



2º CAMPEONATO DE CANARIAS ABSOLUTO DE PIZZA GRAN PREMIO GRUPO COMIT



Reglamento Oficial de Bases

El 2º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza 2019 “Gran Premio Grupo COMIT” es un certamen promovido por la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2019 y organizado con la colaboración y patrocinio empresarial de GRUPO COMIT.

La participación está abierta a todos los pizzeros y pizzeras, que pertenezcan a cualquier asociación, lo hagan a título personal o representen a una pizzería, siempre y cuando hayan cumplidos los 18 años de edad, sean residentes en las Islas Canarias y hayan logrado las primeras seis mejores puntuaciones en el Campeonato Provincial de Gran Canaria (Hecansa, 18-19 de marzo de 2019) y en el campeonato Provincial de Tenerife (Hecansa, 22 de marzo de 2019).

- 1) Para cualquier información de estos campeonatos provinciales o consulta adicional sobre el reglamento, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web:

www.campeonatodecanariasdepizza.com

www.recintoferialdetenerife.com

www.salongastronomicodecanarias.com

Página 1 de 6



INSTITUCIÓN Ferial DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530
Website: www.recintoferialdetenerife.com
E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com

6º Salón Gastronómico de Canarias
GastroCanarias 2019
Del 21 al 23 de mayo de 2019
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave

Website: www.salongastronomicodecanarias.com
E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
José Carlos Marrero González
Dirección Gastronómica del Salón
Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 632 342 y 629 518 085
Website: www.gastrocanarias.com
E-mail: info@gastrocanarias.com



Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

Info@campeonatodecanariasdepizza.com

campeonatos@gastrocanarias.com

info@gastrocanarias.com

info@salongastronomicodecanarias.com

- 2) Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensión 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.
- 3) El concursante inscrito NO podrá prestar su colaboración de ninguna manera en los días de competición y en el recinto ferial a ninguna otra empresa patrocinadora del certamen.
- 4) Los costes de inscripción y estancia corren a cargo de la organización, solo para los concursantes que vengan de otras islas. Cualquier ayudante invitado por el concursante no será costado por la organización.

DESARROLLO DEL CAMPEONATO:

- 1) Los concursantes deberán vestir la chaqueta que proporcionará la organización. Es aconsejable un gorro o bandana. Solo aquellos que vestirán dicho uniforme podrán subir al escenario en el momento de la premiación. Dicha vestimenta se deberá usar durante el día que transcurre el Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT®.

Página 2 de 6



INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530
Website: www.recintoferialdetenerife.com
E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com

6º Salón Gastronómico de Canarias
GastroCanarias 2019
Del 21 al 23 de mayo de 2019
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave

Website: www.salongastronomicodecanarias.com
E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
José Carlos Marrero González
Dirección Gastronómica del Salón
Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 632 342 y 629 518 085
Website: www.gastrocanarias.com
E-mail: info@gastrocanarias.com

- 2) Todos los concursantes del campeonato deberán 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 Secretaría del Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT® (detrás del escenario Heineken) para revisar la inscripción y colocar los ingredientes traídos en las neveras.
- 3) El Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT® tendrá 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® dará comienzo a las 14:30 horas.
- 4) Al comienzo, establecido por el juez de la Competición, el pizzero/a preparará su pizza, la cocinará, la enseñará al jurado en el plato de presentación (tiempo máximo de ejecución 15 minutos). Cuando le toque, el concursante ocupará su posición al horno y tendrá que mantenerse en ella hasta que su pizza no esté lista. La pizza será presentada, cortada en triángulos y ofrecida a los jueces para su evaluación. La pizza será presentada por el mismo concursante, los eventuales ayudantes no podrán hablar con el Jurado y tendrá que vestir su chaqueta. Estará 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 higiénicas 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^o1, 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 de vídeos. Posibles reclamaciones podrán ser recogidas por la Organización del campeonato a través de comunicación escrita a partir del día siguiente y durante 10 días desde el cierre del campeonato. La recogida de la eventual reclamación no cambiará el juicio del Jurado. El concursante deberá utilizar solo los ingredientes y toppings comunicados en el momento de la inscripción.



MATERIAL DISPONIBLE:

- 1) El horno a disposición será eléctrico y con piedra lávica. Está contemplado el uso de retinas. La pizza tendrá un diámetro entre 27 y 33 cm y la altura del borde a gusto del pizzero.
- 2) Cada concursante utilizará los productos que más convenga. La Organización pondrá a disposición los utensilios de uso normal. Un funcionario de la Organización vigilará 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 apelación.

PREMIO:

- 1) El ganador del Campeonato participará, a gasto de la Organización, en el campeonato del Mundo de Pizza 2020 que se celebrará en Parma en representación de las Islas Canarias.

LEGALIDAD Y DERECHOS:

- 1) La clasificación y la puntuación serán enviadas a la dirección de correo electrónico proporcionado, bajo expresa petición. Solo se enviará la puntuación total por cada punto de valuación.
- 2) La Organización tiene los derechos de imagen y de publicidad en exclusiva de todos los concursantes durante los tres días de GastroCanarias, y de

Página 5 de 6



INSTITUCIÓN FIERAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530
Website: www.recintoferialdetenerife.com
E-Mail: info@recintoferialdetenerife.com

6º Salón Gastronómico de Canarias
GastroCanarias 2019
Del 21 al 23 de mayo de 2019
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave

Website: www.salongastronomicodecanarias.com
E-mail: info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
José Carlos Marrero González
Dirección Gastronómica del Salón
Calle Las Trebinas, 4 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 632 342 y 629 518 085
Website: www.gastrocanarias.com
E-mail: info@gastrocanarias.com



uso sin limitaciones del material fotográfico y video sin necesidad de compensar bajo ningún concepto a los participantes.

- 3) La Organización tiene el derecho de aportar cualquier modificación con el objetivo de mejorar el evento.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 25 de marzo de 2019

Por el Comité Organizador,

