

REGOLAMENTO UFFICIALE MANIFESTAZIONI-TROFEO O COPPA UPTeR PIZZA STYLE SCHOOL

Ogni iscritto è obbligato a leggere ed a rispettare il regolamento sotto riportato,
pena la squalifica e l'allontanamento dalla competizione.

0. MANIFESTAZIONE

La manifestazione Trofeo/Coppa è organizzata dall'UPTeR in collaborazione con il Pizza Style School

1. CONCORRENTI

1.1 La competizione è aperta a tutti i pizzaioli/e appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria. Si può partecipare a titolo personale o in rappresentanza della propria attività. L'età minima è dai 16 anni compiuti in su, per il minorenni è obbligatorio l'accompagnamento di un tutore o un responsabile.

2. PROCEDURA DI ISCRIZIONE

2.1 Le iscrizioni alle gare sono in due modalità: on-line sul sito www.pizzastyleschool.com o mediante prenotazione telefonica via WhatsApp al numero **+39/3383994966**. Le iscrizioni saranno aperte dalla data indicata ufficialmente nel sito a partire dalle ore 9.00 sino ad esaurimento dei posti disponibili.

2.2 L'iscrizione si riterrà valida solo se completa dei seguenti requisiti obbligatori: dati personali, contatto mail e telefono, dati di fatturazione se richiesta, elenco delle gare alle quali si desidera partecipare e pagamento della quota di gara, pena l'annullamento dell'iscrizione **IBAN: IT05T0306939300615224939410 intestato a MARIO AMEDEO FOLLIERO causale: "EVENTO PIZZA STYLE SCHOOL - nome e cognome partecipante"**,

2.3 Chi necessita dell'accompagnatore o assistente di gara dovrà iscriverlo come accompagnatore al costo di €30 ritirando il kit accompagnatore e il pass in segreteria.

2.4 **Costi gara: iscrizione 70 € comprensiva di 1 batteria; ogni batteria aggiuntiva costo € 70;**

Pacchetto promo: 3 batterie € 140; Costo Accompagnatore di Gara "Assistente" €30;

2.5 Tutti i partecipanti delle gare gastronomiche dovranno essere presenti alle ore 9.00 del giorno della propria competizione e passare a ritirare presso la Segreteria il Pass e il kit di gara.

2.6 In caso di mancata partecipazione la quota d'iscrizione sarà restituita solo qualora ne venga data comunicazione all'Organizzazione almeno 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

3. ABBIGLIAMENTO

3.1 È obbligatorio concorrere alla manifestazione indossando la divisa di gara consegnata dall'ente organizzatore: copricapo, t-shirt, grembiule. Si prega di indossare pantaloni e calzature adeguate personali. È altresì obbligatorio non indossare monili, bracciali, anelli e orologi.

3.2 Nell'area di gara i concorrenti potranno indossare solo la divisa della manifestazione. Pena squalifica dall'evento gara.

3.3 Durante la competizione vi sarà la presenza di un controllore il Judge (giudice) che verificherà che sia rispettato il regolamento, e, in caso di trasgressione allo stesso si applicheranno le seguenti penalità tra loro cumulabili nel giudizio finale:

3.3.1 Assenza copricapo: - 10 punti

3.3.2 Incompletezza/scarsa pulizia divisa: - 10 punti

3.3.3 Presenza monili/bracciali/orologi/anelli: - 10 punti

3.3.4 Uso del telefono nell'area gara : -50 punti

3.4 Sul palco della premiazione potranno salire solo i concorrenti che indossano la divisa kit gara fornita dall'organizzazione.

4. PROVA GASTRONOMICA

4.1 Il tema delle prove gastronomiche è "La Pizza".

4.2 Ogni concorrente nella preparazione della propria Pizza utilizzerà i propri prodotti.

4.3 Durante la prova l'organizzazione fornirà gli utensili di normale uso.

4.4 Sarà allestita un'area per la produzione e la conservazione degli impasti. La custodia del proprio impasto sarà, in ogni momento, di esclusiva responsabilità del concorrente stesso. L'area impasti sarà a disposizione dei concorrenti durante le giornate di gara.

4.5 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.

4.6 Durante la gara il concorrente occuperà la postazione al forno che gli è stata assegnata e non potrà spostarsi finché la propria pizza non sarà pronta.

4.7 Al via del Giudice al Forno, il pizzaiolo preparerà una sola pizza, la cucinerà, la mostrerà alla Giuria sul proprio piatto o supporto di presentazione entro un tempo massimo come da specifiche di categoria. La pizza verrà data in assaggio alla Giuria esclusivamente sui piatti dell'Organizzazione.

4.8 Qualora il concorrente sforasse dai tempi di gara previsti per ciascuna categoria gastronomica saranno applicate le seguenti penalità:

4.8.1 Sforamento da 1 a 3 minuti: - 25 punti;

4.8.2 Sforamento da 3 a 6 minuti: - 50 punti;

4.8.3 Sforamento da 6 minuti e oltre: - 100 punti;

4.9 La pizza dovrà essere presentata alla Giuria direttamente dai concorrenti, gli eventuali aiutanti non potranno parlare con la Giuria. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata ma sarà severamente vietato inserire utensili, piatti, posateria e quant'altro a preparazione dei tavoli delle giurie o offrire piccoli omaggi e ricordi alla Giuria, pena la squalifica.

5. SPECIFICHE DI CATEGORIA

5.1 Pizza Classica:

5.1.1 La gara di "Pizza Classica" si svolgerà a scelta del concorrente su forni a legna oppure elettrici.

5.1.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 12 minuti.

5.1.3 La pizza dovrà avere una forma tondeggianti ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

5.2 Pizza in Teglia:

5.2.1 La gara di "Pizza in Teglia" si svolgerà su forni elettrici.

5.2.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 30 minuti.

5.2.3 Sarà vietato utilizzare impasti precotti ad esclusione di quanto di seguito specificato. Se necessaria, la precottura potrà essere fatta prima della gara, previo accordo con i giudici.

5.4 Pizza in Pala /Metro:

5.4.1 La gara di "Pizza in Pala/Metro" si svolgerà su forni elettrici o legna.

5.4.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 20 minuti.

5.5 Pizza Senza Glutine:

5.5.1 La gara di “Pizza Senza Glutine” si svolgerà su forni elettrici o legna.

5.5.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 12 minuti.

5.5.3 La pizza dovrà avere una forma tondeggiante ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

5.5.4 Tutti gli ingredienti della pizza dovranno tassativamente essere privi di glutine. L’Organizzazione controllerà l’idoneità dei prodotti per l’impasto verificando la presenza della dicitura “senza glutine” in etichetta. Per quanto riguarda la farcitura, sia nel caso di composti preparati precedentemente che in sede di gara, sarà necessario fornire al controllo le etichette di tutti gli ingredienti con l’indicazione “senza glutine”. Si raccomanda inoltre il rispetto delle norme igieniche previste per evitare eventuali contaminazioni durante la preparazione e/o il trasporto di tali cibi. Per quanto riguarda i partecipanti non italiani, sarà cura di ognuno di loro fornire all’organizzazione prova che i prodotti usati non contengono glutine in base alle regole internazionali vigenti. Ogni partecipante è tenuto a portare con sé qualsiasi attrezzatura possa servirgli.

5.6 Pizza a 4 mani:

5.6.1 La gara di “Pizza a 4 mani” si svolgerà su forni elettrici o forni a legna.

5.6.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 20 minuti.

5.6.3 un pizzaiolo ed un cuoco parteciperanno insieme alla gara. Il cuoco dovrà presentare un documento attestante la professione di cuoco oppure firmare una dichiarazione nella quale afferma di essere in attività e di lavorare in qualità di cuoco.

5.6.4 Il pizzaiolo penserà a realizzare e cuocere il migliore impasto possibile mentre il cuoco penserà alla ricetta da creare e mettere sulla pizza. Preparazione degli ingredienti e farcitura della pizza dovranno essere preferibilmente a vista della giuria. E’ ammessa la collaborazione tra i due professionisti.

5.6.5 Il cuoco avrà a disposizione due piastre ad induzione con relative padelle per preparare gli ingredienti della farcitura. I concorrenti potranno utilizzare anche propri strumenti di preparazione.

5.6.6 Durante la gara i due concorrenti occuperanno la propria postazione al forno e non potranno spostarsi finché la pizza non sarà pronta. Il tempo per la gara sarà di 20 minuti.

5.6.7 Una volta che la pizza sarà pronta, i due concorrenti in collaborazione la presenteranno sul proprio piatto o supporto di presentazione, spiegandone la preparazione, la ricetta ed altre particolarità che vorranno illustrare alla giuria.

5.6.8 I concorrenti non potranno avvicinarsi al tavolo delle giurie prima della presentazione della propria pizza pena la squalifica.

5.7 Pizza Innovativa:

5.7.1 La gara di “Pizza innovativa ” si svolgerà su forni elettrici o legna.

5.7.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 15 minuti.

5.7.3 i criteri di valutazione della categoria innovativa sono gli ingredienti, l’impasto e la presentazione in chiave innovativa

6. GIURIA, CLASSIFICA E PUNTEGGI

6.1 Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata.

6.2 La Giuria al tavolo, preposta all'assaggio, sarà composta da due giudici qualificati ognuno dei quali attribuirà un doppio punteggio che va da 30 a 100 rispettivamente per le qualità di GUSTO e COTTURA.

6.3 Il voto tecnico verrà attribuito tramite 5 domande a risposta multipla, ogni risposta esatta equivale 20 punti.

6.4 Il giudizio della Giuria è definitivo ed inappellabile. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali reclami potranno essere trasmessi all'Organizzazione del Campionato tramite comunicazione scritta a partire dal giorno dopo la chiusura della manifestazione e comunque entro e non oltre i 10 giorni dal termine della stessa. L'accettazione del reclamo non comporta una revisione del giudizio della giuria.

6.5 La classifica ed i punteggi saranno pubblicati online nel sito www.pizzastyleschool.com entro 7 giorni lavorativi post evento.

7. CODICE ETICO

7.1 Con la sottoscrizione del presente regolamento vi è l'impegno di tenere un comportamento diligente e conforme alle normative di legge vigenti, nonché al rispetto dei principi Etici fondamentali dell'Unione Pizzaiuoli Tradizionali e Ristoratori.

8. VARIE

8.1 L'Organizzazione si riserva il diritto e l'uso a tempo indeterminato del materiale fotografico video e ogni forma di immagine e pubblicità connessa alla manifestazione riguardante i partecipanti della competizione, gli accompagnatori, ospiti ed altri presenti all'evento, senza oneri o obblighi nei confronti degli stessi.

8.2 I concorrenti vincitori per ogni singola categoria, dovranno dare la disponibilità di partecipazione gratuita ad un evento su richiesta dell'Organizzazione in Italia o all'estero.

8.3 La pizza non utilizzata per gli assaggi di giuria resta a disposizione del concorrente. In caso non venga utilizzata dal concorrente potrà essere messa a disposizione per assaggi al pubblico presente.

8.4 L'Organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa

8.5 è vietato l'ingresso nelle aree di gara ad accompagnatori e familiari non autorizzati.

8.6 in caso di accompagnatori non autorizzati a sostegno dei gareggianti nelle aree di gara, verrà squalificato il concorrente alla batteria di gara in cui sta partecipando.

9. SUPERCAMPIONE

9.1 il titolo del Super Campione verrà assegnato al Concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio nel cumulo delle batterie alla quale ha partecipato.

10 RICONOSCIMENTO ESTERO

10.1 Al miglior concorrente Estero verrà dato un premio per la grande professionalità ed eccellenza mostrata in gara attraverso il calcolo delle batterie alla quale ha partecipato, verranno messi in lista soltanto i concorrenti provenienti fuori dall'Italia.