

## CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET BY MAGMA DE CABREIROÁ REGLAMENTO COMPETICIONES PIZZA SIN GLUTEN

1. En el Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá, organizado por **Grupo Gourmets** y **AEPA** (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) podrán participar todos los/as pizzeros/as españoles o que trabajen en España, cuestión ésta que deberán acreditar, en representación propia, a título personal, o de la pizzería en la que trabajen, salvo los miembros pertenecientes a **AEPA**. El concursante inscrito no podrá prestar su colaboración, bajo ningún concepto, durante los días de competición y en el área de participación, a favor de empresas que patrocinan el Campeonato de España de Pizzas Gourmets.
2. Las inscripciones a las competiciones permanecerán abiertas hasta **el viernes 8 de abril a las 20:00h**. Los concursantes de “Pizza Clásica”, “Pizza Taglio”, “Pizza Pala” y “Pizza sin Gluten” podrán sugerir qué día competir y, si lo prefieren, participar en sesión de mañana o tarde, las plazas se irán completando según estricto orden de inscripción. Las inscripciones se realizarán a través del siguiente enlace a la página web del Grupo Gourmets. [Enlace](#) y estas serán válidas solamente una vez completado el envío de los datos personales y recepción del pago de las cuotas correspondientes.  
La cuota de inscripción se realizará mediante la **pasarela de pago** de la página web de Grupo Gourmets y habrá que abonarla con tarjeta de crédito. En caso de no recibir la transferencia, la inscripción será anulada.  
La inscripción a una sola modalidad, será de **120,00€**. En el caso de que el concursante participe en más de una especialidad del campeonato, disfrutará de un descuento en todas sus inscripciones, quedando fijado el precio de las mismas para estos casos en **90,00€** cada una.  
En caso de no participación, la cuota de inscripción será devuelta solamente si, la no participación, es comunicada por correo electrónico **30 días antes** del inicio del Salón Gourmets.
3. Todos los participantes en las distintas especialidades del Campeonato tendrán que estar en el Salón Gourmets, en Madrid, a las 10:00h de la mañana del día que se les haya asignado por parte de la Organización para su participación en el Campeonato de España de Pizzas Gourmet y acudir a la Secretaría que habrá en el mismo espacio de la competición para comprobar su inscripción, confirmar los datos personales y recoger el número de

competición. Desde la Organización se comunicarán con suficiente antelación todos estos detalles.

4. Los concursantes estarán obligados a participar con la camiseta oficial de los campeonatos y no podrán utilizar logotipos comerciales de ningún tipo. Podrán subir al escenario para la entrega de los premios solamente con uniforme de pizzero y con las camisetas oficiales del Campeonato. La “camiseta oficial” del Campeonato, se le entregará junto al dorsal de participación. Además, se requiere el uso de un uniforme adecuado y limpio compuesto por: gorro/pañuelo, pantalones de cocina y calzado. Está prohibido además llevar anillos, pulseras y relojes. Los jueces de hornos serán los encargados de revisar el cumplimiento de la normativa y, en caso de trasgresión del mismo, se aplicarán las siguientes penalizaciones (acumulables) a la evaluación del trabajo en el horno:
  - Falta del gorro/pañuelo: - *10 puntos*.
  - Falta de partes o de la limpieza del uniforme: - *10 puntos*.
  - Concurante que lleve anillos, pulseras, relojes: - *10 puntos*.
5. A la hora de valorar a cada participante y especialidad, los jueces tendrán en cuenta:
  - La preparación.
  - El trabajo realizado en horno.
  - El sabor.
  - La cocción.
6. Quedan excluidas las pizzas postre y las pizzas cortadas y rellenas como bocadillos. Están admitidos las calzones tradicionales, entendidos como un disco de masa de pizza redondo relleno de ingredientes y doblado sobre sí mismo.
7. Para la competición de Pizza sin Gluten se utilizará el horno exclusivo de la zona delimitada para ello.
8. Todos los ingredientes de la Pizza tendrán que ser obligatoriamente **sin gluten**. La Organización comprobará la idoneidad de los productos para la masa, examinando la presencia de la marca “Sin Gluten” en la etiqueta. Con respecto a los ingredientes que se dispondrán encima de la pizza, preparados antes o durante la competición, será necesario llevar consigo todas las etiquetas de los mismos, para así poder controlar la no presencia de Gluten en ellos. Se recomienda también, respetar la normativa higiénico-sanitaria al respecto para evitar contaminaciones eventuales durante la preparación y transporte de

los ingredientes. La normativa a aplicar y en base a la que se revisará la presencia de gluten en los distintos productos, será la normativa española. Quien no respete esta normativa y disposiciones de la misma, será descalificado sin posibilidad de apelación. Cada participante podrá llevar consigo todo el material que necesite.

9. Cada participante, podrá llevar consigo su propia bola de masa ya preparada, garantizando la seguridad del producto, que será, de todas formas, controlada, por el personal de la Organización destinado a tal efecto (juez de Horno) **o bien podrá utilizar la zona de preparación a disposición exclusiva de la Pizza sin Gluten para poder hacer la masa.**

La organización entregará, el tomate y la mozzarella que se utilicen en las pizzas y serán de uso obligatorio, en el caso de que formen parte de los ingredientes, además de la harina, si el concursante quiere hacer la masa “in situ”. También facilitará los utensilios de uso normal y la amasadora. El resto de ingredientes deberán ser aportados por el concursante.

10. Cada concursante es responsable de vigilar su propia masa. Un miembro del Staff del Campeonato vigilará que cada concursante, al término de su participación en la competición, retire rápidamente, todos sus utensilios, ingredientes y demás pertenencias, además de limpiar con cuidado el espacio utilizado. Quien no respete esta disposición será penalizado con la resta de hasta *50 puntos*, según las molestias provocadas.

11. A la vista de los jueces de la competición, cada pizzero/a preparará su pizza Sin Gluten, la cocinará y se la enseñará al Jurado en un plato de presentación o soporte propio en un tiempo máximo de 12 minutos. Durante la competición, el concursante ocupará su puesto en el horno y no podrá irse hasta que su pizza no esté lista. La pizza, en este momento, será presentada entera y luego cortada en trozos, y entregada al Jurado para la degustación, en el plato que aporten para este menester.

Cada vez que se sobrepasen los tiempos de competición establecidos para esta categoría, están previstas unas penalizaciones sobre la evaluación final:

- Desde 1 hasta 60 segundos: *-15 puntos.*
- Desde 61 hasta 120 segundos: *-20 puntos.*
- Desde los 121 hasta los 180 segundos: *-30 puntos.*
- Desde los 181 hasta los 240 segundos: *-40 puntos.*
- A partir de 241 segundos en adelante: *-50 puntos.*

La pizza tendrá que ser presentada directamente por el concursante. Y para la presentación al jurado, podrá disponer de un ayudante. Este último no podrá hablar con el Jurado.

Estará estrictamente prohibido utilizar utensilios, cubiertos y demás enseres para la preparación de las mesas del Jurado ni ofrecerle pequeños recuerdos, regalos u homenajes bajo pena de descalificación.

12. Los jueces asignarán una votación de 1 a 200 por cada una de las cualidades requeridas; el juez de horno atribuirá una puntuación de 1 a 200 por la preparación del horno (en la que se tendrá en cuenta la profesionalidad y el conocimiento de las teorías sobre la preparación para garantizar la seguridad del producto sin gluten). Los votos dados por cada juez serán sumados y el total matemático determinará la posición en clasificación.
13. El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de este y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del juicio del Jurado.
14. La clasificación y las puntuaciones serán expuestas al público el mismo día tras la entrega de premios. Una vez terminado el Campeonato todos podrán pedir su propia hoja de evaluación, en la sede de la Organización **que les será remitida vía email**.
15. La Organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás sin petición previa de autorización a los participantes.
16. Los ganadores de cada categoría tendrán el derecho de participar, con la **AEPA**, capitaneada por Jesús Marquina Cepeda, Il Dottore Marquineti, en el Campeonato Mundial de Pizza de Parma 2023.
17. La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo de los Campeonatos.
18. La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.

# 35 SALÓN GOURMETS

L 25, M 26, X 27  
10:00-19:00 h

J 28  
10:00-17:00 h

Abril  
2022



Patrocinador Principal:



Patrocinadores :



Colaboradores:



Organiza:

