



ExpoCook Pizza World Competition 2024

11-12-13 Marzo

Regolamento

LE CATEGORIE DI GARA

- PIZZA TONDA A TEMA LIBERO
- PIZZA TONDA A TEMA LIBERO TEAM (team composto da 2 pizzaioli)
- PIZZA IN PALA (max 50 cm)
- PIZZA NAPOLETANA STYLE

MANIFESTAZIONE

La manifestazione “ExpoCook Pizza World Competition 2024” è organizzata da ExpoCook.

CONCORRENTI

All’ExpoCook Pizza World Competition 2024 possono partecipare tutti i pizzaioli a titolo individuale o in rappresentanza della propria pizzeria, che abbiano compiuto i 16 anni di età, o appartenenti a qualsiasi associazione di categoria.

ISCRIZIONE

Sarà possibile iscriversi alle gare a partire dalla data indicata sul sito di ExpoCook, sino ad esaurimento dei posti disponibili, e saranno ritenute valide solo le iscrizioni compilate in maniera corretta, indicando i dati personali, le gare alle quali si desidera partecipare e il pagamento delle relative quote.

La quota di iscrizione dovrà essere corrisposta contestualmente all’iscrizione tramite PayPal, carta di credito o bonifico bancario.

Ogni concorrente potrà iscriversi a tutte le quattro categorie: Pizza Tonda a tema libero - Pizza Tonda a tema libero Team - Pizza in Pala - Pizza Napoletana Style.

ABBIGLIAMENTO

È obbligatorio concorrere alla manifestazione indossando una divisa adeguata e pulita composta da: copricapo/bandana, maglia/giacca/t-shirt, pantaloni da cucina e calzature adeguate.

È altresì obbligatorio non indossare monili, bracciali, anelli o orologi.

I concorrenti potranno indossare la divisa della propria associazione o gruppo oppure la divisa del proprio locale, o del loro Sponsor.

Prova pratica

Ogni concorrente nella preparazione della propria pizza utilizzerà i propri prodotti.

Durante la prova l'organizzazione fornirà gli utensili di normale uso.

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 tre giornate di gara dalle ore 09.30 fino alla conclusione dell'ultimo turno di gara della giornata.

Ogni concorrente avrà diritto alla presenza di un aiutante il quale non potrà partecipare alla preparazione della pizza ma potrà essere solo di supporto.

Qualora presenti, gli aiutanti saranno tenuti a rispettare le medesime indicazioni sull'abbigliamento.

Gli aiutanti non sono ammessi nella categoria "Pizza Tonda a Tema libero Team".

Ciascun concorrente, al termine della gara, dovrà liberare la postazione e la sala preparazione dai suoi attrezzi, ingredienti o altro, e pulire lo spazio utilizzato, pena, la diminuzione del punteggio finale.

Durante la gara il concorrente occuperà la postazione al forno a lui assegnata e non potrà spostarsi finché la propria pizza non sarà pronta.

Ciascun concorrente può gareggiare in rappresentanza della propria Nazione di origine o della Nazione in cui esercita la professione.

I concorrenti della categoria dovranno scegliere in quale delle tre giornate gareggiare fino ad esaurimento dei posti disponibili per ciascuna giornata.

I concorrenti dovranno presentarsi sul posto di gara nel giorno scelto al momento dell'iscrizione.

Quota di partecipazione

La quota di partecipazione per ogni singolo concorrente sarà:

- € 100,00 per la prima gara
- € 90,00 per la seconda gara
- € 70,00 per la terza gara
- € 60,00 per la quarta gara

Per la gara, "Tonda a tema libero Team", l'iscrizione dovrà essere effettuata da entrambi i concorrenti.

Solo dopo il pagamento l'iscrizione sarà ritenuta valida, verrà inviata conferma da parte dell'organizzazione e verrà comunicato il numero di gara.

In caso di mancata partecipazione, la quota d'iscrizione sarà restituita solo qualora ne venga data comunicazione all'organizzazione almeno 10 giorni prima della manifestazione.

Gare

Al via del Giudice, il pizzaiolo dovrà preparare una sola pizza, cucinarla e mostrarla alla giuria sul proprio piatto o supporto di presentazione.

La pizza dovrà essere presentata alla giuria direttamente dai concorrenti, non da eventuali aiutanti.

SPECIFICHE DI CATEGORIA

• Tonda a tema libero

La gara si svolgerà a scelta del concorrente su forni elettrici o a gas.

Il concorrente presenterà sul proprio piatto o supporto di presentazione, la propria pizza spiegando la preparazione, la ricetta ed altre caratteristiche che vorrà illustrare alla giuria.

Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 10 minuti.

La pizza dovrà avere una forma tondeggiante ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

• Pizza Napoletana Style

La gara si svolgerà su forni elettrici o gas.

Il concorrente presenterà sul proprio piatto o supporto di presentazione, la propria pizza spiegandone la preparazione, la ricetta ed altre caratteristiche che vorrà illustrare alla giuria. Per questa categoria il tempo massimo di gara è di 10 minuti.

• Pizza in Pala

La gara si svolgerà su forni elettrici. La pizza dovrà avere una dimensione massima di 50 cm ed essere infornata e sfornata con la pala fornita dall'organizzazione, di 60cm x 35cm.

Il concorrente presenterà sul proprio piatto o supporto di presentazione, la propria pizza spiegandone la preparazione, la ricetta ed altre caratteristiche che vorrà illustrare alla giuria.

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

• Tonda a tema libero Team:

In questa gara il Team si compone di 2 Pizzaioli che potranno essere della stessa Nazione o di Nazionalità diverse.

La gara si svolgerà su forni elettrici o a gas, ognuno dei due componenti del team potrà scegliere su quale forno preparare la propria pizza.

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

Durante la gara i due concorrenti occuperanno due postazioni con due forni e potranno allontanarsi solo dopo il giudizio dalla giuria.

Le due pizze verranno presentate dai due concorrenti

o contemporaneamente o in momenti diversi, su un proprio piatto o supporto di presentazione, spiegando la preparazione, la ricetta ed altre caratteristiche che vorranno illustrare alla giuria.

La somma del punteggio delle due pizze darà un unico punteggio totale al Team.

GIURIA, CLASSIFICA E PUNTEGGI

Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata.

Il Giudice al forno sarà uno solo per ogni concorrente e lo accompagnerà dall'inizio alla fine della prova.

PREPARAZIONE AI FORNI

Nella valutazione si terrà conto della divisa indossata, della velocità, della pulizia e del rispetto dei tempi.

Il voto del Giudice al forno andrà da 8 a 10 punti.

Le Giurie al tavolo preposte all'assaggio, saranno composte da tre giudici qualificati per tavolo.

Ognuno di questi attribuirà un punteggio per il **gusto** che va da 35 a 95 con decimali e un punteggio per la **cottura** sempre da 35 a 95 con decimali.

I voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale determinerà la posizione in classifica.

PREMIAZIONE

Ogni categoria determinerà una classifica secondo la quale si incoroneranno i primi tre classificati con i seguenti premi:

- Per i campioni del mondo Trofeo di categoria, medaglia d'oro, attestato e t-shirt ricordo.
- Per i secondi classificati Trofeo di categoria, medaglia d'argento attestato e t-shirt ricordo.
- Per i terzi classificati Trofeo di categoria, medaglia di bronzo, attestato e t-shirt ricordo.

Per tutti gli altri concorrenti vi sarà la medaglia di partecipazione più l'attestato e la t-shirt ricordo.

SUPER PREMIO

I concorrenti che parteciperanno ad almeno due gare concorreranno al super premio che consisterà in materie prime del valore di:

- € 1.000,00 per il primo classificato,
- € 600,00 per il secondo,
- € 400,00 per il terzo.

Tale classifica verrà determinata dalla somma dei 2 migliori risultati al meglio di 2 categorie di ciascun concorrente ed il totale matematico determinerà i 3 vincitori.

N.B. Un concorrente potrà partecipare da 2 a quattro categorie, per la classifica del Super Premio verranno sommate solo le due categorie dove avrà ottenuto il punteggio più alto.

Servizio fotografico

Per tutti i concorrenti è incluso un servizio fotografico di 3 foto per gara realizzato da fotografi professionisti che a fine evento invieranno direttamente le foto ad ogni concorrente.

Il giudizio della Giuria è definitivo e insindacabile.

Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali reclami potranno essere inoltrati all'Organizzazione mediante comunicazione scritta a

partire dal giorno dopo la chiusura della manifestazione e comunque entro e non oltre i 5 giorni dal termine della stessa.

L'accettazione del reclamo non comporta una revisione del giudizio della giuria.

La classifica ed i punteggi saranno visibili su uno schermo durante le gare e comunque pubblicati online nel sito www.expocook.org.

Ogni concorrente potrà chiedere di visionare la propria scheda di votazione che verrà inoltrata tramite mail dopo alcuni giorni dalla fine del Campionato.

CODICE ETICO:

con la sottoscrizione del presente regolamento il concorrente si impegna a tenere un comportamento conforme alle norme di legge ed ai principi di amicizia e fratellanza tra persone che condividono la stessa passione.

L'Organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria, per due anni e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico, video senza oneri o obblighi nei confronti dei partecipanti stessi.

La pizza non utilizzata per gli assaggi di giuria resta a disposizione del concorrente e qualora lo desideri potrà essere messa a disposizione per assaggi al pubblico presente.

L'Organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.

Per Accettazione.

NB: l'accettazione del regolamento è data dal flag sulla domanda d'iscrizione.