

APA·PIZZA· CHALLENGE 2027



REGOLAMENTO CONTEST



a Porte
aperte
2027

REGOLAMENTO CONTEST

APA·PIZZA· CHALLENGE 2027

 **Cancelloni**
Food Service

 **a Porte
aperte**
2027

UNA PIZZA, UNA STORIA

La tua pizzeria ha qualcosa da raccontare.

È il momento di farlo.

Qual è la storia che si nasconde dietro la tua pizza?

La pizza è un impasto, ma soprattutto è una storia.

Una storia fatta di tecnica, ricerca, ingredienti,
territorio, esperienza e creatività.

Per il Contest "A Porte Aperte" 2027,

ti invitiamo a trasformare questa tua esperienza
in una creazione gastronomica capace
di sorprendere e lasciare il segno.

COME PARTECIPARE

- Crea una pizza ispirata alla tua storia.
- Raccontaci il significato della tua creazione.
- Candidati online per conquistare un posto tra i 10 finalisti.

Candidature entro il 31 dicembre 2026

La finale si terrà lunedì 8 febbraio 2027,
a Umbriafiere, Bastia Umbra.

Scopri il regolamento della gara e candidati
compilando subito il modulo d'iscrizione.

*Contest riservato ai professionisti HO.RE.CA. operanti
in Umbria, Marche, Lazio, Toscana ed Emilia-Romagna.*

APA·PIZZA· CHALLENGE 2027

IL TEMA DEL CONTEST

**La pizza è un impasto,
ma soprattutto è una storia.**

Una storia fatta di tecnica, ricerca, ingredienti,
territorio, esperienza e creatività.

Nasce da questa idea **"UNA PIZZA, UNA STORIA"**,
il contest dedicato ai professionisti della pizza
che, in occasione di **A Porte Aperte 2027**, saranno
chiamati a raccontare la propria identità attraverso
una pizza.

Il contest è organizzato da **Cancelloni Food
Service S.p.A.** e si svolgerà **lunedì 8 febbraio
2027**, presso **Umbriafiore di Bastia Umbra (PG)**,
all'interno del Padiglione 8 - Arena,
dalle ore 11.00 alle ore 13.00.

PARTECIPAZIONE

La partecipazione al contest è riservata
esclusivamente ai pizzaioli che operano
nelle regioni Umbria, Marche, Lazio,
Toscana, Emilia-Romagna.

Cancelloni Food Service Spa si riserva
la facoltà di valutare e accettare ogni richiesta
di partecipazione.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

ISCRIZIONE ONLINE

I partecipanti potranno iscriversi al Contest
inviando la propria candidatura tramite
l'apposito modulo disponibile sul sito
contest.aporteaperte.it, nella sezione **PIZZA**.

Nel modulo di iscrizione sarà necessario
specificare: nome e cognome del pizzaiolo;
nome dell'attività professionale;
recapiti di contatto: indirizzo, telefono, mail,
profili social

L'iscrizione sarà considerata valida
esclusivamente a seguito della ricezione
della documentazione richiesta entro
il termine stabilito ultimo che è quello
del **31 dicembre 2026**.

I FASE

INVIO CANDIDATURA

LA PIZZA PRENDE FORMA

I partecipanti dovranno presentare
la propria creazione inviando all'indirizzo
contest@aporteaperte.it
tutto il materiale seguente:

- nome e foto del pizzaiolo
(immagine JPG, dimensione massima 3 MB);
- logo e nome dell'attività;
- nome della pizza;
- breve racconto della storia che ha ispirato
la creazione gastronomica;
- ricetta e procedimento relativi all'impasto,
alla cottura e alla farcitura, indicando
anche le dosi;
- eventuali tecniche
o particolari lavorazioni utilizzate;
- foto della pizza realizzata
(immagine JPG, dimensione massima 3 MB);
- eventuale ulteriore materiale richiesto
dall'organizzazione;
- liberatoria privacy firmata.

Le candidature saranno valutate dalla giuria sulla
base dei seguenti parametri:
creatività della proposta gastronomica;
abilità tecnica; estetica e presentazione del piatto;
coerenza della farcitura.

Per la realizzazione della pizza i concorrenti
utilizzeranno i prodotti appartenenti
al catalogo dedicato a marchio **Cuoko,
5 Stagioni, Coati e Olitalia**.

La giuria selezionerà **10 finalisti**,
che saranno resi pubblici attraverso il sito
contest.aporteaperte.it e i canali di
comunicazione ufficiali di "A Porte Aperte".
Il termine ultimo per l'invio del materiale
è il **31 dicembre 2026**.

La comunicazione dei finalisti avverrà
entro il 31 gennaio 2027.

APA·PIZZA· CHALLENGE 2027

II FASE

FINALE

I **10 finalisti** saranno invitati a ultimare la preparazione e eseguire la cottura di fronte alla giuria durante la convention **"A Porte Aperte"**, che si terrà presso **Umbriafiere, Bastia Umbra (PG)**, nel giorno **8 febbraio 2027** dalle 11.00 alle 13.00. Durante la prova, ciascun concorrente dovrà realizzare la pizza presentata nella prima fase, rispettando la ricetta e il concept dichiarati in fase di candidatura. Al termine della preparazione, ogni concorrente sarà invitato a presentare alla giuria la propria creazione e a raccontare brevemente la storia che ha dato origine alla pizza presentata. La durata massima della presentazione sarà 10 minuti, a partire da ingredienti già semilavorati.

DRESS CODE

Ai finalisti verrà omaggiata, in collaborazione con **"5 Stagioni"** la divisa del contest che comprende: T-shirt da pizzaiolo; cappello; grembiule.

I FORNI

La competizione si svolgerà utilizzando **forni elettrici**. Per consentire ai partecipanti di valorizzare al meglio le diverse tipologie di impasto e le proprie tecniche di cottura, saranno disponibili tre differenti camere con specifici settaggi di temperatura:

- **CAMERA 1: 370 °C;**
- **CAMERA 2: 400 °C;**
- **CAMERA 3: 430 °C**

GLI INGREDIENTI E LE ATTREZZATURE

I concorrenti potranno portare dal proprio laboratorio:

- ingredienti già preparati o precotti;
- ingredienti da cuocere direttamente in forno sulla pizza;
- impasti e/o preparazioni necessarie alla realizzazione della propria proposta.

Sarà cura di ciascun concorrente portare con sé gli utensili necessari alla propria prova, compresi quelli di normale utilizzo professionale. A seguito dell'esecuzione e dell'assaggio, le creazioni saranno valutate dalla giuria sulla base dei seguenti parametri: **gusto; creatività; abilità tecnica; estetica e presentazione; capacità di raccontare e presentare la propria creazione**. Al termine della prova, sarà la giuria, a suo insindacabile giudizio, a determinare il podio con il terzo classificato, il secondo e il primo, vincitore del **Contest "A Porte Aperte" 2027**.

LA GIURIA

La valutazione sarà affidata a una giuria composta da **4 membri**, presieduta dal **maestro pizzaiolo CICCIO VITIELLO**, e comprendente i tecnici di:

- 5 Stagioni
- Olitalia
- Coati

RICONOSCIMENTI

A tutti i finalisti sarà realizzata la **divisa personalizzata**, con la quale concorreranno durante il Contest. Ai 3 che conquisteranno il podio quindi il terzo, il secondo e il primo classificato sarà inoltre riconosciuta **una fornitura di prodotti omaggio**, selezionati tra quelli messi a disposizione dai partner tecnici, **5 Stagioni, Coati e Olitalia, e dal catalogo Cuoko**.

I finalisti saranno intervistati all'interno della **web TV di A Porte Aperte**, sui canali social e sugli altri strumenti di comunicazione della manifestazione. A tutti i finalisti sarà consegnato un **attestato di partecipazione** al contest **"UNA PIZZA, UNA STORIA" – A Porte Aperte 2027**. Il vincitore del contest riceverà come ricordo un esclusivo premio personalizzato realizzato da un prestigioso laboratorio artigianale.

PER INFO E CHIARIMENTI:

l.rosati@cancelloni.it
Tel. +39 347.32.45.956