

Trofeo



A.Pi.Sa.[®]
Associazione Pizzaioli Salentini
Confartigianato Imprese Lecce

li, 9-10 novembre 2015

Lecce



PROGRAMMA GARE :

lunedì :

- ore 10:00 inizio gare di cottura **“pizza classica, pala, teglia”**
- ore 14:30 inizio gare abilità **“velocità, larghezza, free style”**

Martedì :

- ore 10:00 inizio gare di cottura **“pizza classica, pala, teglia”**
- ore 14:30 inizio gare abilità **“velocità, larghezza, free style”**
- ore 18:00 premiazione gare

Tema del concorso: “Sobrietà made in italy”

REGOLAMENTO PIZZA CLASSICA:

Possono partecipare tutti i pizzaioli con età superiore ad anni 16.

I pizzaioli in gara hanno a disposizione un tempo massimo di minuti 10 dal momento che iniziano a preparare la pizza fino alla presentazione ai giudici, superato il tempo previsto (10 minuti) avranno una penalità.

Tutti i pizzaioli hanno a disposizione un laboratorio di preparazione.

Non è possibile modificare le temperature dei forni senza autorizzazione del giudice ai forni.

I pizzaioli possono usare i propri ingredienti o quelli messi a disposizione dall'organizzazione (farine 5 STAGIONI, prodotti DEMETRA, mozzarella L'AMOR DI LATTE).

REGOLAMENTO PIZZA IN TEGLIA :

Possono partecipare tutti i pizzaioli con età superiore ad anni 16.

I pizzaioli in gara hanno a disposizione un tempo massimo di minuti 20 dal momento che iniziano a preparare la pizza fino alla presentazione ai giudici, superato il tempo previsto (20 minuti) avranno una penalità.

Tutti i pizzaioli hanno a disposizione un laboratorio di preparazione.

L'organizzazione non mette a disposizione teglie.

Non è possibile modificare le temperature dei forni senza autorizzazione del giudice ai forni.

I pizzaioli possono usare i propri ingredienti o quelli messi a disposizione dall'organizzazione (farine 5 STAGIONI, prodotti DEMETRA, mozzarella L'AMOR DI LATTE).

REGOLAMENTO PIZZA CLASSICA:

Possono partecipare tutti i pizzaioli con età superiore ad anni 16.

I pizzaioli in gara hanno a disposizione un tempo massimo di minuti 15 dal momento che iniziano a preparare la pizza fino alla presentazione ai giudici, superato il tempo previsto (15 minuti) avranno una penalità.

Tutti i pizzaioli hanno a disposizione un laboratorio di preparazione.

Non è possibile modificare le temperature dei forni senza autorizzazione del giudice ai forni.

I pizzaioli possono usare i propri ingredienti o quelli messi a disposizione dall'organizzazione (farine 5 STAGIONI, prodotti DEMETRA, mozzarella L'AMOR DI LATTE).

REGOLAMENTO PIZZA FREE STYLE SINGOLO:

il pizzaiolo ha a disposizione un massimo di 20 palline di gr. 170 messe a disposizione dell'organizzazione, deve fornirci una base musicale e ha 3 minuti di tempo con uno scarto massimo di 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 pizze insieme, come si dovrebbe stendere una pizza normale.

REGOLAMENTO PIZZA LARGA:

il pizzaiolo ha a disposizione 5 minuti per stendere un disco di pasta 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.