



REGOLAMENTO AMATORI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

L'Associazione Verace Pizza Napoletana garantisce la trasparenza del concorso ed il rispetto delle regole di seguito elencate, riservandosi la facoltà di escludere i concorrenti che non le dovessero rispettare.

CHI PARTECIPA

Partecipano alla categoria **amatori** i primi 40 classificati del "Vera Pizza Contest – edizione 2024", i primi 15 classificati del "Vera Pizza Contest – edizione 2025" e i **classificati nei primi 3 posti durante le eliminatorie organizzate dall'AVPN**. Ogni concorrente partecipa alla disciplina Vera Pizza Napoletana.

I partecipanti devono avere 16 anni compiuti.

Il concorrente iscritto non potrà tassativamente prestare la propria collaborazione in nessuna forma durante i giorni di gara e nell'area della manifestazione a favore di aziende sponsor dell'evento.

DISCIPLINA

Vera Pizza Napoletana* (secondo Disciplinare AVPN):

Dovrà essere realizzata secondo il Disciplinare AVPN limitatamente alle sole Margherita e Marinara. Potrà essere usato pomodoro pelato, fiordilatte o mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, olio extravergine, basilico e cotta in un forno Ooni karu 16 a legna.

**L'utilizzo di ingredienti non previsti nel seguente regolamento comporterà squalifica.*

DOTAZIONE ABBIGLIAMENTO

Dotazione fornita ai partecipanti: 2 t-shirt, 1 grembiule, 1 cappellino e 1 zainetto. **I concorrenti dovranno indossare obbligatoriamente la divisa fornita.**

In nessun modo si potrà partecipare indossando altre divise e/o accessori con marchi di aziende pena squalifica.

È altresì obbligatorio non indossare monili, bracciali, anelli e orologi, pena squalifica.



Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org



REGOLAMENTO AMATORI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

DOTAZIONE TECNICA

Verrà fornita una stecca/spatola speciale AVPN che i partecipanti potranno utilizzare durante il concorso (uso opzionale). È obbligatorio preparare gli impasti presso la Sede dell'evento (a macchina o a mano). L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti le attrezzature per la realizzazione dell'impasto per la preparazione e per la cottura della pizza (forno Ooni *karu 16 2pro a legna*, impastatrici, pale, bancone etc.). Non è consentito utilizzare altre attrezzature.

DOTAZIONE INGREDIENTI

L'organizzazione metterà a disposizione farina "00" (Spadoni Chella La 1kg, Caputo Pizzeria 1kg, Polselli Classica 1kg, Dallagiovanna La Napoletana 1kg, Naldoni Smorfia 1kg e Scoppettuolo Reginella 1kg), lievito di birra fresco, lievito di birra essiccato, pomodoro pelato, olio, mozzarella di bufala, fiordilatte e formaggio grattugiato che dovranno essere obbligatoriamente utilizzati dai partecipanti prendendone visione e comunicandolo alla registrazione del concorso, in nessun caso sarà ammesso l'utilizzo di prodotti diversi tra quelli elencati di aziende diverse da quelle sponsor del Vera Pizza Napoletana Champion, a pena di squalifica.

La preparazione e la disposizione sui banchi di lavoro degli ingredienti forniti dall'organizzazione sono a cura dell'organizzazione stessa.

In nessun modo si potranno pubblicizzare o esporre i marchi dei prodotti diversi da quelli sponsor.

GIURIA E VALUTAZIONE

Giudice di forno: stabilisce e regola l'ordine di accesso alla gara dei pizzaioli, si assicura che durante la preparazione non vengano commesse irregolarità, controllando che ad ogni cambio pizzaiolo venga rimosso tutto il materiale.

Giurati: un numero minimo di 2 giurati compileranno la scheda tecnica di valutazione. Il giudizio della giuria è insindacabile. Saranno predisposte una o più giurie a seconda del numero di partecipanti del concorso.

Scheda Tecnica: La scheda dei giurati comporrà il voto in 100/100.

Classifiche: la classifica verrà elaborata in base alla media dei punti in 100/100 di ogni pizzaiolo ottenuta dalla media matematica semplice di tutte le schede compilate dai giurati.

Reclami: il giudizio espresso dalla giuria tramite le schede tecniche è definitivo e inappellabile. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali irregolarità



Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org



REGOLAMENTO AMATORI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

dovranno essere segnalate immediatamente ai giudici di gara i quali prenderanno provvedimenti opportuni. Le decisioni e le classifiche sono insindacabili.

Casi ex aequo: In caso di pari punti verrà premiato chi ha ottenuto il punteggio più elevato per il parametro "armonia generale". In caso di ulteriore ex aequo vincerà chi ha ottenuto il punteggio più alto per il parametro "gestione pizza nel forno".

Pubblicazione dei risultati: i risultati verranno esposti e comunicati nella serata del 17 settembre 2026. In nessun modo si potrà accedere ai risultati parziali o sapere in anticipo l'esito delle gare.

Per i primi tre classificati non verrà comunicato l'ordine di classifica fino alla premiazione finale. Tutti gli altri saranno indicati in ordine alfabetico.

REGOLE GENERALI DELLE GARE

- ✓ L'impasto verrà realizzato obbligatoriamente a mano o con l'impastatrice secondo l'ordine attribuito dai concorrenti direttamente in loco in una sala di preparazione. La lavorazione dovrà avvenire secondo il Disciplinare AVPN, pena squalifica, quindi **sono ammessi esclusivamente impasti di tipo diretto**. Verrà fornita dall'organizzazione una tavoletta/contenitore per l'impasto. Gli impasti saranno preparati il giorno 14.09.2026 dalle ore 16.00 alle 18.00 etichettati e conservati in una zona ben definita accessibile ai partecipanti dalle 11.30 alle 12.30 del giorno di gara.
- ✓ L'organizzazione comunicherà l'ordine di partecipazione e l'orario di ogni singola prestazione che potrà subire un'oscillazione dovuta a eventuali piccoli ritardi.
- ✓ Il concorrente dovrà rispondere all'appello del responsabile tecnico del concorso. Al terzo appello senza risposta si procederà all'esclusione del concorrente dal concorso.
- ✓ Per la preparazione della pizza, i concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di **7.30 minuti** che decorrerà dall'assegnazione del forno. I concorrenti dovranno preparare la pizza senza avvalersi di aiuto o assistenza di alcuno (pena squalifica) tranne che per l'assistente di forno assegnato dall'organizzazione che potrà, esclusivamente reggere la pala.
- ✓ In caso di errore nella realizzazione della pizza il partecipante ha diritto di eseguire un secondo tentativo (rimanendo nel tempo di realizzazione totale messo a disposizione ai partecipanti). Qualora anche il secondo tentativo andasse fallito allora il partecipante verrà eliminato dalla gara.
- ✓ I giudici di gara del concorso sorveglieranno affinché ogni concorrente finita la composizione, tolga diligentemente tutti i suoi attrezzi ed ingredienti e pulisca accuratamente l'area utilizzata per dare spazio al concorrente successivo.

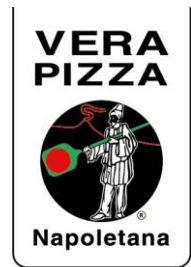


Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org



REGOLAMENTO AMATORI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli
15-17 Settembre 2026

- ✓ L'organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria di gare per quattro anni e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico, video e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi.

FIRMA

- ✓ L'organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.

Data

FIRMA



Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org