



# REGULAMIN POLSKICH ELIMINACJI

## Vera Pizza Napoletana Champion 2025

Associazione Verace Pizza Napoletana gwarantuje transparentność konkursu oraz przestrzeganie poniższych zasad, zastrzegając sobie prawo do wykluczenia uczestników, którzy ich nie przestrzegają.

### KTO MOŻE WZIĄĆ UDZIAŁ W ELIMINACJACH?

W polskich eliminacjach "Vera Pizza Napoletana Champion 2025" mogą wziąć udział wszyscy pizzaiolo, którzy ukończyli 16 lat.

Rejestracja odbywa się wyłącznie poprzez wypełnienie formularza elektronicznego na oficjalnej stronie wydarzenia: [champion.pizzanapoletana.org/en/eliminatorie](http://champion.pizzanapoletana.org/en/eliminatorie)

Zarejestrowany uczestnik ma surowy zakaz współpracy w jakiegokolwiek formie z firmami sponsorującymi wydarzenie w dniu zawodów oraz na terenie wydarzenia.

Termin rejestracji upływa na 48 godzin przed eliminacjami.

AVPN zastrzega sobie prawo do zamknięcia zapisów według własnego uznania, jeśli zostanie osiągnięty maksymalny limit organizacyjny.

### KONKURS

Polskie eliminacje "Vera Pizza Napoletana Champion 2025" obejmują:

**Test praktyczny:** przygotowanie pizzy Margherita lub Marinara zgodnie z wytycznymi AVPN.

Dozwolone składniki to: obrane pomidory, świeże pomidory oraz ich mieszanka, fiordilatte lub mozzarella di bufala, oliwa extra vergine, bazylia, czosnek, oregano.

**Konkurs odbędzie się w dwóch kategoriach:**

**Profesjoniści:** Pizzaiolo pracujący zawodowo z pizzą.

**Uwaga:** Każdy Pizzaiolo Verace AVPN może wziąć udział w Vera Pizza Napoletana Champion 2025 w Neapolu bez konieczności udziału w eliminacjach.

**Amatorzy:** Pasjonaci pizzy, którzy nie pracują zawodowo z pizzą.

## NAGRODY

**Zwycięzca eliminacji "Vera Pizza Napoletana Champion 2025"** w kategorii dla profesjonalistów i amatorów otrzyma od organizatorów kwalifikację do finału zawodów w Neapolu, bilet lotniczy w obie strony z Polski do Neapolu oraz będzie miał zapewniony pobyt w Neapolu na czas trwania zawodów w 2025 roku.

**Osoby zajmujące 2. i 3. miejsce** kwalifikują się do finałów w Neapolu.

Wszyscy zakwalifikowani uczestnicy będą mogli wybrać dwie konkurencje, w których wystartują podczas finałów w Neapolu.

## UBIÓR

**Organizator dostarcza uczestnikom:** koszulkę, fartuch i czapkę.

Uczestnicy są zobowiązani do noszenia dostarczonego stroju w dniu trwania zawodów.

**Zabrania się uczestniczenia w innych uniformach** oraz używania akcesoriów z logotypami firm pod rygorem dyskwalifikacji.

**Obowiązuje zakaz noszenia biżuterii, bransoletek, pierścieni i zegarków,** pod rygorem dyskwalifikacji.

## SPRZĘT TECHNICZNY

Organizator zapewnia uczestnikom sprzęt do przygotowywania pizzy i jej wypieku (piec\*, łopatę, blat roboczy itp.).

**Nie wolno używać żadnego innego sprzętu.**

**Uczestnicy są zobowiązani do własnoręcznego przygotowania ciasta oraz dostarczenia go na miejsce eliminacji zgodnie z podanymi wymaganiami.**

\*Profesjoniści: piec profesjonalny w lokalu należącym do gospodarzy eliminacji.

Amatorzy: piec gazowy Ooni Koda 16.

## SKŁADNIKI

Organizator zapewnia na miejscu:

mąkę, pomidory, oliwę, bazylię, czosnek, oregano, mozzarellę di bufala i/lub fiordilatte.

**Obowiązkowe jest używanie jedynie dostarczonych składników.** Zabrania się stosowania produktów innych niż te dostarczone przez sponsorów pod rygorem dyskwalifikacji.

Uczestnicy są odpowiedzialni za przygotowanie i organizację składników na stanowisku pracy.

Nie wolno reklamować ani eksponować marek innych niż sponsorzy.

## OPŁATY

Opłata rejestracyjna za eliminacje wynosi **50 €**.

Profesjonaliści - <https://champion2025.avpn.it/#/en/inscription/6>

Amatorzy - <https://champion2025.avpn.it/#/en/inscription/7>

## JURY I OCENA

**Sędzia pieca:** reguluje kolejność startu, sprawdza brak nieprawidłowości i wypełnia pierwszą kartę ocen.

**Jury:** minimum 2 sędziów wypełnia kartę ocen. Ich werdykt jest ostateczny.

**Ocena:** suma punktów z kart ocen każdego jurora daje wynik w skali 100/100.

**Remisy:** w przypadku równej liczby punktów, uczestnicy otrzymują to samo miejsce w rankingu.

W przypadku remisu na 1. miejscu zwycięzca biletu do Neapolu zostanie wyłoniony losowo.

**Publikacja wyników:** wyniki ogłaszane są w dniu eliminacji.

Nie ma możliwości zapoznania się z częściowymi wynikami przed ich ogłoszeniem.

## ZASADY OGÓLNE

- Ciasto bezpośrednio musi zostać przygotowane przed zawodami zgodnie z zasadami AVPN.
- Każdy uczestnik ma maksymalnie 10 minut na przygotowanie pizzy.
- Uczestnicy nie mogą korzystać z pomocy podczas przygotowania pizzy (poza asystentem pieca).
- W przypadku błędu uczestnik może podjąć drugą próbę w wyznaczonym czasie. Jeśli druga próba się nie powiedzie, zostaje zdyskwalifikowany.
- Po zakończeniu zadania uczestnik musi uporządkować stanowisko pracy.
- Organizator ma wyłączne prawo do reklam i materiałów medialnych związanych z zawodami przez 3 lata.
- Organizator może wprowadzić zmiany w regulaminie, aby usprawnić wydarzenie.

## HARMONOGRAM I LOKALIZACJA

Polskie eliminacje Vera Pizza Napoletana Champion 2025 odbędą się w pizzerii AVPN no.914 Furore w Gliwicach w dniach **14-15 (poniedziałek i wtorek) kwietnia 2025 roku.**

**16 kwietnia (środa) 2025 roku** w Furore odbędzie się spotkanie przedstawicieli polskich Pizzerii AVPN.

**Wszystkich miłośników prawdziwej pizzy neapolitańskiej zapraszamy do wysłuchania masterclassów prowadzonych przez delegację AVPN z Neapolu we wtorek i środę.**

### **Harmonogram eliminacji dla Profesjonalistów:**

Poniedziałek, 14 kwietnia 2025 roku.

Godziny: 11:00 - 16:30 (maksymalnie 27 uczestników)

Zakończenie: 17:30

### **Harmonogram eliminacji dla Amatorów:**

Wtorek, 15 kwietnia 2025 roku.

Godziny: 11:00 - 16:30 (maksymalnie 27 uczestników)

**Pizza Masterclass prowadzony przez delegację AVPN z Neapolu: 16:30-17:30**

Zakończenie: 17:30

Możliwe są drobne korekty harmonogramu wraz z rozwojem wydarzeń w danym dniu. Oprócz nagród głównych AVPN przewidziane są wyróżnienia sponsorskie.

### **Harmonogram spotkania polskich Pizzerii AVPN:**

Środa, 16 kwietnia 2025 roku.

Przyjazd uczestników spotkania: 14:00 - 16:00

**Masterclass prowadzony przez delegację AVPN z Neapolu: start ok. 16:00**

Kolacja dla przedstawicieli polskich Pizzerii AVPN: 20:00 ~ 22:00

## INFORMACJE ORGANIZACYJNE

### Organizatorzy:

Associazione Verace Pizza Napoletana  
Vera Pizza Champion Polonia 2025

### Komunikacja i kontakt z prasą:

Brand Ambassador AVPN Polonia:  
Marcin Garbowski, Jędrzej Lewandowski  
zapytania prosimy kierować na adres:  
[poland@pizzanapoletana.org](mailto:poland@pizzanapoletana.org)

### Lokalizacja zawodów / Host wydarzenia / Gospodarz:

Furore Pizza Napoletana No 914  
<https://www.furoregliwice.pl/>

Dolnych Wałów 8, 44-100 Gliwice  
<https://maps.app.goo.gl/qdefghAVsS9GjSqKA>  
kontakt: Daniel Grzywnowicz, właściciel

### Sponsor:

Bidfood Farutex  
<https://www.bidfood.pl/>



kontakt: Patryk Bujacz, Manager ds. Kuchni Włoskiej

### Rejestracja uczestników:

[champion.pizzanapoletana.org/en/eliminatorie](http://champion.pizzanapoletana.org/en/eliminatorie)



# ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU I ŻYCZYMY WYGRANEJ