

TROFEO CITTA' DI NAPOLI

REGOLAMENTO

Risultano regolarmente iscritti e quindi partecipanti al Trofeo, tutti coloro i quali avranno compilato correttamente il modulo di iscrizione e fattoci pervenire, unitamente alla quota di iscrizione, a mezzo lettera raccomandata da inviare a: Associazione Margherita Regina – V.le Augusto, 71 – 80125 – Napoli – Tel. 081.6107275 - 340.5238986;

Oppure mediante bonifico bancario intestato a: Associazione Margherita Regina – Unicredit Banca – Agenzia 01616 – c.c. n° 10293518 – ABI 02008 – CAB 03424, la ricevuta va inviata a mezzo fax al numero 081.626150.

Le richieste di iscrizione potranno altresì essere consegnate a mano, previa telefonata, allo stesso indirizzo sopra indicato o compilate anche sul sito ufficiale: www.margheritaregina.com.

Le quote di iscrizione per la categoria Giovani emergenti sono: € 40.

Le quote di iscrizione per tutte le altre categorie sono di € 50; sarà possibile effettuare l'iscrizione anche il giorno della gara stessa, per chi dovesse gareggiare in tempi brevi è preferibile anticipare l'iscrizione.

Ai concorrenti è richiesta la massima collaborazione affinché il Trofeo abbia il meritato successo, pertanto non sarà concesso di interferire sull'operato della giuria, la quale sarà composta da membri scelti dall'organizzazione. Le giurie, scelte per ogni sezione di gara, saranno, composte da un numero dispari di giurati non superiore a sette, e la stessa giuria esprimerà il suo parere circa il gradimento del prodotto, su di una apposita scheda di valutazione sulla quale sarà riportata la votazione. Gli atti delle giurie saranno messi a disposizione dei concorrenti a gare ultimate, mentre i risultati saranno comunicati poco prima delle premiazioni.

Pizza larga: ai concorrenti è consentito un tempo massimo, per la preparazione, di 10 minuti (i panetti di uguale peso saranno forniti dall'organizzazione).

Pizza acrobatica: ai concorrenti è consentito un tempo massimo di 3,5 minuti per esibirsi di fronte ad una giuria che esprimerà il suo parere.

Pizza veloce: ai concorrenti verranno dati, dall'organizzazione, n° 5 panetti di uguale dimensione che dovranno stendere nel minor tempo possibile; i panetti dovranno, inoltre, avere un diametro non inferiore a cm 30, in caso contrario il concorrente sarà soggetto ad una penalizzazione.

Pizza "Margherita Regina": Per questa categoria i concorrenti dovranno preparare una margherita rispettando la tradizione napoletana usando i seguenti ingredienti:

- Pomodori pelati o pomodori freschi
- Mozzarella di bufala
- Formaggio grattugiato
- Olio extravergine misto 50% con olio di semi di arachidi
- Basilico fresco e sale marino q.b.

Pizza personalizzata: i concorrenti sono chiamati ad esprimere tutto il loro estro e tutta la loro fantasia nella preparazione di una pizza che verrà sottoposta al personale parere della giuria.

Pizza fritta: i gareggianti si sfideranno nella preparazione di una delle più nobili ed antiche pizze napoletane, la pizza fritta, la quale potrà essere preparata con ingredienti a scelta del concorrente.

Giovani emergenti: sono ammessi a questa categoria solo ragazzi fino ai 16 anni di età.

Per ottimizzare e consentire il regolare svolgimento delle gare, i pizzaioli sono tenuti a rispettare le regole del buon senso e del rispetto imposti dalla tradizione della categoria a cui appartengono e lasceranno sempre pulita ed in ordine la postazione di lavoro come fanno nelle loro pizzerie.

L'organizzazione fornirà ai concorrenti forno, oliere, accessori, spatole, banco, pale etc. Gli ingredienti, invece, saranno portati dai singoli concorrenti.

Riconoscimenti vari saranno rilasciati dall'Associazione Margherita Regina alle attività storiche della gastronomia partenopea, alla carriera ed ai giovani imprenditori del settore pizzeria.