



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

0.1 il Pizza Mediterranean Cup 18esima edizione si svolgerà il 11-12 Giugno 2024 Cabras

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 per info contattare tramite WhatsApp al numero +39/3883994966. 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.

IBAN: IT54V0538738890000003918335

intestato a MS ACADEMY SRLS

causale: "EVENTO PMC - nome e cognome partecipante"

oppure contanti in loco

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 100€+iva comprensiva di 2 batterie; ogni batteria aggiuntiva costo 80€+iva;

Costo Accompagnatore di Gara "Assistente" 30€+iva;

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 30 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 e utensili.

4.3 L'organizzazione fornirà pale e forni

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 su forni elettrici o legna/gas.

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

5.1.3 La pizza dovrà avere una forma tondeggiante ed essere cotta in forno.

5.2 Pisarda: Pisarda del Sinis la schiacciata del Sinis

5.2.1 La gara di "Pisarda" si svolgerà su forni elettrici e o legna/gas.

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

5.2.3 pisarda del Sinis marchio Pisarda di Giovanni Cauli con Sardo Sole & Sinis Agricola prodotto regionale Sardo dovrà essere realizzata con grano regionale, idratazione 70/80 % con 1Grano duro 100% 2Mix semola e tenero tipo 1 Sinis il peso della pagnotta 280/320 gr

Utilizzo degli ingredienti locali come il carciofo, bottarga, formaggi etc di produzione regionale

5.5 Pizza Innovativa/Contemporanea:

5.5.1 La gara di "Pizza innovativa/Contemporanea " si svolgerà su forni elettrici legna/gas.

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

5.5.3 i criteri di valutazione della categoria innovativa sono gli ingredienti, l'impasto e la presentazione in chiave innovativa/Contemporanea

5.6 Pizza in Pala/Metro

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

5.6.2 Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 25 minuti.

5.7 Pizza Senza Glutine;

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

5.7.3 La pizza dovrà avere una forma tondeggiante ed essere cotta in forno.

5.7.4 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. I Partecipanti esteri dovranno mostrare l'etichetta in conformità alle normative internazionali per i prodotti senza glutine. Ogni partecipante è tenuto a portare con sé qualsiasi attrezzatura possa servirgli.

5.9 Napoletana

5.9.1 verrà valutata la Pizza Napoletana con ingredienti a fantasia del pizzaiolo.

5.9.2 la gara si svolgerà su forni a legna/gas

5.9.3 il tempo massimo è di 10 minuti

5.9.4 il diametro non deve superare 33cm

5.9.5 il cornicione della pizza altezza massimo 3cm

5.9.6 la Pizza Napoletana deve essere morbida e fragrante stesura a mano

5.9.7 cottura con forno a legna circa 60/90 secondi

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 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.

6.4 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 successivo al Campionato.

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.

8.7 Nell'area di gara è vietato l'uso di telefoni ed è vietato fare foto e video, pena la squalifica.

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, si precisa che per la pizza influencer ai fini del conteggio per super campione non considererà i like ma solo il voto dei giudici + voto tecnico.

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.

11 RICONOSCIMENTO ITALIANO

11.1 Al miglior concorrente Italiano 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 dall'Italia.

12 RICONOSCIMENTO LADY

12.1 Alla miglior concorrente Italiana od estera della categoria Femminile 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 le concorrenti donna provenienti dall'Italia o dall'Estero.