

AGROGEPACIOK.IT



presenta

in collaborazione con



3^a edizione



CONCORSO NAZIONALE

PizzaAGROGEPACIOK®

7 NOVEMBRE 2023

LECCE FIERE PIAZZA PALIO

sponsor



REGOLAMENTO

3° CONCORSO NAZIONALE PizzAgrogepaciok

Il 3° concorso nazionale **PizzAgrogepaciok** è organizzato da Agrogepaciok, in collaborazione con l'Associazione Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS) di Confcommercio Imprese Lecce.

La competizione avrà luogo il 7 novembre c. a., presso Lecce Fiere in *Piazza Palio*, nel Forum Pizzeria di Agrogepaciok.

PROGRAMMAZIONE

Martedì 7 Novembre ore 10:00: sorteggio per decretare l'ordine di partecipazione dei concorrenti alla prova.

CATEGORIE DI PIZZA

La categoria di pizza è:

1. "Pizza Tonda Contemporanea"

PARTECIPANTI

Sono ammessi al contest tutti i professionisti del settore pizzeria, a partire dai 16 anni di età compiuti.

PROCEDURA DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni dovranno pervenire entro, e non oltre, il 26 ottobre 2023. Le iscrizioni saranno ritenute valide solo se complete di pagamento. Il versamento dovrà essere inoltrato al seguente IBAN: IT7300200879651000101143587 Unicredit Banca di Roma intestato a Eventi di Carmine Notaro. Per iscriversi inviare un'e-mail a info@agrogepaciok.it, dettagliando i propri dati personali e inserendo un recapito telefonico. Le domande saranno accettate sino ad esaurimento dei posti disponibili.

La quota di adesione per la competizione è di 50,00 €.

ABBIGLIAMENTO

L'organizzazione fornirà t-shirt Casillo e copricapo Deliziosa.

È obbligatorio concorrere indossando una divisa adeguata composta da: copricapo Deliziosa, t-shirt Casillo, pantaloni professionali e calzature adeguate. È altresì obbligatorio non indossare monili (anelli, bracciali, orologi).

È obbligatorio esibire sulla propria divisa il numero assegnato.

sponsor



Casillo, Deliziosa, GHS, Antico casale dei Conti, Manzo Forniture Alberghiere, MAM Forni sono gli sponsor del 3° concorso nazionale **PizzAgrogepaciok**

PROVA GASTRONOMICA

La prova gastronomica ha la durata di 10 minuti. Il cambio turno deve essere effettuato entro 5 minuti.

Ogni partecipante può avere al massimo un collaboratore. Tale collaboratore dovrà attenersi al medesimo regolamento.

L'attrezzatura fornita dall'organizzazione è:

- forno elettrico MAM;
- banchi da lavoro;
- banchi da lavoro refrigerati;
- frigo verticale (0°/4°);
- lavabo;
- pala, palettino, spazzola forno, tagliapizza;
- cucchiaio pomodoro, contenitore pomodoro;
- farina di stesura, setaccio, stecca per panetti pizza.

A discrezione del partecipante possono essere utilizzate attrezzature personali.

È obbligatorio munirsi di attrezzatura personale ai fini della decorazione e dell'impattamento.

Per maggiori informazioni tecniche contattare il Presidente dell'Associazione MPGS di Confcommercio Imprese Lecce, Marco Paladini, al seguente numero telefonico: 392-7915695 oppure Angelo D'Amilo al numero 320.9746822.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione sono:

1. Presentazione
2. Cottura
3. Gusto
4. Divisa (non sono ammessi loghi e/o marchi diversi dagli sponsor)
5. Pulizia postazioni di lavoro

in collaborazione con



GIURIA

Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata con votazione palese.

La Giuria, preposta all'assaggio, sarà composta dal Presidente di Giuria e da cinque giudici.

Ogni componente della giuria assegnerà un punteggio ai singoli concorrenti che va da 0 a 10 punti.

I voti dati da ogni giudice verranno sommati alle penalità e il totale aritmetico determinerà la posizione in classifica.

Il giudizio della Giuria è definitivo ed inappellabile.

PREMI

Trofeo Agrogepaciok

- 1° classificato: Trofeo Agrogepaciok + forniture Casillo, Deliziosa e Antico Casale dei Conti
- 2° classificato: Trofeo Agrogepaciok +forniture Casillo, Deliziosa e Antico Casale dei Conti
- 3° classificato: Trofeo Agrogepaciok + forniture Casillo, Deliziosa e Antico Casale dei Conti
-

L'organizzazione si riserva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti a ciascuna categoria del concorso.

L'organizzazione si riserva i diritti sulla paternità delle pizze appartenenti alla categoria "PizzAgrogepaciok". Pertanto, chiunque volesse inserire nel proprio menu una pizza in concorso deve chiamarla *PizzAgrogepaciok*, citando il maestro pizzaiolo.

I vincitori di ogni singola categoria si impegnano a dare la disponibilità gratuita alla partecipazione di eventuali eventi organizzati dall'Agenzia Eventi.

L'organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica con l'unico scopo di migliorare lo svolgimento del concorso.