

## Concorso di cucina 2022 – FOR-ME PIZZA REGOLAMENTO

Il concorso “FOR-ME PIZZA” nasce da un’idea del comitato promotore di Forme, in collaborazione con Italia a Tavola, Associazione Pizza Tramonti, Molino Quaglia, Mozzarella di Seriate e San Pellegrino per promuovere la miglior ricetta che unisca la pizza e i formaggi tipici italiani.

Condizione essenziale sarà prevedere tra gli ingredienti almeno un formaggio DOP, IGP o De.Co. o Presidio Slow Food del territorio dove ha sede la pizzeria o il ristorante con pizzeria, oltre alla mozzarella fiordilatte, se presente nella ricetta.

Il concorso è rivolto a tutte le pizzerie e ai ristoranti/pizzeria.

Vengono istituite due categorie, “FORMAGGI D’ITALIA” e “ELISIR”: la prima volta a valorizzare i formaggi tipici italiani (DOP, IGP, PAT, De.Co.), mentre la seconda, ispirata alla celebre opera di Gaetano Donizetti “L’Elisir d’Amore”, è dedicata al territorio di Bergamo che ospita la manifestazione e ai suoi formaggi tipici (DOP, IGP, PAT, De.Co. e Formaggi Principi delle Orobie).

Le pizzerie e i ristoranti che parteciperanno alla categoria “ELISIR” potranno partecipare anche alla categoria “FORMAGGI D’ITALIA”.

La meccanica del concorso prevede:

- invio della candidatura a mezzo mail
- selezione delle migliori ricette a cura della giuria tecnica con proclamazione delle nomination: 5 per ognuna di delle due categorie
- Finali presso sede SAPS Agnelli Cooking Lab
- cerimonia di premiazione dei vincitori in Città Alta, a Bergamo, domenica 23 ottobre

---

### 1. Come partecipare

Per accedere alla selezione del concorso la pizzeria candidata deve compilare e inviare a [for-mepizza@italiaatavola.net](mailto:for-mepizza@italiaatavola.net) **entro lunedì 10 ottobre 2022**:

- Il modulo d’iscrizione (allegato A)
- La ricetta proposta (allegato B) con lista degli ingredienti perfettamente pesati per una pizza, metodo di preparazione, tipologia di cottura e lavorazioni
- Foto della pizza ed eventuali foto durante la lavorazione

*Saranno accettate solo le candidature complete in ogni parte e inviate alla e-mail indicata.*

*Tutti i candidati accettati che si iscriveranno entro lunedì 26 ottobre riceveranno tre biglietti ingresso gratuiti per la manifestazione B2Cheese (valore 50 euro cad.), presso la Fiera di Bergamo, anche per assistere al convegno Think Cheese, giovedì 29 settembre, alle ore 16:00 in cui il concorso verrà presentato.*

## 2. Candidati in gara

La pizzeria potrà essere rappresentata da uno o due pizzaioli.

Tali figure dovranno essere indicate nel modulo di partecipazione e saranno presenti all'eventuale finale.

Nella finale i candidati dovranno indossare obbligatoriamente la giacca della propria pizzeria o ristorante con pizzeria.

Ogni pizzeria o ristorante con pizzeria potrà partecipare con una sola ricetta per categoria.

## 3. Selezione dei partecipanti

Un'apposita giuria tecnica nominata dal Comitato organizzatore di Forme e Italia a Tavola valuterà le ricette pervenute e selezionerà le 5 pizze per ogni categoria ritenute più in linea con l'obiettivo del concorso.

I prescelti saranno invitati alle finali che si svolgeranno lunedì 17 ottobre presso SAPS Agnelli Cooking Lab, in via della Madonna, 20/int. 2, a Lallio (BG).

Al termine della gara saranno premiati i 3 vincitori di ogni categoria.

## 4. Tema delle gare, ricette, prodotti, cotture

Il tema del concorso per la selezione e per la finale prevede l'abbinamento Pizza/Formaggio, con l'unico vincolo che sia presente almeno un formaggio tipico (DOP, IGP, PAT, De.Co., Formaggi Principi delle Orobie) della provincia in cui ha sede la pizzeria o il ristorante con pizzeria.

I prodotti necessari alla realizzazione delle ricette dovranno essere portati dal candidato per garantire la scelta degli ingredienti più sicura, ad eccezione di quelli forniti dall'organizzazione: farina, mozzarella fior di latte ed altri che verranno segnalati entro la data di chiusura delle iscrizioni. In questo caso l'utilizzo di prodotti differenti è facoltativo, ma non potranno in nessun modo essere indicati i marchi dei produttori, né alcun segno che possa identificarli.

Sono ammessi semilavorati confezionati in anticipo dal concorrente ad esempio: impasto, verdure crude già pelate, pulite e tagliate, carni, pesce...

Tutti i prodotti crudi, cotti e semilavorati saranno controllati dai Commissari di Gara.

## 5. Modalità di svolgimento della gara, tempi disponibili e punteggi (selezioni)

Il partecipante, durante la gara, dovrà attenersi alla ricetta presentata all'iscrizione.

La valutazione dei singoli Giudici è stabilita nel rispetto dei seguenti criteri durante la finale:

- Da 0 a 10 punti per la degustazione
- Da 0 a 10 punti per la presentazione del piatto
- Da 0 a 10 punti per l'originalità della ricetta

In caso di Ex Aequo la scelta del vincitore sarà affidata al Presidente di Giuria.

## 6. Giuria per le selezioni

La giuria tecnica è costituita da una commissione composta da Italia a Tavola, dal Comitato Organizzatore di FORME e da esperti invitati da Italia a Tavola e FORME. La giuria tecnica della finale sarà presieduta dal Direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini, e sarà composta da un numero compreso tra 2 e 4 giurati.

## Premiazioni

La cerimonia di premiazione si svolgerà durante la manifestazione FORME INFINITE, domenica 23 ottobre, con foto di rito a cui sarà obbligatorio partecipare.

## 7. Materiali e Attrezzature

La postazione di lavoro comprende:

- Una piastra di cottura ad induzione con assorbimento massimo di 3 kW ripartiti su 4 punti
- Un forno elettrico per la pizza
- Un abbattitore di temperatura
- Un piano di lavoro
- Un frigorifero
- Un lavello
- Piatti di servizio

Il candidato potrà portare con sé altre attrezzature specificandone la potenza elettrica nella scheda di presentazione della ricetta.

Il pizzaiolo dovrà portare e utilizzare i propri personali attrezzi di cucina (coltelli, minipimer, cutter, bilancia, ecc.).

Le attrezzature date in utilizzo per la gara e la postazione dovranno essere restituite in ordine e pulite entro 5 minuti dal termine del proprio turno di preparazione.

La foto della pizza da presentazione per la giuria e per le immagini di rito dovrà essere selezionata e fornita dal candidato (1 sola pizza).

## 8. Varie

L'organizzazione garantisce, fino all'esibizione del candidato, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Organizzatore riterrà più idonei.

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al regolamento dettata dalle circostanze e/o da cause di forza maggiore e, allo stesso modo, di annullare il concorso.

Le comunicazioni saranno tempestivamente fornite ai candidati e/o partecipanti. In fase di prima selezione saranno scartate a priori le candidature che presenteranno documentazioni incomplete.

## 9. Assicurazioni

L'organizzazione stipulerà una polizza assicurativa che coprirà la propria responsabilità civile durante l'evento. Ogni altra assicurazione sarà a discrezione e a carico di ciascun candidato.

Concorso gastronomico 2022 – FOR-ME PIZZA  
CATEGORIA “FORMAGGI D’ITALIA”

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE A**

**Modulo A)**

Pizzeria/ristorante.....

Indirizzo.....

Telefono.....

Mail.....

Pizzaiolo.....

Pizzaiolo.....



Concorso gastronomico 2022 – FOR-ME PIZZA  
CATEGORIA “FORMAGGI D’ITALIA”

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE B**

**Modulo B)**

Nome pizza.....

Ingredienti

.....  
.....  
.....  
.....

Metodo di preparazione

.....  
.....  
.....  
.....

Tipologia di cottura

.....  
.....

Lavorazioni

.....  
.....  
.....



Concorso gastronomico 2022 – FOR-ME PIZZA  
CATEGORIA “ELISIR”

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE A**

**Modulo A)**

Pizzeria/ristorante.....

Indirizzo.....

Telefono.....

Mail.....

Pizzaiolo.....

Pizzaiolo.....



Concorso gastronomico 2022 – FOR-ME PIZZA  
CATEGORIA “ELISIR”

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE B**

**Modulo B)**

Nome pizza.....

Ingredienti

.....

.....

.....

.....

Metodo di preparazione

.....

.....

.....

.....

Tipologia di cottura

.....

.....

Lavorazioni

.....

.....

.....

