

規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン
2026 年 9 月 15 日～17 日

真のナポリピッツァ協会 (AVPN) は、コンテストの透明性と以下に挙げる規則の遵守を保証し、これらを遵守しない参加者を失格とする権利を保留します。

参加資格

AVPN に正規加盟しているピッツェリアのオーナーおよび/または従業員、AVPN ピッツァ職人名簿登録者、ならびに AVPN が主催する各予選で上位 3 位以内にランクインしたプロのピッツァ職人（非加盟者も含む）は、マルゲリータ、マリナーラ、ペル・グルメ、フリッタ、マストゥニコラ、およびカルツォーネ・ナポレターノの各部門にエントリーできます。各参加者がエントリーできるのは最大 2 部門までです。

登録は、イベントの公式ウェブサイト (champion.pizzanapoletana.org) にあるオンラインフォームからのみ行う必要があります。

参加者は 16 歳以上でなければなりません。

登録された参加者は、競技期間中および会場内において、イベントのスポンサー企業のためにいかなる形の活動も行うことを厳格に禁じられます。

各参加者は、自国の国籍または勤務している国を代表して出場することができます。
登録の締め切りは、**2026 年 8 月 31 日（月）20:00 GMT +1** です。

AVPN は、組織上の最大人数上限（マルゲリータ：75 名、マリナーラ：75 名、ピッツァ・フリッタ：25 名、ピッツァ・ペル・グルメ：50 名、ピッツァ・マストゥニコラ：25 名、カルツォーネ・ナポレターノ：25 名）に達した場合、受付を終了する権利を保留します。

規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン
2026 年 9 月 15 日～17 日

競技部門

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026 は、以下の 6 つの種目で構成されます。

1. マルゲリータ* (AVPN 国際規約に準拠) : AVPN 規約に従って作られなければなりません。ホールトマト、フィオルディラッテまたは水牛モッツアレラ、パウダーチーズ、エキストラバージンオリーブオイル、バジルを使用できます。他の記載されていない原材料は参加者が用意するものとします。
2. マリナーラ* (AVPN 国際規約に準拠) : AVPN 規約に従って作られなければなりません。ホールトマト、オレガノ、ニンニク、エキストラバージンオリーブオイル、バジルを使用できます。他の記載されていない原材料は参加者が用意するものとします。
3. ピッツァ・ペル・グルメ (AVPN 国際規約に準拠) : ピッツァは、少なくとも 4 つの均等な試食用に切り分けられるか、同等の分量でなければなりません。トッピングに使用できる原材料は、国際ガストロノミーの規則を遵守した上で参加者が選択する最大 5 種類までとします。オイルとバジルは原材料としてカウントされず、フルーツベースやデザートとの組み合わせは認められません。ピッツァは窯の中でのみ、かつ割り当てられた競技時間内でのみ焼くことができます（窯焼き・油揚げを問わず、二度焼きは認められません）。参加者は 2026 年 9 月 1 日までに (champion@pizzanapoletana.org 宛の電子メールにて)、競技で使用するレシピと原材料の全リスト（スパイスを含む）、および仕込み時間調整のために事前調理（9 月 16 日 9:00～11:00）でコンロや厨房施設を使用する必要性の有無を送付する必要があります。他の記載されていないすべての原材料は参加者が用意するものとします。
4. ピッツァ・フリッタ* (AVPN 国際規約に準拠) : 揚げた具材入り、またはカルツォーネ型・丸型のナポリピッツァ生地。以下の原材料のみが（組み合わせも可）、ピッツァの内部に使用される場合に限り認められます：フレッシュリコッタ、フィオルディラッテ、水牛モッツアレラ、プローヴォラ、豚肉のチコリ、ナポリサラミ、パウダーチーズ、トマト、コショウ。他の記載されていないすべての原材料は参加者が用意するものとします。

規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン
2026 年 9 月 15 日～17 日

5. **マストゥニコラ*** (ラードまたはエキストラバージンオリーブオイル、バジル、カチョチーズ、コショウで味付けした生地) : 生地の質を高めるための歴史的なナポリピッツァ。フォカッチャのように準備され、ラードまたはエキストラバージンオリーブオイル、カチョ (すりおろし用チーズ) で味付けされます。コショウとフレッシュバジルの使用が認められています。他の記載されていないすべての原材料は参加者が用意するものとします。
6. **カルツォーネ・ナポレターノ*** (AVPN 国際規約に準拠) : 具材を包み、窯で焼いたナポリピッツァ生地。以下の原材料のみが (組み合わせも可)、ピッツァの内部に使用される場合に限って認められます: フレッシュリコッタ、フィオルディラッテ、ナポリサラミ、パウダーチーズ、トマト、コショウ。他の記載されていないすべての原材料は参加者が用意するものとします。

*本規則に記載されていない原材料の使用は失格となります。

支給衣服

参加者に支給される装備品: T シャツ、エプロン、帽子、スモールバックパック。参加者は支給されたユニフォームを着用する義務があります。他企業のブランドロゴが入った他のユニフォームやアクセサリを着用しての参加はいかなる理由があっても認められず、違反した場合は失格となります。また、宝飾品、ブレスレット、指輪、腕時計の着用も厳禁であり、違反した場合は失格となります。

技術備品

コンテスト中に参加者が使用できる AVPN 特製ヘラ/スパチュラが提供されます (使用は任意)。生地の仕込みは競技会場で行うことが義務付けられています (状況に応じてマシンまたは手こね)。主催者は、生地の製造、準備、調理 (窯、パーラ、作業台など) に必要な設備を参加者に提供します。その他の設備の持ち込み・使用は許可されません。参加者は、自身の原材料 (ピッ

規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン
2026 年 9 月 15 日～17 日

ツァ・ペル・グルメ用) を管理・保管するための容器や器具を、ブランド名や識別マークのない無地の箱に入れて各自で用意しなければなりません。

提供原材料

主催者は、小麦粉、生イースト、ドライイースト（食品安全上の理由および含まれる細菌の特定が困難であるため、リコリやサワー種/天然酵母の使用は不可）、ホールトマト、オイル、ニンニク、リコッタ、水牛モッツァレラ、フィオルディラッテ、プローヴォラ、チコリ、サラミ、コショウ、オレガノ、バジル、パウダーチーズを提供します。参加者はこれらを事前に確認し、大会受付時に宣言した上で必ず使用しなければなりません。ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオンのスポンサー企業以外の製品や、リストにない原材料の使用はいかなる場合も認められず、失格の対象となります。

参加者は以下の小麦粉から選択できます：

- カプート社 (Caputo) : ピッツェリア タイプ 00
- ダッラジョ ヴァンナ社 (Dallagiovanna) : ラ・ナポレターナ タイプ 00、ナポレターナ 2.0 タイプ 0、ナポレターナ 2.0 プラス タイプ 0
- ナルドーニ社 (Naldoni) : スモルフィア タイプ 0
- ポルセッリ社 (Poliselli) : クラシカ タイプ 00
- スコッペトゥオーロ社 (Scoppettuolo) : レジネッラ ピッツェリア タイプ 00
- スパドーニ社 (Spadoni) : チェッラ・ツラ タイプ 0

記載されていないすべての原材料は参加者が用意するものとします。生地はラベル付けされ、競技当日の 8:30 から 9:30 まで参加者がアクセスできる指定エリアに保管されます。主催者が提供する原材料の準備および作業台への配置は主催者が行います（ピッツァ・ペル・グルメ競技で選手が個人的に選択したものを除く）。スポンサー以外の製品のブランドロゴを宣伝・展示することは一切認められません。

参加費用

参加者が選択した 2 つの競技種目への登録費用は € 50,00 です。

規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン
2026 年 9 月 15 日～17 日

審査と評価

窯審査員 (Giudice di forno) : ピッツァ職人の競技エリアへの入場順序を決定・管理し、調理中に違反が行われないよう監視し、選手が交代するごとにすべての機材が撤去されているか確認します。1 枚目の技術評価採点シートを記入します。

ピッツァ運搬係 (Porta pizza) : ピッツァの作者の匿名性を保ちながら、競技エリアから審査員席までピッツァを運ぶことを保証します。

審査員 (Giurati) : 競技に応じて最低 2 名の審査員が技術評価シートを記入します。審査員の判定は絶対的であり、異議申し立ては受け付けられません。参加者数に応じて 1 つまたは複数の審査員グループが配置されます。

技術評価シート : 審査員と窯審査員の評価シートの合計得点が、100 点満点中の最終得点となります。一部の競技では異なる技術評価シートが使用されますが、常に 100 点満点で評価されます。

順位付け : 各競技において、すべての審査員が記入した採点シートの単純平均値から算出された 100.00 点満点の平均点に基づいて順位が作成されます。

メダル表彰 (Medagliere) : 各国ごとに獲得したメダル (金・銀・銅) が表示される国別ランキングです。金メダル獲得数が最も多い上位 3 カ国が表彰されます (金メダル数が同数の場合は銀メダル数、それも同数の場合は銅メダル数で決定します)。

異議申し立て : 評価シートを通じて提示された審査員の判定は最終的なものであり、上訴できません。ビデオ映像やその他の方法による異議申し立ては一切認められません。不正行為を発見した場合は、直ちに競技審判員に報告し、適切な措置を講じる必要があります。決定および順位判断は不服申し立て不能です。

各部門での同点 (Ex aequo) の場合 : 同点の場合は「全体的な調和 (armonia generale)」の項目でより高いスコアを獲得した者が優位となります。それでも同点の場合は「窯/油でのピッツァの扱い (gestione pizza nel forno/in frittura)」で高いスコアを得た者が勝利します。

規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン

2026 年 9 月 15 日～17 日

結果の発表： 結果は 2026 年 9 月 17 日の夜に掲示・発表されます。中間結果へのアクセスや、事前に結果を知ることはいかなる方法でもできません。上位 3 名の順位は最終表彰式まで発表されません。その他の参加者はアルファベット順で示されます。表彰式の夜には、その他の特別賞も授与されます。

窯審査員から 1 点から 100 点の範囲で最高得点を獲得した選手には、「最優秀窯焼き職人特別賞 (Premio speciale miglior fornaio)」が授与されます。

競技の一般規則

生地は、仕込み室にて現地で指定された順番に従い、手こねまたはミキサーで必ず製造しなければなりません。作業は AVPN 規約に従って行われなければならない（違反時は失格）、直接製法（インディレット不可）のみが認められます。主催者から生地用バット/容器が提供され、こね上がりから 30 分分割（スタッリオ）を行わなければなりません。生地は識別ラベルが貼られ、温度 18℃・湿度 65% に設定された発酵庫、または常温で保管されます。

主催者が各パフォーマンスの参加順序と時間を案内しますが、多少の遅れにより時間が前後する場合があります。

参加者は大会技術責任者からの点呼に応じなければなりません。3 回目の点呼に応答がない場合、その参加者はコンテストから除外されます。

マルゲリータおよびマリナーラの調理時間は、窯が割り当てられてから最大 7 分 30 秒です。カルツォーネ・ナポレターノ、ピッツァ・ペル・グルメ、マストゥニコラ、ピッツァ・フリッタの最大時間は 10 分です。参加者は誰の助けや支援も受けずにピッツァを準備しなければなりません（違反時は失格）。ただし、主催者が配置した窯アシスタントがパーラを保持することのみ認められます。

ピッツァの作成にミスがあった場合、該当カテゴリーに割り当てられた総調理時間の範囲内であれば、参加者はやり直す権利があります。



規約

ヴェラ・ピッツァ・ナポレターナ・チャンピオン 2026
モストラ・ドルトレマーレ (ナポリ) プール内レストラン

2026 年 9 月 15 日～17 日

競技審判員は、各参加者が調理を終えた後、自身の道具や食材を丁寧に片付け、次の参加者のために使用したエリアをきれいに掃除するよう監視します。

ピッツァのプレゼンテーションは割り当てられた番号に従って匿名で行われなければならない、ピッツァ職人の特定につながるような識別マークや特別な仕草・態度は一切認められません（違反時は失格）。

主催者は、各競技部門の参加者に関する広告権および肖像権を 6 年間独占的に保有し、写真・動画等の素材を参加者に何ら報酬を支払うことなく無制限に使用する権利を有します。

署名

主催者は、イベントの運営を改善することを目的として、あらゆる変更を加える権利を保留します。

日付

署名
