



REGOLAMENTO TROFEO INTERNAZIONALE 2 MARI

Possono partecipare tutti i pizzaioli con età superiore ad anni 16. I pizzaioli dovranno essere già pronti 10 minuti prima dell'orario di gara personale; l'orario di gara verrà comunicato il giorno precedente dalla stessa, la quantità degli ingredienti non deve essere superiore al 20% del peso della pallina (es. peso pallina 250 gr, peso massimo ingredienti 300gr), tempo massimo per la preparazione e presentazione della pizza 10 minuti. Le pizze verranno giudicate da 4 giudici al tavolo con un punteggio da 0 a 100 per gusto e cottura, da 1 giudice al forno per pulizia e abilità e da 1 giudice al laboratorio che giudica spreco degli ingredienti e pulizia nel laboratorio durante tutta la gara.

Il costo di ogni gara è di € 50,00, da versare sul corrente intestato a A.PI.SA: Banca Nazionale del Lavoro, Piazza sant'Oronzo – Lecce- Iban: IT65N010051600000000003090 (si prega di fornire la contabile per la verifica del bonifico), con causale: Partecipazione Trofeo Internazionale 2 Mari 2018.

Le gare sono a numero chiuso, non si accettano iscrizioni lo stesso giorno della gara. Le iscrizioni si accettano entro e non oltre il 28 Settembre, fa fede il pagamento della stessa.

REGOLAMENTO GARE

REGOLAMENTO PIZZA CLASSICA:

Tutti i pizzaioli hanno 10 minuti di tempo dal momento che si presentano al forno al momento che si presenta la pizza ai giudici. Tutti i pizzaioli che superano il tempo previsto (10 minuti) avranno una penalità. Tutti i pizzaioli hanno a disposizione alcuni ingredienti del nostro sponsor "DEMETRA", farina per qualsiasi tipo di lievitazione da 180 w a 380 w dal nostro sponsor "LE 5 STAGIONI" e mozzarella dal "CASEIFICIO SAN LAZZARO". Inoltre, c'è un laboratorio dove poter impastare e dei frigoriferi per i propri ingredienti e le palline; non è consigliato portare strutture decorative ingombranti (tanto non vengono giudicate). È consentito portarsi ingredienti ed impasti personali.

REGOLAMENTO PIZZA IN TEGLIA:

Tutti i pizzaioli hanno 20 minuti di tempo dal momento che si presentano al forno al momento che presentano la pizza ai giudici. Tutti i pizzaioli che superano il tempo previsto (20 minuti) avranno una penalità. Tutti i pizzaioli hanno a disposizione alcuni ingredienti del nostro sponsor "DEMETRA", farina per qualsiasi tipo di lievitazione da 180 w a 380 w dal nostro sponsor "LE 5 STAGIONI" e mozzarella dal "CASEIFICIO SAN LAZZARO". Inoltre, c'è un laboratorio dove poter



impastare e dei frigoriferi per i propri ingredienti e le palline; non è consigliato portare strutture decorative ingombranti (tanto non vengono giudicate). È consentito portarsi ingredienti e impasti personali.

REGOLAMENTO PIZZA SENZA GLUTINE:

Tutti i pizzaioli hanno 10 minuti di tempo dal momento che si presentano al forno al momento che si presenta la pizza ai giudici. Tutti i pizzaioli che superano il tempo previsto (10 minuti) avranno una penalità. Tutti i pizzaioli hanno anche a disposizione alcuni ingredienti del nostro sponsor "DEMETRA" (tutti i prodotti marchiati gluten free), farina senza glutine dal nostro sponsor "LE 5 STAGIONI" e mozzarella dal "CASEIFICIO SAN LAZZARO" più formaggi e salumi a disposizione. Inoltre, c'è un laboratorio dove poter impastare e dei frigoriferi per i propri ingredienti e le palline; non è consigliato portare strutture decorative ingombranti (tanto non vengono giudicate). È consentito portarsi ingredienti e impasti personali.

Nota bene: bisogna assumersi la responsabilità morale di utilizzare esclusivamente ingredienti non contaminati, i nostri giudici sono celiaci.

REGOLAMENTO FREESTYLE:

Il pizzaiolo può portare impasto personale con la quantità di palline a lui occorrente oppure il pizzaiolo ha a disposizione un massimo di 20 palline di gr 200, messe a disposizione dall'organizzazione;

deve fornirci una base musicale e ha 3 minuti di tempo con uno scarto di massimo 20 secondi.

REGOLAMENTO PIZZA VELOCE:

Il pizzaiolo deve stendere 5 dischi di pizza nel minor tempo possibile, una pizza per volta e non tutte le palline insieme, come si dovrebbe stendere una pizza normale. È consentito portarsi ingredienti e impasti personali.

REGOLAMENTO PIZZA LARGA:

Il pizzaiolo ha a disposizione 5 minuti per stendere una pallina di gr 500 il più grande possibile; non può utilizzare nessun tipo di liquido per tirare la pasta, quando poggia la pizza a terra, ha 10 secondi per sistemarla senza utilizzare ginocchia, gomiti e quant'altro.

Per info e contatti:

E-mail: info@pizzeriazioigiglio.it

Tel.: 339.4514276

Facebook: The Best World Pizza Champion