



Per iscrizioni e informazioni
visitare il sito
www.campionatopizzagalbani.ch
Contatto:
info@campionatopizzagalbani.ch



REGOLAMENTO

Al campionato possono partecipare, indistintamente, tutti i pizzaioli professionisti che abbiano compiuto almeno 18 anni di età.

Ogni concorrente riceverà in dotazione una maglietta, un grembiule ed un cappellino.

La validità dell'iscrizione è data dal pieno rispetto delle norme riportate sul modulo di partecipazione. Tale modulo dovrà essere compilato online sul sito

www.campionatopizzagalbani.ch oppure, scaricato, riempito, firmato e spedito tramite, e-mail info@campionatopizzagalbani.ch.

Il concorso si compone di 6 sezioni di gara. L'iscrizione ad una sezione prevede il pagamento di una quota pari a CHF 50.00. L'iscrizione ad ulteriori sezioni di gara prevede il pagamento di ulteriori CHF 50.00 per sezione. Galbani sostiene la partecipazione dei suoi clienti offrendo l'iscrizione a 1 categoria di gara per un valore di CHF 50.00. Il saldo potrà essere effettuato in loco presso la Segreteria Organizzativa o anticipato tramite bonifico bancario alle seguenti coordinate:

c/c IBAN IT 49 E 05602 03400 001000015690 presso BANCA POPOLARE COMMERCIALE filiale di Napoli, intestato a SQUISITO EVENTI Srl con causale "PARTECIPAZIONE COPPA DELLA PIZZA 2026".

Raggiunto il numero massimo di 100 iscritti ad ogni singola gara, l'Organizzazione avrà diritto di chiudere le iscrizioni al fine di garantire un regolare svolgimento della manifestazione.

La gara verrà giudicata da una giuria tecnica. I giurati esprimono il loro gradimento attraverso l'apposita scheda di valutazione che prevede voti da 10 a 500.

La gara si svolge su forni a legna ed elettrici.

I concorrenti saranno invitati a recarsi, contemporaneamente e senza accompagnatori, nell'area comune di attesa. Nessun concorrente potrà allontanarsi da tale area fino al termine dell'ultima votazione della giuria. L'inosservanza di tale norma comportamentale, che costituisce un ulteriore garanzia per l'anonimato e per l'imparzialità dei giudici, comporterà l'espulsione immediata o l'esclusione successiva dei concorrenti trasgressori.

I concorrenti nel caso in cui non si presentino alla gara durante il loro turno, avranno solo altre due possibilità di essere richiamati dall'organizzazione a partecipare alla gara a cadenza di 30 minuti. L'inosservanza di tale norma comporterà l'esclusione dalla gara e non saranno rimborsati.

I concorrenti saranno tenuti a preparare n° 1 pizza. **Il tempo** massimo attribuito per la produzione, dopo il via del direttore di gara, è di 5 minuti per la pizza classica Galbani e la pizza larga, 10 minuti per le altre pizze. La pizza veloce è cronometrata.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Ogni concorrente può mettere sulla pizza ingredienti propri purché commestibili.

Al termine della propria performance, ogni concorrente è tenuto a liberare la postazione dai propri ingredienti dando agio al successivo di svolgere la propria performance.





Per iscrizioni e informazioni
visitare il sito
www.campionatopizzagalbani.ch
Contatto:
info@campionatopizzagalbani.ch



LE SEZIONI DI GARA A CUI È POSSIBILE PARTECIPARE SONO



Pizza STG

Pizza margherita e marinara, con le sole varianti di pomodorini "ciliegina" e/o pomodori a spicchi.



Pizza Classica Galbani

Mozzarella Galbani e almeno un ulteriore prodotto Galbani a scelta.



Pizza Contemporanea

Il diametro dovrà essere di 30/32 cm. Il panetto non dovrà superare il peso di 250/270 g. L'altezza del cornicione dovrà avere un margine dai 3 ai 4 cm. Il topping da usare per una pizza contemporanea a libera scelta, deve essere semplicemente equilibrato. Il cornicione deve essere tagliato con una forbice, ma soprattutto deve presentarsi con una alveolatura ottimale.



Pizza Larga

L'esercizio consiste nel modellare una pagnotta di 500 g, fornita dagli organizzatori, in un disco di pasta il più largo possibile, usando solo le mani. Il partecipante ha 5 minuti per completare l'esercizio. Quando il disco viene appoggiato a terra, non deve essere più sollevato e anche se i cinque minuti non sono ancora trascorsi, il partecipante ha solo 10 secondi per posizionarlo correttamente. Il disco non deve presentare buchi. Nei 10 secondi a disposizione sono ammesse riparazioni per ottimizzare la forma del bersaglio. Per stilare la classifica, la giuria misura il disco su due diametri perpendicolari tra loro e calcola la media aritmetica delle due misure. La graduatoria è composta dai valori medi misurati in ordine decrescente. Tutte le misurazioni vengono effettuate in presenza del partecipante.

Il numero massimo di partecipanti è fissato a 15.



Pizza Veloce

L'esercizio consiste nello stendere il più velocemente possibile 5 palline di pasta da 200 g ciascuna, fornite dagli organizzatori, fino a un diametro di 30 cm. Se i dischi non coprono completamente le reti di controllo, il giudice chiederà al partecipante di chiudere eventuali buchi o di allargare il disco fino a raggiungere le caratteristiche richieste; solo allora il giudice fermerà il cronometro. La classifica viene stilata ordinando i tempi registrati durante i tentativi in ordine crescente.

Il numero massimo di partecipanti è fissato a 15.





Per iscrizioni e informazioni
visitare il sito
www.campionatopizzagalbani.ch
Contatto:
info@campionatopizzagalbani.ch



REGOLAMENTO DELLA COMPETIZIONE "PIZZA & VINO"



Scopo della Competizione

La competizione "Pizza & Vino" nasce con l'obiettivo di celebrare l'arte del pizzaiolo e l'armonia dei sapori tra la pizza e il vino. L'iniziativa intende valorizzare la creatività e la maestria nel creare abbinamenti gustativi armonici e unici.

Partecipanti

La competizione è riservata a pizzaioli professionisti maggiorenni. Il numero massimo di partecipanti è fissato a 10. Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento del limite. L'organizzazione si riserva il diritto di chiudere anticipatamente le iscrizioni qualora venga raggiunto il numero massimo prima della scadenza prevista.

Svolgimento della Competizione

Nel giorno della competizione, ogni partecipante avrà a disposizione una postazione attrezzata con forno (a legna ed elettrico), piano di lavoro e ingredienti base: farina, acqua, lievito, sale, olio extravergine di oliva, pomodoro pelato e fiordilatte.

Saranno fornite alcune tipologie e referenze di vino selezionate dall'organizzazione e comunicate in anticipo ai concorrenti.

Ogni partecipante dovrà preparare una pizza in abbinamento a uno dei vini proposti e selezionati.

Per ogni abbinamento, dovrà essere presentato in contemporanea un assaggio di pizza accompagnato dall'assaggio del vino corrispondente.

Il tempo massimo per la preparazione e la presentazione sarà di 15 minuti per ciascun abbinamento.

Ingredienti e Preparazione

I partecipanti possono portare ingredienti propri per la farcitura, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.

L'organizzazione potrà fornire un elenco di ingredienti vietati o soggetti a restrizione.

L'impasto dovrà essere già pronto e realizzato secondo la ricetta scelta dal partecipante.

Le tecniche di preparazione e farcitura sono libere, purché rientrino nel tempo massimo previsto.





Per iscrizioni e informazioni
visitare il sito
www.campionatopizzagalbani.ch
Contatto:
info@campionatopizzagalbani.ch



REGOLAMENTO DELLA COMPETIZIONE "PIZZA & VINO"

Criteri di Valutazione

La giuria, composta da esperti dell'enogastronomia, valuterà ciascuna proposta in base ai seguenti criteri:

① **Abbinamento Pizza-Vino** (criterio principale):

- Armonia tra i sapori della pizza e del vino
- Capacità della pizza di valorizzare il vino e viceversa
- Originalità e creatività dell'abbinamento

② **Gusto e Qualità degli** **Ingredienti:**

- Sapore complessivo della pizza
- Stagionalità e freschezza degli ingredienti
- Equilibrio dei sapori

③ **Tecnica di Preparazione:**

- Qualità dell'impasto (lievitazione, cottura, consistenza)
- Stesura e formatura
- Cottura uniforme

④ **Presentazione:**

- Aspetto visivo della pizza
- Cura e pulizia nella presentazione

Giuria e Valutazione

La giuria, presieduta dal presidente, sarà composta da un numero dispari di membri per garantire imparzialità.

Ogni giudice esprimerà un punteggio per ciascun criterio, secondo una scala fornita dall'organizzazione.

Le decisioni della giuria sono insindacabili e definitive.

Responsabilità

Ogni partecipante è responsabile della propria postazione e degli ingredienti portati. L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni a persone o cose causati dai partecipanti. È obbligatorio rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Disposizioni Finali

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare modifiche al presente regolamento per esigenze organizzative, con tempestiva comunicazione ai partecipanti.

La partecipazione implica l'accettazione integrale del regolamento.

Per ogni controversia farà fede il giudizio insindacabile dell'organizzazione.

