



Pour plus d'informations,
consultez le site :
www.campionatopizzagalbani.ch
Contact :
info@campionatopizzagalbani.ch



RÈGLEMENT

Le championnat est ouvert à tous les pizzaiolos professionnels âgés d'au moins 18 ans.

Chaque concurrent recevra un T-shirt, un tablier et une casquette.

La validité de l'inscription dépend du respect intégral des règles énoncées dans le formulaire d'inscription. Ce formulaire doit être envoyé par e-mail à info@pizzaiulinapoletani.it.

Le concours se compose de 6 sections. L'inscription à une section est soumise au paiement d'une taxe de 50 francs suisses. L'inscription à d'autres sections du concours est soumise au paiement d'une taxe supplémentaire de 50 francs suisses par section. Galbani soutient la participation de ses clients en offrant l'inscription à 1 catégorie de concours d'une valeur de 50 francs suisses. L'inscription peut être payé sur place au bureau de l'organisateur ou à l'avance par virement bancaire aux coordonnées suivantes :

c/c IBAN IT 49 E 05602 03400 001000015690 à BANCA POPOLARE COMMERCIALE filiale di Napoli à l'ordre de SQUISITO EVENTI Srl, en indiquant comme motif de paiement "PARTICIPATION À LA COPPA DELLA PIZZA 2026".

Lorsque le nombre maximum de 100 participants pour chaque course aura été atteint, l'Organisation aura le droit de clôturer les inscriptions afin d'assurer le bon déroulement de la compétition.

Le concours sera jugé par un jury technique. Les jurés exprimeront leur jugement au moyen d'une note allant de 10 à 500.

Le concours se déroule avec des fours à bois et des fours électriques.

Les concurrents seront invités à se rendre, en même temps et sans être accompagnés, dans la zone commune d'attente. Aucun concurrent ne pourra quitter cette zone avant la fin du dernier vote du jury.

Le non-respect de cette règle de comportement, qui constitue une garantie supplémentaire pour l'anonymat et l'impartialité des juges, entraînera l'expulsion immédiate ou l'exclusion ultérieure des transgresseurs.

Dans le cas où des concurrents ne se présenteraient pas à la compétition pendant leur tour, ils n'auraient que deux possibilités à des intervalles de 30 minutes d'être rappelés par l'organisation pour participer à la compétition.

Le non-respect de cette règle entraînera l'exclusion du concours et ne donnera lieu à aucun remboursement.

Les concurrents devront préparer une pizza. **Le temps** maximum alloué à la production, après le départ du directeur du concours est de 5 minutes pour la pizza classique Galbani et pizza larga, 10 minutes pour les autres pizzas. La pizza veloce est chronométrée.

L'appréciation du jury est sans appel.

Chaque concurrent peut mettre ses propres ingrédients sur la pizza, à condition qu'ils soient comestibles.

À la fin de sa prestation, chaque concurrent est tenu de débarrasser la station de ses propres ingrédients pour permettre au concurrent suivant d'exécuter sa prestation.



Pour plus d'informations,
consultez le site :
www.campionatopizzagalbani.ch
Contact :
info@campionatopizzagalbani.ch



LES CATÉGORIES TECHNIQUES DU CONCOURS AUXQUELLES VOUS POUVEZ PARTICIPER SONT



Pizza STG

Pizza margherita et marinara, avec pour seule variante des tomates "cerises" et/ou en tranches.



Pizza Classica Galbani

Ingédients au choix, au moins 1 produit Galbani en plus de la mozzarella Galbani.



Pizza Contemporanea

Le diamètre doit être de 30/32 cm. Le poids de la pâte ne doit pas dépasser 250/270 g. La hauteur de la croûte doit avoir une marge de 3 à 4 cm. La garniture à utiliser pour une pizza contemporaine est libre de choix, elle doit être simplement équilibrée. La croûte doit être coupée au ciseau, mais surtout elle doit être alvéolée de manière optimale.



Pizza Larga

L'exercice consiste à façonner un pain de 500 g, fourni par les organisateurs, en un disque de pâte aussi large que possible, en utilisant uniquement les mains. Le participant dispose de cinq minutes pour réaliser l'exercice. Lorsque le disque est posé sur le sol, il ne doit plus être soulevé et, même si les cinq minutes ne sont pas encore écoulées, le participant ne dispose que de 10 secondes pour le positionner correctement. Le disque ne doit pas être troué. Les réparations pour optimiser la forme de la cible sont autorisées dans les 10 secondes. Pour établir le classement, le jury mesure le disque sur deux diamètres perpendiculaires l'un à l'autre et calcule la moyenne arithmétique des deux mesures. Le palmarès est composé des valeurs moyennes mesurées dans l'ordre décroissant. Toutes les mesures sont effectuées en présence du participant.

Le nombre maximum de participants est fixé à 15.



Pizza Veloce

L'exercice consiste à étaler le plus rapidement possible 5 boules de pâte de 200 g chacune, fournies par les organisateurs, sur un diamètre de 30 cm. Si les disques ne recouvrent pas complètement les filets de contrôle, le juge demandera au participant de boucher les trous éventuels ou d'élargir le disque jusqu'à ce que les caractéristiques requises soient atteintes ; ce n'est qu'à ce moment que le juge arrêtera le chronomètre. Le classement est établi en classant par ordre croissant les temps enregistrés lors des tentatives.

Le nombre maximum de participants est fixé à 15.





Pour plus d'informations,
consultez le site :
www.campionatopizzagalbani.ch
Contact :
info@campionatopizzagalbani.ch



RÈGLEMENT DU CONCOURS "PIZZA & VIN"



Objectif du Concours

Le concours « Pizza & Vin » est né avec l'objectif de célébrer l'art du pizzaiolo et l'harmonie des saveurs entre la pizza et le vin. L'initiative vise à valoriser la créativité et la maîtrise dans la création d'accords gustatifs harmonieux et uniques.

Participants

Le concours est réservé aux pizzaiolos professionnels majeurs.

Le nombre maximum de participants est fixé à 10. Les inscriptions seront acceptées selon l'ordre chronologique jusqu'à atteindre la limite prévue. L'organisation se réserve le droit de clôturer les inscriptions de manière anticipée si le nombre maximum est atteint avant la date prévue.

Déroulement du Concours

Le jour du concours, chaque participant disposera d'un poste équipé d'un four (à bois et électrique), d'un plan de travail et d'ingrédients de base : farine, eau, levure, sel, huile d'olive extra vierge, tomates pelées et fiordilatte.

Des types et références de vins sélectionnés par l'organisation seront fournis et communiqués aux concurrents à l'avance.

Chaque participant devra préparer une pizza en accord avec l'un des vins proposés et sélectionnés.

Pour chaque accord, un échantillon de pizza accompagné de l'échantillon du vin correspondant devra être présenté simultanément.

Le temps maximum de préparation et de présentation est de 15 minutes par accord.

Ingrédients et Préparation

Les participants peuvent apporter leurs propres ingrédients pour la garniture, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

L'organisation pourra fournir une liste d'ingrédients interdits ou soumis à restriction.

La pâte devra être déjà prête et réalisée selon la recette choisie par le participant.

Les techniques de préparation et de garniture sont libres, à condition de respecter le temps maximum prévu.





Pour plus d'informations,
consultez le site :
www.campionatopizzagalbani.ch
Contact :
info@campionatopizzagalbani.ch



RÈGLEMENT DU CONCOURS "PIZZA & VIN"

Critères d'Évaluation

Le jury, composé d'experts en œnogastronomie, évaluera chaque proposition sur la base des critères suivants :

- ① **Accord Pizza-Vin (critère principal) :**
 - Harmonie entre les saveurs de la pizza et du vin
 - Capacité de la pizza à valoriser le vin et inversement
 - Originalité et créativité de l'accord
- ② **Goût et Qualité des Ingrédients :**
 - Saveur globale de la pizza
 - Saisonnalité et fraîcheur des ingrédients
 - Équilibre des saveurs
- ③ **Technique de Préparation :**
 - Qualité de la pâte (levée, cuisson, consistance)
 - Étirement et façonnage
 - Cuisson uniforme
- ④ **Présentation :**
 - Aspect visuel de la pizza
 - Soin et propreté dans la présentation

Jury et Évaluation

Le jury, présidé par le président, sera composé d'un nombre impair de membres afin de garantir l'impartialité.

Chaque juge exprimera une note pour chaque critère, selon une grille fournie par l'organisation.

Les décisions du jury sont sans appel et définitives.

Responsabilités

Chaque participant est responsable de son poste et des ingrédients apportés.

L'organisation décline toute responsabilité en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens par les participants.

Le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur est obligatoire.

Dispositions Finales

L'organisation se réserve le droit d'apporter des modifications au présent règlement pour des raisons organisationnelles, avec une communication rapide aux participants.

La participation implique l'acceptation intégrale du règlement.

Pour toute controverse, le jugement incontestable de l'organisation fera foi.

