



REGOLE DI SVOLGIMENTO GARE

1. Pizza Classica

La pizza classica fa rima con fantasia, la specialità del concorrente apre la mente di ogni pizzaiolo, che è libero di scegliere il tipo di impasto e farcitura. Ogni concorrente è libero di scegliere il gusto della propria pizza e metterla in discussione.

- *Tempi di svolgimento gara: 15 minuti*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

Note: Il vincitore della categoria Pizza Classica concorre al premio finale assoluto Campione Mondiale Pizza DOC 2023 e, per chi lavora in Italia, al Campione Italiano Pizza DOC 2023.

2. Pizza Margherita

É la più popolare delle pizze, la regina di Napoli, la pizza Margherita viene condita con pomodoro, mozzarella, basilico fresco, sale e olio. Non bisogna rispettare il disciplinare STG.

- *Tempi di svolgimento gara: 10 minuti*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

Note: Il vincitore della categoria Pizza Margherita concorre al premio finale assoluto Campione Mondiale Pizza DOC 2023 e, per chi lavora in Italia, al Campione Italiano Pizza DOC 2023.

3. Pizza Contemporanea

Entra in campo l'espressione della creatività del pizzaiolo e la sua propensione all'innovazione, senza tralasciare la tradizione culinaria. Una pizza che si taglia con le forbici e si presenta con un'alveolatura ottimale. Il topping della pizza è a libera scelta del pizzaiolo.

- *Tempi di svolgimento gara: 15 minuti*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

Note: Il vincitore della categoria Pizza Contemporanea concorre al premio finale assoluto Campione Mondiale Pizza DOC 2023 e, per chi lavora in Italia, al Campione Italiano Pizza DOC 2023.



4. La Pizza " ruota di carro" o "rota `e carretta"

"La pizza fuori dal piatto", dimensioni XL, consumata già anticamente nei rioni napoletani. Il nome deriva proprio dalla particolare forma ampia e sottile che la fa assomigliare, appunto, alla ruota di un antico carro senza pregiudicarne morbidezza e gusto.

Requisiti da rispettare:

1. panetto max 300 gr;
2. dimensioni minimo 35 cm e max 40 cm;
3. cottura in forno massimo 60 secondi
4. topping: Margherita o marinara

Campione pizza ruota di carro- Trofeo **"Pizzaiolo Napoletano DOC"**

- *Tempi di svolgimento gara: 10 minuti*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

Note: Il vincitore della categoria Pizza ruota di carro concorre al premio finale assoluto Campione Mondiale Pizza DOC 2023 e, per chi lavora in Italia, al Campione Italiano Pizza DOC 2023.

5. Pizza in teglia

È la pizza tipica dei panifici e delle pizzerie d'asporto, ovvero la pizza a trancio. La pizza in teglia si caratterizza per la sua forma, stretta e lunga. La gara si svolgerà con il forno elettrico.

- *Tempi di svolgimento gara: 30 minuti*
- *Tipologia di forno: elettrico*

È fatto divieto portare impasti precotti pena esclusione dalla gara. Se necessaria, la precottura potrà essere fatta prima della gara, previo accordo con i giudici ai forni ed esclusivamente nei forni messi a disposizione dall'organizzazione. La pizza dovrà essere stesa in teglia alla presenza dei giudici di forno.

6. Pizza in pala

La pizza in pala si presenta con la sua forma di lingua, su una pala in legno. Si distingue per la consistenza "scrocchiarella" ed il suo aspetto sottile e croccante.

- *Tempi di svolgimento gara: 20 min*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

7. Pinsa Romana

Con la sua forma ovale, la pinsa romana rappresenta una rivisitazione di un'antica ricetta che risale al tempo dell'Antica Roma, rielaborata secondo le tecniche moderne avanzate di impasto forno elettrico



- *Tempi di svolgimento gara: 20 min*
- *Tipologia di forno: elettrico*

8. Pizza Senza Glutine

La pizza con ingredienti privi di glutine, ovvero gluten free, la margherita o la “classica” del concorrente.

- *Tempi di svolgimento gara: 12 minuti*
- *Tipologia di forno: elettrico*

9. Pizza frita

La pizza frita è un tipico street food napoletano. Si presenta con il suo aspetto dorato e lucente, con un ripieno a sorpresa, che può essere di ricotta o ancora di scarole o altro.

- *Tempi di svolgimento gara: 10*
- *Altre attrezzature: sarà fornito il pentolone con l'olio*

10. Fritti

Una gara unica che prevede la preparazione di tre prodotti della frittura napoletana: un croccchè, una frittatina ed un arancino/a, con farciture a scelta del concorrente che sia classico o contemporaneo. Premi speciali per il miglior croccchè, miglior frittatina, miglior arancino/a

- *Tempi di svolgimento gara: 15 minuti*
- *Altre attrezzature: sarà fornito il pentolone con l'olio*

11. Pizza Gourmet

La pizza Gourmet è un prodotto nuovo, moderno, contemporaneo dove la pizza diventa un piatto di alta ristorazione sia dolce che salato. La ricercatezza sia degli impasti che dei topping per ottenere una pizza elegante e raffinata sia al palato che alla vista.

- *Tempi di svolgimento gara: 20 min*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*
- *Altre attrezzature: piastra ad induzione (gli utensili necessari sono a carico dei concorrenti)*

12. Pizza del Cilento

La pizza con gli ingredienti tipici del Cilento, A questa categoria bisogna partecipare con una pizza a scelta contenente almeno un ingrediente tipico del territorio, ad esempio:



- Alici di Menaica
 - Oliva saella ammaccata
 - Fagiolo di Controne
 - Maracuoccio di Lentiscosa
 - Ceci di Cicerale
 - Soppresata di Gioi
 - Carciofo bianco di Pertosa
 - Cacioricotta del Cilento
 - Altri prodotti tipici cilentani
- *Tempi di svolgimento gara: 10 minuti*
 - *Tipologia di forno: legna o elettrico*

13. Pizza più larga

Una gara che mette in gioco l'abilità di stendere il panetto, creando il disco di pizza più largo in un periodo limitato di tempo. Pizza più larga: La gara consiste nell'allargare a mano, il più possibile un disco di pasta. Il panetto del peso di 500 g e verrà fornito dall'organizzazione. Al via del Giudice di Gara, il concorrente avrà 5 minuti di tempo a disposizione per completare l'esercizio. Il disco non dovrà presentare buchi. Nei 10 secondi concessi per sistemare in maniera ottimale, il disco sarà consentito effettuare eventuali riparazioni.

Al termine dei 5 minuti i giudici controllano esattamente le misure e sarà stilata la classifica.

14. Free style

Un disco di pizza che vola e si muove a ritmo di musica, grazie alle abilità del pizzaiolo di muoversi e coordinare i movimenti, che creano un'esibizione acrobatica.

Il concorrente dovrà consegnare ai giudici, prima della gara, il CD o un supporto di archiviazione digitale (es. chiavetta USB) contenente la sola base musicale su cui eseguirà l'esercizio.

Al via del Giudice di gara, ciascun concorrente avrà 3 (tre) minuti come tempo massimo di esibizione.

15. Pizza più veloce

La gara consiste nell'allargare il più velocemente possibile 5 dischi di pasta. Le palline di pasta verranno fornite dall'organizzazione, uguali per tutti i concorrenti.

La prova verrà cronometrata dal via del giudice di gara fino al momento in cui tutti e 5 i dischi copriranno completamente le apposite aree di controllo.

Nel caso i dischi non coprono completamente le retine di controllo, il concorrente sarà invitato dal giudice a chiudere eventuali fori o ad allargare il disco fino al raggiungimento delle caratteristiche richieste, solo a questo punto il giudice fermerà il cronometro.



16. Pizza a squadra-pizza team

Pizza Team è composto da 5 concorrenti, uno per ogni categoria di gara.

Modalità di partecipazione: I concorrenti iscritti alle singole categorie indicate dall'organizzazione, possono comporre la squadra di n. 5 partecipanti. Si somma il punteggio ottenuto nelle singole categorie assegnate ad ogni concorrente. Al momento dell'iscrizione bisogna indicare:

Nome della Squadra, Nome, Cognome, Categoria di Gara dei singoli partecipanti. Importante che la squadra sia formata da cinque categorie e i concorrenti non possono concorrere partecipando a due categorie uguali ad esempio nel team concorrono due partecipanti alla categoria senza glutine.

- *Tempi di svolgimento gara: dipende dalla tipologia di categoria iscritto*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

17. Pizza a DUE

Pizza A Due: la gara in cui partecipa un pizzaiolo con un altro pizzaiolo o uno chef o un pasticcere per elaborare un prodotto unico a quattro mani. Lo chef, il pasticcere o il secondo pizzaiolo deve compilare un'autocertificazione che attesti la propria qualifica. Il Pizzaiolo si occuperà dell'impasto e l'altro topping, Sarà disponibile una piastra ad induzione, gli altri strumenti sono a carico del concorrente.

- *Tempi di svolgimento gara: 20 minuti*
- *Tipologia di forno: legna o elettrico*

18. Pizza Doc Lovers – Gara amatoriale

Categoria dedicata agli amatori e appassionati della pizza a casa. Non è richiesta una tipologia di pizza in particolare, ognuno può presentare la propria pizza (classica, contemporanea, pala, teglia, ecc.), unico requisito è la cottura in un forno casalingo.

Per partecipare bisogna inviare n. 3 foto della pizza ad alta risoluzione, il nome della pizza, la descrizione e gli ingredienti. Le iscrizioni alla categoria si chiuderanno il 30 settembre alle ore 23.59.

La foto inserita sul contest valida per la votazione è la foto n.1. Tale foto sarà caricata sulla pagina del campionato, ovvero www.campionatomondialepizzadoc e le votazioni partiranno dal 9 ottobre ore 00.01 al 15 ottobre ore 23.59.

I 50 più votati riceveranno il pass gratuito per gareggiare live nei giorni del campionato ed essere giudicati da una giuria di esperti. Il concorrente dovrà presentare una pizza a scelta

Premi

Premi: Tutti i vincitori del contest online riceveranno il corso amatoriale on line per pizza a casa

1°classificato: Forno per pizza a casa + corso professionale a scelta

2°classificato: Kit professionale pizzaiolo DOC

3°classificato: kit pizza doc a casa: madia, pala, rotella e forbici



Tutti i partecipanti/vincitori presenti al campionato riceveranno una fornitura omaggio di prodotti dei nostri partner

19. Pizza Social

La categoria è dedicata a tutti i concorrenti che dal vivo parteciperanno al Campionato, i quali parteciperanno in automatico alla categoria senza pagare nessuna somma per l'iscrizione. Le foto che scatteremo a tutte le pizze in gara, saranno condivise una settimana dopo il Campionato in un album/contest su Facebook e tutti i concorrenti potranno far votare la propria pizza in foto. Lascieremo max una decina di giorni per le votazioni (da confermare) ed il più votato riceverà il premio a casa oppure durante la cerimonia dei Pizza DOC Awards (da confermare). Il banco su cui poggeranno tutte le pizze per le foto, dovrà essere brandizzato con l'hashtag #PizzaSocial e con il nome del Campionato e il logo dell'Accademia. Tutte le foto, quindi, avranno affianco il targhettino con la categoria a cui partecipano, il numero ed il nome del concorrente in modo da poter far riconoscere le proprie pizze.

20. Speedy box PizzaDoc

Gara di abilità. Il delivery e il take away è una parte importante dell'attività delle pizzerie. La sfida è chiudere in 2(due) minuti il numero maggiore di box per la pizza.

Note per i concorrenti: Gli ingredienti per la preparazione delle pizze sono a cura dei partecipanti, sul posto è prevista sala impasti e celle frigo. Qualora si avesse necessità si può richiedere la disponibilità di ingredienti da reperire direttamente in loco (Farina, lievito, pomodoro, mozzarella)