

REGOLAMENTO UFFICIALE

Trofeo Nazionale di Pizza "Reggio Calabria Città dei Bronzi"

2-3 dicembre 2024

PARTECIPAZIONE

La competizione è aperta a tutti i pizzaioli professionisti che abbiano compiuto almeno 16 anni. Le gare si terranno il 2 e 3 dicembre 2024 a Reggio Calabria, presso il ristorante e pizzeria Windy Hill, situato in Piazza San Francesco di Sales, Gallina (RC). La struttura, di 1200 mq, è dotata di 5 forni e ampi spazi per gli sponsor.

CATEGORIE DI GARA

1. Pizza Classica
2. Pizza Napoletana (Margherita o Marinara)
3. Pizza Contemporanea
4. Pizza Alternativa
5. Pizza Senza Glutine
6. Pizza in Pala
7. Pizza Dessert
8. Super Coppa Nazionale ai Sapori Mediterranei - Gara in coppia, con almeno 3 ingredienti calabresi.

9. SUPER PIZZAIOLO "CITTÀ DEI BRONZI"

Per partecipare alla premiazione della Super Coppa, i pizzaioli dovranno gareggiare in 5 categorie. Il vincitore sarà colui che otterrà il punteggio complessivo più alto in queste competizioni, con i voti assegnati dalla giuria professionale.

10. Gara di Abilità

- Pizza Veloce: Stendere 5 dischi di pasta nel minor tempo possibile (200g per pallina).
- Pizza Larga: Stendere un panetto di 500g il più ampio possibile in 5 minuti, senza buchi.

FORNI

I concorrenti potranno scegliere tra forni elettrici o a legna al momento dell'iscrizione, secondo la propria preferenza.

ISCRIZIONE

Le iscrizioni saranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti o fino al 20 novembre 2024.

Modalità di iscrizione:

- Online: sul sito ufficiale <https://www.associazionepizzaiolicalabresi.it>
- Telefono: chiamando i numeri indicati sulla pagina dell'evento.

Procedura di iscrizione:

1. Inserire i dati personali (nome, cognome, email, numero di telefono).
2. Selezionare le categorie di gara.
3. Effettuare il pagamento dell'acconto.

Ogni concorrente può iscriversi a tutte le categorie disponibili.

PAGAMENTO

- Acconto: 50€ da versare tramite bonifico bancario entro 5 giorni dall'iscrizione (le coordinate verranno inviate via email).
- Saldo: il pagamento finale sarà effettuato presso la segreteria dell'evento all'arrivo.

ACCETTAZIONE E REGISTRAZIONE

I partecipanti devono presentarsi il 2 dicembre 2024, dalle 9:00 alle 10:00, presso la segreteria dell'evento per confermare la propria partecipazione e ritirare il numero di gara. Verranno forniti maglietta, cappellino e grembiule, che dovranno essere indossati per tutta la durata della manifestazione.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

Ogni concorrente deve portare i propri ingredienti per le farciture. L'impasto può essere portato già pronto o preparato sul posto.

L'organizzazione metterà a disposizione:

Impastatrici, lavandini, frigoriferi, banchi di lavoro, utensili di base (coltelli, palette, cucchiai)

Dopo la gara, ogni concorrente dovrà ripulire la postazione e portare via eventuali ingredienti avanzati. Il mancato rispetto di questa regola comporterà la squalifica.

ABBIGLIAMENTO

I partecipanti sono obbligati a indossare l'abbigliamento fornito dall'organizzazione (maglietta, cappellino, grembiule). Non è consentito indossare indumenti con loghi di sponsor personali.

VALUTAZIONE E GIURIA

Le pizze saranno valutate da una doppia giuria (professionale e popolare) in base ai seguenti criteri:

1. Cottura
2. Gusto e abbinamento degli ingredienti
3. Aspetto estetico

Ogni giudice assegnerà un punteggio da 1 a 100 per ciascun criterio. Saranno inoltre valutate la manualità, la pulizia e la destrezza dei partecipanti durante la preparazione.

Bonus:

Il primo classificato in ciascuna categoria riceverà un bonus di 20 punti.

Penalità:

- 10 punti di penalità per ogni minuto di ritardo (fino a 1 minuto).
- 20 punti per ritardi tra 1 e 2 minuti.
- 30 punti per ritardi superiori a 2 minuti.

PREMI E PREZZI

Prezzi di partecipazione:

- 1 gara: 70,00 €
- 2 gare: 110,00 €
- 3 gare: 150,00 €
- 4 gare: 200,00 €
- 5 gare: 250,00 €
- Tutte le gare: 300,00 €
- Super Coppa Nazionale: 160,00 € (gara in coppia)

I premi speciali, con un solo podio, includono:

- Premio Emergente
- Premio Veterano
- Premio Lady
- Premio Professionista
- Premio Miglior Pizzaiolo
- Premio Miglior Fornaio (Pavesi Forni)
- Premio Miglior Abbigliamento
- Premio Pizza più Bella
- Premio Associazione Pizzaioli Calabresi
- Premio Mulino Gaetano Roccasalva

CATEGORIE NAZIONALI

Saranno nominati campioni nazionali per le seguenti categorie:

- Pizza Classica
- Pizza Napoletana
- Pizza Alternativa
- Pizza Contemporanea
- Pizza in Pala
- Pizza Dessert
- Pizza Senza Glutine

CODICE ETICO

Tutti i partecipanti sono tenuti a rispettare le leggi vigenti e il codice etico dell'organizzazione.

MODIFICHE AL REGOLAMENTO

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento fino al 20 novembre 2024. Le eventuali modifiche saranno pubblicate sul sito ufficiale dell'evento.

L'organizzazione detiene i diritti esclusivi per l'uso delle immagini e dei video dei partecipanti per un anno, senza ulteriori oneri.

Buona fortuna a tutti i partecipanti!