

## **Regolamento Premio Speciale Le 5 Stagioni – Pizza del Cambiamento per la Sostenibilità**

### *Campionato Mondiale della Pizza – Parma, 2023*

In occasione della 30<sup>a</sup> edizione del Campionato Mondiale della Pizza, Agugiaro&Figna Molini indice il Premio Speciale Sostenibilità, rivolto a premiare il/la professionista che maggiormente si distinguerà per l'attenzione alla sostenibilità ambientale.

Il concorrente che intenda partecipare dovrà essere iscritto ad una delle categorie "Pizza Classica", "Pizza in Teglia", "Pizza in Pala", "Pizza Senza Glutine" e "Napoletana STG".

All'atto della registrazione in segreteria per una delle categorie sopra elencate dovrà sottoscrivere il regolamento e firmare l'autodichiarazione di ottemperare ai requisiti di almeno 3 (tre) dei criteri sottoelencati.

Il punteggio ottenuto nella gara farà fede anche per la vincita del Premio Speciale Le 5 Stagioni – Pizza del Cambiamento per la sostenibilità.

Il vincitore del **Premio Speciale Le 5 Stagioni – Pizza del Cambiamento per la Sostenibilità** sarà il concorrente che ha ottenuto il punteggio più elevato nella classifica, a prescindere dalla categoria, (in caso di parità sarà premiato il concorrente che: a. avrà certificato il maggior numero di criteri e in subordine che - b. avrà ottenuto la miglior posizione in classifica nella categoria di partecipazione.

Il concorrente dovrà autocertificare di aver ottemperato ad almeno 3 (tre) dei seguenti criteri

1. L'utilizzo di **verdure** da agricoltura biologica e di stagione, possibilmente locali in base al territorio di provenienza o selezionate nell'ambito della Regione ospitante il campionato
2. La valorizzazione delle **parti meno nobili degli ingredienti**, al fine di ridurre gli sprechi. Si citano, a mo' di esempio non esaustivo:
  - a. verdura (gambo del broccolo o del carciofo, buccia di patata, il cuore del cavolo o cavolfiore); le stesse possono essere in diverse preparazioni;
  - b. formaggi (alcune "croste" o bucce edibili, o preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'intero formaggio);
  - c. salumi (il fondino del prosciutto, la cotenna del maiale frita o essiccata, ecc.);
  - d. parti meno nobili della carne o del pesce.
  - e. farine integrali macinate a pietra.
3. L'utilizzo di **ingredienti tipici (formaggi, salumi, olio, ecc.)** con denominazione d'origine garantita (DOP, AOC, ecc.) sia del territorio d'appartenenza sia acquistati in Italia.
4. L'utilizzo di **condimenti** (spezie, erbe, salse) autoprodotti, anche tipici del proprio territorio.
5. L'utilizzo oltre all'impasto di un **massimo di 5 ingredienti** tra le categorie precedentemente menzionate.
6. L'utilizzo di materie prime di **aziende impegnate nella salvaguardia dell'ambiente**.

## AUTOCERTIFICAZIONE SUI REQUISITI

### Premio Speciale Le 5 Stagioni – Pizza del Cambiamento per la Sostenibilità

La/ Il sottoscritto/a  
nato/a  
residente a

presa visione del regolamento **Premio Speciale Le 5 Stagioni – Pizza del Cambiamento per la Sostenibilità** in merito ai criteri

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n. 445, nel caso di mendaci dichiarazioni, falsità negli atti, uso o esibizione di atti falsi o concernenti dati non rispondenti a verità, sotto la sua responsabilità, ai sensi e con le modalità di cui agli artt. 21-46-47-48 del DPR 445/2000

### DICHIARA

che la ricetta risponde ai requisiti minimi previsti dal Regolamento **Premio Speciale Le 5 Stagioni – Pizza del Cambiamento per la Sostenibilità**

A tal scopo precisa di aver ottemperato ai seguenti criteri (**segnare con una X i criteri soddisfatti – minimo 3 criteri**):

- L'utilizzo di **verdure** da agricoltura biologica e di stagione, possibilmente locali in base al territorio di provenienza o selezionate nell'ambito della Regione ospitante il campionato
- La valorizzazione delle **parti meno nobili degli ingredienti**, al fine di ridurre gli sprechi. Si citano, a mo' di esempio non esaustivo:
  - a. verdura (gambo del broccolo o del carciofo, buccia di patata, il cuore del cavolo o cavolfiore); le stesse possono essere in diverse preparazioni;
  - b. formaggi (alcune "croste" o bucce edibili, o preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'intero formaggio);
  - c. salumi (il fondino del prosciutto, la cotenna del maiale frita o essiccata, ecc.);
  - d. parti meno nobili della carne o del pesce.
  - e. farine integrali macinate a pietra.
- L'utilizzo di **ingredienti tipici (formaggi, salumi, olio, ecc.)** con denominazione d'origine garantita (DOP, AOC, ecc.) sia del territorio d'appartenenza sia acquistati in Italia.
- L'utilizzo di **condimenti** (spezie, erbe, salse) autoprodotti, anche tipici del proprio territorio.
- L'utilizzo oltre all'impasto di un **massimo di 5 ingredienti** tra le categorie precedentemente menzionate.
- L'utilizzo di materie prime di **aziende impegnate nella salvaguardia dell'ambiente**

Parma, \_\_\_\_\_

Il dichiarante \_\_\_\_\_