



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 Organizaci6n del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias 2019 y organizado con la colaboraci6n y patrocinio empresarial del GRUPO COMIT.

En el mismo participan todos los pizzeros y pizzeras, que, pertenecientes a cualquier asociaci6n, lo hagan a t6tulo personal o representando a una pizzer6a, que hayan cumplidos los 18 a6os 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 informaci3n de estos campeonato provinciales o consulta adicional sobre el reglamento, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas web:

www.campeonatodecanariasdepizza.com

www.recintoferialdetenerife.com

www.salongastronomicodecanarias.com

Y tambi3n a las siguientes direcciones de correo electr3nico:

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 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.
- 3) 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.
- 4) Los costes de inscripci3n y estancia corren a cargo de la organizaci3n, solo para los concursantes que vengan de otras islas. 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® (detr3s del escenario Heineken) para revisar la inscripci3n y colocar los ingredientes tra3dos en las a posita neveras.
- 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 14:30 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 adem3s de ofertar recuerdos o regalos al Jurado, pena la descalificaci3n.

VALORACI3N:

- 1) Las pizzas ser3n valoradas por un jurado calificador en base a:
 - **EJECUCI3N T3CNICA** - capacidad en manipular y estirar la masa, condimentarla, hornearla y sacarla del horno.
 - **HIGIENE** - atenci3n al respeto de las normas higi3nica vigentes.
 - **PROFESIONALIDAD** - presencia adecuada y respeto de las normativas del concurso.
 - **PRESENTACI3N** - aspecto final de la "pizza entera" presentada al jurado sobre plato que dotar3 la organizaci3n.
 - **SABOR** - suma de los factores determinantes el resultado final: consistencia, perfume y sabor.
 - **EQUILIBRIO** - correcta proporci3n entre ingredientes, topping, masa, comestible por completo, y que se pueda correctamente cortar para la degustaci3n de los jurados.
- 2) Tambi3n se evaluar3n las respuestas a las preguntas de los jueces sobre t3cnicas utilizadas y conocidas de amasar, temas culturales del mundo de la pizza y sobre la vestimenta del pizzero/a.
- 3) El Jurado valorar3 la pizza con puntuaci3n del 1 al 10 por cada aspecto de las valoraciones (recogidas en el Reglamento en el p3rrafo N3 1, del apartado VALORACI3N). La puntuaci3n de cada Juez ser3 sumada y el resultado matem3tico determinar3 la posici3n de la clasificaci3n.
- 4) El juicio del Jurado es definitivo e inapelable. No se admiten pruebas v3deos. Posibles reclamaciones podr3n ser recogidas por la Organizaci3n del campeonato a trav3s de comunicaci3n escrita a partir del d3a siguiente y durante 10 d3as desde el cierre del campeonato. La recogida de la eventual reclamaci3n no cambiar3 el juicio del Jurado. El

concurante 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 2020 que se celebrar3 en Parma en representaci3n de las Islas Canarias.

LEGALIDAD Y DERECHOS:

- 1) La clasificaci3n y la puntuaci3n ser3n enviadas a la direcci3n de correo electr3nico proporcionado, bajo expresa petici3n. Solo se enviar3 la puntuaci3n total por cada punto de valuaci3n.

- 2) La Organizaci3n tiene los derechos de imagen y de publicidad en exclusiva de todos los concursantes durante los tres d3as de GastroCanarias y de utilizo sin limitaciones del material fotogr3fico y video sin necesidad de compensar bajo ning3n concepto a los participantes.
- 3) La Organizaci3n tiene el derecho de aportar cualquier modificaci3n con objetivo de mejorar el acontecimiento.

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

Por el Comit3 Organizador,