



1º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA GRAN PREMIO GRUPO COMIT



Reglamento Oficial de Bases

El 1º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza 2018 “Gran Premio Grupo COMIT” es un certamen promovido por la Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias 2018 y organizado con la colaboraci3n y patrocinio empresarial del GRUPO COMIT.

En el mismo pueden participar todos los pizzeros y pizzeras, que, pertenecientes a cualquier asociaci3n, lo hagan a t3tulo personal o representando a una pizzer3a, que hayan cumplidos los 18 a3os de edad, y sean residentes en las Islas Canarias.

INSCRIPCI3N, SELECCI3N Y PARTICIPACI3N:

- 1) El plazo de inscripci3n quedar3 abierto el d3a **01 de abril de 2018** (domingo) y se cerrar3, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, **el d3a 23 de abril de 2018** (lunes), a las 14:00 horas. Tras el proceso de inscripci3n, el comit3 de selecci3n se reunir3 y har3 la selecci3n de los 12 pizzeros y pizzeras, a los que se les informar3 con el debido tiempo de que han sido seleccionados. La competici3n tendr3 lugar el d3a 22 de mayo (martes).
- 2) Las inscripciones solo ser3n on-line y a trav3s del sitio web del Sal3n Gastron3mico, www.salongastronomicodecanarias.com. En el apartado CAMPEONATOS, y rellenando el formulario de inscripci3n relativo al 1º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza – Gran Premio GRUPO COMIT®. Excepcionalmente, dicha inscripci3n podr3 formalizarse f3sicamente en las oficinas de la Instituci3n Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constituci3n, Nº12 (Avenida Mar3tima), C3digo Postal 38005, de Santa Cruz de Tenerife y tel3fono 921 228 400, en horario de oficina al p3blico, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando all3 el oportuno Formulario Oficial de Inscripci3n disponible en las mismas.

- 3) Para cualquier informaci3n de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripci3n, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas web:

www.Gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com
www.salongastronomicodecanarias.com

Y tambi3n a las siguientes direcciones de correo electr3nico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

- 4) Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensi3n el presente Reglamento de Bases por el que se rige el Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT[®], y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.
- 5) El concursante inscrito NO podr3 prestar su colaboraci3n de ninguna manera en los d3as de competici3n y en el recinto ferial a ninguna otra empresa patrocinadora del certamen.
- 6) Los costes de inscripci3n, estancia y traslados corren a cargo de la organizaci3n, solo para los concursantes que vengan de otras islas. En el momento de la comunicaci3n de la selecci3n de finalistas, se les har3 saber c3mo se realizar3 el proceso de gesti3n de traslados. Cualquier ayudante invitado por el concursante no ser3 costado por la organizaci3n.

DESARROLLO DEL CAMPEONATO:

- 1) Los concursantes deber3n vestir la chaqueta que proporcionar3 la organizaci3n. Es aconsejable un gorro o bandana. Solo aquellos que vestir3n dicho uniforme podr3n subir al escenario en el momento de la premiaci3n. Dicha vestimenta se deber3 usar durante los dos d3as que transcurre el Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT®.
- 2) Todos los concursantes del campeonato deber3n presentarse con su masa, ingredientes y topping al Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife el martes 22 de mayo a las 11.00 horas y contactar con la Secretar3a del Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT® para revisar la inscripci3n, confirmar sus datos personales y participar al sorteo del n3mero de ingreso. El jurado asignar3 el orden de la participaci3n a la competici3n seg3n peticiones espec3ficas de temperatura del horno de los concursantes.
- 3) El Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT® tendr3 lugar en el Escenario Heineken, situado en la Gran Nave del Recinto Ferial de Tenerife. El Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT® dar3 comienzo a las 15:00 horas.
- 4) Al comienzo establecido por el juez de la Competici3n, el pizzero/a preparar3 su pizza, la cocinar3, la ense3ar3 al jurado en el plato de presentaci3n (tiempo m3ximo de ejecuci3n 15 minutos). Cuando le toque, el concursante ocupar3 su posici3n al horno y tendr3 que mantenerse en ella hasta que su pizza no est3 lista. La pizza ser3 presentada, cortada en tri3ngulos y ofrecida a los jueces para su evaluaci3n. La pizza ser3 presentada por el mismo concursante, los eventuales ayudantes no podr3n hablar con el Jurado y tendr3 que vestir su chaqueta. Estar3 prohibido exhibir utensilios, menaje y

cualquier otra cosa además de ofertar recuerdos o regalos al Jurado, pena la descalificación.

VALORACIÓN:

- 1) Las pizzas serán valoradas por un jurado calificador en base a:
 - **EJECUCIÓN TÉCNICA** - capacidad en manipular y estirar la masa, condimentarla, hornearla y sacarla del horno.
 - **HIGIENE** - atención al respeto de las normas higiénica vigentes.
 - **PROFESIONALIDAD** - presencia adecuada y respeto de las normativas del concurso.
 - **PRESENTACIÓN** - aspecto final de la "pizza entera" presentada al jurado sobre plato que dotará la organización.
 - **SABOR** - suma de los factores determinantes el resultado final: consistencia, perfume y sabor.
 - **EQUILIBRIO** - correcta proporción entre ingredientes, topping, masa, comestible por completo, y que se pueda correctamente cortar para la degustación de los jurados.
- 2) También se evaluarán las respuestas a las preguntas de los jueces sobre técnicas utilizadas y conocidas de amasar, temas culturales del mundo de la pizza y sobre la vestimenta del pizzero/a.
- 3) El Jurado valorará la pizza con puntuación del 1 al 10 por cada aspecto de las valoraciones (recogidas en el Reglamento en el párrafo N^o 1, del apartado VALORACIÓN). La puntuación de cada Juez será sumada y el resultado matemático determinará la posición de la clasificación.
- 4) El juicio del Jurado es definitivo e inapelable. No se admiten pruebas vídeos. Posibles reclamaciones podrán ser recogidas por la Organización del campeonato a través de comunicación escrita a partir del día

siguiente y durante 10 d3as desde el cierre del campeonato. La recogida de la eventual reclamaci3n no cambiar3 el juicio del Jurado. El concursante deber3 utilizar solo los ingredientes y toppings comunicados al momento de la inscripci3n.

MATERIAL DISPONIBLE:

- 1) El horno a disposici3n ser3 el3ctrico y con piedra l3vica. Est3 contemplado el uso de retinas. La pizza tendr3 un di3metro entre 27 y 33cm y la altura del borde a gusto propio.
- 2) Cada concursante utilizar3 los productos que m3s convenga. La Organizaci3n pondr3 a disposici3n los utensilios de uso normal. Un funcionario de la Organizaci3n vigilar3 que cada concursante, terminada su performance, quite sus utensilios, ingredientes y otras pertenencias, y limpie cuidadosamente el espacio utilizado. Quien no cumpla estas reglas, puede ser descalificado del concurso sin posibilidad de apelaci3n.

PREMIO:

- 1) El ganador del Campeonato participar3, a gasto de la Organizaci3n, en el campeonato del Mundo de Pizza 2019 que se celebrar3 en Parma en representaci3n de Canarias.

LEGALIDAD Y DERECHOS:

- 1) La clasificaci3n y la puntuaci3n ser3n expuestas al p3blico la misma noche de la entrega de premios y cualquier concursante podr3 visionar



5º Sal6n Gastron6mico de Canarias 2018

su ficha de evaluaci6n a partir del fin del V Sal6n Gastron6mico y en la p6gina web de Sal6n Gastron6mico - GastroCanarias.

- 2) La Organizaci6n tiene los derechos de imagen y de publicidad en exclusiva de todos los concursantes durante los tres d6as de GastroCanarias y de utilizaci6n sin limitaciones del material fotogr6fico y video sin necesidad de compensar bajo ning6n concepto a los participantes.
- 3) La Organizaci6n tiene el derecho de aportar cualquier modificaci6n con objetivo de mejorar el acontecimiento.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 27 de marzo de 2018

Por el Comit6 Organizador,