

# Regolamento 1° Trofeo Cornicione d'Oro 2017

## Articolo 1: Oggetto

Il presente regolamento disciplina l'istituzione e il funzionamento del concorso gastronomico "1° Trofeo Cornicione d'Oro 2017", diviso in **3 categorie (Under 23 - Lady - Senior)** indetto dall'Associazione Spaghetitaliani sita in San Giorgio a Cremano in via Salvo d'Acquisto n° 6, che si svolgerà nel 2017.

## Articolo 2: Finalità e partecipanti

Il Trofeo ha il fine di promuovere la Pizza d'autore e stimolare la creazione di nuove Pizze nel rispetto sempre della tradizione e della tipicità del prodotto. Il concorso è aperto a tutte le Pizzerie e ai Pizzaioli, che devono trovarsi sul territorio nazionale, e che vorranno partecipare con una propria Pizza, che tuttavia dovrà essere una loro esclusiva creazione.

## Articolo 3: Termini per la partecipazione

Per partecipare al 1° Trofeo Cornicione d'Oro si dovrà compilare il **modulo di iscrizione** in tutte le sue parti (*dovrà riportare dichiarazione di unicità, nome della Pizza, ingredienti principali, il nome del Pizzaiolo ideatore della Pizza e la categoria in cui si vuole partecipare*), e pagare la quota di partecipazione ammontante a:

- **Per le Pizzerie: € 130** (*vedi Allegato A con tutti i benefici che si riceveranno iscrivendosi al Trofeo*), comprende l'iscrizione di un Pizzaiolo.
- **Per i Pizzaioli: € 60** (*che comprenderà solo la Tessera di Socio Ordinario dell'Associazione Spaghetitaliani con i relativi benefici riservati ai Soci*).

Le Pizzerie potranno iscrivere anche più di una Pizza in concorso, assegnando per ognuna di esse un Pizzaiolo diverso (*ogni Pizzaiolo potrà partecipare con una sola Pizza*), al prezzo di **€ 50** per ogni Pizzaiolo (*dal secondo in poi, il primo è compreso nella quota di iscrizione della Pizzeria*) invece che € 60 (*ognuno di essi diventerà Socio Ordinario dell'Associazione Spaghetitaliani*).

I Pizzaioli che parteciperanno autonomamente dovranno appoggiarsi ad una Pizzeria che dovranno comunicarci all'atto dell'iscrizione al Trofeo.

Il pagamento dovrà avvenire in una delle modalità previste (*in contanti, a mezzo invio di assegno, con bonifico bancario, con PayPal o carta di credito*) entro il termine che è fissato al 30 Settembre 2017.

Il **modulo di iscrizione** potrà essere compilato direttamente sul sito [www.spaghetitaliani.com](http://www.spaghetitaliani.com) (*potrà anche essere scaricato nel formato PDF*), oppure sarà possibile compilare il modulo cartaceo e consegnarlo a mano, o inviandolo a mezzo e-mail all'indirizzo [e-pizza@spaghetitaliani.com](mailto:e-pizza@spaghetitaliani.com).

## Articolo 4: Modalità per la partecipazione

Una volta che la domanda di partecipazione verrà accettata dalla nostra Associazione, e versata la quota di iscrizione, alla Pizzeria o al Pizzaiolo verrà attivato un **Blog** attraverso il quale si potrà inviare la **Fotografia della Pizza** (*potrà anche essere inviata per e-mail*) in formato **JPG** con sviluppo orizzontale. Le Fotografie ricevute verranno pubblicate, insieme ai dati riportati nel modulo di iscrizione, in un apposito spazio sia su [spaghetitaliani.com](http://spaghetitaliani.com) che su facebook (*Gruppo e Pagina dedicate alla competizione*).

## Articolo 5: Determinazione Classifiche fase eliminatoria

Durante la **Fase Eliminatoria** un Giudice da noi inviato visiterà dietro appuntamento la Pizzeria in concorso, o a cui si appoggia il Pizzaiolo in concorso, per effettuare l'assaggio della Pizza.

Le **Classifiche del Concorso** (*le tre per categoria e quella generale*) saranno quindi determinate dal punteggio tecnico (*minimo 5 punti, massimo 50 punti*) assegnato dal Giudice da noi inviato, determinato dalla somma delle seguenti 5 valutazioni della Pizza in concorso:

- **Presentazione:** da 1 a 10 punti.
- **Originalità:** da 1 a 10 punti.
- **Abbinamento sapori:** da 1 a 10 punti.
- **Impasto:** da 1 a 10 punti.
- **Giudizio globale:** da 1 a 10 punti.

## Articolo 6: Finale

Ogni Giuria sarà composta ognuna da 6 Giudici, più un Maestro Pizzaiolo che fungerà da Giudice di forno, i Giudici delle tre Giurie di categoria saranno diversi per cui ci saranno 18 Giudici più 3 Giudici di forno, divisi in tre Giurie. Fra questi saranno sorteggiati i 6 Giudici, più il Giudice di forno fra i tre Maestri Pizzaioli, che dovranno valutare le 3 Pizze per l'assegnazione del Trofeo Assoluto alla migliore Pizza.

Ogni Finale sarà divisa in **tre manche**, in ognuna delle quali saranno valutate 6 Pizze, e si alterneranno fra di loro partendo con questa sequenza: **Under 23 - Lady - Senior**.

Le prime 18 Pizze classificate di ogni categoria accederanno alle **Finali del Trofeo**, che si disputeranno alla fine del 2017.

Durante le singole Finali 6 Giudici (*sempre uguali per ogni Finale*), dopo avere valutato nel modo che vedremo qui di seguito le Pizze finaliste, proclameranno la Pizza vincitrice di ogni categoria del Trofeo.

La Giuria prima dell'inizio della gara effettuerà il sorteggio della sequenza delle prove dei candidati. Se il candidato non dovesse essere presente nel momento in cui dovrà effettuare la prova, verrà squalificato e non potrà più partecipare alla competizione.

Ogni candidato preparerà la Pizza con i propri ingredienti e la farà assaggiare ad ogni componente la Giuria. Prima della prova il candidato dovrà controllare la temperatura del forno e potrà fare una prova preliminare con un panetto senza condimento.

Se durante la preparazione o la cottura della Pizza, questa si dovesse rompere, si avrà la possibilità di riprepararla, ma soltanto una volta.

I 6 Giudici controlleranno la fase di lavorazione della Pizza, mentre il Giudice di Forno dovrà verificare che vengano preparate secondo il seguente regolamento. I 6 Giudici ne dovranno valutare l'aspetto, la cottura ed effettuare l'assaggio.

Durante le prove i 6 Giudici potranno prendere appunti, ma non daranno immediatamente il loro giudizio. Alla fine delle 18 prove i giudici si apparteranno ed ognuno di loro stilerà la propria classifica così determinata:

- **Lavorazione e Preparazione:** da 1 a 20 punti
- **Cottura e Aspetto:** da 1 a 50 punti
- **Presentazione ed abbinamento ingredienti:** da 1 a 30 punti
- **Assaggio, prova gustativa:** da 1 a 100 punti

La Classifica di ogni categoria sarà determinata dalla somma dei punteggi dei singoli Giudici.

In caso di ex-equo i 7 Giudici, compreso il Giudice di forno, dovranno decidere collegialmente il vincitore dando ognuno di loro la preferenza ad uno dei concorrenti, e sarà quindi proclamato vincitore chi avrà ottenuto più preferenze.

Concluse le tre Finali di categoria i tre vincitori dovranno preparare nuovamente le loro Pizze con le stesse modalità viste in precedenza per l'assegnazione del **Trofeo Cornicione d'Oro Assoluto**.

#### **Articolo 7: Composizione della Giuria tecnica e della Giuria per la Finale**

La Giuria tecnica che effettuerà gli assaggi di tutte le Pizze in concorso presso le Pizzerie iscritte e la Giuria che proclamerà i vincitori durante la finale (nelle modalità viste in precedenza) saranno composte da esperti del settore Pizza, Giornalisti e Pizzaioli incaricati dalla nostra Associazione.

#### **Articolo 8: Premi**

Oltre ai **3 Trofei di Categoria** e al **Trofeo Assoluto**, verranno consegnati ad ogni partecipante alle Finali attestato e medaglia di partecipazione.

-----

La partecipazione al Trofeo Cornicione d'Oro 2017 comporta l'accettazione di tutti gli Articoli contenuti nel presente regolamento. La non accettazione, anche di uno solo di essi, annulla la partecipazione al concorso.

#### **Per informazioni:**

Associazione Spaghetitaliani, Via Salvo d'Acquisto, 6 – San Giorgio a Cremano (NA)

Telefono: 0817712661 - e-mail: news@spaghetitaliani.com - URL: www.spaghetitaliani.com

Luigi Farina: 3938744749 - Angela Viola: 3471198517

## ALLEGATO A - Servizi aggiuntivi offerti alle Pizzerie iscritte, compresi nella quota di iscrizione

1. Organizzazione di un **Evento** per la **Consegna** della **Tessera di Socio** e **Attestato** (\*).
2. Inserimento in **The Food Center** e nella **mappa di Google** dedicata, e apertura **Blog** su Spaghetitaliani.com dove potere inserire Fotografie, Filmati, Articoli, Eventi, ..., beneficiando in questo modo della sua visibilità (*1.000.000 di pagine viste al giorno*).
3. **Promozione Intelligente** di eventi, offerte o altro di interesse del Ristorante nella Home Page di spaghetitaliani.com con un sistema innovativo.
4. Realizzazione **Filmato** su Pizzeria e/o Pizzaiolo con pubblicazione nostri canali social (\*).
5. **Convenzione** con l'Associazione Spaghetitaliani concordando uno sconto da praticare ai Soci dell'Associazione Spaghetitaliani.
6. Convenzione con **Assodipendenti** con cui ha stipulato accordo di partnariato l'Associazione Spaghetitaliani.
7. Inserimento gratuito di 10 Pizze (invece che 6), su **@Pizza** - [www.motorepizza.it](http://www.motorepizza.it), esclusivo Motore di ricerca dedicato alla Pizza con ricerca per ingrediente.
8. Organizzazione e diffusione concorso **SelfiePizza** presso la Pizzeria mettendo in palio una cena per 2 persone per il vincitore.
9. Inserimento di proprie Ricette su **Ricette d'Autore** con eventuale applicazione gratuita del bollino **RICETTA ORIGINALE** con rilascio di certificazione gratuita, e partecipazione automatica al **Trofeo Cuochino d'Oro 2017**.
10. Sconto del 25%, anche su singoli prodotti e/o servizi, sul catalogo **Offerta globale per Pizzerie**.
11. Sconto del 20% sui pacchetti **Video Ricette in abbonamento**, o altri servizi video, realizzati da Associazione Spaghetitaliani Production.
12. Convenzione con la **SIAE** con tariffe agevolate da applicare agli Eventi organizzati in collaborazione con l'Associazione Spaghetitaliani.
13. Assistenza informatica ed editoriale gratuita.
14. Partecipazione a **Trofeo Cornicione d'Oro 2017** con una propria Pizza (*dovrà essere iscritto al concorso il Pizzaiolo in rappresentanza della Pizzeria*). Si potranno iscrivere altri Pizzaioli della stessa Pizzeria al costo di **50 €** invece che **60 €** ma con Pizze diverse.
15. Iscrizione a **Circuito delle Pizzarelle** con inserimento della segnalazione nel sito [www.pizzarelle.info](http://www.pizzarelle.info).
16. Creazione **Menu Pizzarelle** in collaborazione con l'Associazione Spaghetitaliani (*verrà stilato e consegnato alla Pizzeria in formato PDF, l'eventuale stampa è a carico della Pizzeria*) da proporre alla propria clientela.
17. Organizzazione e realizzazione di un **Evento** dedicato alle Pizzarelle con un menu degustazione (*½ Pizzarella ad intervenuto*) composto da 6 Pizzarelle (*3 condite dal Pizzaiolo e 3 condite da uno Chef procurato dall'Associazione Spaghetitaliani*) di cui l'Associazione Spaghetitaliani curerà gratuitamente la diffusione mediatica, la realizzazione della locandina (ne verranno consegnate alla Pizzeria 2 in formato A3 a colori), si adopererà per trovare qualche sponsor come per esempio un'azienda di vino o birra, e l'Evento verrà presentato da Luigi Farina, presidente dell'Associazione Spaghetitaliani. Se l'Evento sarà a pagamento la Pizzeria dovrà corrispondere all'Associazione Spaghetitaliani un rimborso spese forfettario di 3 € per partecipante pagante (\*).

(\* in zone lontane (più di 20 Km) rimborso spese forfettario di 0,50 € a Km più eventuali spese di alloggio.

### ASSOCIAZIONE SPAGHETTITALIANI

Via Salvo d'Acquisto n° 6 - San Giorgio a Cremano (NA)  
0817712661 – [biennale@spaghetitaliani.com](mailto:biennale@spaghetitaliani.com)