



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 5 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. 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 2025".

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.



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.

