

REGOLAMENTO UFFICIALE

2 Trofeo Nazionale di Pizza "Reggio Calabria Città dei Bronzi"

1 e 2 dicembre 2025

PARTECIPAZIONE

Possono partecipare tutti i pizzaioli professionisti che abbiano compiuto almeno 16 anni d'età. Le competizioni si terranno giorno 1 e 2 dicembre 2025 a Reggio Calabria.

Presso il Ristorante & Pizzeria WINDY HILL sito in Piazza San Francesco di Sales n. 7 ,
GALLINA (R.C.)

la struttura che ospita il campionato e di 1200 mq , ci saranno 5 forni e tanti spazi utilizzabili per tutti gli sponsor.

CATEGORIE DI GARA

Le competizioni a cui è possibile iscriversi sono:

1. Pizza Classica
2. Pizza Napoletana (Margherita, Marinara)
3. Pizza Contemporanea
4. Pizza Fritta
5. Pizza Senza Glutine
6. Pizza in teglia
7. Pizza a ruota di carro
8. Pizza in pala
9. Pizza Dessert
10. Pizza gourmet
11. Supercoppa Nazionale ai Sapori Mediterranei
12. Trofeo Molino Roccasalva
13. Super Pizzaiolo Città dei Bronzi

GARE DI ABILITÀ

14. Pizza Veloce
15. Pizza Larga
16. Pizza Acrobatica (Freestyle).

Tutti i concorrenti riceveranno una medaglia del secondo Trofeo Nazionale di Pizza .

FORNI

Durante la competizione saranno disponibili forni elettrici e forni a legna. Ogni concorrente potrà scegliere la tipologia di forno preferita al momento dell'iscrizione.

ISCRIZIONE

Le iscrizioni sono aperte da subito e chiuderanno al raggiungimento del numero massimo di partecipanti o, comunque, entro il 20 novembre 2025.

È possibile iscriversi in due modalità:

- Online: collegandosi al sito ufficiale WWW.ASSOCIAZIONEPIZZAIOLICALABRESI.IT dell'evento e compilando il form di iscrizione.
- Telefono: chiamando i numeri indicati nella landing page dell'evento.

Procedura d'iscrizione:

1. Inserire i dati personali (nome, cognome, email, numero di telefono).
2. Selezionare le gare a cui si intende partecipare.
3. Procedere al pagamento dell'acconto.

Numero massimo di iscrizioni: Ogni concorrente può partecipare a tutte le categorie.

PAGAMENTO

- Per confermare l'iscrizione, è richiesto un acconto di 50€, da versare tramite bonifico bancario. Le coordinate per il pagamento saranno inviate via email dopo l'iscrizione.
- Il saldo restante dovrà essere versato all'arrivo presso la segreteria dell'evento.

Modalità di pagamento

- Acconto: 50€ tramite bonifico bancario entro 5 giorni dall'iscrizione.
- Saldo: pagamento alla segreteria il giorno dell'evento.

ACCETTAZIONE E REGISTRAZIONE

I concorrenti devono presentarsi il 10 2 dicembre 2025 tra le 9:00 e le 12:00 presso la segreteria dell'evento per confermare la propria partecipazione e ritirare il numero di gara. saranno dati maglietta, cappellino, grembiule che dovranno essere indossati per tutta la manifestazione.

COMPETIZIONI (REGOLAMENTO)

1. Pizza Classica

La pizza classica è la specialità del pizzaiolo , ogni pizzaiolo può scegliere tipo di impasto e ingredienti a proprio gusto, la pizza deve essere tonda e cotta su un piano refrattario.

Tempo di svolgimento gara : 10 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

2. Pizza Napoletana (Margherita, Marinara)

La pizza deve essere condita con pomodoro , mozzarella , basilico fresco, sale e olio. Non bisogna rispettare il disciplinare (STG), La pizza deve essere tonda e cotta su un piano refrattario.

Tempo di svolgimento gara : 10 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

3. Pizza Contemporanea

Con questa pizza entra in campo espressione e la creatività del pizzaiolo , la pizza si presenta con un 'alveolatura ottimale , si taglia con le forbici.

la pizza deve essere tonda e cotta su un piano refrattario.

Tempo di svolgimento gara : 10 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

4. Pizza Senza Glutine

Fantasia del pizzaiolo , tutti gli ingredienti devono essere privi di glutine (gluten Free)

la pizza deve essere tonda e cotta su un piano refrattario.

Tempo di svolgimento gara : 10 minuti

Tipologia forno : elettrico .

5. Pizza in teglia

La pizza in teglia ha una forma rettangolare , gusto fantasia del pizzaiolo , si può presentare su una teglia da 40x60 oppure 20x60

Tempo di svolgimento gara : 30 minuti

Non si possono portare impasti precotti , se e necessaria la precottura si può fare prima della gara , con accordo dei giudici di forno , la pizza dovrà essere stesa in teglia in presenza dei giudici di forno.

Tipologia forno : elettrico .

6. Pizza a ruota di carro

Tipologia : margherita o marinara .

I requisiti da rispettare sono : panetto da max 300 gr. , dimensioni minimo 35 cm e massimo 40 cm cottura in forno massimo 60 secondi.

la pizza deve essere tonda .

Tempo di svolgimento gara : 10 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

7. Pizza in pala

Tempo di svolgimento 20 minuti

E fatto divieto di portare impasti precotti pena esclusione della gara , se necessaria la precottura potrà essere fatta prima della gara , previo accordo con i giudici di forno , la pizza dovrà essere stesa in presenza dei giudici di forno.

Tempo di svolgimento gara : 10 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

8. Pizza Dessert

Fantasia del pizzaiolo

(Può essere anche la tonda al padellino)

Tempo di svolgimento gara : 15 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

9. Pizza gourmet

La pizza gourmet e un prodotto nuovo , contemporaneo dove la pizza diventa un piatto di alta ristorazione.

(Può essere anche la tonda al padellino)

Tempo di svolgimento gara : 15 minuti

Tipologia forno : legna o elettrico .

10. Supercoppa Nazionale ai Sapori Mediterranei

(partecipazione a coppia , devono portare hai giudici una pizza bianca e una rossa , fantasia del pizzaiolo ,ci dovranno essere almeno 3 ingredienti calabresi).

11. Trofeo Molino Roccasalva

(per partecipare a questa categoria e obbligatorio usare la farina del molino che troveranno in sede. (Il pizzaiolo può decidere se usare un impasto già pronto preparato dal del molino Roccasalva , oppure può farsi impasto in struttura .

13. Super Pizzaiolo Città dei Bronzi

(Il pizzaiolo dovrà partecipare a 5 gare, per accedere alla premiazione di questa coppa , la somma più alta di 5 gare si aggiudica il premio).

COMPETIZIONI DI ABILITA

Le gare di abilità includono:

- Pizza Veloce: i concorrenti dovranno stendere 5 dischi di pasta nel minor tempo possibile. Le palline di impasto (200g) saranno fornite dall'organizzazione.
- Pizza Larga: i concorrenti dovranno allargare il più possibile un panetto di 500g in 5 minuti, senza presentare buchi.

-Pizza Free Style .

Il concorrente ha tre minuti di tempo massimo di esibizione , può portare la propria musica in una chiavetta USB .

I dischi di pizza sono preparati dall'organizzazione

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

Ogni concorrente deve portare i propri ingredienti per la farcitura delle pizze, mentre 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).

Ogni concorrente , dopo la gara, sarà necessario portare via gli ingredienti avanzati e lasciare la postazione pulita. Il mancato rispetto di queste regole comporterà la squalifica.

ABBIGLIAMENTO

I concorrenti devono indossare abbigliamento (maglietta, cappellino , grembiule) che fornisce organizzazione . tutti i concorrenti non potranno indossare abbigliamento con loghi di sponsor .

VALUTAZIONE E GIURIA

Le pizze saranno valutate da una giuria (professionale)
su quattro criteri principali:

1. Cottura
2. Gusto e abbinamento degli ingredienti
3. Aspetto estetico
4. Gestione forno , manualità , pulizia.

Ogni giudice assegnerà un punteggio da 1 a 100 per ciascuno di questi criteri. Inoltre, verrà valutata la manualità, la pulizia e la destrezza dei concorrenti durante la preparazione.

Bonus: il primo classificato per ciascuna specialità riceverà un bonus di 20 punti.

Penalità per ritardi nella preparazione:

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

PREMI SPECIALI

Saranno assegnati premi speciali per:

- Premio Veterano .
- Premio Emergente.
- Premio Lady
- Premio Professionista
- Premio miglior Pizzaiolo 2025
- Premio miglior Fornaio
- Premio miglior Abbinamento

Il campione nazionale verrà nominato per ciascuna delle seguenti categorie:

1. Pizza Classica
2. Pizza Napoletana (Margherita, Marinara)
3. Pizza Contemporanea
4. Pizza Fritta
5. Pizza Senza Glutine
6. Pizza in teglia
7. Pizza a ruota di carro
8. Pizza in pala
9. Pizza Dessert
10. Pizza gourmet
11. Supercoppa Nazionale ai Sapori Mediterranei
12. Trofeo Molino Roccasalva
13. Super Pizzaiolo Città dei Bronzi

CODICE ETICO

Tutti i partecipanti sono tenuti a rispettare un comportamento conforme alle norme di legge e alle regole del codice etico dell'organizzazione.

MODIFICHE AL REGOLAMENTO

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento fino al 20 novembre 2024 per migliorare lo svolgimento della competizione. I partecipanti sono invitati a prendere visione delle eventuali modifiche pubblicate sul sito ufficiale dell'evento.

L'organizzazione detiene in esclusiva i diritti pubblicitari e di immagine riguardanti i partecipanti per un anno, incluso l'uso illimitato di foto e video senza ulteriori oneri o obblighi nei confronti dei concorrenti.

Buona fortuna a tutti i partecipanti!