



פיצאיולו ישראל 2018 גביע קאפוטו

אומנות הפיצה נקראת באיטליה LA ARTE BIANCA - האומנות הלבנה.
ה"פיציולו" - עושה הפיצה - פיצה שף, הוא יוצר הפיצה, האדם שאומנותו היא הפיצה, אומנותו היא התנור.

השנה, בפעם השנייה, אנו מקיימים תחרות פיציולו בו יבחר הפיציולו של ישראל לשנת 2018.

גם השנה, כמו באירוע הקודם אנחנו מתחברים לתחרות העולמית - CAPUTO CUP, תחרות המתקיימת מזה כשני עשורים ברחבי העולם ע"י קמח קאפוטו - אחת מטחנות הקמח האיטלקיות הידועות בעולם.
בכל שנה מתקיים בנאפולי המונדיאל של הפיצה - גביע קפאוטו העולמי, בכפר הפיצה בנאפולי.

- התחרות תיערך ב- 10.10.18 על גג קניון עזריאלי
- שותפים: מחלבות גד, חברת דיפלומט קולינרי - נציגות קמח קאפוטו בישראל.
- התחרות פתוחה לכל הפיצאיולו (עושי הפיצות) ו/או שפים מקצועיים בישראל, בעלי ניסיון מוכח של שנה לפחות, בפיצרייה או במסעדה.

התחרות תיערך ב-2 קטגוריות שונות:

- **פיצה מסורתית איטלקית**
פיצות קלאסיות מהמטבח האיטלקי, החל מפיצה מרגריטה, דרך פיצות אזוריות (רומנה סיציליאנה) פיצה ביאנקה, פיצה קפריצוזה ועוד. בקטגוריה זו תיסוד הנאמנות למקור לצד איכות חומרי הגלם וכן היצירתיות תוך שמירה על המסורת האיטלקית. נגיעה אישית וטוויסט במנה, תוך שמירה על הקו המסורתי, יתקבלו בברכה.
- **פיצה FREE STYLE קריאטיבית**
פה הכול מותר ומעל לכל תבחן היצירתיות והחדשנות. פיצה מחוץ לקופסה - גם בצורתה ובצבעה, בסוג הבצק, שילוב יצירתי של מוטיבים ממטבחים אחרים וכל דבר שעוד לא חשבנו עליו - המביא לתוצאה חדשנית, ייחודית, מפתיעה ומעל הכל - טעימה.

ההרשמה לתחרות

להרשמה לתחרות יש למלא את טופס ההרשמה האינטרנטי ולשולחו. לאחר קבלת אישור ההשתתפות על ידי המארגנים, על המשתתף לשלם סך של 420 ש"ח בתוספת מע"מ - דמי רישום לתחרות.
לפני התחרות, לאחר ביצוע התשלום, תישלח חבילת חומרי גלם הכוללים טופינג שונים, שק 5 ק"ג של קמח קאפוטו, חולצה וחומרי גלם נוספים. צוות התחרות יספק את כל חומרי הגלם הבסיסיים: מוצרלה ומגוון גבינות גד, מגוון קמחי קאפוטו, עגבניות Petti, טופינגס מסל המוצרים של חברת דיפלומט. כל מתחרה יביא עמו את כל המצרכים הדרושים לו להצגת הפיצה.
על כל מתחרה להיערך בהתאם (מבחינת בצק, חומרי גלם) להכנת פיצה נוספת במידה ויעלה לגמר.
תוספות מיוחדות ניתן להביא עצמאית לאירוע בצידניות שומרות קור.
התחרות מציעה למתחרים את מגוון קמחי קאפוטו, מוצרי דיפלומט ומגוון גבינות גד

התחרות

- **תנאים:**
בתחרות יוצבו 4 טאבוניס בינוניים בטמפרטורות שונות + תנורים חשמליים. כל מתחרה ירשם מראש לטאבון או תנור המתאים לו. כל מתחרה יציין את הטמפרטורה הרצויה לו ומנהל התחרות יסדר את סדר המתחרים בהתאם (הטמפרטורה הגבוהה ביותר בסוף).
• צוות השופטים יפורסם במלואו כשבועיים לפני תחילת התחרות.
• **הקריטריונים לשיפוט:**
• בראש ובראשונה נמדדת התוצאה הסופית בטעם.
• כל שופט יעניק עד 400 נקודות לפיצה בקטגוריות שונות.
• ממוצע הניקוד יעלה את שלושת הראשונים מכל קטגוריה לגמר.
• ניקוד הפיצה בגמר יצטרף לניקוד הראשוני והתוצאה הכוללת תדרג את המתחרים.
• לזוכים בתחרות במקומות השונים תוענק תעודה רשמית מטעם פיצאיולו ישראל,
• חתומה ע"י צוות השופטים והמשלחת האיטלקית.
• לזוכים יוענק גביע קאפוטו ישראל לשנת 2018.

