



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
di NAPOLI FEDERICO II

Prima edizione Borsa di Studio “L’ARTE TRADIZIONALE DEI PIZZAIUOLI NAPOLETANI”

PREMESSA

L’Assessorato alla Formazione Professionale e Pari Opportunità, in occasione della ricorrenza e nell’ambito delle iniziative volte alla celebrazione del riconoscimento de “L’Arte tradizionale dei pizzaiuoli napoletani” quale Patrimonio Immateriale dell’UNESCO, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell’Università Federico II di Napoli bandisce un concorso per n. 50 borse di studio di euro 450 l’una. La Regione Campania vuole sostenere l’apprendimento de “L’Arte tradizionale dei pizzaiuoli napoletani” anche come espressione culturale della comunità abbinata al senso di identità, continuità e tradizione. La manualità del pizzaiuolo non ha eguali e ha prodotto un cibo quale la pizza tra i più amati e consumati al mondo che viene visto al pari della Dieta Mediterranea come marchio dell’italianità nel mondo.

DESTINATARI

Il concorso è rivolto agli allievi, tra il 16 e 35 anni, iscritti ai corsi di pizzaiuoli degli enti di formazione accreditati della Regione Campania alla data del 3.12.2018, ovvero ai corsi per quali non si è ancora svolto l’esame di qualificazione.

La partecipazione al concorso è gratuita.

TEMA DEL CONCORSO

Preparazione di una verace pizza napoletana artigianale .

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

La prova concorsuale si svolgerà contestualmente all’ esame finale per l’attestazione professionale di pizzaiolo e avrà il seguente svolgimento:

- Il candidato/a dopo aver superato le prove scritte dell’esame deve preparare una verace pizza napoletana artigianale tenendo presente che la lavorazione e gli ingredienti devono essere quelli definiti nella norma UNI 10791:98 o dal disciplinare della Pizza Napoletana S.T.G. prodotta secondo la tradizione napoletana, ovvero dovrà eseguire le seguenti attività:
 - ✓ Produzione del disco di pasta
 - ✓ Formatura del disco di pasta
 - ✓ Condimento del disco (Marinara o Margherita)
 - ✓ Cottura
- Per quanto attiene le fasi di formatura, condimento e cottura si potrà utilizzare un impasto già predisposto.
- L’allievo nel corso di realizzazione del prodotto finale dovrà anche descrivere l’intero metodo di produzione così come stabilito dall’art. 2 del disciplinare.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione di valutazione sarà composta dalla figura di un esperto o un rappresentante dell’Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) o dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani (APN) che integrerà la Commissione esaminatrice per gli esami finali di qualificazione regionale nominata dalla Direzione Generale per l’Istruzione, Formazione e Lavoro ex D.D 715/2018.

La Commissione così composta stabilirà la corretta esecuzione del prodotto da parte dei candidati ai fini della concessione della borsa di studio.

Le borse di studio saranno assegnate agli allievi che avranno riportato il punteggio più alto nelle 8 unità di competenza previste dal profilo professionale.

- Il punteggio va da un minimo di 60 ad un massimo di 100.
- A parità di punteggio il più giovane ha la precedenza in graduatoria.
- Il giudizio della Commissione è insindacabile.

EROGAZIONE DELLA BORSA DI STUDIO:

La borsa di studio di euro 450 verrà erogata dal Dipartimento Agraria dell’Università Federico II di Napoli all’allievo dopo il rilascio dell’attestato finale.