

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

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

Possono iscriversi alle categorie **Margherita, Marinara, Per Gourmet, Fritta, Mastunicola e Calzone Napoletano** i pizzaioli **titolari e/o dipendenti di Pizzerie regolarmente affiliate all'AVPN, gli iscritti all'Albo dei Pizzaioli AVPN** e i pizzaioli professionisti, anche non affiliati, classificati nei primi 3 posti durante ciascuna delle eliminatorie organizzate dall'AVPN. Ogni partecipante può iscriversi al **massimo a 2 categorie**.

L'iscrizione deve avvenire esclusivamente previa compilazione del modulo elettronico presente sul sito web ufficiale dell'evento **champion.pizzanapoletana.org**

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.

Ciascun concorrente può gareggiare in rappresentanza della propria nazione di origine o della nazione in cui lavora.

Il termine ultimo d'iscrizione è **LUNEDI 31 AGOSTO 2026** alle ore 20:00 GMT +1

L'AVPN si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni qualora fosse raggiunto il limite massimo organizzativo (n. 75 partecipanti per la margherita, n. 75 partecipanti per la marinara, n. 25 partecipanti per la pizza fritta, n. 50 partecipanti per la pizza per gourmet, n. 25 partecipanti per la pizza mastunicola, n. 25 partecipanti per il calzone napoletano).

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

CONCORSI

Il Vera Pizza Napoletana Champion 2026 sarà articolato in 6 discipline:

1) Margherita* (secondo Disciplinare AVPN):

Dovrà essere realizzata secondo il Disciplinare AVPN. Potrà essere usato pomodoro pelato, fiordilatte o mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, olio extravergine, basilico.

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti.

2) Marinara* (secondo Disciplinare AVPN):

Dovrà essere realizzata secondo il Disciplinare AVPN. Potrà essere usato pomodoro pelato, origano, aglio, olio extravergine, basilico.

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti.

3) Pizza per Gourmet (secondo Disciplinare AVPN)

*La pizza deve essere porzionabile o in quantità tale da consentire almeno 4 assaggi uguali. Il massimo degli ingredienti utilizzabili per la farcitura della pizza è 5 a scelta del partecipante che rispettino le regole della gastronomia internazionale. L'olio e il basilico non verranno computati nel calcolo del numero degli ingredienti e **non sono ammessi abbinamenti con base di frutta o dolci.***

La pizza può essere cotta solo nel forno e nel tempo di gara assegnato (non sono ammesse doppie cotture ne al forno ne fritte).

I partecipanti devono inviare entro il **1 Settembre 2026** (email a champion@pizzanapoletana.org) la ricetta e la lista completa degli ingredienti (spezie incluse) che utilizzeranno durante la gara e l'eventuale necessità di utilizzo di fornelli e cucina per la preparazione di ingredienti pre gara (giorno 16/09 dalle 9.00 alle 11.00) al fine di organizzare i turni in cucina.

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti.

4) Pizza Fritta* (secondo Disciplinare AVPN):

*Impasto per pizza napoletana **come ripieno fritto** o a nella forma a calzone o tonda. Sono consentiti esclusivamente anche in combinazione i seguenti ingredienti purché interni alla pizza: ricotta fresca, fiordilatte, mozzarella di bufala, provola, cicoli di maiale, salame napoli, formaggio grattugiato, pomodoro e pepe.*

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti.

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

5) **Mastunicola*** (disco di pasta condita con strutto o olio extravergine di oliva, basilico, cacio e pepe)
Pizza storica napoletana atta a valorizzare l'impasto. Viene preparata come una focaccia e condita con strutto oppure olio extra vergine di oliva, cacio (formaggi da grattugia). È consentito l'utilizzo di pepe e basilico fresco.

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti.

6) **Calzone Napoletano*** (secondo Disciplinare AVPN):

Impasto per pizza napoletana cotto al forno come ripieno.

Sono consentiti esclusivamente anche in combinazione i seguenti ingredienti purché interni alla pizza: ricotta fresca, fiordilatte, salame napoli, formaggio grattugiato, pomodoro e pepe.

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti.

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

DOTAZIONE ABBIGLIAMENTO

Dotazione fornita ai partecipanti: t-shirt, grembiule, cappellino e 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.

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 di GARA (a macchina o a mano in base alle disponibilità). L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti le attrezzature per la realizzazione dell'impasto, per la preparazione e per la cottura della pizza (forno, pale, bancone, etc.). Non è consentito utilizzare altre attrezzature.

I partecipanti dovranno provvedere **autonomamente** a munirsi di recipienti, contenitori e materiali per gestire i propri ingredienti (Pizza per Gourmet) in scatole anonime senza presenza di marchi e riconoscibilità.

DOTAZIONE INGREDIENTI

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

L'organizzazione metterà a disposizione farina, lievito di birra fresco, lievito di birra essiccato (non è possibile utilizzare li.co.li. o lievito madre per motivi di sicurezza alimentare e per la difficile identificazione dei batteri in esso sviluppati), pomodoro pelato, olio, aglio, ricotta, mozzarella di bufala, fiordilatte, provola, cicoli, salame, pepe, origano, basilico 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.

Il partecipante potrà scegliere tra le seguenti farine:

- Farina Caputo: Pizzeria tipo 00
- Farina Dallagiovanna : La Napoletana tipo 00 e la Napoletana 2.0 tipo 0 la Napoletana 2.0 plus tipo 0
- Farina Naldoni . Smorfia tipo 0
- Farina Polselli : Classica tipo 00
- Farina Scoppettuolo : Reginella Pizzeria tipo 00
- Farina Spadoni : Chella Ila' tipo 0

Tutti gli ingredienti non menzionati sono a cura dei partecipanti. Gli impasti saranno etichettati e conservati in una zona ben definita **accessibile ai partecipanti dalle 8.30 alle 9.30 del giorno di gara** . La preparazione e la disposizione sui banchi di lavoro degli ingredienti forniti dall'organizzazione sono a cura della stessa ad eccezione di quelli selezionati personalmente dal concorrente nella gara della per Gourmet. In nessun modo si potranno pubblicizzare o esporre i marchi dei prodotti diversi da quelli sponsor.

COSTI

La quota di iscrizione alle due competizioni scelte dal partecipante corrisponde a € 50,00

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. Compila la prima scheda tecnica di valutazione con punteggio.

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

Porta pizza: assicura di portare la pizza dal “campo di gara” alla giuria preservando l’anonimato dell’autore della pizza.

Giurati: un numero minimo di 2 giurati, a seconda delle competizioni, 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 somma delle schede tecniche dei giurati e dei giudici di forno comporrà il voto in 100/100. Per alcune competizioni ci sarà una scheda tecnica diversa che esprimerà sempre un valore in 100/100.

Classifiche: per ogni competizione verranno elaborate delle classifiche in base alla media dei punti in 100,00/100,00 di ogni pizzaiolo ottenuta dalla media matematica semplice di tutte le schede compilate dai giurati.

Medagliere: sarà un ulteriore classifica in cui per ogni nazione verranno esposte le relative medaglie (oro, argento, bronzo). Verranno quindi premiate le migliori 3 nazioni che avranno il maggior numero di medaglie d’oro (ed in caso di egual numero di medaglie d’oro il maggior numero di argenti e infine di bronzi).

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

Casi ex aequo per le singole categorie: 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/in frittura”.

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.**

Nel corso della serata saranno assegnati altri premi speciali.

Nei giorni successivi alla gara verranno comunicati

*Un premio speciale **miglior fornaio** verrà assegnato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dal giudice di forno in un range tra 1 e 100.*

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

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026

Disciplinare AVPN, pena squalifica, quindi **sono ammessi esclusivamente impasti di tipo diretto**. Verrà fornita dall'organizzazione una tavoletta/contenitore per l'impasto che dovrà essere stagliato entro **30 minuti** dalla fase di impasto. Gli impasti saranno identificati e conservati in una cella di lievitazione impostata a temperatura controllata di 18°C e umidità 65% oppure a temperatura ambiente.

- ✓ 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 Margherita e Marinara, i concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 7.30 minuti che decorrerà dall'assegnazione del forno. Per il calzone napoletano, pizza per Gourmet, Mastunicola e Pizza fritta il tempo massimo è di 10 minuti. 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 più tentativi rimanendo nel tempo di realizzazione totale messo a disposizione per la categoria specifica.
- ✓ 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.
- ✓ La presentazione della pizza dovrà essere anonima, secondo il numero assegnato e non saranno ammessi segni distintivi o atteggiamenti particolari che possano in alcun modo permettere l'identificazione del pizzaiolo pena la squalifica dello stesso.
- ✓ L'organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria di gare per sei 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

REGOLAMENTO PROFESSIONISTI

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli

15-17 Settembre 2026
