

RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

L'Associazione Verace Pizza Napoletana garantit la transparence du concours et le respect des règles énoncées ci-dessous, se réservant le droit d'exclure les concurrents qui ne les respecteraient pas.

QUI PEUT PARTICIPER

Peuvent s'inscrire dans les catégories **Margherita, Marinara, Per Gourmet, Fritta, Mastunicola et Calzone Napoletano** les pizzaïolos ***propriétaires et/ou salariés de Pizzerias régulièrement affiliées à l'AVPN, les inscrits au Registre des Pizzaïolos AVPN*** et les pizzaïolos professionnels, même non affiliés, classés **parmi les trois premiers lors de chacune des épreuves éliminatoires organisées par l'AVPN**. Chaque participant peut s'inscrire dans un ***maximum de 2 catégories***.

L'inscription doit être effectuée exclusivement en remplissant le formulaire électronique disponible sur le site web officiel de l'événement **champion.pizzanapoletana.org**

Les participants doivent avoir 16 ans révolus.

Il est formellement interdit au concurrent inscrit de prêter sa collaboration sous quelque forme que ce soit pendant les jours de compétition et dans la zone de la manifestation au profit des entreprises sponsors de l'événement.

Chaque concurrent peut concourir en représentant sa nation d'origine ou la nation dans laquelle il travaille.

La date limite d'inscription est le **LUNDI 31 AOÛT 2026 à 20h00 GMT+1**

L'AVPN se réserve le droit de clôturer les inscriptions si la limite maximale organisationnelle est atteinte (75 participants pour la margherita, 75 participants pour la marinara, 25 participants pour la pizza frite, 50 participants pour la pizza gourmet, 25 participants pour la pizza mastunicola, 25 participants pour le calzone napolitain).

RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

CONCOURS

Le Vera Pizza Napoletana Champion 2026 sera articulé en 6 disciplines :

1) Margherita* (selon la Réglementation internationale AVPN) :

Doit être réalisée selon le Cahier des Charges AVPN. Il est possible d'utiliser des tomates pelées, des tomates fraîches ou un mélange de tomates fraîches et pelées, fiordilatte ou mozzarella di bufala, fromage râpé, huile d'olive extra vierge, basilic.

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants.

2) Marinara* (selon l'ancienne tradition) :

Doit être réalisée selon le Cahier des Charges AVPN. Il est possible d'utiliser des tomates pelées, des tomates fraîches ou un mélange de tomates fraîches et pelées, origan, ail, huile d'olive extra vierge, basilic.

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants.

3) Pizza per Gourmet (innovation de la tradition)

*La pâte directe doit être réalisée à 70 % avec de la farine type 0 ou 00 selon la technique prévue par le cahier des charges. La pizza doit être partageable ou en quantité permettant au moins 4 dégustations égales. Le nombre maximum d'ingrédients utilisables pour la garniture est de 5, au choix du participant, dans le respect des règles de la gastronomie internationale. L'huile et le basilic ne seront pas comptabilisés dans le calcul du nombre d'ingrédients et **les associations à base de fruits ou de sucreries ne sont pas admises.***

*La pizza doit être cuite seulement au four et dans le temps imparti pour l'épreuve (aucune double cuisson, ni au four ni à la friture, est autorisée). Les participants doivent envoyer leur recette, ainsi que la liste complète des ingrédients (épices incluses) qu'ils utiliseront durant le concours, au plus tard le **1er septembre 2026** (par courriel à champion@pizzanapoletana.org). Ils devront également indiquer leur besoin d'utiliser la cuisine pour la préparation des ingrédients (prévue le 16/09, de 9h00 à 11h00).*

La pizza ne peut être cuite qu'au four ; la friture n'est pas admise.

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants.

4) Pizza Fritta* (selon l'ancienne tradition) :

Pâte à pizza napolitaine frite en calzone farci ou en forme ronde. Seuls les ingrédients suivants sont autorisés, seuls ou en combinaison, à condition qu'ils soient à l'intérieur de la pizza : ricotta fraîche, fiordilatte, mozzarella di bufala, provola, cicoli napolitains, salami napolitain, fromage râpé, tomate et poivre.

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants.

RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

5) **Mastunicola*** (disque de pâte assaisonné avec du saindoux ou de l'huile d'olive extra vierge, basilic, cacio et poivre)

Pizza napolitaine historique destinée à mettre en valeur la pâte. Elle est préparée comme une focaccia et assaisonnée avec du saindoux ou de l'huile d'olive extra vierge, cacio (fromages à râper). L'utilisation de poivre et de basilic frais est autorisée.

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants.

6) **Calzone Napoletano*** (selon l'ancienne tradition) :

Pâte à pizza napolitaine cuite au four et farcie.

Seuls les ingrédients suivants sont autorisés, seuls ou en combinaison, à condition qu'ils soient à l'intérieur de la pizza : ricotta fraîche, fiordilatte, salami napolitain, fromage râpé, tomate et poivre.

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants.

**L'utilisation d'ingrédients non prévus dans le présent règlement entraînera la disqualification.*

ÉQUIPEMENT VESTIMENTAIRE

Équipement fourni aux participants : t-shirt, tablier, casquette et sac à dos. **Les concurrents devront obligatoirement porter l'uniforme fourni.**

Il n'est en aucun cas permis de participer en portant d'autres uniformes et/ou accessoires portant des marques d'entreprises, sous peine de disqualification.

Il est également obligatoire de ne pas porter de bijoux, bracelets, bagues et montres, sous peine de disqualification.

ÉQUIPEMENT TECHNIQUE

Une pelle/spatule spéciale AVPN sera fournie aux participants qui pourront l'utiliser pendant le concours (utilisation optionnelle). Il est obligatoire de préparer les pâtes sur le LIEU DE LA COMPÉTITION (**à la pétrin ou à la main, selon les disponibilités**). L'organisation met à disposition des participants les équipements pour la réalisation de la pâte, la préparation et la cuisson de la pizza (four, pelles, plan de travail, friteuse, etc.). L'utilisation d'autres équipements n'est pas autorisée.

Les participants devront se procurer eux-mêmes des récipients, contenants et matériaux pour gérer les ingrédients dans des boîtes anonymes sans présence de marques ni d'éléments d'identification.

RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

FOURNITURE DES INGRÉDIENTS

L'organisation mettra à disposition de la farine, levure fraîche ou sèche (l'utilisation de levain liquide ou naturel est interdite pour des raisons de sécurité alimentaire et en raison de la difficulté d'identification des bactéries qui s'y développent) tomates pelées, huile, ail, ricotta, mozzarella di bufala, fior di latte, provola, cicoli (grattons), salami, poivre, origan, basilic et fromage râpé. Des ingrédients qui devront obligatoirement être utilisés par les participants après vérification et communication à l'enregistrement du concours. En aucun cas l'utilisation de produits autres que ceux listés provenant d'entreprises autres que les sponsors du Vera Pizza Napoletana Champion ne sera admise, sous peine de disqualification.

Les participants peuvent choisir parmi les farines suivantes :

- 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 lla' tipo 0

Tous les ingrédients non mentionnés sont à la charge des participants. Les pâtons seront étiquetés et conservés dans une zone dédiée, accessible aux participants le jour de la compétition, de 8h30 à 9h30. La préparation et la mise en place sur les plans de travail des ingrédients fournis par l'organisation sont à la charge de cette dernière, à l'exception de ceux sélectionnés personnellement par le candidat pour l'épreuve "Gourmet".

Les marques de produits autres que ceux des sponsors ne pourront en aucun cas être publicisées ou exposées.

COÛTS

Le droit d'inscription aux deux compétitions choisies par le participant correspond à 50,00 €

JURY ET ÉVALUATION

Juge du four : établit et régule l'ordre d'accès à la compétition des pizzaïolos, s'assure qu'aucune irrégularité n'est commise pendant la préparation, en vérifiant qu'à chaque changement de pizzaïolo tout le matériel soit enlevé. Remplit la première fiche technique d'évaluation avec la note.

Porteur de pizza : assure le transport de la pizza depuis le "terrain de compétition" vers le jury en préservant l'anonymat de l'auteur de la pizza.

RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

Jurés : un minimum de 2 jurés, selon les compétitions, rempliront la fiche technique d'évaluation. La décision du comité est sans appel. Un ou plusieurs groupes de jurés seront constitués en fonction du nombre de participants au concours.

Fiche Technique : La somme des fiches techniques des jurés et des juges du four composera la note sur 100/100. Pour certaines compétitions, il y aura une fiche technique différente qui exprimera toujours une valeur sur 100/100.

Classements : pour chaque compétition, des classements seront établis sur la base de la moyenne des points sur 100,00/100,00 de chaque pizzaiolo, obtenue par la moyenne arithmétique simple de toutes les fiches remplies par les jurés.

Tableau des médailles : sera un classement supplémentaire dans lequel les médailles de chaque nation seront affichées (or, argent, bronze). Les 3 meilleures nations ayant le plus grand nombre de médailles d'or seront récompensées (et en cas d'égalité en médailles d'or, le plus grand nombre d'argent et enfin de bronze).

Réclamations : le jugement exprimé par le jury au moyen des fiches techniques est définitif et sans appel. Les recours par preuves vidéo ou de quelque autre nature que ce soit ne sont pas admis. Les éventuelles irrégularités devront être signalées immédiatement aux juges de compétition qui prendront les mesures appropriées. Les décisions et les classements sont sans appel.

Cas d'égalité pour les catégories individuelles : En cas d'égalité de points, sera récompensé celui qui aura obtenu le score le plus élevé pour le paramètre "harmonie générale". En cas d'ex æquo supplémentaire, gagnera celui qui aura obtenu le score le plus élevé pour le paramètre "gestion de la pizza au four/en friture".

Publication des résultats : les résultats seront exposés et communiqués dans la soirée du 17 septembre 2026. En aucun cas il ne sera possible d'accéder aux résultats partiels ou de connaître à l'avance l'issue des épreuves. **Pour les trois premiers classés, l'ordre de classement ne sera pas communiqué jusqu'à la remise des prix finale. Tous les autres seront indiqués par ordre alphabétique.**

*Un prix spécial **meilleur gestionnaire du four** sera attribué au concurrent qui aura obtenu le score le plus élevé du juge du four sur une échelle de 1 à 100.*

RÈGLES GÉNÉRALES DES ÉPREUVES

- ✓ La pâte sera obligatoirement réalisée à la main ou au pétrin, selon l'ordre attribué aux concurrents directement sur place dans une salle de préparation. Le travail devra être effectué selon le Cahier des Charges AVPN, sous peine de disqualification, donc **seules les pâtes de type direct sont admises**. Une tablette/contenant pour la pâte sera fournie par l'organisation. Vous devez bouler la pâte dans les 30 minutes suivant le pétrissage. Les pâtons seront identifiés seront conservés dans une chambre de

RÈGLEMENT PROFESSIONNELS

Vera Pizza Napoletana Champion 2026

fermentation réglée à une température contrôlée de 18 °C et à un taux d'humidité de 65 %, ou à température ambiante.

- ✓ L'organisation communiquera l'ordre de participation et l'horaire de chaque prestation individuelle, qui pourra être soumise à une variation due à d'éventuels petits retards.
 - ✓ Le concurrent devra répondre à l'appel du responsable technique du concours. Au troisième appel sans réponse, l'exclusion du concurrent du concours sera prononcée.
- ✓ à partir de l'attribution du four, pour la préparation des pizzas Margherita et Marinara, les concurrents disposent d'un temps maximal de 7 minutes et 30 secondes. Pour le calzone napolitain, la pizza Gourmet, la Mastunicola et la pizza frite, le temps maximal imparti est de 10 minutes.
- ✓ Les concurrents doivent préparer leur pizza sans aide ni assistance (sous peine de disqualification), à l'exception de l'assistant de four désigné par l'organisation, dont l'unique tâche est de tenir la pelle.
- ✓ En cas d'erreur lors de la préparation, le participant est autorisé à effectuer plusieurs tentatives, sous réserve de respecter le temps imparti pour la catégorie concernée.
- ✓ Les juges de compétition veilleront à ce que chaque concurrent, une fois la composition terminée, enlève soigneusement tous ses outils et ingrédients et nettoie avec soin la zone utilisée pour laisser la place au concurrent suivant.
- ✓ La présentation de la pizza devra être anonyme, selon le numéro attribué, et aucun signe distinctif ni attitude particulière pouvant en aucun cas permettre l'identification du pizzaïolo ne seront admis, sous peine de disqualification de ce dernier.
- ✓ L'organisation se réserve en exclusivité les droits publicitaires et d'image concernant les participants de chaque catégorie de compétition pour six ans et l'utilisation sans limites du matériel photographique, vidéo et autre, sans rien devoir aux participants eux-mêmes.

SIGNATURE

- ✓ L'organisation se réserve le droit d'apporter toute modification dans le but d'améliorer le déroulement de la manifestation.

Date

SIGNATURE
