

AGROGEPACIOK.IT



presenta

in collaborazione con



4^a edizione



CONCORSO NAZIONALE

*Pizza*AGROGEPACIOK®

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.