

AVPN 베라 피자 나폴레타나 협회

Associazione Verace Pizza Napoletana(AVPN)는 대회와 공정성과 투명성을 보장하며, 아래에 명시된 규정의 준수를 감독합니다. 또한 규정을 준수하지 않는 참가자는 대회에서 제외될 수 있습니다.

참가 자격

다음 부문에 참가할 수 있습니다.

- 마르게리타
- 마리나라
- 고메 피자(Gourmet Pizza)
- 프리타(Fried Pizza)
- 마스투니콜라(Mastunicola)
- 나폴리식 칼초네(Calzone Napoletano)

참가 대상은 다음과 같습니다.

- AVPN 에 정식 가입된 피자리아의 대표 또는 직원
- AVPN 피자이올로 등록부에 등록된 피자이올로
- AVPN 회원이 아니더라도 AVPN 이 주최한 예선 대회에서 각 부문 3 위 이내에 입상한 프로 피자이올로

※ 한 명의 참가자는 최대 2 개 부문까지 참가할 수 있습니다.

참가 신청

참가 신청은 반드시 공식 홈페이지의 전자 신청서를 통해서만 가능합니다.

참가 연령

참가자는 만 16 세 이상이어야 합니다.

스폰서 관련 규정

등록된 참가자는 대회 기간 및 행사장 내에서 대회 스폰서 회사의 업무를 대신하거나 협력하는 어떠한 활동도 할 수 없습니다.

국가 대표

참가자는 다음 중 하나를 대표하여 출전할 수 있습니다.

- 자신의 국적
- 현재 근무하고 있는 국가

접수 마감

2026 년 8 월 31 일(월) 오후 8 시(GMT+1)

참가 인원 제한

AVPN 는 운영상의 이유로 최대 인원이 차면 접수를 조기 마감할 수 있습니다.

- 마르게리타 : 75 명
- 마리나라 : 75 명
- 프리타 : 25 명
- 고메 피자 : 50 명
- 마스투니콜라 : 25 명
- 나폴리식 칼초네 : 25 명

• 경기 종목 (COMPETITIONS)

- Vera Pizza Napoletana Champion 2026 은 다음 6 개 종목으로 진행됩니다.

1. 마르게리타

(AVPN 국제 규정 적용)

AVPN 국제 규정을 따라 제작해야 합니다.

사용 가능한 재료는 다음과 같습니다.

- 토마토홀
- 생토마토
- 또는 두 가지 혼합
- 피오르디라떼 또는 부팔라 모짜렐라
- 그레이팅 치즈
- 엑스트라버진 올리브오일
- 바질

위에 명시되지 않은 재료는 참가자가 직접 준비해야 합니다.

2. 마리나라

(AVPN 국제 규정 적용)

AVPN 국제 규정에 따라 제작합니다.

사용 가능한 재료

- 토마토홀
- 생토마토
- 또는 혼합
- 오레가노
- 마늘
- 엑스트라버진 올리브오일
- 바질

명시되지 않은 재료는 참가자가 준비합니다.

3. 고메 피자

AVPN 국제 규정 적용

규정

- 피자는 최소 4 조각으로 시식 가능해야 합니다.
- 토핑은 **최대 5 가지**까지 가능합니다.
- 올리브오일과 바질은 5 가지에 포함되지 않습니다.
- 과일이나 디저트 스타일의 토핑은 허용되지 않습니다.
- 경기 시간 안에서만 오븐에 구워야 합니다.
- 오븐 + 튀김 등의 **이중 조리(Double baking)**는 금지됩니다.

제출 사항

2026 년 9 월 1 일까지

다음은 이메일로 제출 서류

참가자는 2026 년 9 월 1 일까지

champion@pizzanapoletana.org 로 다음 내용을 제출해야 합니다.

- 피자 레시피
- 사용할 모든 재료 목록(양념 포함)
- 경기 전에 주방이나 가스레인을 사용하여 재료를 준비해야 하는 경우 그 내용을 함께 제출
(9 월 16 일 오전 9 시~11 시 주방 사용 시간 배정을 위해)

명시되지 않은 재료는 참가자가 직접 준비해야 합니다.

4. 피자 프리타

나폴리식 반죽으로 만든 튀김 피자(칼초네 형태 또는 원형)

허용 재료

- 리코타
- 피오르디라떼
- 부팔라 모차렐라
- 프로볼라
- 치콜리(Cicoli)
- 나폴리 살라미
- 그레이팅 치즈
- 토마토
- 후추

위 재료는 단독 또는 조합해서 사용할 수 있으며 반드시 피자 안에 들어가야 합니다.

명시되지 않은 재료는 참가자가 준비합니다.

5. 마스투니콜라

반죽 자체의 품질을 평가하기 위한 전통 나폴리 피자입니다.

포카치아처럼 만들어 다음 재료를 사용합니다.

- 라드 또는 엑스트라버진 올리브오일
- 카치오 치즈(갈아서 사용하는 치즈)
- 후추
- 생바질

명시되지 않은 재료는 참가자가 준비합니다.

6. 나폴리식 칼초네

나폴리식 반죽을 사용하여 화덕에서 구운 칼초네입니다.

허용 재료

- 리코타
- 피오르디라떼
- 부팔라 모짜렐라
- 나폴리 살라미
- 그레이팅 치즈
- 토마토

- 후추

위 재료는 반드시 피자 안에 들어가야 합니다.

명시되지 않은 재료는 참가자가 준비합니다.

AVPN 베라 피자 나폴레타나 챔피언십 2026 규정 (2 부)

복장 및 장비

지급되는 물품

참가자에게 다음 물품이 제공됩니다.

- 티셔츠
- 앞치마
- 모자
- 백팩

모든 참가자는 반드시 지급된 공식 유니폼을 착용해야 합니다.

다른 유니폼이나 회사 로고가 표시된 의류·액세서리를 착용하고 참가하는 경우 즉시 실격됩니다.

또한 다음 물품의 착용도 금지됩니다.

- 목걸이
- 팔찌

- 반지
- 시계

이를 착용한 경우 역시 **실격**됩니다.

기술 장비

대회에서는 AVPN 공식 피자 삽(Peel)을 제공합니다. (사용은 선택 사항)

반죽은 **반드시 대회장에서 직접** 만들어야 합니다.

(손반죽 또는 반죽기 사용 가능)

주최 측이 제공하는 장비

- 반죽 장비
- 화덕
- 피자 삽
- 작업대
- 기타 필요한 장비

개인 장비 사용은 허용되지 않습니다.

단, 참가자는 아래 물품을 직접 준비해야 합니다.

- 볼(Bowl)
- 반죽통
- 재료 보관 용기

※ 반드시 **브랜드나 로고가 보이지 않는 익명 용기**를 사용해야 합니다.

제공되는 재료

주최 측은 다음 재료를 제공합니다.

- 밀가루
- 생이스트
- 드라이이스트
- 토마토홀
- 올리브오일
- 마늘
- 리코타
- 부팔라 모짜렐라
- 피오르디라떼
- 프로볼라
- 치콜리(Cicoli)
- 살라미
- 후추
- 오레가노
- 바질
- 그레이팅 치즈

Li.Co.Li(액상 천연발효종) 및 사워도우는 식품 안전상의 이유로 사용할 수 없습니다.

참가자는 등록 시 제공 재료를 확인하고 사용 여부를 승인해야 합니다.

매우 중요한 규정

대회 스폰서 제품이 아닌 다른 회사 제품은 어떤 경우에도 사용할 수 없으며, 사용할 경우 즉시 실격됩니다.

선택 가능한 밀가루

참가자는 아래 제품 중 선택할 수 있습니다.

- Caputo – Pizzeria Tipo 00
- Dallagiovanna
 - La Napoletana Tipo 00
 - La Napoletana 2.0 Tipo 0
 - La Napoletana 2.0 Plus Tipo 0
- Naldoni – Smorfia Tipo 0
- Polselli – Classica Tipo 00
- Scoppettuolo – Reginella Pizzeria Tipo 00
- Spadoni – Chella Lià Tipo 0

반죽 보관

규정에 없는 재료는 참가자가 준비합니다.

완성된 반죽은 라벨을 부착한 뒤 지정된 장소에 보관됩니다.

참가자는 경기 당일

08:30~09:30

사이에 자신의 반죽을 사용할 수 있습니다.

주최 측은 모든 기본 재료를 작업대에 준비해 놓습니다.

단,

고메(Gourmet) 부문의 토핑만 참가자가 직접 준비합니다.

또한

스폰서가 아닌 브랜드는 어떤 형태로도 노출하거나 홍보할 수 없습니다.

참가비

참가자가 선택한 2 개 종목 참가비는 총 50 유로입니다.

심사위원 및 평가 (JURY AND EVALUATION)

1. 화덕 심사위원(Oven Judge)

화덕 심사위원은 다음과 같은 역할을 수행합니다.

- 참가자의 경기 순서를 결정하고 관리합니다.
- 피자 제작 과정에서 규정 위반이 발생하지 않도록 감독합니다.
- 참가자가 교체될 때마다 사용한 모든 재료와 장비가 작업 공간에서 완전히 정리되었는지 확인합니다.
- 첫 번째 기술 평가표(Technical Evaluation Sheet)를 작성하고 점수를 부여합니다.

2. 피자 러너(Pizza Runner)

피자 러너는 완성된 피자를 경기 구역(Competition Area)에서 심사위원에게 전달하며, 이 과정에서 피자 제작자의 신원이 노출되지 않도록 익명성을 유지하는 역할을 합니다.

3. 일반 심사위원(Jurors)

- 대회 규모에 따라 **최소 2 명 이상의 심사위원**이 기술 평가표를 작성합니다.
- 심사위원의 판정은 **최종 결정**이며 **반복할 수 없습니다**.
- 참가자 수에 따라 하나 이상의 심사위원단이 운영될 수 있습니다.

4. 기술 평가표(Technical Evaluation Sheet)

심사위원과 화덕 심사위원이 작성한 기술 평가표의 점수를 합산하여 **100 점 만점**으로 최종 점수를 산정합니다.

일부 종목은 별도의 평가표를 사용할 수 있으나, 모든 평가는 **100 점 만점** 기준으로 이루어집니다.

5. 순위(Rankings)

각 종목의 순위는 모든 심사위원의 평가표 점수를 **산술평균(평균점수)** 하여 결정합니다.

즉, 참가자별 **100 점 만점 평균 점수**로 최종 순위를 산정합니다.

6. 국가 메달 순위(Medal Table)

국가별로 획득한

- 금메달
- 은메달
- 동메달

수를 집계하여 별도의 국가 순위를 발표합니다.

시상은 **금메달 수가 가장 많은 상위 3 개 국가**에 수여됩니다.

금메달 수가 같을 경우에는

1. 은메달 수
2. 동메달 수

순으로 순위를 결정합니다.

7. 이의 신청(Appeals)

심사위원이 기술 평가표를 통해 내린 판정은 **최종적이며 이의를 제기할 수 없습니다.**

다음과 같은 이의 신청은 허용되지 않습니다.

- 영상 판독(Video Review)을 통한 항의
- 기타 어떠한 형태의 항의

규정 위반 사항을 발견한 경우에는 즉시 경기 심판에게 알려야 하며, 심판이 적절한 조치를 취합니다.

모든 판정과 최종 순위는 **최종적이며 구속력을 가집니다.**

8. 동점 처리(Tie-breaking)

동점자가 발생할 경우 다음 순서로 순위를 결정합니다.

① 'Overall Harmony(전체적인 조화)' 항목의 점수가 높은 참가자가 우선합니다.

② 이 점수도 같을 경우,

'Pizza Management in the Oven/Frying(화덕 또는 튀김 공정 운영 능력)' 점수가 높은 참가자가 우승합니다.

9. 결과 발표(Publication of Results)

대회 결과는

2026 년 9 월 17 일 저녁에 공식 발표됩니다.

다음 사항은 허용되지 않습니다.

- 중간 점수 확인
- 경기 종료 전에 결과를 미리 확인하는 행위

또한

1~3 위의 순위는 최종 시상식에서만 발표됩니다.

그 외 참가자는 가나다순(알파벳순) 으로 명단이 발표됩니다.

10. 특별상(Best Oven Manager Award)

화덕 심사위원으로부터 100 점 만점 기준 최고 점수를 받은 참가자에게

Best Oven Manager Award(최우수 화덕 운영상) 이 수여됩니다.

일반 경기 규정 (GENERAL COMPETITION RULES)

반죽 준비

- 반죽은 손반죽 또는 반죽기를 사용하여 만들 수 있습니다.
- 참가자는 현장에서 배정된 순서에 따라 지정된 준비실에서 직접 반죽해야 합니다.
- 반죽은 반드시 AVPN 규정에 따라 만들어야 하며, 위반 시 실격됩니다.
- 따라서 직접 반죽(Direct Dough) 방식만 허용됩니다.
- 반죽 상자(도우 박스)는 주최 측이 제공합니다.
- 반죽 시작 후 30 분 이내에 분할(Ball Cutting) 을 완료해야 합니다.
- 반죽은 참가자 이름(또는 번호)을 표시하여 보관하며,

- 18°C / 습도 65%의 발효실 또는

실온 에서 발효할 수 있습니다.

경기 진행

- 주최 측은 참가 순서와 경기 시간을 사전에 공지합니다.
- 경기 진행 상황에 따라 시간이 다소 변경될 수 있습니다.

호출

참가자는 경기 진행 책임자의 호출에 반드시 응해야 합니다.

3 회 호출에도 응답하지 않으면 실격 처리됩니다.

경기 시간

화덕 배정 시점부터 경기 시간이 시작됩니다.

마르게리타 / 마리나라

총 7 분 30 초

나폴리식 칼초네 / 고메 / 마스투니콜라 / 피자 프리타

총 10 분

경기 중 도움 금지

참가자는 반드시 혼자서 피자를 만들어야 합니다.

다른 사람의 도움을 받을 경우 실격됩니다.

단,

주최 측이 배정한 **화덕 보조원(Oven Assistant)** 은

피자 삽(Peel)만 들어주는 역할을 수행할 수 있습니다.

제작 중 실수

피자를 만드는 과정에서 실수가 발생하면

해당 종목의 경기 시간 내에서는 여러 번 다시 만들 수 있습니다.

경기 종료 후에는

- 사용한 장비
- 재료
- 작업 공간

을 모두 정리하고 깨끗이 청소해야 다음 참가자가 사용할 수 있습니다.

익명 심사

피자는 **배정된 번호만 표시된 상태로** 제출해야 합니다.

다음 행위는 모두 실격 대상입니다.

- 피자에 식별 가능한 표시를 하는 행위
- 심사위원이 제작자를 알아볼 수 있는 행동
- 참가자를 식별할 수 있는 모든 행위

초상권 및 홍보권

주최 측은 참가자와 관련된

- 광고권
- 초상권
- 사진
- 영상
- 기타 촬영 자료

를 6 년간 독점적으로 사용할 권리를 가집니다.

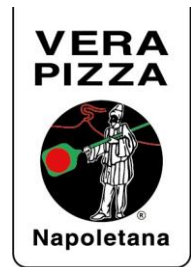
참가자는 이에 대해 별도의 보상을 요구할 수 없습니다.

서명

참가자는 본 규정을 확인한 후 서명합니다.

서명(Signature)

기타 조항



주최 측은 대회와 원활한 운영과 개선을 위해 필요한 경우 언제든지 본
규정을 변경할 권리를 보유합니다.

날짜(Date)

서명(Signature)



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