

Belgium pizza league

Regolamento gare

(Pizza Napoletana, Pizza Tonda, Pizza in Teglia, Pizza dessert)

1. CAMPIONATO E DIVISIONE TERRITORIALE

1.1 La competizione **Belgium Pizza League** ha luogo in Belgio ed è articolata in due tappe: una in Vallonia e l'altra nelle Fiandre.

1.2 I vincitori delle singole tappe saranno proclamati campioni della regione in cui è avvenuta la vittoria e della specifica categoria a cui si sono iscritti.

1.3 I partecipanti a tutte e due le tappe della competizione (Fiandre e Vallonia) entrano in competizione per il titolo di "miglior pizzaiolo del belgio" per cui si farà una somma dei punteggi delle due competizioni.

1.4 Per entrare in classifica come miglior pizzaiolo del belgio è necessario partecipare a tutte e due le competizioni nel corso dell'anno solare.

2. I CONCORRENTI

2.1 Chiunque abbia compiuto almeno 16 anni di età è ammesso alla competizione, sia questo un professionista o un amatore.

2.2 Il concorrente non potrà avere con se durante la competizione nessun richiamo a sponsor o marchi esterni, fatto salvo il proprio brand personale o logo/nome dell'attività ristorativa; questo vale per tutta la durata della competizione.

- 2.3 L'iscrizione alla competizione è singola, non si può quindi partecipare in più di una persona alla singola competizione.
- 2.4 Il concorrente si impegna ad avere un comportamento consono e rispettoso verso tutti i presenti e gli altri concorrenti in gara, nonché per lo spazio e gli strumenti di lavoro durante l'intera durata della competizione.
- 2.5 Il concorrente deve portare con sé una divisa adeguata al lavoro da svolgere (grembiule o camice, copricapo ecc.).
- 2.6 Non è permesso indossare anelli o orologi durante la competizione.
- 2.7 Ogni concorrente è responsabile della pulizia del forno e del luogo di lavoro prima che si passi al prossimo concorrente.
- 2.8 L'allestimento della postazione di lavoro deve avvenire ad opera del solo partecipante, non sono concessi aiuti esterni nella preparazione durante la gara.
- 2.9 Per ogni punto non rispettato verrà inflitta una penalità.

3. LE CATEGORIE DELLA COMPETIZIONE

3.0 Le categorie per la competizione **Belgium Pizza League** sono definite con la seguente nomenclatura: "Pizza Napoletana", "Pizza Tonda Classica", "Pizza in Teglia" e "Pizza Dessert".

3.1 Le categorie citate al punto precedente sono definite solo e solamente dal regolamento interno alla competizione e verranno valutate secondo il regolamento medesimo.

3.2 La categoria deve essere scelta dal candidato nella fase di iscrizione alla competizione.

3.3 Ogni candidato può iscriversi e partecipare a più categorie in una singola competizione.

3.4 Le categorie sono individuali, non sono ammesse partecipazioni in squadra.

DEFINIZIONE DELLE CATEGORIE

4.0 La “**Pizza Napoletana**” è una pizza tonda cotta esclusivamente sul forno a legna a contatto diretto con la pietra refrattaria. Questa categoria vuole rispecchiare la pizza della tradizione napoletana, cotta sul forno a legna e che rispetti i canoni considerati dall’organizzazione classici ed identificativi di questo prodotto. L’impasto della pizza deve essere steso e condito davanti ai giudici.

4.1 La cottura della pizza deve avvenire tra i 60 e 90 secondi.

4.1 Il diametro della pizza servita al piatto deve essere tra i 28 e 35cm. La forma deve essere tondeggiante e proporzionata.

4.2 Il cornicione deve essere poco pronunciato e non deve essere spesso o voluminoso.

4.3 Le tipologie di condimento accettate sono: **Margherita** (base di pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva) e **Marinara** (Pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva)

4.4 L'impasto può essere realizzato in piena libertà dal concorrente, scegliendo la tipologia di farina o le miscele ritenute opportune. E' ammesso l'utilizzo di solo grano tenero (frumento).

4.5 Il tempo totale per la realizzazione è di 10 minuti.

5.0 La "**Pizza Tonda Classica**" è una pizza tonda la cui cottura deve essere effettuata su forno a gas rotante, a diretto contatto con la pietra refrattaria del forno. Non ci sono particolari limitazioni e questa è una categoria "libera" che permetta al concorrente di esprimersi al meglio a livello di creatività. L'impasto della pizza deve essere steso e condito davanti ai giudici.

5.1 La cottura della pizza non ha limiti di tempo e la temperatura di cottura è a scelta del concorrente in base al tempo a disposizione ed alle condizioni del forno.

5.2 I condimenti sulla pizza sono a completa discrezione del concorrente, senza nessuna limitazione in merito.

5.3 L'impasto e la sua composizione è a totale discrezione del concorrente. Non ci sono limiti nell'utilizzo di ingredienti e farine nonché di processi di gestione dell'impasto.

5.4 Il tempo a disposizione per la realizzazione è di 13 minuti

6.0 La **"Pizza in Teglia"** è una pizza di forma rettangolare la cui cottura avviene su forno elettrico, disponibile sia una versione a camera alta che a camera bassa. La cottura della stessa avviene rigorosamente su teglia, le dimensioni sono a discrezione del partecipante. L'impasto della pizza deve essere steso e condito davanti ai giudici di gara.

6.1 La cottura non ha limiti di tempo, ed è ammessa la pre-cottura del prodotto durante la competizione. Non è concesso portare o utilizzare basi precotte da casa.

6.2 La temperatura di cottura deve tenersi tra i 270° e 330°.

6.3 I condimenti e la farcitura della pizza sono a completa discrezione del concorrente.

6.3 Vi è piena libertà nell'utilizzo delle tipologie di farina e della gestione dell'impasto nonché del suo aspetto finale, purchè rispetti le dimensioni della teglia data in dotazione.

6.4 Il tempo a disposizione è di 30 minuti.

7.0 La “**Pizza Dessert**” è un impasto lievitato dolce che si deve ispirare all’impasto della pizza. Deve essere cotto su forno elettrico o a gas e vi è piena libertà nella sua realizzazione.

7.1 Non ci sono limiti nelle temperature di cottura o nelle tempistiche.

7.2 La scelta degli ingredienti, delle farine e della tipologia di impasto è completamente a discrezione del candidato.

7.3 Il tempo a disposizione è di 13 minuti.

8.0 GIURIA: RUOLI E METRI DI GIUDIZIO

8.1 La giuria è composta dai **giudici di gara** che si occuperanno della valutazione del prodotto finito tramite assaggio ed analisi visiva e tattile dei prodotti serviti. Questi si occuperanno anche dell’analisi dell’esecuzione di lavorazione e cottura del prodotto finito. I giudici hanno la libertà di porre al candidato domande sulla realizzazione del prodotto che possono eventualmente pesare sulla valutazione finale.

8.2 Il **presidente** si occupa del coordinamento e la gestione dei giudici sopra citati, facendo in modo che la gara si svolga nel completo rispetto del regolamento. Questo ha il pieno potere di aggiungere o sottrarre penalità durante e dopo la gara.

8.3 Non è in nessun caso ammesso valutare il candidato in quanto persona, per competizioni passate o per simpatia reciproca. Il solo metro di giudizio è il prodotto realizzato in quel momento. Il presidente e l'organizzazione della competizione si riserva la possibilità di vagliare e correggere eventuali vizi di giudizio derivanti da una valutazione che riflette questa tipologia di giudizio. Prendendo eventualmente provvedimenti per il mancato adempimento degli obblighi da parte del o dei giudice/i.

8.4 I voti devono essere assegnati immediatamente dopo l'assaggio e l'eventuale confronto con il candidato, non è permesso ai giudici comunicare tra loro i voti dati ai concorrenti prima della loro valutazione. Onde evitare possibili favoreggiamenti o brogli.

8.5 I giudici prima di esprimere il proprio voto possono tra di loro consultarsi per avere un'idea generale del livello del candidato, senza parlare espressamente di voti a livello di valore numerico.

8.6 A seconda della categoria i giudici saranno chiamati a giudicare l'aspetto visivo del prodotto, il gusto dell'impasto, la consistenza, la combinazione degli ingredienti, la cottura, l'originalità e quanto il prodotto rispecchia le caratteristiche richieste dalla gara.

8.7 I giudici hanno un massimo di 5 minuti di tempo per candidato per poter effettuare la valutazione. Questo tempo può essere variato in caso di vicissitudine tramite comunicazione con il presidente o l'organizzazione.

9.0 STRUMENTAZIONE ED INGREDIENTI

9.1 I candidati si impegnano ad utilizzare ingredienti freschi e di qualità, trattati in modo da ridurre al minimo i rischi di contaminazione batterica e di degradazione organolettica e qualitativa del prodotto stesso.

9.2 Gli ingredienti e gli impasti devono essere portati dal concorrente e non possono essere preparati sul posto. Fatta eccezione di piccole preparazioni che si possono effettuare durante lo svolgimento della gara e nel tempo dato.

9.3 Il candidato può portare con sé ed utilizzare la strumentazione idonea alla competizione. Questo può includere coltelli

9.4 La strumentazione di base come le pale per il forno, spatole, teglie, guanti da forno, termometri e spolvero per la stesura della pizza sono fornite dall'organizzazione.

9.5 L'organizzazione, previa richiesta, mette a disposizione anche l'utilizzo dei frigo per eventuali ingredienti e impasto.

10.0 SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

10.1 I candidati devono arrivare nel luogo della competizione almeno un'ora prima dell'inizio effettivo della loro gara. L'inizio indicativo della gara viene comunicato con anticipo ad ogni singolo concorrente.

10.2 All'arrivo alla competizione ogni concorrente dovrà registrarsi e riceverà un numero identificativo ed univoco che avrà validità per tutta la competizione nella specifica categoria.

10.3 Il tempo della competizione comincia non appena il giudice di gara o il presidente danno il via al candidato. Se il candidato tarda o non si presenta il tempo scorre in ogni caso sul cronometro, senza nessuna deroga.

10.4 Il candidato non può interagire in nessun modo con il forno prima del suo turno.

10.5 Il candidato non può posizionare nulla sul banco di lavoro fino all'inizio del suo turno. Questo vale sia per l'impasto che per gli ingredienti da utilizzare.

10.5 Il candidato può fare qualsiasi cosa ritenga necessaria per la realizzazione del suo prodotto durante il tempo a disposizione (rifare una pizza, cuocere due pizze assieme, precottura ecc.) Purchè tutto rientri nei limiti.

10.6 Il candidato che eccede i tempi di realizzazione riceverà una penalità crescente in base al tempo extra richiesto.

10.7 Il candidato che termina con un ritardo maggiore di 5 minuti viene automaticamente squalificato dalla competizione, senza nessuna deroga.

10.8 Si fanno eccezioni sul caso singolo in caso di ritardi motivati e comunicati con anticipo da parte del candidato.

11.0 PENALITÀ

11.0 Le penalità vengono assegnate in caso di violazione delle regole e sono assegnate dai giudici di gara, dal presidente e dall'organizzazione.

11.1 Di seguito le penalità che possono essere assegnate ed il loro valore

- Uniforme non conforme -15 punti
- Uniforme sporca -10 punti
- Mancata pulizia dell'ambiente di lavoro -10 punti
- Mancata pulizia del forno -10 punti
- Ritardo tempo gara -10 punti (per ogni minuto extra, fino ad un massimo di 5)
- Comportamento o atteggiamento non conforme al regolamento -30 punti

