



4º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PIZZA GRAN PREMIO GRUPO COMIT



Reglamento Oficial de Bases



INSTITUCIÓN Ferial DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay L3pez Soto
Direcci3n T3cnica y Comercial del Sal3n
Avenida de la Constituci3n, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Tel3fonos: 922 238 412 y 666 546 530
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com

8º Sal3n Gastron3mico de Canarias
GastroCanarias 2023
Del 23 al 25 de mayo de 2023
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave
www.salongastronomicodecanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez
Direcci3n Gastron3mica del Sal3n
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Tel3fono: 629 518 085
www.gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com



El 4º Campeonato de Canarias de Pizza 2023 - Gran Premio Grupo COMIT es un certamen promovido por la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2023 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 y sean residentes en las Islas Canarias.

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

www.campeonatodecanariasdepizza.com
www.salongastronomicodecanarias.com

Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

info@gastrocanarias.com
info@campeonatodecanariasdepizza.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 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 en el Recinto Ferial a ninguna otra empresa patrocinadora del certamen.

DESARROLLO DEL CAMPEONATO:

- 1) Los concursantes deberán vestir la camiseta o polo 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 de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT®.
- 2) Todos los concursantes del campeonato deberán presentarse con, al menos, 4 bollos de masa, ingredientes y topping en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife, el lunes

Página 2 de 5



INSTITUCIÓN FERIA 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
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO



8º Salón Gastronómico de Canarias
GastroCanarias 2023
Del 23 al 25 de mayo de 2023
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave
www.salongastronomicodecanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com



INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
José Carlos Marrero González
Dirección Gastronómica del Salón
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Teléfono: 629 518 085
www.gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com

23 de mayo, a las 11:00 horas, y contactar con la Secretaría del Campeonato de Canarias 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 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 de Pizza - Gran Premio Grupo COMIT® dará comienzo a las 14:00 horas.
- 4) Cada pizzero/a participante preparará su pizza (tiempo máximo de ejecución 12 minutos), para que el jurado examine la presentación. Cuando le toque su turno, el concursante ocupará su posición junto a uno de los dos hornos dispuestos en el escenario y tendrá que mantenerse ahí hasta que su pizza 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 100 por cada aspecto de las valoraciones (recogidas en el Reglamento en el párrafo N°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 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.
- 5) En caso de empate, los jueces harán una segunda evaluación personalizada.

MATERIAL DISPONIBLE:

- 1) Los hornos a disposición serán eléctricos 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 del organizador titular de la etapa en Canarias, en el campeonato del Mundo de Pizza 2024 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 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, 07 de marzo de 2023.

Por el Comité Organizador,



José Carlos Marrero González
Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®