



9° CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC

REGOLAMENTO

IL CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC

L'evento è organizzato nei giorni 13-14-15 novembre 2023, presso "NEXT", Ex Tabacchificio, in Provincia di Salerno – Capaccio Paestum - in via Cafasso 21, 84047.

CONCORRENTI

Possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi associazione e non, scuola, accademia o similari che abbiano compiuto 16 anni di età. I minorenni devono essere autorizzati

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- Le iscrizioni alle gare saranno aperte dal giorno effettivo della pubblicazione dello stesso sul sito web: www.campionatopizzadoc.it, sino ad esaurimento dei posti disponibili.
- Ciascun Concorrente dovrà scegliere il giorno di gara, la/le categorie di partecipazione, la fascia oraria e la tipologia di forno ove consentito salvo diverse indicazioni da parte dell'organizzazione.
- Le iscrizioni si effettueranno **online**, sul sito web www.campionatopizzadoc.it, per **email** info@campionatopizzadoc.it o tramite **whatsapp (+39 334 984 2881)**.
- In caso di mancata partecipazione, la quota di partecipazione sarà restituita, solo se viene data comunicazione alla Segreteria Organizzativa almeno 15 giorni dalla data dell'evento.
- Tutti i Concorrenti devono presentarsi alla gara nel giorno indicato, presso la segreteria di registrazione e ritirare il kit di partecipazione alla gara.

ABBIGLIAMENTO DI GARA

- È **obbligatorio (pena l'esclusione)** usare la t-shirt di gara fornita dall'organizzazione, un cappello o bandana, pantalone (a cura del **concorrente**, senza loghi di sponsor), e non avere accessori (bracciali, orologi, anelli). Non potranno essere indossati, durante la gara, indumenti con loghi di sponsor.
- Sul palco della premiazione, i concorrenti dovranno salire con la t-shirt presente nel kit di iscrizione, senza indumenti che presentano marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo, ad esclusione della premiazione della categoria a squadra, dove potranno presenziare alle premiazioni con la loro divisa del team, con l'esclusione di marchi commerciali

LA GARA

- Le competizioni si svolgeranno **con forni a legna o altra tipologia** (se necessario e se disponibili). Sarà il Concorrente, durante la fase di registrazione, a scegliere su quale forno gareggiare ove consentito.
- Per tutte le competizioni, il Concorrente utilizzerà i propri prodotti, il proprio impasto (l'impasto potrà essere realizzato anche in loco nell'apposita sala impasti predisposta). L'Organizzazione fornirà soltanto gli utensili di normale uso.
- La custodia del proprio impasto sarà a cura del Concorrente nelle celle frigo appositamente predisposte.
- Un componente dello staff del campionato controllerà che ciascun concorrente, finita la gara, pulisca tutto



lo spazio di gara utilizzato, pena la **penalità/squalifica**.

- Al via del Direttore di gara, il pizzaiolo preparerà e cuocerà la sua pizza entro il *tempo prestabilito* dal regolamento relativo alle singole categorie di gara. Dopodiché essa verrà mostrata alla giuria (**giuria nascosta**) da collaboratori/hostess/steward designati dell'organizzazione (il Concorrente non potrà avvicinarsi all'area di giuria, non potrà utilizzare segni distintivi, piatti personali, **pena** la squalifica immediata).
- Ogni Concorrente avrà una sola possibilità di fare la pizza, pertanto, può controllare il forno prima di iniziare la sua gara ed accertarsi che tutte le condizioni a disposizione siano adeguate. Qualora il concorrente sfiorasse i tempi di gara previsti per ciascuna categoria sarà applicata una penalità (le stesse saranno indicate nel regolamento di gara pubblicato almeno 10 giorni prima della gara).
- Il Concorrente potrà compilare un'apposita scheda di presentazione del prodotto (**online**: nel momento dell'iscrizione, o successivamente, entro l'inizio della gara).
- Le pizze potranno essere sia con impasti diretti che indiretti, con prodotti di brand che si preferiscono, e saranno giudicate per gusto, cottura, aspetto non per i prodotti scelti.
- Ogni concorrente avrà diritto e facoltà alla presenza di un assistente, il quale non potrà partecipare alla preparazione della pizza ma sarà solo di supporto. L'aiutante è tenuto a rispettare le medesime indicazioni sull'abbigliamento del Concorrente. La scelta di avere l'aiutante comporta una quota di iscrizione di euro 50+iva nella fase di registrazione. All'aiutante verrà consegnato il kit di gara.

LA GIURIA DI GARA

- Per una maggiore trasparenza, l'organizzazione del Campionato Mondiale PIZZA DOC ha deciso che la giuria della gara "Pizza DOC" **sarà nascosta**: i giudici non vedranno chi prepara la pizza, ma assaggeranno solo il prodotto finale. La giuria potrà eventualmente conoscere il concorrente in gara solo dopo aver espresso il proprio giudizio sulla pizza assaggiata.
- Il Presidente di Giuria presiederà in tre giorni la giuria di giudici esperti nel settore food.
- Il voto sarà espresso in maniera elettronica (salvo problemi dovuti a rete Wi-Fi) o cartaceo.
- I giudici assegneranno un punteggio, basando la loro valutazione su tre principi:
A. Gusto, B. Cottura, C. Aspetto.
- I voti verranno sommati, ed il totale matematico determinerà la posizione in classifica.
- La classifica sarà pubblicata fino alla posizione n.10. Chi non rientra nella classifica dei primi 10, potrà contattare l'organizzazione, e chiedere la propria posizione di gara.
- Per le gare di abilità (Freestyle, Pizza Più Larga, Pizza Più Veloce e la Speedy Box Pizza DOC) la giuria non sarà nascosta. Per la categoria in gara del "Freestyle", il concorrente avrà a disposizione 4 minuti per la propria esibizione, scegliendo una propria base da fornire all'organizzazione su chiavetta Usb o Cd;
- Il voto della giuria è **inappellabile**.

CATEGORIE IN GARA

1. **Pizza Classica (la pizza specialità del concorrente);**



2. Pizza Margherita DOC (non è necessario rispettare il disciplinare STG)
3. Pizza Contemporanea
4. La pizza a ruota di carro o “ a rota ‘e carretta”
5. Pizza in Teglia
6. Pizza in Pala
7. Pinsa Romana
8. Pizza senza Glutine
9. Pizza Fritta
10. Fritti (presentare tre tipologie di fritto classico e contemporaneo: Crocchè, Arancino, Frittatina)
11. Pizza Gourmet*
12. Pizza del Cilento
13. Pizza più larga
14. Free style
15. Pizza più veloce
16. Pizza a Squadra – Team
17. Pizza a Due
18. PizzaDocLovers-Categoria Amatoriale (riservata ai non professionisti)
19. Pizza Social
20. Speedy box pizza Doc

- L’Organizzazione si riserva la facoltà di inserire altre categorie.
- Ad ogni categoria sarà associato un “Trofeo o Premio” di un’azienda partner

Per le specifiche di ogni gara, visionare il regolamento delle gare sul sito

CODICE ETICO

Il Campionato Mondiale Pizza DOC si basa su un modello organizzativo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 ed di un Codice etico e disciplinare di comportamento:

Ogni partecipante alla manifestazione, che sottoscrive il presente regolamento, si impegna ad assumere un comportamento conforme ai principi di legge e del regolamento.

PREMIAZIONI

Saranno premiati i primi tre classificati di ogni categoria che hanno ottenuto il punteggio più alto dalla giuria, con una fascia e la coppa ufficiale. Ai primi classificati di ogni singola categoria sarà garantito un premio in fornitura di prodotti da parte degli sponsor. L’organizzazione si riserva, in virtù di successivi accordi con partner commerciali, di integrare i premi previsti.

Premi assoluti sono:

- Il **Campione Mondiale Pizza DOC 2023 - Pizza DOC in The World** sarà eletto tra il primo classificato della pizza classica, pizza margherita, pizza contemporanea e pizza a ruota di carro, in funzione di chi ottiene il punteggio più alto. In caso di punteggio a pari merito, si prenderà in considerazione, sommando, il



punteggio della seconda categoria di gara (se il concorrente ha fatto più categorie si sceglierà la seconda categoria con il voto più alto).

- **Il Campione Italiano Pizza DOC 2023:** sarà eletto tra il primo classificato della pizza classica, pizza margherita, pizza contemporanea e pizza a ruota di carro, in funzione di chi ottiene il punteggio più alto del concorrente italiano o straniero che lavora in Italia. (per partecipare, nella fase di registrazione, il concorrente deve inserire il luogo di lavoro, il nome del ristorante-pizzeria)

In aggiunta sono previsti dall'organizzazione premi **speciali**:

- Pizza Social Doc 2023
- Miglior Pizzaiola DOC 2023
- Pizzaiolo/a Emergente 2023
- Premio Food Blogger 2023
- La miglior pizza Dolce
- Il miglior topping 2023
- Pizzaiolo Juniores Doc 2023 (riservato ai concorrenti dai 16 ai 21 anni)
- IL pizzaiolo km zero 2023
- Il miglior pizzaiolo paese estero(premio assegnato a tutti i primi classificati dei paesi partecipanti)
- Premio della critica (Assegnato dai giudici di forno)
- Premio stampa (Assegnato dai giornalisti accreditati in giuria)

L'Organizzazione si riserva di integrare il regolamento con l'inserimento di premi speciali (Pizzaioli)

Le classifiche saranno pubblicate sui canali social (Facebook ed IG) e il sito web:

www.campionatomondialepizzadoc.it

VARIE

La partecipazione alla gara conferma l'accettazione completa del seguente regolamento, e autorizza l'Organizzazione all'utilizzo esclusivo di foto.

I concorrenti vincitori delle singole categorie dovranno dare la disponibilità gratuita alla partecipazione a n.3 eventi su richiesta dell'Organizzazione.

Il seguente regolamento, al fine di apportare migliorie, può essere modificato entro 15 gg dall'inizio della gara, nonché per aggiungere ulteriori categorie, o altre disposizioni.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE*

Singola categoria: Euro 150,00 + Iva

Pizza a DUE: Euro 200 + Iva

Pizza a squadra: Euro 200,00+ Iva (n.5 concorrenti)

Categorie di abilità Euro 100+ Iva

PizzaDocLovers: Euro 50+ Iva



DATI PAGAMENTO ISCRIZIONI

On-line:

www.campionatomondialepizzadoc.it | www.campionatopizzadoc.it

Off-line:

Bonifico: Intestato a: Giaccoli&Partners srls

Causale: Campionato Mondiale Pizza DOC

Iban: IT40V0538776281000002328009

Da inviare il modulo insieme alla copia del bonifico bancario a info@campionatopizzadoc.it

INFO E ISCRIZIONI

Tel: 081 5141416 | **Mobile** | **WhatsApp:** +39 334 984 2881 |