

**REGOLAMENTO**  
**WORLD'S BEST HOMEMADE PIZZA**

**0. MANIFESTAZIONE**

Il Campionato Mondiale della Pizza ospita il Concorso riservato ai pizzaioli amatoriali denominato "World's Best Homemade Pizza", organizzato da Pizza New Spa in collaborazione con la rivista Pizza e Pasta Italiana.

**1. CONCORRENTI**

- 1.1 Al Concorso riservato ai pizzaioli amatoriali denominato "World's Best Homemade Pizza", possono partecipare i pizzaioli amatori che abbiano compiuto i 16 anni di età e che non abbiano mai esercitato la professione di pizzaiolo/cuoco. Si intendono pizzaioli/cuochi professionisti, coloro che svolgono o hanno svolto come attività lavorativa remunerata quella di pizzaiolo/cuoco, aiuto pizzaiolo/cuoco o apprendista pizzaiolo/cuoco in proprio o a favore di terzi. Premesso quanto sopra, l'Organizzazione si riserva comunque la possibilità di valutare l'ammissibilità del candidato anche sulla base di qualsiasi pregressa esperienza professionale nell'ambito della ristorazione e di escluderlo o di ammetterlo a suo insindacabile giudizio. Il concorrente iscritto non potrà tassativamente prestare la propria collaborazione in nessuna forma durante i giorni di gara e nell'area della manifestazione a favore di aziende sponsor dell'evento.

**2. PROCEDURA DI ISCRIZIONE**

- 2.1 Le iscrizioni al Concorso saranno aperte dalla data indicata ufficialmente nel sito [www.campionatomondialede lapizza.it](http://www.campionatomondialede lapizza.it) alle ore 9.00 sino ad esaurimento dei posti disponibili.
- 2.2 Saranno ammesse le iscrizioni online sul sito [www.campionatomondialede lapizza.it](http://www.campionatomondialede lapizza.it) oppure telefoniche al numero +39/42183148, e saranno valide solo se complete dei propri dati personali, dei dati di fatturazione, e del pagamento della relativa quota.
- 2.3 La quota di iscrizione dovrà essere corrisposta contestualmente all'iscrizione tramite PayPal o carta di credito o, in caso di iscrizione telefonica, tramite vaglia postale entro 2 giorni dalla stessa, pena l'annullamento dell'iscrizione.
- 2.4 Ogni concorrente amatore potrà iscriversi solamente alla gara riservata agli amatori.
- 2.5 Ciascun concorrente può gareggiare in rappresentanza della propria Nazione di origine o della Nazione in cui ha residenza.
- 2.6 I concorrenti dovranno scegliere la giornata e l'orario di gara all'interno della programmazione fino ad esaurimento dei turni disponibili.
- 2.7 I concorrenti dovranno presentarsi sul campo di gara tassativamente nel giorno ed all'orario di gara scelto al momento dell'iscrizione.
- 2.7.1 In caso di ritardo i concorrenti potranno comunque svolgere la gara usufruendo del tempo rimanente assegnato per ciascuna specialità considerando come orario d'inizio quello scelto al momento dell'iscrizione. In caso di presentazione successiva al termine del tempo assegnatogli, i concorrenti non potranno svolgere la gara e non avranno titolo per ottenere alcun rimborso della quota di iscrizione.
- 2.8 La quota di partecipazione per la gara corrisponde ad euro 80,00 con iscrizione online oppure euro 90,00 con iscrizione telefonica al numero 0039 (0) 421 83148.
- 2.9 Tutti i partecipanti dovranno essere presenti al Palaverdi [viale delle esposizioni 393/A, 43126 Parma, Italia] alle ore 9.00 del giorno della propria competizione presso la Segreteria del Campionato Mondiale della Pizza per completare la procedura d'iscrizione con la conferma dei propri dati personali ed il ritiro del numero di gara.
- 2.10 Non sono ammesse iscrizioni presso il Palaverdi nei giorni di manifestazione.
- 2.11 In caso di mancata partecipazione la quota d'iscrizione sarà restituita solo qualora ne venga data comunicazione all'Organizzazione almeno 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

**3. ABBIGLIAMENTO**

- 3.1 È obbligatorio concorrere alla manifestazione indossando un abbigliamento adeguato e pulito. E' sempre obbligatorio indossare un copricapo. È vietato indossare monili, bracciali, anelli orologi.
- 3.2 I concorrenti non potranno indossare marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo e loghi di aziende non presenti come sponsor al Campionato.
- 3.3 Sarà competenza del giudice ai forni a verificare la corrispondenza con il regolamento e, in caso di trasgressione allo stesso, applicare le seguenti penalità tra loro cumulabili nel giudizio al forno:
- 3.3.1 Assenza copricapo: - 10 punti
- 3.3.2 Incompletezza/scarsa pulizia divisa: - 10 punti
- 3.3.3 Presenza monili/bracciali/orologi/anelli: - 10 punti
- 3.4 Sul palco della premiazione potranno salire solo i concorrenti che indossano abbigliamento privo di marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo.

**4. PROVA GASTRONOMICA**

- 4.1 Il tema delle prove gastronomiche è "La Pizza".
- 4.2 Sono escluse dalle gare le pizze dessert e le pizze tagliate e farcite come panini. Sono ammessi i calzoni tradizionali intesi come un disco tondeggiante di pasta, farcito e ripiegato su se stesso.
- 4.3 Ogni concorrente nella preparazione della propria Pizza utilizzerà i propri prodotti.
- 4.4 Durante la prova l'organizzazione fornirà gli utensili di normale uso.
- 4.5 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 giornate di gara dalle 7.00 fino a conclusione dell'ultimo turno di gara della giornata, ed il giorno precedente alla prima giornata di gara dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.
- 4.6 Ogni concorrente avrà diritto alla presenza di un aiutante, il quale non potrà partecipare alla preparazione della pizza ma avrà solo funzione di supporto. Qualora presenti gli aiutanti saranno tenuti a rispettare le medesime prescrizioni sull'abbigliamento del concorrente di cui al punto 3.
- 4.7 Un funzionario del Campionato sorveglierà affinché ciascun concorrente, finita la gara, tolga diligentemente dalla sala preparazione tutti i suoi attrezzi, ingredienti e quant'altro di personale e pulisca accuratamente lo spazio utilizzato. Chi non si atterra a questa disposizione sarà squalificato senza possibilità di appello.
- 4.8 Durante la gara il concorrente occuperà la postazione al forno che gli è stata assegnata e non potrà spostarsi finché la propria pizza non sarà pronta.
- 4.9 Al via del Giudice al Forno, il pizzaiolo preparerà una sola pizza, la cucinerà, la mostrerà alla Giuria sul proprio piatto o supporto di presentazione entro un tempo massimo come da specifiche al punto 5. La pizza verrà data in assaggio alla Giuria esclusivamente sui piatti dell'Organizzazione.
- 4.10 Qualora il concorrente sfiorasse dai tempi di gara, saranno applicate le seguenti penalità:
- 4.10.1 Sforamento da 1 a 60 secondi: - 15 punti;
- 4.10.2 Sforamento da 61 a 120 secondi: - 25 punti;
- 4.10.3 Sforamento da 121 secondi e oltre: - 50 punti;
- 4.11 La pizza dovrà essere presentata alla Giuria direttamente dai concorrenti, gli eventuali aiutanti non potranno parlare con la Giuria. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata ma sarà severamente vietato inserire utensili, piatti, posateria e quant'altro a preparazione dei tavoli delle giurie o offrire piccoli omaggi e ricordi alla Giuria, pena la squalifica.

**5. SPECIFICHE DI CATEGORIA**

- 5.1 La gara si svolgerà su forni elettrici.
- 5.2 Il tempo massimo di gara è di 30 minuti.

## 6. GIURIA, CLASSIFICA E PUNTEGGI

- 6.1 Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata.
- 6.2 Il giudice al forno sarà uno solo per ogni concorrente e lo accompagnerà dall'inizio alla fine della prova. Sarà tenuto poi ad assegnare un punteggio che va da 1 a 100 per la PREPARAZIONE AI FORNI. Nella valutazione terrà conto delle capacità dei concorrenti, della divisa indossata, della scaltrezza, della velocità, della precisione, della pulizia, della tecnica e del rispetto dei tempi.
- 6.3 La Giuria al tavolo, preposta all'assaggio, sarà composta da quattro giudici qualificati. Ognuno di questi attribuirà un punteggio che va da 1 a 100 rispettivamente per GUSTO e COTTURA.
- 6.4 Il giudizio della Giuria è definitivo ed inappellabile. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali reclami potranno essere trasmessi all'Organizzazione del Campionato tramite comunicazione scritta a partire dal giorno dopo la chiusura della manifestazione e comunque entro e non oltre i 10 giorni dal termine della stessa. L'accettazione del reclamo non comporta una revisione del giudizio della giuria.
- 6.5 La classifica ed i punteggi saranno pubblicati online nel sito [www.campionatomondialede lapizza.it](http://www.campionatomondialede lapizza.it) al termine della cerimonia di premiazione. Ogni concorrente potrà chiedere di visionare la propria scheda di votazione dopo la fine del Campionato presso la sede dell'Organizzazione a Caorle (VE) – Italia previo appuntamento concordato con la stessa.

## 7. CODICE ETICO

- 7.1 Pizza New SpA ha adottato un modello di organizzazione, gestione e controllo della Società ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 ed di un Codice etico e disciplinare di comportamento.
- 7.2 Con la sottoscrizione del presente regolamento ci si impegna anche a tenere un comportamento conforme alle norme di legge ed ai principi ed alle regole di cui al predetto Codice riassunte nel sito [www.campionatomondialede lapizza.it](http://www.campionatomondialede lapizza.it).

## 8. VARIE

- 8.1 L'Organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria di gare per un anno e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico, video e quant'altro senza oneri o obblighi nei confronti dei partecipanti stessi.
- 8.2 I concorrenti vincitori per ogni singola categoria dovranno dare la disponibilità gratuita alla partecipazione ad un evento su richiesta dell'Organizzazione in Italia o all'estero.
- 8.3 La pizza non utilizzata per gli assaggi di giuria resta a disposizione del concorrente. In caso non venga utilizzata dal concorrente potrà essere messa a disposizione per assaggi al pubblico presente.
- 8.4 L'Organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.