



Informationen finden Sie unter
www.campionatopizzagalbani.ch

Kontakt:
info@campionatopizzagalbani.ch



WETTBEWERBSREGELN

Die Meisterschaft ist offen für alle professionellen Pizzabäcker, mit Mindestalter von 18 Jahren.

Jeder Teilnehmer erhält ein T-Shirt, eine Schürze und eine Mütze.

Die Gültigkeit der Anmeldung hängt von der vollständigen Einhaltung der auf dem Anmeldeformular aufgeführten Regeln ab. Dieses Formular muss per E-Mail an info@pizzaiuolinapoletani.it geschickt werden.

Der Wettbewerb besteht aus 6 Sektionen. Für die Anmeldung zu einer Sektion ist eine Gebühr von 50 Sfr. zu entrichten. Für die Anmeldung zu weiteren Sektionen sind weitere 50 Sfr. pro Sektion zu entrichten. Galbani unterstützt die Teilnahme seiner Kunden, indem es die Anmeldung für 1 Wettbewerbskategorie im Wert von 50 Sfr. Der Betrag kann vor Ort im Büro des Veranstalters oder im Voraus per Banküberweisung an die folgende Bankverbindung bezahlt werden:

c/c IBAN IT 52 P 05602 40170 001000015690 bei BANCA POPOLARE COMMERCIALE filiale di Napoli ausgestellt auf SQUISITO EVENTI Srl mit dem Verwendungszweck "TEILNAHME AN DER COPPA DELLA PIZZA 2026".

Sobald die Höchstzahl von 100 Teilnehmern pro Wettkampf erreicht ist, hat die Organisation das Recht, die Anmeldungen zu schliessen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.

Der Wettbewerb wird von einer Fachjury bewertet. Die Jury gibt ihre Bewertung mit Noten von 10 bis 500.

Der Wettbewerb findet auf Holz- und Elektroöfen statt.

Die Teilnehmer werden aufgefordert, sich zur gleichen Zeit und ohne Begleitung im gemeinsamen Wartebereich aufzuhalten. Kein Teilnehmer darf diesen Bereich bis zum Ende der letzten Abstimmung der Jury verlassen.

Die Nichteinholung dieser Verhaltensregel, die eine zusätzliche Garantie für die Anonymität und die **Unparteilichkeit der Juroren** darstellt, hat den sofortigen Ausschluss oder den nachträglichen Ausschluss der zuwiderhandelnden Teilnehmer zur Folge.

Sollten die Teilnehmer während ihrer Runde nicht zum Wettbewerb erscheinen, haben sie nur zwei weitere Möglichkeiten, von der Organisation in Abständen von 30 Minuten zur Teilnahme neu aufgerufen zu werden.

Die Nichteinhaltung dieser Regel führt zum Ausschluss vom Wettbewerb und wird nicht erstattet.

Die Teilnehmer müssen 1 Pizza vorbereiten. Die maximale Zeit für die Herstellung, nach dem Start des Wettbewerbsleiters beträgt 5 Minuten für die Pizza Classica Galbani, 10 Minuten für die anderen Pizzas. Pizza Veloce ist zeitgesteuert.

Das Urteil der Jury ist endgültig und unwiderruflich.

Jeder Teilnehmer kann seine eigenen Zutaten auf die Pizza legen, solange sie essbar sind.

Am Ende seines Auftritts muss jeder Teilnehmer seine eigenen Zutaten von der Station abräumen, damit der nächste Teilnehmer seine Teilnahme starten kann.





Informationen finden Sie unter
www.campionatopizzagalbani.ch

Kontakt:
info@campionatopizzagalbani.ch



ZUR TEILNAHME STEHEN FOLGENDE KATEGORIEN ZUR VERFÜGUNG

-  **Pizza STG**
Pizza Margherita und Marinara, mit den einzigen Varianten "Cherrytomaten" und/oder in Scheiben geschnittenen Tomaten.

-  **Pizza Classica Galbani**
Zutaten nach Wahl, mindestens 1 Galbani Produkt nebst dem Mozzarella von Galbani.

-  **Pizza Contemporanea**
Der Durchmesser sollte 30/32 cm betragen. Das Gewicht des Laibes darf 250/270 g nicht überschreiten. Die Höhe der Kruste sollte zwischen 3 bis 4 cm sein. Die Wahl des Belags ist frei, muss einfach ausgewogen sein. Der Rand muss mit einer Schere geschnitten werden, aber vor allem muss er eine optimale Wabenform haben.

-  **Pizza Larga**
Die Übung besteht darin, einen Teiglaib à 500 g, welche von den Organisatoren zur Verfügung gestellt wird, eine möglichst breite Teigscheibe ausschliesslich mit der Hand zu formen. Der Teilnehmer 5 Minuten Zeit, um die Übung auszuführen. In dem Moment, in dem die Scheibe auf den Boden gelegt wird, darf sie nicht wieder hochgehoben werden, und auch wenn die fünf Minuten noch nicht abgelaufen sind, hat der Teilnehmer nur 10 Sekunden Zeit, um sie richtig aufzustellen. Die Scheibe darf keine Löcher haben. In den 10 Sekunden, die zur optimalen Form der Scheibe zur Verfügung stehen, sind Reparaturen erlaubt. Zur Erstellung der Rangliste wird die Scheibe von der Jury an zwei rechtwinklig zueinander stehenden Durchmessern vermessen und anschliessend das arithmetische Mittel der beiden Messungen gebildet. Die Rangliste setzt sich aus den gemessenen Durchschnittswerten in absteigender Reihenfolge zusammen. Alle Messungen werden im Beisein des Teilnehmers durchgeführt.
Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 15.

-  **Pizza Veloce**
Die Übung besteht darin, 5 Teigkugeln à 200 g, welche von den Organisatoren zur Verfügung gestellt werden, so schnell wie möglich auf einen Durchmesser von 30 cm auszubreiten. Falls die Scheiben die Kontrollnetze nicht vollständig bedecken, wird der Teilnehmer vom Kampfrichter aufgefordert, eventuelle Löcher zu schliessen oder die Scheibe zu vergrössern, bis die geforderten Eigenschaften erreicht sind; erst dann wird der Kampfrichter die Stoppuhr anhalten. Die Rangliste wird durch Sortieren der während der Versuche aufgezeichneten Zeiten in aufsteigender Reihenfolge erstellt.
Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 15.



Informationen finden Sie unter
www.campionatopizzagalbani.ch

Kontakt:
info@campionatopizzagalbani.ch



REGLEMENT DES WETTBEWERBS "PIZZA & WEIN"



Zweck des Wettbewerbs

Der Wettbewerb „Pizza & Wein“ wurde ins Leben gerufen, um die Kunst des Pizzaiolos und die Harmonie der Aromen zwischen Pizza und Wein zu feiern. Ziel der Initiative ist es, Kreativität und Können bei der Schaffung einzigartiger und harmonischer Geschmackskombinationen zu fördern.

Teilnehmer

Der Wettbewerb ist professionellen Pizzaioli ab 18 Jahren vorbehalten.

Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 10. Die Anmeldungen werden in chronologischer Reihenfolge bis zum Erreichen des Limits angenommen. Die Organisation behält sich das Recht vor, die Anmeldungen vorzeitig zu schließen, falls die maximale Teilnehmerzahl vor Ablauf der Frist erreicht wird.

Ablauf des Wettbewerbs

Am Tag des Wettbewerbs steht jedem Teilnehmer ein ausgestatteter Arbeitsplatz mit Holz- und Elektroofen, Arbeitsfläche und Grundzutaten zur Verfügung: Mehl, Wasser, Hefe, Salz, natives Olivenöl extra, geschälte Tomaten und Fiordilatte.

Die Organisation stellt verschiedene Weintypen und -referenzen zur Verfügung, die im Voraus mitgeteilt werden.

Jeder Teilnehmer muss eine Pizza zubereiten, die zu einem der vorgeschlagenen und ausgewählten Weine passt.

Zu jeder Kombination muss gleichzeitig eine Kostprobe der Pizza zusammen mit einer Kostprobe des entsprechenden Weins präsentiert werden.

Die maximale Zeit für die Zubereitung und Präsentation beträgt 15 Minuten pro Kombination.

Zutaten und Zubereitung

Die Teilnehmer können eigene Zutaten für den Belag mitbringen, wobei die geltenden Hygienevorschriften einzuhalten sind.

Die Organisation kann eine Liste verbotener oder eingeschränkter Zutaten bereitstellen.

Der Teig muss bereits fertig und nach dem vom Teilnehmer gewählten Rezept zubereitet sein.

Die Techniken der Zubereitung und des Belags sind frei, sofern die maximal vorgegebene Zeit eingehalten wird.





Informationen finden Sie unter
www.campionatopizzagalbani.ch

Kontakt:
info@campionatopizzagalbani.ch



REGLEMENT DES WETTBEWERBS "PIZZA & WEIN"

Bewertungskriterien

Die Jury, bestehend aus Experten der Gastronomie und Önologie, bewertet jeden Vorschlag anhand der folgenden Kriterien:

- ① **Pizza-Wein-Abstimmung (Hauptkriterium):**
 - Harmonie der Aromen zwischen Pizza und Wein
 - Fähigkeit der Pizza, den Wein aufzuwerten und umgekehrt
 - Originalität und Kreativität der Kombination
- ② **Geschmack und Qualität der Zutaten:**
 - Gesamtgeschmack der Pizza
 - Saisonalität und Frische der Zutaten
 - Ausgewogenheit der Aromen
- ③ **Zubereitungstechnik:**
 - Qualität des Teigs (Gärung, Backen, Konsistenz)
 - Ausrollen und Formen
 - Gleichmäßiges Backen
- ④ **Präsentation:**
 - Visuelles Erscheinungsbild der Pizza
 - Sorgfalt und Sauberkeit bei der Präsentation

Jury und Bewertung

Die Jury, geleitet vom Präsidenten, besteht aus einer ungeraden Anzahl von Mitgliedern, um Unparteilichkeit zu gewährleisten.

Jeder Juror vergibt für jedes Kriterium eine Punktzahl gemäss einer von der Organisation bereitgestellten Skala.

Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar und endgültig.

Verantwortlichkeiten

Jeder Teilnehmer ist für seinen Arbeitsplatz und die mitgebrachten Zutaten verantwortlich.

Die Organisation lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Sachen ab, die von Teilnehmern verursacht werden.

Die Einhaltung aller geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften ist obligatorisch.

Schlussbestimmungen

Die Organisation behält sich das Recht vor, dieses Reglement aus organisatorischen Gründen zu ändern und die Teilnehmer rechtzeitig zu informieren.

Die Teilnahme setzt die vollständige Annahme des Reglements voraus.

Bei Streitfällen gilt die unanfechtbare Entscheidung der Organisation.

