

Italiano	p. 2
Deutsch	p. 5
English	p. 9
Français	p. 13
Español	p. 17

REGOLAMENTO CAMPIONATI 2024

ISCRIZIONE

> 2

- Al Campionato possono partecipare indistintamente tutti/e i/le pizzaioli/e professionisti/e, purché abbiano compiuto almeno 16 anni di età.
- L'iscrizione e la partecipazione al Campionato è Gratuita.
- Nel caso in cui il numero degli iscritti sia superiore al numero di posti stabiliti il candidato sarà messo in lista di attesa e a gennaio 2024 riceverà comunicazione.
- Per garantire la disponibilità di posti, gli iscritti devono comunicare eventuali assenze non giustificate entro il 15 febbraio 2024, inviando un'email a info@pizza-schule.de. In caso di assenza non giustificata, l'iscritto dovrà versare una penale di 100,00 euro a Pizza-Schule (*salvo per giustificati motivi*).

ACCREDITAMENTO

Il giorno della gara, i partecipanti devono presentarsi puntualmente presso il Pizza Point di Pizza-Schule con un documento di identità valido per confermare la loro iscrizione.

- Alle ore 10:00, è richiesto il check-in per confermare la presenza.
- Si procederà al sorteggio e al ritiro del numero che determinerà l'ordine di partecipazione.
- I partecipanti riceveranno una maglietta e ufficiale del Campionato da indossare durante la gara.
- Per coloro che hanno necessità possono consegnare gli ingredienti necessari per la gara, conservati in contenitori sigillati con il nome del concorrente. *Pizza-Schule non si assume alcuna responsabilità per la conservazione degli ingredienti.*
- L'assenza al momento dell'accREDITO comporta l'eliminazione diretta dal Campionato, a meno che sia approvata dagli altri concorrenti presenti.

ABBIGLIAMENTO

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: è obbligatorio indossare la T-Shirt fornita.
- European Pizza Excellence: È obbligatorio indossare una divisa pulita e adeguata durante la competizione.
- Non è consentito indossare marchi commerciali o loghi di aziende non sponsor del Campionato.

- Obbligo di copricapo (cappello o bandana), e pantaloni e scarpe adeguate.
- Non è consentito indossare: bracciali, anelli e orologi ecc.
- **Penalità:** Il mancato rispetto dell'abbigliamento comporterà penalizzazioni come segue: l'assenza del copricapo comporterà una penalità di -5 punti, una divisa incompleta o poco pulita comporterà una penalità di -5 punti, e la presenza di bracciali, orologi e anelli comporterà una penalità di -5 punti.

> 3

SVOLGIMENTO COMPETIZIONE

- La gara si svolge utilizzando forni elettrici, con temperature comprese tra 350 e 450 gradi Celsius.
- Nessun partecipante può allontanarsi dall'area della competizione fino al termine dell'ultima valutazione della giuria.
- Ogni concorrente può preparare un massimo di due pizze: una a scopo dimostrativo (che verrà presentata al pubblico) e una da sottoporre alla giuria tecnica.
- Il tempo massimo per la preparazione della pizza, dopo l'autorizzazione del direttore di gara, è di 15 minuti.
- Al termine della propria performance, ogni concorrente deve liberare la posizione da eventuali ingredienti e lasciare lo spazio pulito. In caso contrario, potrà essere applicata una penalità di -5 punti.

SPECIFICHE SULLE CATEGORIE

Le pizze in gara verranno giudicate da una giuria qualificata in base a: **PREPARAZIONE - MANIPOLAZIONE / GUSTO / COTTURA.**

Le sezioni di gara a cui è possibile partecipare sono:

1. **Pizza Classica Gourmet**

Ingredienti a scelta libera.

Questa tipologia di pizza offre la possibilità di essere creativi, e trasmettere il proprio stile in libertà (non necessita di un cornicione). È possibile proporre impasti con farine alternative (semi di canapa, carbone vegetale, integrali, fermentati ecc.). Un aspetto importante da non dimenticare è la farcitura e il condimento, che dovrà di buon gusto e presentarsi bene anche alla vista.

2. **Pizza Napoletana Moderna**

Margherita (*Fior di Latte, Bufala*) o **Marinara**.

Per la pizza Napoletana moderna detta anche rivisitata. Si possono utilizzare i preimpasti tipo Biga. È fondamentale che la pizza presenti un cornicione ben definito con la giusta maturazione in base al tipo di farina. La pizza non può essere farcita con ingredienti al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara. Un

giudice osserverà la stesura e la cottura della pizza.

ATTENZIONE: La Pizza non può essere farcita con ingredienti che vanno al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara.

- Pizza-Schule mette a disposizione di tutti i partecipanti gli utensili, il pomodoro e la Mozzarella per chi volesse usufruirne.
- **Sono escluse dalle gare pizze dessert.** Ogni concorrente può mettere sulla pizza ingredienti propri purché commestibili.

> 4

GIURIA / CLASSIFICA / PUNTEGGI

- La giuria tecnica, selezionata dall'organizzazione, valuterà le pizze utilizzando schede di valutazione con voti da 10 a 100.
- Il giudizio della giuria è definitivo e non appellabile.
- Ogni concorrente potrà consultare le schede di valutazione presso il Pizza Point di Pizza-Schule al termine della manifestazione.

VARIE

- Pizza-Schule si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento per migliorare lo svolgimento della manifestazione.
- Pizza-Schule detiene esclusivamente i diritti pubblicitari relativi ai partecipanti di ciascuna categoria e può utilizzare il materiale fotografico e altro materiale senza dover nulla ai partecipanti stessi.

REGELN DER MEISTERSCHAFTEN

ANMELDUNG

> 5

- An der Meisterschaft können alle professionellen Pizzabäcker/innen teilnehmen, sofern sie mindestens 16 Jahre alt sind.
- Die Anmeldung und Teilnahme an der Meisterschaft ist kostenlos.
- Sollte die Anzahl der Anmeldungen die Anzahl der verfügbaren Plätze übersteigen, wird der Bewerber auf die Warteliste gesetzt und erhält im Januar 2024 eine Benachrichtigung.
- Um die Verfügbarkeit der Plätze zu gewährleisten, müssen die Teilnehmer jede unbegründete Abwesenheit bis zum 15. Februar 2024 per E-Mail an info@pizza-schule.de melden. Bei unbegründeter Abwesenheit muss der Teilnehmer eine Strafe von 100,00 Euro an Pizza-Schule zahlen (außer bei begründeten Gründen).

AKKREDITIERUNG

Am Wettkampftag müssen sich die Teilnehmer pünktlich beim Pizza Point von Pizza-Schule mit einem gültigen Ausweisdokument zur Bestätigung ihrer Anmeldung vorstellen.

- Um 10:00 Uhr ist das Check-in zur Bestätigung der Anwesenheit erforderlich.
- Es wird eine Verlosung und die Abholung der Nummer durchgeführt, die die Reihenfolge der Teilnahme bestimmt.
- Die Teilnehmer erhalten ein offizielles Meisterschafts-T-Shirt, das sie während des Wettkampfs tragen müssen.
- Wer Bedarf hat, kann die für den Wettbewerb benötigten Zutaten in verschlossenen Behältern mit dem Namen des Teilnehmers abgeben. Pizza-Schule übernimmt keine Verantwortung für die Aufbewahrung der Zutaten.
- Das Fehlen zum Zeitpunkt der Akkreditierung führt zur direkten Ausscheidung aus der Meisterschaft, es sei denn, sie wird von den anwesenden anderen Teilnehmern genehmigt.

KLEIDUNG

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: Es ist obligatorisch, das bereitgestellte T-Shirt zu tragen.
- European Pizza Excellence: Es ist Pflicht, während des Wettbewerbs eine saubere und angemessene Uniform zu tragen.
- Das Tragen von kommerziellen Marken oder Logos von nicht-sponsorierenden Unternehmen der Meisterschaft ist nicht gestattet.
- Kopfbedeckung (Hut oder Bandana) sowie angemessene Hosen und Schuhe sind Pflicht.
- Das Tragen von Armbändern, Ringen und Uhren usw. ist nicht erlaubt.
- Strafen: Das Nichtbeachten der Kleidungsvorschriften führt zu Strafpunkten wie folgt: Fehlen einer Kopfbedeckung wird mit -5 Punkten bestraft, eine unvollständige oder unsaubere Uniform führt zu -5 Punkten, und das Tragen von Armbändern, Uhren und Ringen führt zu einer Strafe von -5 Punkten.

> 6

ABLAUF DES WETTBEWERBS

- Der Wettbewerb wird mit elektrischen Öfen durchgeführt, mit Temperaturen zwischen 350 und 450 Grad Celsius.
- Kein Teilnehmer darf den Wettbewerbsbereich verlassen, bis die letzte Bewertung der Jury abgeschlossen ist.
- Jeder Teilnehmer kann maximal zwei Pizzen zubereiten: eine zur Demonstration (die dem Publikum präsentiert wird) und eine für die technische Jury.
- Die maximale Zeit zur Vorbereitung der Pizza nach Genehmigung des Rennleiters beträgt 15 Minuten.
- Am Ende ihrer Performance muss jeder Teilnehmer den Platz von eventuellen Zutaten befreien und sauber hinterlassen. Andernfalls kann eine Strafe von -5 Punkten verhängt werden.

SPEZIFIKATIONEN ZU DEN KATEGORIEN

Die Pizzen im Wettbewerb werden von einer qualifizierten Jury bewertet, basierend auf:
VORBEREITUNG - HANDHABUNG / GESCHMACK / BACKEN.

Mögliche Wettbewerbskategorien sind:

> 7

1. Pizza Classica Gourmet

Zutaten nach freier Wahl.

Diese Art von Pizza bietet die Möglichkeit, kreativ zu sein und seinen eigenen Stil frei auszudrücken (ein Rand ist nicht erforderlich). Es ist möglich, Teige mit alternativen Mehlen zu verwenden (Hanfsamen, pflanzliche Kohle, Vollkorn, fermentiert usw.).

Ein wichtiger Aspekt, der nicht vergessen werden sollte, ist die Füllung und das Gewürz, das gut schmecken und auch optisch ansprechend sein sollte.

2. Pizza Napoletana Moderna

Margherita (Fior di Latte, Bufala) oder **Marinara**.

Für die moderne bzw. überarbeitete neapolitanische Pizza. Es können Vorteige wie Biga verwendet werden. Es ist wichtig, dass die Pizza einen gut definierten Rand mit der richtigen Reifung basierend auf der Art des Mehls hat. Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht zur Pizza Margherita oder Marinara gehören. Ein Richter wird das Ausrollen und Backen der Pizza beobachten.

ACHTUNG: Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht zur Pizza Margherita oder Marinara gehören.

- Pizza-Schule stellt allen Teilnehmern das Werkzeug, die Tomaten und den Mozzarella zur Verfügung, falls sie es nutzen möchten.
- Dessert-Pizzen sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer kann eigene, essbare Zutaten auf die Pizza legen.

JURY / RANGLISTE / PUNKTE

- Die technische Jury, ausgewählt von der Organisation, wird die Pizzen mit Bewertungskarten bewerten, mit Punkten von 10 bis 100.
- Das Urteil der Jury ist endgültig und unanfechtbar.

- Jeder Teilnehmer kann die Bewertungskarten am Pizza Point von Pizza-Schule am Ende der Veranstaltung einsehen.

VERSCHIEDENES

> 8

- Pizza-Schule behält sich das Recht vor, Änderungen an den Regeln vorzunehmen, um den Ablauf der Veranstaltung zu verbessern.
- Pizza-Schule besitzt ausschließlich die Werberechte in Bezug auf die Teilnehmer jeder Kategorie und kann das Foto- und anderes Material ohne Entschädigung der Teilnehmer verwenden.

CHAMPIONSHIP REGULATIONS

REGISTRATION

- Both male and female professional pizza chefs can participate in the Championship, provided they are at least 16 years old.
- Registration and participation in the Championship is free.
- If the number of registered participants exceeds the available slots, the applicant will be put on a waiting list and will receive notification in January 2024.
- To ensure availability, registered participants must communicate any unjustified absences by February 15, 2024, by sending an email to info@pizza-schule.de. In case of an unjustified absence, the registrant will be required to pay a fine of 100.00 euros to Pizza-Schule (unless there are valid reasons).

ACCREDITATION

On the day of the competition, participants must arrive on time at the Pizza-Schule's Pizza Point with a valid ID to confirm their registration.

- At 10:00 AM, check-in is required to confirm attendance.
- A draw will be held, and a number will be picked to determine the order of participation.
- Participants will receive an official Championship t-shirt to wear during the competition.
- Those who need to can submit the ingredients required for the competition, stored in containers sealed with the competitor's name. Pizza-Schule assumes no responsibility for the storage of these ingredients.
- Absence at the time of accreditation will result in direct elimination from the Championship unless approved by other attending competitors.

CLOTHING

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: Wearing the provided T-shirt is mandatory.
- European Pizza Excellence: It's mandatory to wear a clean and appropriate uniform during the competition.
- It is not allowed to wear commercial brands or company logos not sponsoring the Championship.
- A head covering (hat or bandana) is mandatory, as well as appropriate trousers and shoes.
- It is not allowed to wear bracelets, rings, and watches, etc.
- Penalties: Non-compliance with the dress code will result in the following penalties: absence of head covering will result in a -5 point penalty, an incomplete or dirty uniform will result in a -5 point penalty, and wearing bracelets, watches, and rings will result in a -5 point penalty.

> 10

COMPETITION PROCEEDINGS

- The competition is conducted using electric ovens, with temperatures ranging between 350 and 450 degrees Celsius.
- No participant can leave the competition area until the final jury evaluation has concluded.
- Each contestant can prepare a maximum of two pizzas: one for demonstration purposes (which will be presented to the public) and one to be submitted to the technical jury.
- The maximum time for pizza preparation, after receiving the race director's authorization, is 15 minutes.
- At the end of their performance, each contestant must clear their station of any ingredients and leave the space clean. Failing to do so may result in a penalty of -5 points.

CATEGORY SPECIFICS

Pizzas in the competition will be judged by a qualified jury based on: **PREPARATION - HANDLING / TASTE / COOKING.**

The competition sections available for participation are:

> 11

1. Gourmet Classic Pizza

Choose your ingredients freely.

This type of pizza provides the opportunity to be creative and convey your own style freely (no need for a crust edge). It's possible to propose doughs with alternative flours (hemp seeds, vegetable charcoal, whole grain, fermented, etc.).

An essential aspect not to be overlooked is the filling and the seasoning, which should be tasty and also visually appealing.

2. Modern Neapolitan Pizza

Margherita (Fior di Latte, Bufala) or **Marinara**.

For the modern, also called revisited, Neapolitan pizza. Pre-doughs like Biga can be used. It's crucial that the pizza has a well-defined crust with the right maturity based on the type of flour. The pizza can't be stuffed with ingredients other than those for Pizza Margherita or Marinara. A judge will observe the spreading and cooking of the pizza.

NOTE: The Pizza cannot be filled with ingredients outside of those for the Pizza Margherita or Marinara.

- Pizza-Schule provides all participants with utensils, tomatoes, and Mozzarella for those who wish to use them.
- Dessert pizzas are excluded from the competition. Each contestant can add their ingredients to the pizza as long as they are edible.

JURY / RANKING / SCORES

- The technical jury, selected by the organization, will evaluate the pizzas using scorecards with scores ranging from 10 to 100.
- The jury's judgment is final and not subject to appeal.

- Each contestant can review the evaluation cards at the Pizza-Schule's Pizza Point at the end of the event.

MISCELLANEOUS

> 12

- Pizza-Schule reserves the right to make changes to the regulations to improve the conduct of the event.
- Pizza-Schule exclusively holds the advertising rights related to the participants of each category and can use photographic material and other materials without owing anything to the participants themselves.

RÈGLEMENT DES CHAMPIONNATS

INSCRIPTION

- Tous les pizzaiolos professionnels peuvent participer au Championnat, à condition qu'ils aient atteint l'âge de 16 ans.
- L'inscription et la participation au Championnat sont gratuites.
- Si le nombre d'inscrits dépasse le nombre de places disponibles, le candidat sera placé sur une liste d'attente et recevra une notification en janvier 2024.
- Pour garantir la disponibilité des places, les inscrits doivent signaler toute absence non justifiée avant le 15 février 2024, en envoyant un e-mail à info@pizza-schule.de. En cas d'absence non justifiée, l'inscrit devra payer une amende de 100,00 euros à Pizza-Schule (sauf en cas de raisons valables).

ACCREDITATION

Le jour de la compétition, les participants doivent se présenter à l'heure au Pizza Point de Pizza-Schule avec une pièce d'identité valide pour confirmer leur inscription.

- Un enregistrement est requis à 10h00 pour confirmer la présence.
- Un tirage au sort aura lieu pour déterminer l'ordre de passage.
- Les participants recevront un t-shirt officiel du Championnat à porter pendant la compétition.
- Ceux qui en ont besoin peuvent fournir les ingrédients nécessaires à la compétition, stockés dans des contenants scellés portant le nom du concurrent. Pizza-Schule décline toute responsabilité pour la conservation des ingrédients.
- L'absence lors de l'accréditation entraîne une élimination directe du Championnat, sauf si elle est approuvée par les autres concurrents présents.

TENUE VESTIMENTAIRE

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker : il est obligatoire de porter le T-Shirt fourni.
- European Pizza Excellence : Il est obligatoire de porter un uniforme propre et approprié pendant la compétition.
- Il est interdit de porter des marques commerciales ou des logos d'entreprises non sponsors du Championnat.
- Port du couvre-chef (chapeau ou bandana) obligatoire, ainsi que des pantalons et des chaussures appropriés.
- Il est interdit de porter des bracelets, bagues, montres, etc.
- Pénalités : Le non-respect du code vestimentaire entraînera les sanctions suivantes : l'absence de couvre-chef entraînera une pénalité de -5 points, une tenue incomplète ou sale entraînera une pénalité de -5 points, et le port de bracelets, montres et bagues entraînera une pénalité de -5 points.

> 14

DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

- La compétition se déroulera en utilisant des fours électriques, avec des températures allant de 350 à 450 degrés Celsius.
- Aucun participant ne peut quitter la zone de compétition avant la fin de la dernière évaluation du jury.
- Chaque concurrent peut préparer au maximum deux pizzas : une à des fins de démonstration (qui sera présentée au public) et une pour le jury technique.
- Le temps maximal pour la préparation de la pizza, après autorisation du directeur de course, est de 15 minutes.
- À la fin de leur performance, chaque concurrent doit nettoyer son poste de tout ingrédient restant et laisser l'espace propre. Sinon, une pénalité de -5 points peut être appliquée.

SPÉCIFICATIONS DES CATÉGORIES

Les pizzas en compétition seront évaluées par un jury qualifié sur les critères suivants :
PRÉPARATION - MANIPULATION / GOÛT / CUISSON.

> 15

Les sections de compétition auxquelles vous pouvez participer sont :

1. Pizza Classica Gourmet

Ingrédients au choix.

Ce type de pizza offre la possibilité d'être créatif et de transmettre son propre style librement (il n'est pas nécessaire d'avoir une croûte). Des pâtes avec des farines alternatives peuvent être proposées (graines de chanvre, charbon végétal, complètes, fermentées, etc.). Un aspect important à ne pas négliger est la garniture et l'assaisonnement, qui doit être savoureux et également attrayant visuellement.

2. Pizza Napolitaine Moderne

Margherita (Fior di Latte, Bufala) ou **Marinara**.

Pour la pizza napolitaine moderne, également revisitée, des pré-pâtes de type Biga peuvent être utilisées. Il est essentiel que la pizza ait une croûte bien définie avec la bonne maturation selon le type de farine. La pizza ne peut pas être garnie d'ingrédients autres que ceux de la Pizza Margherita ou Marinara. Un juge surveillera l'étalage et la cuisson de la pizza.

ATTENTION : La pizza ne peut pas être garnie d'ingrédients autres que ceux de la Pizza Margherita ou Marinara.

- Pizza-Schule fournit à tous les participants les ustensiles, la tomate et la mozzarella pour ceux qui souhaitent en bénéficier.
- Les pizzas dessert sont exclues de la compétition. Chaque concurrent peut garnir sa pizza avec ses propres ingrédients, tant qu'ils sont comestibles.

JURY / CLASSEMENT / POINTS

- Le jury technique, sélectionné par l'organisation, évaluera les pizzas en utilisant des fiches d'évaluation avec des notes allant de 10 à 100.
- La décision du jury est définitive et sans appel.
- Chaque concurrent pourra consulter les fiches d'évaluation au Pizza Point de Pizza-Schule à la fin de l'événement.

> 16

DIVERS

- Pizza-Schule se réserve le droit d'apporter des modifications au règlement afin d'améliorer le déroulement de l'événement.
- Pizza-Schule détient exclusivement les droits publicitaires relatifs aux participants de chaque catégorie et peut utiliser du matériel photographique et d'autres matériels sans rien devoir aux participants eux-mêmes.

REGLAMENTO DE LOS CAMPEONATOS

INSCRIPCIÓN

- A los campeonatos pueden participar indistintamente todos los pizzeros profesionales, siempre que hayan cumplido al menos 16 años de edad.
- La inscripción y participación en el campeonato es gratuita.
- En caso de que el número de inscritos supere el número de plazas establecidas, el candidato quedará en lista de espera y en enero de 2024 recibirá una notificación.
- Para asegurar la disponibilidad de plazas, los inscritos deben notificar cualquier ausencia injustificada antes del 15 de febrero de 2024, enviando un correo a info@pizza-schule.de. En caso de ausencia sin justificación, el inscrito deberá abonar una multa de 100,00 euros a Pizza-Schule (a menos que haya una razón justificada).

ACREDITACIÓN

El día de la competencia, los participantes deben presentarse puntualmente en el Pizza Point de Pizza-Schule con una identificación válida para confirmar su inscripción.

- A las 10:00 horas se requiere el registro para confirmar la asistencia.
- Se procederá al sorteo y a la recogida del número que determinará el orden de participación.
- Los participantes recibirán una camiseta oficial del campeonato para usar durante la competencia.
- Aquellos que lo necesiten pueden entregar los ingredientes necesarios para la competencia, almacenados en contenedores sellados con el nombre del participante. Pizza-Schule no asume ninguna responsabilidad por la conservación de los ingredientes.
- La falta de acreditación resultará en la eliminación directa del campeonato, a menos que sea aprobado por los otros competidores presentes.

VESTIMENTA

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: es obligatorio llevar la camiseta proporcionada.
- European Pizza Excellence: Es obligatorio llevar un uniforme limpio y adecuado durante la competencia.
- No se permite llevar marcas comerciales o logotipos de empresas que no sean patrocinadores del campeonato.
- Es obligatorio usar una prenda de cabeza (sombrero o bandana), así como pantalones y zapatos adecuados.
- No se permite llevar: pulseras, anillos y relojes, etc.
- Penalizaciones: El incumplimiento de la vestimenta resultará en penalizaciones como sigue: no llevar prenda de cabeza resultará en una penalización de -5 puntos, un uniforme incompleto o sucio resultará en una penalización de -5 puntos, y llevar pulseras, relojes y anillos resultará en una penalización de -5 puntos.

> 18

DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

- La competición se lleva a cabo utilizando hornos eléctricos, con temperaturas entre 350 y 450 grados Celsius.
- Ningún participante puede abandonar el área de la competencia hasta que se complete la última evaluación del jurado.
- Cada competidor puede preparar un máximo de dos pizzas: una con fines demostrativos (que se presentará al público) y una que será evaluada por el jurado técnico.
- El tiempo máximo para la preparación de la pizza, después de la autorización del director de la competencia, es de 15 minutos.
- Al finalizar su actuación, cada competidor debe despejar su área de cualquier ingrediente y dejar el espacio limpio. De lo contrario, se puede aplicar una penalización de -5 puntos.

ESPECIFICACIONES SOBRE LAS CATEGORÍAS

Las pizzas en competencia serán juzgadas por un jurado calificado basándose en:
PREPARACIÓN - MANIPULACIÓN / SABOR / COCCIÓN.

> 19

Las secciones de la competencia a las que se puede participar son:

1. Pizza Clásica Gourmet

Ingredientes a elección libre.

Esta variedad de pizza ofrece la oportunidad de ser creativo y transmitir su propio estilo libremente (no se requiere borde). Se pueden proponer masas con harinas alternativas (semillas de cáñamo, carbón vegetal, integrales, fermentados, etc.). Un aspecto importante a considerar es el relleno y el condimento, que debe ser sabroso y atractivo a la vista.

2. Pizza Napolitana Moderna

Margherita (Fior di Latte, Bufala) o **Marinara**.

Para la pizza napolitana moderna, también conocida como revisada, se pueden usar pre-masas como Biga. Es esencial que la pizza tenga un borde bien definido con la maduración adecuada según el tipo de harina. La pizza no puede estar rellena con ingredientes diferentes a los de la Pizza Margherita o Marinara. Un juez observará la preparación y cocción de la pizza.

ATENCIÓN: La pizza no puede llevar ingredientes diferentes a los de la Pizza Margherita o Marinara.

- Pizza-Schule proporcionará a todos los participantes los utensilios, el tomate y la Mozzarella para aquellos que deseen usarlos.
- Las pizzas de postre están excluidas de la competencia. Cada competidor puede agregar a la pizza sus propios ingredientes siempre que sean comestibles.

JURADO / CLASIFICACIÓN / PUNTUACIONES

- El jurado técnico, seleccionado por la organización, evaluará las pizzas utilizando tarjetas de puntuación con calificaciones de 10 a 100.
- La decisión del jurado es definitiva e inapelable.

- Cada competidor podrá consultar las tarjetas de puntuación en el Pizza Point de Pizza-Schule al final del evento.

VARIOS

> 20

- Pizza-Schule se reserva el derecho de realizar cambios en el reglamento para mejorar el desarrollo del evento.
- Pizza-Schule tiene exclusivamente los derechos publicitarios relacionados con los participantes de cada categoría y puede utilizar material fotográfico y otro material sin deber nada a los mismos participantes.