



PPN FOOD - Capaccio-Paestum (Sa): al via il decimo Campionato Mondiale di Pizza Doc

Salerno - 29 ott 2024 (Prima Notizia 24) **Appuntamento al Next dal 12 al 14 novembre. Oltre 30 i Paesi rappresentati.**

Da martedì 12 a giovedì 14 novembre 2024 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La decima edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso, a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante che celebra il primo decennio della kermesse supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania. Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", ente di formazione per pizzaioli, la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Ad oggi sono iscritti pizzaioli provenienti da oltre 30 nazioni nel mondo. Le iscrizioni avvengono sul sito www.campionatomondialepizzadoc.it fino al 5 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della Magna Grecia. Per i vincitori delle varie categorie della decima edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC ci sarà in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il Campione Mondiale diventerà Ambassador dell'Accademia Nazionale Pizza DOC partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre prossimo. Il campionato è reso possibile anche grazie al supporto di aziende leader del settore come Mulino Caputo con le sue farine, i prodotti caseari di Latteria Sorrentina, il pomodoro San Marzano di Solania, i prodotti conservieri di Carbone Conserve, i forni elettrici di Sa.Car Forni, le impastatrici di Mecnosud e dai prodotti di eccellenza dell'azienda emiliana Menù srl. Ben 20 le categorie a cui possono iscriversi i partecipanti della decima edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC – Pizza DOC World Championship, ovvero: 4 categorie Top dalle quali si decreterà il nome del Campione Mondiale Pizza DOC 2024, 7 categorie Special, 4 categorie di gruppo, 3 categorie di abilità, 1 gara amatoriale ed 1 trofeo speciale. Novità di quest'anno sarà la Categoria Brand, rivolta a tutti i gruppi e catene italiane e internazionali che valorizzano l'eccellenza della pizza nel mondo. A partire dai 16 anni di età, tutti i pizzaioli/e possono iscriversi alle gare. Queste le categorie TOP dalle quali verrà eletto il nome del Campione Mondiale Pizza DOC 2024: Pizza Classica, ovvero la pizza specialità del concorrente; Pizza Margherita DOC, anche senza rispettare il disciplinare STG; Pizza Contemporanea, realizzata con tutte le moderne tecniche di impasto; Pizza a Ruota di Carro, la classica pizza napoletana dal diametro tra i 35 ed i 40 cm. Queste le categorie Special: Pizza in Teglia, ovvero la classica pizza a fette; Pizza in Pala; Pinsa Romana; Pizza senza Glutine; Pizza Fritta; Fritti, ovvero le 3 tipologie di fritto

classico e contemporaneo come il crochè di patate, arancino e frittatina di pasta; Pizza Gourmet, la pizza realizzata come un piatto di alta ristorazione, sia salata che dolce. Queste le 4 categorie di Gruppo: Pizza in Team, con più concorrenti che possono concorrere in team anche in categorie differenti; Pizza a due; Brand di Pizzeria, novità di quest'anno dedicata a dei veri e propri mini tornei tra grandi catene di pizzerie; Pizza DOC School, ovvero il concorso dedicato agli istituti scolastici alberghieri. A queste categorie, vanno aggiunte 2 categorie extra molto popolari: Pizza Social. Tutte le pizze gareggianti durante i tre giorni del Campionato saranno fotografate e poi inserite sui canali social del Campionato e votate dal 22 novembre al 06 dicembre prossimo. La pizza più votata sui social media sarà premiata al prossimo Pizza DOC Awards 2024. Pizza DOC Lovers, la categoria per i pizzaioli amatoriali. Il Campione Mondiale Pizza DOC 2024 – Pizza DOC In The World Championship 2024 sarà scelto tra il primo classificato della pizza classica, della pizza margherita, della pizza contemporanea e della pizza a ruota di carro, in funzione di chi ottiene il punteggio più alto. Saranno assegnati premi speciali come ad esempio la “Miglior Pizzaiola DOC 2024”, il “Premio Giudici di Forno”, ovvero il premio della critica, e tanti altri premi che saranno consegnati durante la cerimonia di premiazione che avverrà nel pomeriggio di mercoledì 14 novembre. Saranno circa 100 tra giornalisti, food blogger, influencer, maestri pizzaioli e chef che si accomoderanno in giuria per valutare le circa 800 pizze sfornate nei 3 giorni di gara. Presidente della giuria sarà la giornalista Antonella Amodio. Per la sezione senza glutine, invece, presidente di giuria sarà il giornalista Alfonso Del Forno. Per non lasciare nessun dubbio su eventuali influenze, anche alla decima edizione del Campionato Nazionale Pizza DOC verrà adottato il sistema della giuria nascosta, ovvero i giudici non vedranno chi elabora il prodotto prima di aver votato la pizza. Al via del direttore di gara, il pizzaiolo avrà a disposizione dai 10 ai 20 minuti, a seconda della categoria di gara, per preparare la sua pizza, dopodiché verrà mostrata alla giuria dai nostri collaboratori. I giudici assegneranno un punteggio da 0 a 50 ai tre parametri di valutazione: Aspetto, Cottura, Gusto. Il voto sarà completamente digitale attraverso un'app che scansionerà il QRCode assegnato ad ogni singola pizza in fase di accreditamento del concorrente. Anche i giudici di forno voteranno la pizza secondo i criteri: etica professionale, pulizia del banco di lavoro e rispetto dei tempi di gara. Direttore tecnico della gara sarà Marco Di Pasquale, maestro pizzaiolo coadiuvato dai docenti dell'Accademia Nazionale Pizza DOC. Ospiti d'eccezione della kermesse saranno personalità di spicco dell'universo food e pizza in particolare, come i docenti dell'Accademia Salvatore Lioniello, Vincenzo Fotia, Angioletto Tramontano, Raffaele Bonetta, Errico Porzio, Fabio Di Giovanni, Antonio Fiorillo, Armando Scaella, Alessandro Della Monica, Carlo Fiamma, Marco Iovane ed i vertici del mondo pizza. Tanto spazio sarà dedicato all'Area Expò DOC per aziende del settore ristorativo che vorranno mettersi in mostra. Un'area espositiva di circa 4000 mq che permetterà alle aziende di posizionarsi in un contesto internazionale con un target specifico e fidelizzato. Spazio anche alla beneficenza con il supporto al progetto “La stanza di Tobia”. Per sostenere la casa accoglienza di via Foria a Napoli, progetto sostenuto dalla Accademia Nazionale Pizza DOC che ospita le famiglie dei piccoli bambini affetti da patologie tumorali, basterà acquistare il cappello ufficiale del decimo Campionato Mondiale Pizza DOC, oggetto da indossare obbligatoriamente per ogni concorrente. L'intero ricavato, infatti, sarà interamente

devoluto al progetto “La stanza di Tobia”. Anche quest’anno ci saranno i DOC Talk, ovvero i format di approfondimento sul Mondo Pizza. Durante i 3 giorni di gara, infatti, ci sarà spazio per i workshop di approfondimento condotti da Luca Fresolone, meglio conosciuto sui social come “La cucina del Presidente”. A presentare la kermesse saranno Rossella Pisaturo, speaker radiofonica e conduttrice di “Casa Sanremo”, e Dino Della Porta, speaker radiofonico. Ma a breve potrebbero esserci tante altre sorprese. Tutti i giorni, a partire dalle 17.30, ci sarà una diretta streaming sui canali social del Campionato e su YouFood Tv durante la quale si parlerà della giornata di gara appena trascorsa. Ancora pochi i posti disponibili per partecipare alla decima edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC e scoprire chi sarà l’erede di Stefano Di Martino, vincitore della nona edizione nel 2023.

(Prima Notizia 24) Martedì 29 Ottobre 2024