



Comune di Fabriano
Servizio Turismo

II° TROFEO PER I MASTRI PIZZAIOLI DELLE MARCHE

**FABRIANO
P.ZZA GARIBALDI
27 – 28 – 29 AGOSTO 2004**

REGOLAMENTO



Comune di Fabriano

Servizio Turismo

1. ORGANIZZAZIONE

1.1. Il Comune di Fabriano organizza in Piazza Garibaldi a Fabriano nei giorni 27-28 e 29 agosto 2004 il II° TROFEO DEI MASTRI PIZZAIOLI DELLE MARCHE

1.2. SARANNO ammessi a partecipare fino ad un massimo di 20 pizzaioli (per ciascuna delle categorie previste) che svolgono la propria attività nella REGIONE MARCHE.

2. DOMANDA DI ISCRIZIONE

2.1. Per poter partecipare alla competizione è necessario inviare domanda al Comune di Fabriano mediante l'apposito modulo di partecipazione, compilato in ogni sua parte, disponibile, unitamente presente regolamento, all'indirizzo internet <http://www.comune.fabriano.an.it/turismo/index.html> alla voce "manifestazioni" entro la data del 10/08/2004. Infoline e moduli di partecipazione: 0732.709221 (Sig.ra ARCANGELI);

2.2. Nel caso di un numero di domande superiori alle 20 previste per ciascuna categoria, saranno ammesse le prime 20 pervenute tenuto conto delle massime rappresentative regionali.

3. CATEGORIE DI GARA

3.1. La competizione prevede due distinte categorie: "Pizza al Piatto" e "Pizza al Taglio". I partecipanti dovranno indicare in fase di iscrizione la categoria per la quale intendono gareggiare.

3.2. La competizione si svolgerà con forni a legna o elettrici a seconda della tecnica di cottura scelta dal pizzaiolo

4. INDUMENTI E ATTREZZATURE

4.1. I concorrenti dovranno indossare indumenti da lavoro propri, anche sponsorizzati e dovranno disporre dell'attrezzatura necessaria per la preparazione delle pizze;

4.2. comunque obbligatorio l'uso del cappellino.

5. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

5.1. Ogni pizzaiolo utilizzerà proprie materie prime, incluso l'impasto, non essendo disponibile impastatrice;

5.2. Gli stessi dovranno provvedere altresì alla fornitura di impasto per almeno n° 50 pizze al piatto o, nel caso di pizza al taglio, per almeno 20 teglie di pizza che verrà distribuita in degustazione fuori gara, a cura degli organizzatori. Le materie per la realizzazione della pizza da degustazione, ad eccezione dell'impasto, verranno messe a disposizione dagli organizzatori.

5.3. I pizzaioli che saranno ammessi alla competizione, dovranno garantire la loro presenza (pena l'esclusione) dalla ore 19.00 del giorno di gara o in altro orario concordato preventivamente con gli organizzatori, per realizzare le pizze da porre in degustazione, nelle quantità minime previste al precedente punto 5.2



Comune di Fabriano

Servizio Turismo

6. QUALIFICAZIONI ALLA FINALE

- 6.1. *I pizzaioli parteciperanno alla competizione distinti nelle categorie "pizza al piatto" e "pizza al taglio" nelle due serate di qualificazione il 27 e il 28 agosto.*
- 6.2. *Per ciascuna delle due serate di qualificazione saranno ammessi alle finali i primi 4 classificati di ciascuna categoria.*
- 6.3. *Gli ammessi alle finali, 8 per la categoria "Pizza al Piatto" ed 8 per la categoria "Pizza al Taglio" si affronteranno nelle rispettive categorie nella finale che si terrà il 29 agosto 2004 con orario da definirsi.*
- 6.4. *I partecipanti alle finali dovranno garantire la loro presenza con le stesse modalità di cui al punto 5.3*

7. SVOLGIMENTO DELLA GARA

- 7.1. *La Giuria sarà composta da esperti nel campo della gastronomia e saranno in numero di 5 – componenti, incluso il Presidente tra cui due sorteggiati tra il pubblico.*
- 7.2. *Al via del Presidente della giuria un pizzaiolo alla volta, per ciascuna categoria, inizierà a preparare due pizze uguali per la categoria "Pizza al Piatto" ed una teglia per la categoria "Pizza al taglio" (e comunque in quantità tale da permetterne l'assaggio a ciascun giurato) entro il tempo massimo di 15 minuti compresa la cottura.*
- 7.3. *Le pizze saranno poi mostrate ai giurati in piatto o in teglia, quindi tagliate a spicchi e servite per la degustazione della giuria.*
- 7.4. *E' possibile abbinare la pizza ad una bevanda che il concorrente riterrà opportuna ma è assolutamente vietato offrire omaggi di alcun genere ai giurati, pena l'esclusione dalla gara.*

8. VOTAZIONI CLASSIFICA

- 8.1. *La giuria esprimerà su apposita scheda 4 voti da 1 a 10 per ciascuna pizza con i quali giudicherà in base ai criteri di: estetica, condimento, impasto e cottura.*
- 8.2. *Un segretario annoterà tutti i voti che verranno sommati a fine gara in fase di redazione delle classifiche delle due categorie in gara.*
- 8.3. *Il giudizio della giuria è inappellabile.*

9. PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI.

- 9.1. *Saranno premiati con Trofeo i primi tre classificati per ciascuna categoria.*
- 9.2. *Al primo classificato per ciascuna categoria sarà inoltre assegnato un premio in denaro pari ad €. 2.000,00 (duemila/00).*
- 9.3. *Ad ogni partecipante sarà consegnato un attestato in carta a mano filigranata.*