

AGROGEPACIOK.IT



presenta

in collaborazione con



4<sup>a</sup> edizione



CONCORSO NAZIONALE

# PizzaAGROGEPACIOK®

## 12 NOVEMBRE 2024

### LECCE FIERE PIAZZA PALIO

sponsor



# REGOLAMENTO

## 4° CONCORSO NAZIONALE PizzAgrogepaciok

Il 4° concorso nazionale **PizzAgrogepaciok** è organizzato da Agrogepaciok, in collaborazione con l'Associazione Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS) di Confcommercio Imprese Lecce.

La competizione avrà luogo il 12 novembre c. a., presso Lecce Fiere in *Piazza Palio*, nel Forum Pizzeria di Agrogepaciok.

### PROGRAMMAZIONE

Martedì 12 Novembre ore 10:00: sorteggio per decretare l'ordine di partecipazione dei concorrenti alla prova.

### CATEGORIE DI PIZZA

La categoria di pizza è:

1. "Pizza Tonda Contemporanea"

### PARTECIPANTI

Sono ammessi al contest tutti i professionisti del settore pizzeria, a partire dai 16 anni di età compiuti.

### PROCEDURA DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni dovranno pervenire entro, e non oltre, il 10 Novembre 2024.

La quota di adesione per la competizione è di 50,00 €. Per iscrizione e info contattare il maestro pizzaiolo Marco Paladini al numero 392.7915695.

### ABBIGLIAMENTO

L'organizzazione fornirà t-shirt Casillo e copricapo Deliziosa.

È obbligatorio concorrere indossando una divisa adeguata composta da: copricapo Deliziosa, t-shirt Casillo, pantaloni professionali e calzature adeguate. È altresì obbligatorio non indossare monili (anelli, bracciali, orologi).

È obbligatorio esibire sulla propria divisa il numero assegnato.

Casillo, Deliziosa, Cedi Food, Alimentis, Manzo Forniture Alberghiere, MAM Forni sono gli sponsor del 4° concorso nazionale **PizzAgrogepaciok**

sponsor



## PROVA GASTRONOMICA

La prova gastronomica ha la durata di 10 minuti. Il cambio turno deve essere effettuato entro 5 minuti.

Ogni partecipante può avere al massimo un collaboratore. Tale collaboratore dovrà attenersi al medesimo regolamento.

L'attrezzatura fornita dall'organizzazione è:

- forno elettrico MAM;
- banchi da lavoro;
- banchi da lavoro refrigerati;
- frigo verticale (0°/4°);
- lavabo;
- pala, palettino, spazzola forno, tagliapizza;
- cucchiaio pomodoro, contenitore pomodoro;
- farina di stesura, setaccio, stecca per panetti pizza.

A discrezione del partecipante possono essere utilizzate attrezzature personali.

È obbligatorio munirsi di attrezzatura personale ai fini della decorazione e dell'impiattamento.

Per maggiori informazioni tecniche contattare il Presidente dell'Associazione MPGS di Confcommercio Imprese Lecce, Marco Paladini, al seguente numero telefonico: 392.7915695 oppure Angelo D'Amico al numero 320.9746822.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione sono:

1. Presentazione
2. Cottura
3. Gusto
4. Divisa (non sono ammessi loghi e/o marchi diversi dagli sponsor)
5. Pulizia postazioni di lavoro

## GIURIA

Le pizze verranno giudicate da una Giuria qualificata con votazione palese.

in collaborazione con



La Giuria, preposta all'assaggio, sarà composta dal Presidente di Giuria e da cinque giudici.

Ogni componente della giuria assegnerà un punteggio ai singoli concorrenti che va da 0 a 10 punti.

I voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale aritmetico determinerà la posizione in classifica.

Il giudizio della Giuria è definitivo ed inappellabile.

#### PREMI

##### **Trofeo Agrogepaciok**

- 1° classificato: Trofeo Agrogepaciok + forniture Casillo, Deliziosa e Alimentis
- 2° classificato: Trofeo Agrogepaciok +forniture Casillo, Deliziosa e Alimentis
- 3° classificato: Trofeo Agrogepaciok + forniture Casillo, Deliziosa e Alimentis

L'organizzazione si riserva i diritti pubblicitari e d'immagine riguardanti i partecipanti a ciascuna categoria del concorso.

L'organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica con l'unico scopo di migliorare lo svolgimento del concorso.