

26 FEBBRAIO**CARRARA****NOME E COGNOME****INDIRIZZO****CITTA'****RECAPITO TELEFONICO****E-MAIL****2° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA "ECCELLENZE"****QUOTA DI PARTECIPAZIONE 1 GARA € 40,00 - 2 GARE € 70,00 - 3 GARE € 80,00****QUOTA DI PARTECIPAZIONE ON-LINE (ENTRO IL 16 FEBBRAIO 2018) - SCONTO DEL 10%****QUOTA DI PARTECIPAZIONE PER TEAM O ASSOCIAZIONI CON UN MIN. DI 5 ELEMENTI - SCONTO DEL 20%
DISCIPLINE****PIZZA CLASSICA**☐**PIZZA SENZA GLUTINE**☐**PINSA ROMANA**☐**INFO: MM PROJECT
MATTEO MONTENERI - MOB. 392_2964151
MMPROJECT.EVENTI@GMAIL.COM
WWW.MMPROJECT.IT**

Good in Food di Lispi Dario & C. Sas
Via Flaminia c/o Centro Commerciale Appennino -06022 Fossato di Vico (Pg)
info@goodinfood.it | tel. 3287826410
www.goodinfood.it

Oggetto: lettera di manleva ed utilizzo dei diritti di immagine ai sensi della DLGS. 196/2003.

Io sottoscritto _____ con la presente dichiaro che in merito alla partecipazione al 2° CAMPIONATO ITALIANA ECCELLENZE, che si svolgerà a Carrara c/o la FIERA TIRRENO CT, lunedì 26 Febbraio 2018 ed organizzata dalla ditta in indirizzo e per la precisione GOOD IN FOOD sas esonero da ogni tipo di responsabilità sia civile che penale la ditta medesima e contestualmente autorizzo la stessa ad utilizzare e pubblicare a titolo gratuito il diritto di immagine dello scrivente in relazione alla manifestazione di cui sopra ai sensi del Codice in materia dei dati personali DLGS. 196/2003.

DATA SOTTOSCRIZIONE**FIRMA CONCORRENTE**

REGOLAMENTO

Al "2° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA CLASSICA "ECCELLENZE" possono partecipare indistintamente tutti i pizzaioli provenienti da qualsiasi "ASSOCIAZIONI, FEDERAZIONI O SCUOLA DI PIZZA – SCUOLE APPARTENENTI ALLA PIZZA" che abbiano compiuto almeno 16 anni di età. La gara verrà giudicata da una giuria tecnica esperta in base ai seguenti punti: presentazione visiva, cottura, gusto. Ogni giurato firmerà le linee guida messe a punto dal responsabile di giuria e si esprimerà a suo gradimento rispettando il regolamento sotto firmato e affisso nell'area gara attraverso l'apposita scheda di valutazione, che prevede voti da 1 a 100. Alla fine della gara si sommeranno da parte della segreteria tutte le schede, vinceranno i primi tre concorrenti che raggiungeranno il massimo punteggio delle somme con la classifica di 1°-2°-3.

01. Possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria, oppure a titolo personale o in rappresentanza della propria pizzeria che abbiano compiuto i 16 anni di età.

02. Le iscrizioni alle gare di pizza sono aperte sino ad esaurimento dei posti disponibili. La manifestazione si terrà lunedì 26 Febbraio 2018 c/o la FIERA TIRRENO CT di Carrara.

03. Per iscriversi, si dovrà inviare una mail all'indirizzo: mm.project.eventi@gmail.com, comunicare i propri dati personali, indirizzo, numero di telefono ed eventuale ragione sociale e dati di fatturazione. Non si accettano iscrizioni via fax, o segreteria telefonica. L'iscrizione sarà confermata e valida al momento del ricevimento del pagamento della quota di partecipazione e di tutti i dati fiscali richiesti.

04. La quota di iscrizione dovrà essere inviata tramite bonifico alla Good in Food al seguente IBAN: IT61K 03069 38439 100000000897 almeno 05 giorni prima dell'evento.

Causale: iscrizione "2° CAMPIONATO ITALIANO PIZZA CLASSICA "ECCELLENZE" pena l'annullamento della partecipazione. Le quote di partecipazione corrispondono a 1 GARA € 40,00 - 2 GARE € 70,00 - 3 GARE € 80,00 - con il pagamento on-line entro il 16 Febbraio sconto del 10% - sconto del 20% per team e Associazioni con min. 5 elementi. Ogni iscrizione il cui pagamento sarà inviato in ritardo potrà essere invalidata. In caso di mancata partecipazione, sarà restituito l'80% per cento della quota d'iscrizione solo qualora ne venga data comunicazione all'organizzazione almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

05. Tutti i partecipanti delle gare dovranno essere presenti alle ore 10.00 del giorno 26 Febbraio 2018 e rivolgersi alla Segreteria per controllare l'iscrizione e ritirare il numero di gara.

06. I concorrenti potranno indossare la divisa della propria Associazione, o gruppo, oppure la divisa del proprio locale. E' comunque consigliato avere un copricapo ed una divisa.

07. Le gare si svolgeranno su forni elettrici.

08. L'Organizzazione si riserva in esclusiva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti di ciascuna categoria di gare per un anno e l'utilizzo senza limiti del materiale fotografico e quant'altro senza nulla dovere ai partecipanti stessi.

REGOLAMENTO GARE

01. Ogni concorrente dovrà portare in gara l'impasto e gli ingredienti necessari per la preparazione della propria pizza.

02. L'organizzazione metterà a disposizione di tutti i concorrenti un reparto preparazione munito di lavello, piastra a induzione e banco lavoro, mentre nel campo gara ci saranno oltre a banco e forno un kit di pale composto da palino, pala pizza e scopettino.

03. Saranno a disposizione tutti gli utensili di minuteria es: rotelle spatole ecc. SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON IL DEPOSITO DI UNA CAPARRA CON DOCUMENTO.

04. Il tempo massimo di esecuzione delle pizze sarà di 8 minuti per la categoria PIZZA CLASSICA e 15 minuti per le categorie SENZA GLUTINE - PINSA ROMANA. Oltre questo termine si attuerà una penalità di 10 punti ogni 5 minuti.

05. Le pizze come criterio di valutazione avranno, gusto, cottura, presentazione e ricercatezza dell'ingrediente di eccellenza.

06. Ci sarà un giudice di campo che si occuperà della valutazione della postazione di lavoro, se verrà lasciata pulita o in disordine, quest'ultima ipotesi comporterà una penalità di 10 punti.

07. Sarà inserita come categoria a parte la miglior coreografia di presentazione.

08. Le pizze verranno giudicate da un'unica giuria composta da 9 elementi tra cui 4 tecnici pizzaioli 1 mastro mugnaio 2 persone comuni 1 chef ed un giornalista, dei 9 giudizi espressi ne saranno presi in considerazione solo 5 ciò vuol dire che saranno tolti i 2 maggiori ed i 2 inferiori, tutto questo per avere una maggiore trasparenza.

09. I punteggi andranno da un minimo di 10 ad un massimo di 100 punti.

10. Il giudizio della giuria è inappellabile.

FIRMA CONCORRENTE
