

GASTRO CANARIAS



7º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PIZZA

GASTROCANARIAS® 2026

GRAN PREMIO IF&B GRUPO COMIT



*11º Salón Gastronómico de Canarias® – GastroCanarias 2026
19, 20 y 21 de mayo de 2026 · Recinto Ferial de Tenerife*

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCIÓN FERAL DE TENERIFE,
S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 5300
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com

INTERIDEAS, S.L.U. /
GASTROCANARIAS
Cristina Hernández Rodríguez
Dirección Gastronómica del Salón
www.gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com

1. Partes implicadas

- IF&B – Grupo Comit, en calidad de Organizador del Campeonato de Pizza.
- Agugiario & Figna – Marca 5 Stagioni, en calidad de Patrocinador de la iniciativa.
- Comité Organizador de GastroCanarias con el apoyo técnico de IFTSAU, en calidad de Entidad ferial anfitriona.

2. Fecha y lugar del evento

- El 7º Campeonato de Pizza se celebrará durante GastroCanarias 2026 en el Recinto Ferial de Tenerife, Islas Canarias.
- Fecha prevista para la competición: martes 19 de mayo de 2026.
- Hora de encuentro en el stand de IF&B Grupo Comit: 10:00.
- El horario detallado de la competición será enviado a los participantes por correo electrónico.

3. Función y responsabilidades de las partes

IF&B – Organizador

- Organización general de la competición (Categoría Clásica y Napolitana).
- La competición contará con la participación de 20 pizzeros: 10 en la categoría Pizza Clásica y 10 en la categoría Pizza Napolitana.
- En la fase de selección se elegirán 24 pizzeros, incluyendo 2 reservas por cada categoría, que podrán sustituir a los participantes seleccionados en caso de que alguno no pueda asistir.
- Selección del jurado (6 miembros) en colaboración con 5 Stagioni.
- Preparación de las hojas de evaluación.

Criterios de evaluación:

- Técnica
- Higiene
- Profesionalidad
- Presentación
- Sabor
- Equilibrio
- La inscripción al campeonato podrá realizarse exclusivamente a través de la página web www.campeonatodecanariasdepizza.com, completando el formulario de inscripción.

- Para cualquier aclaración o consulta se podrá escribir al correo electrónico info@campeonatodecanariasdepizza.com.
- Suministro de 2 hornos profesionales para el desarrollo de la competición.
- Suministro de 6 frigoríficos estándar para el desarrollo de la competición.
- Organización de las actividades preparatorias en IF&B Academy Tenerife, previstas para el 18/05 (preparación de las masas por parte de los participantes que lo soliciten mediante el formulario de inscripción).
- Suministro del kit para participantes: bandana, delantal y camiseta.
- Entrada a la feria para cada pizzero + 1 acompañante por participante.

Premios por categoría (Clásica y Napolitana)

- 1º Premio: 300 € en vale de compra en IF&B – Grupo Comit.
- 2º Premio: 200 € en vale de compra en IF&B – Grupo Comit.
- 3º Premio: 150 € en vale de compra en IF&B – Grupo Comit.
- Premio a la Mejor Imagen para cada categoría (Clásica y Napolitana): 150 € en vale de compra en IF&B – Grupo Comit.
- Trofeo de participación para todos los participantes.
- El 1º clasificado de la categoría Pizza Clásica y el 1º clasificado de la categoría Pizza Napolitana recibirán la inscripción gratuita al Campeonato Mundial de Pizza 2027 – Parma.
- IF&B – Grupo Comit cubrirá parcialmente el viaje Canarias – Parma ida y vuelta.

Agugiaro & Figna – Marca 5 Stagioni – Patrocinador

- Presencia de 2 instructores de la Scuola Italiana Pizzaioli durante la jornada de preparación de masas en IF&B Grupo Comit – Academy (18.05.2026) y durante la jornada de competición (19.05.2026).
- Instructores: Stefano Cossignani y Nicolas Frigerio.
- Los instructores apoyarán en la gestión técnica de la preparación y de la competición, la asistencia a los participantes y la coordinación de las preparaciones.
- Suministro de muestras de producto, si son solicitadas por los participantes a través del formulario de inscripción (a recoger en la filial de IF&B Grupo Comit).

Premios en producto por categoría (a recoger en la filial de IF&B Grupo Comit al finalizar la feria):

- 1º clasificado: 150 kg de producto.
- 2º clasificado: 100 kg de producto.

- 3º clasificado: 50 kg de producto.
- Además, el 1º clasificado de la categoría Pizza Clásica y el 1º clasificado de la categoría Pizza Napolitana recibirán la inscripción gratuita al Campeonato Mundial de Pizza 2027 – Parma.
- El patrocinador cubrirá 2 entradas al campeonato (pizzero + acompañante), hotel en Parma durante los días del evento, traslados hotel ↔ feria y la comunicación logística relativa a la participación.

Comité Organizador de GastroCanarias

- El espacio expositivo dentro de la feria.
- Escenario para la competición (mesas de trabajo, monitores).
- Gradas para el público.
- Mesas y sillas para el jurado.

4. Inscripciones al Campeonato

- Las inscripciones estarán abiertas del 1 de abril al 17 de abril (inclusive).
- Los participantes deberán completar el formulario de inscripción online disponible en el sitio web oficial del campeonato.
- La organización examinará todas las candidaturas recibidas y seleccionará 10 participantes por categoría, además de 2 reservas, de acuerdo con los criterios establecidos en el reglamento del campeonato.
- Las inscripciones se gestionarán exclusivamente a través de www.campeonatodecanariasdepizza.com.
- Para información y aclaraciones: info@campeonatodecanariasdepizza.com.

5. Preparación de las masas (opcional)

- El lunes 18 de mayo de 2026, los pizzeros seleccionados tendrán la posibilidad de utilizar IF&B Academy Tenerife para preparar las masas.
- Los instructores de 5 Stagioni coordinarán las actividades.
- Se organizará una agenda con turnos de preparación (1 hora para dos participantes), desde las 8:00 hasta las 18:00.
- Estará disponible equipamiento profesional para la preparación de masas (amasadora de doble velocidad, con capacidad mínima de 40 litros).
- Podrán utilizarse los productos 5 Stagioni puestos a disposición por IF&B Grupo Comit.

6. Invitados institucionales

- Al finalizar la competición, antes de la entrega de premios, está previsto un momento institucional con representantes del Ayuntamiento de Tenerife, del Comité Organizador de GastroCanarias, de IF&B y de Aguiaro & Figna.
- La conducción de la competición estará a cargo de un presentador profesional.

7. Categorías y desarrollo de la competición

- El campeonato podrá prever dos categorías: Pizza Clásica y Pizza Napolitana.
- Cada finalista preparará una (1) pizza por cada categoría en la que participe, en directo y delante del público.
- Tiempo máximo de ejecución por pizza: 12 minutos.
- La pizza deberá presentarse entera, cortada en porciones y entregada al jurado para su degustación.
- El concursante permanecerá en su puesto de trabajo hasta completar la cocción y la presentación.
- La presentación al jurado será realizada directamente por el concursante.

8. Ingredientes, masa y requisitos técnicos

- Solo podrán utilizarse los ingredientes y toppings declarados en el momento de la inscripción.
- Diámetro orientativo de la pizza: entre 27 y 33 cm.
- La altura del cornicione (borde) queda a discreción del concursante.
- Se permite el uso de rejillas o mallas para hornear, siempre que el horno y la organización lo permitan.

9. Gestión de los tiempos y prórroga

- La pizza deberá presentarse en el horario asignado.
- De forma excepcional, la Organización podrá conceder una prórroga máxima de 3 minutos.
- Si, una vez transcurrida la prórroga, la pizza no está lista, la Organización podrá trasladar el turno del concursante al final del orden de participación o aplicar la penalización correspondiente.
- La no presentación podrá conllevar penalización o exclusión.

10. Jurado y evaluación

- El Jurado será designado por IF&B Grupo Comit y el patrocinador, y estará compuesto por seis (6) miembros entre profesionales y expertos del sector.
- La decisión del Jurado será definitiva e inapelable.

11. Derechos de imagen y uso de contenidos

- Los participantes autorizan a la Organización y al patrocinador principal a realizar y difundir imágenes y vídeos del campeonato con fines informativos, promocionales y de archivo del evento.
- Asimismo, autorizan la publicación del nombre de la receta, los ingredientes y la descripción técnica de la pizza presentada, citando siempre al autor.
- Dicha autorización constituye una licencia de uso no exclusiva.

12. Protección de datos (GDPR)

- Los datos personales facilitados serán tratados con la finalidad de gestionar la participación en el campeonato, las comunicaciones relacionadas y la publicación de los resultados.
- Los interesados podrán ejercer los derechos previstos en la normativa vigente y presentar reclamación ante la autoridad competente.
- La información completa será proporcionada en la convocatoria oficial o en el formulario de inscripción.

13. Modificaciones, cancelación y aceptación

- La Organización se reserva el derecho de realizar los ajustes organizativos necesarios por razones técnicas, de seguridad o por causa de fuerza mayor.
- La Organización podrá cancelar el Campeonato si las circunstancias lo hicieran necesario, sin derecho a reclamación por parte de los inscritos.
- La participación implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

Condiciones de participación y documentación requerida

- Podrán inscribirse pizzeros/as y cocineros/as profesionales, mayores de 18 años, con residencia y actividad profesional en las Islas Canarias.
- La participación podrá realizarse a título personal o en representación de una pizzería, restaurante, hotel, escuela u otra entidad.
- No está permitido competir con asistente o ayudante de cocina durante la prueba.
- Documento de identidad y/o pasaporte.

Suministro de harina para los participantes

- Los participantes que lo deseen podrán recibir un saco de harina 5 Stagioni de 10 kg para preparar la masa utilizando el producto del patrocinador entre las referencias disponibles.
- Esta harina será suministrada por Agugiaro & Figna – 5 Stagioni como muestra gratuita.
- Podrá recogerse a partir del lunes 11 de mayo en una de las sucursales de IF&B Grupo Comit: Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote o Fuerteventura.
- Harinas disponibles: 5 Stagioni Tipo 0 Superiore (10 kg) y 5 Stagioni Manitoba Tipo 0 (10 kg).

Check-in y depósito de productos

- Los participantes deberán presentarse el día del Campeonato a la hora indicada por la Organización (referencia operativa: 10:00 en el stand de IF&B Grupo Comit) para la verificación de la inscripción y el depósito de los productos en los frigoríficos habilitados.
- La verificación del registro de participantes será realizada por IF&B – Grupo Comit.
- Cada finalista deberá llevar al menos 4 bolas de masa, además de los ingredientes y toppings necesarios.

Criterios de evaluación

- Ejecución técnica
- Higiene y seguridad alimentaria
- Profesionalidad
- Presentación
- Sabor y equilibrio

Sistema de puntuación

- Cada miembro del jurado asignará puntuaciones según la escala establecida por IF&B Grupo Comit en las hojas oficiales de evaluación.
- La suma de las puntuaciones determinará la clasificación final.
- En caso de empate, el jurado podrá realizar una segunda evaluación o adoptar una decisión de desempate.
- La evaluación se realizará mediante una escala de puntuación comprendida entre 30 y 100 puntos, utilizando valores abiertos con el fin de reducir la posibilidad de empate.

Escala de referencia para la evaluación

- Deficiente: 30–40 puntos.
- Suficiente: 40–50 puntos.

- Bueno: 50–60 puntos.
- Muy bueno: 60–70 puntos.
- Notable: 70–80 puntos.
- Excelente: 80–100 puntos.

Penalizaciones

- Falta de gorro o cubrecabeza: –10 puntos.
- Uniforme inadecuado o insuficientemente limpio: –10 puntos.
- Presencia de pulseras, anillos, relojes u otros accesorios no permitidos: –10 puntos.
- Retraso en la presentación de la pizza de 1 a 2 minutos: –15 puntos.
- Retraso en la presentación de la pizza de 2 a 3 minutos: –25 puntos.
- Retraso superior a 3 minutos: –50 puntos.

1. Parti coinvolte

- IF&B – Grupo Comit, in qualità di Organizzatore del Campionato della Pizza.
- Agugiaro & Figna – Brand 5 Stagioni, in qualità di Sponsor dell’iniziativa.
- Comitato Organizzatore di GastroCanarias con il supporto tecnico di IFTSAU, in qualità di Ente Fiera ospitante.

2. Data e luogo dell’evento

- Il 7° Campionato della Pizza si svolgerà durante GastroCanarias 2026 presso il Recinto Ferial de Tenerife, Isole Canarie.
- Data prevista per la competizione: martedì 19 maggio 2026.
- Orario di ritrovo presso lo stand IF&B Grupo Comit: 10:00.
- L’orario della competizione sarà inviato ai partecipanti per e-mail.

3. Ruolo e responsabilità delle parti

- IF&B organizza la competizione (Categoria Classica e Napoletana), con 20 pizzaioli partecipanti: 10 per categoria.
- In fase di selezione verranno scelti 24 pizzaioli, includendo 2 riserve per ciascuna categoria.
- IF&B seleziona la giuria (6 membri) in collaborazione con 5 Stagioni e predispone le schede di valutazione.
- L’iscrizione avviene esclusivamente tramite www.campeonatodecanariasdepizza.com; per chiarimenti: info@campeonatodecanariasdepizza.com.
- IF&B fornisce 2 forni professionali, 6 frigoriferi standard, il kit partecipanti (bandana, parannanza, t-shirt), l’organizzazione delle attività preparatorie del 18/05 e il biglietto di ingresso alla fiera per ciascun pizzaiolo + 1 accompagnatore.
- Premi per categoria: 1° 300 €, 2° 200 €, 3° 150 €, Premio Miglior Immagine 150 €, oltre al trofeo di partecipazione.
- I vincitori della categoria Classica e Napoletana riceveranno l’iscrizione gratuita al Campionato Mondiale della Pizza 2027 – Parma, con copertura parziale del viaggio Canarie–Parma A/R da parte di IF&B.
- Agugiaro & Figna garantisce la presenza di 2 istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli (Stefano Cossignani e Nicolas Frigerio) nelle giornate del 18 e 19 maggio 2026, oltre a campionature di prodotto e premi in prodotto: 150 kg, 100 kg e 50 kg.
- Lo sponsor coprirà anche 2 ingressi al campionato mondiale, hotel a Parma, trasferimenti hotel ↔ fiera e comunicazioni logistiche.

- Il Comitato Organizzatore di GastroCanarias metterà a disposizione spazio espositivo, palcoscenico, tribuna per il pubblico e tavoli e sedie per la giuria.

4. Iscrizioni al Campionato

- Le iscrizioni saranno aperte dal 1º aprile al 17 aprile (incluso).
- L'organizzazione selezionerà 10 partecipanti per categoria, oltre a 2 riserve.
- Potranno iscriversi pizzaioli/e e cuochi/e professionisti/e maggiorenni con residenza e attività professionale nelle Isole Canarie.
- La partecipazione può avvenire a titolo personale oppure in rappresentanza di una pizzeria, ristorante, hotel, scuola o altra entità.
- Non è consentito competere con assistente o aiuto cucina durante la prova.
- Documentazione richiesta: carta di identità e/o passaporto.
- I partecipanti potranno ricevere un sacco di farina 5 Stagioni da 10 kg e ritirarlo dall'11 maggio presso le filiali di Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote o Fuerteventura.
- Farine disponibili: 5 Stagioni Tipo 0 Superiore (10 kg) e 5 Stagioni Manitoba Tipo 0 (10 kg).

5. Preparazione degli impasti (opzionale)

- Lunedì 18 maggio 2026 i pizzaioli selezionati potranno utilizzare IF&B Academy Tenerife per preparare gli impasti.
- Gli istruttori 5 Stagioni coordineranno le attività.
- Saranno organizzati slot di preparazione di 1 ora per 2 partecipanti, dalle 8:00 alle 18:00.
- Sarà disponibile attrezzatura professionale per gli impasti e potranno essere utilizzati i prodotti 5 Stagioni messi a disposizione da IF&B.

6. Ospiti istituzionali

- Prima della premiazione è previsto un momento istituzionale con rappresentanti del Comune di Tenerife, del Comitato Organizzatore GastroCanarias, di IF&B e di Agugiaro & Figna.
- La conduzione della gara sarà affidata a un presentatore professionista.

7. Categorie e svolgimento della competizione

- Il campionato prevede due categorie: Pizza Classica e Pizza Napoletana.
- Ogni finalista preparerà una pizza per ciascuna categoria a cui partecipa, dal vivo e davanti al pubblico.
- Tempo massimo di esecuzione: 12 minuti per pizza.

- La pizza dovrà essere presentata intera, tagliata in porzioni e consegnata alla giuria.
- Il concorrente rimarrà alla propria postazione fino al completamento della cottura e della presentazione.
- I partecipanti dovranno presentarsi per il check-in alle 10:00 presso lo stand IF&B Gruppo Comit e depositare i prodotti nei frigoriferi predisposti.
- Ogni finalista dovrà portare almeno 4 panetti di impasto, oltre agli ingredienti e ai topping necessari.

8. Ingredienti, impasto e requisiti tecnici

- Possono essere utilizzati esclusivamente gli ingredienti e topping dichiarati al momento dell'iscrizione.
- Diametro orientativo della pizza: tra 27 e 33 cm.
- L'altezza del cornicione è a discrezione del concorrente.
- È consentito l'uso di griglie o retine se il forno e l'organizzazione lo permettono.

9. Gestione dei tempi e proroga

- La pizza dovrà essere presentata nell'orario assegnato.
- In via eccezionale l'Organizzazione potrà concedere una proroga massima di 3 minuti.
- Se, trascorsa la proroga, la pizza non sarà pronta, il turno potrà essere spostato alla fine dell'ordine di partecipazione oppure potrà essere applicata la penalizzazione prevista.
- La mancata presentazione potrà comportare penalizzazione o esclusione.

10. Giuria e valutazione

- La Giuria sarà composta da sei membri tra professionisti ed esperti del settore; la decisione sarà definitiva e inappellabile.
- Criteri di valutazione: esecuzione tecnica, igiene e sicurezza alimentare, professionalità, presentazione, sapore ed equilibrio.
- La valutazione utilizzerà una scala da 30 a 100 punti.
- Scala di riferimento: Scarso 30-40; Sufficiente 40-50; Buono 50-60; Molto buono 60-70; Notevole 70-80; Eccellente 80-100.
- Penalità: mancanza del copricapo -10; uniforme inadeguata -10; accessori non consentiti -10; ritardo 1-2 minuti -15; ritardo 2-3 minuti -25; ritardo oltre 3 minuti -50.

11. Diritti di immagine e utilizzo dei contenuti

- I partecipanti autorizzano l'Organizzazione e lo sponsor principale a realizzare e diffondere immagini e video del Campionato a fini informativi, promozionali e di archivio.

- Autorizzano inoltre la pubblicazione del nome della ricetta, degli ingredienti e della descrizione tecnica della pizza, citando l'autore.
- Tale autorizzazione costituisce una licenza d'uso non esclusiva.

12. Protezione dei dati (GDPR)

- I dati personali forniti saranno trattati per la gestione della partecipazione al Campionato, delle comunicazioni correlate e della pubblicazione dei risultati.
- Gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dalla normativa vigente e presentare reclamo all'Autorità competente.
- Le informazioni complete saranno fornite nella convocazione ufficiale o nel modulo di iscrizione.

13. Modifiche, cancellazione e accettazione

- L'Organizzazione si riserva il diritto di effettuare gli aggiustamenti organizzativi necessari per ragioni tecniche, di sicurezza o forza maggiore.
- L'Organizzazione potrà cancellare il Campionato qualora le circostanze lo rendessero necessario, senza diritto di reclamo da parte degli iscritti.
- La partecipazione implica l'accettazione integrale delle presenti Basi.