATUITO
800 91 3001



DATA SOTTOSCRIZIONE

FIRMA CONTRAENTE



www.scuolanazionaleitalianapizzaioli.com

Tirreno ct
Ospitalità Italia
da domenica 28 febbraio a mercoledì 2 marzo 2016
complesso fieristico di Carrara

REGOLAMENTO

Al "7° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA MAI VISTA" 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 per ogni disciplina.

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 29 Febbraio 2016 c/o la FIERA TIRRENO CT di Carrara.

03. Per iscriversi, si dovrà inviare una mail all'indirizzo: 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.

04. La quota di iscrizione dovrà essere inviata tramite bonifico al responsabile SNIP Matteo Monteneri Agenzia MM Project al seguente IBAN: IT16 N057 0438 5710 0000 0001 801 almeno 15 giorni prima dell'evento.

Causale: iscrizione "7° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA MAI VISTA" pena l'annullamento della partecipazione.

Le quote di partecipazione corrispondono a Euro 60,00 per i PROFESSIONISTI - Euro 35,00 per i JUNIOR per PIZZA MAI VISTA CONVENZIONALE e PIZZA MAI VISTA SENZA GLUTINE

Euro 15,00 per ogni gara di abilità (PIZZA VELOCE - PIZZA LARGA - PIZZA FREESTYLE - PIZZA BALL).

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 5 giorni prima dell'inizio della manifestazione, con giusta causa.

05. Tutti i partecipanti delle gare dovranno essere presenti alle ore 10.00 del giorno (data da definire) 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. Ogni concorrente potrà portare in gara l'impasto e gli ingredienti necessari per completare la pizza.

09. L'Organizzazione metterà a disposizione tutti 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 penalizzato senza possibilità di appello.

10. Al via del Giudice di Gara, il pizzaiolo farà la sua pizza e la cucinerà ultimando anche la presentazione (entro un tempo massimo di 8 minuti per il completamento della pizza, pena la squalifica). Il personale preposto la mostrerà alla Giuria su un piatto o tagliere. La pizza verrà quindi tagliata a spicchi e data in assaggio alla Giuria.



www.scuolanzionaleitalianapizzaioli.com

Tirreno ct
36^a edizione
Ospitalità Italia
da domenica 28 febbraio a mercoledì 2 marzo 2016
complesso fieristico di Carrara

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

11. Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata in base a gusto, presentazione, cottura.

12. Ogni giudice valuterà la gara del singolo pizzaiolo con un punteggio che va da 1 a 100, il punteggio dei giudici verrà sommato, ottenendo il voto finale.

13. Il giudizio della Giuria è inappellabile.

14. 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.

DATA SOTTOSCRIZIONE

FIRMA ACCETTAZIONE

SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI S.R.O.
REVOLUCNI 1082/8, PRAHA 1, 110 00
WWW.SCUOLANAZIONALEITALIANAPIZZAIOLI.COM

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 all'7° CAMPIONATO ITALIANA PIZZA MAI VISTA, che si svolgerà a Carrara c/o la FIERA TIRRENO CT, lunedì 29 Febbraio 2016 ed organizzata dalla ditta in indirizzo e per la precisione SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI S.R.O. 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.



IN FEDE
