

CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET BY MAGMA DE CABREIROÁ REGLAMENTO COMPETICIONES -PIZZA CLÁSICA - PIZZA TAGLIO - PIZZA PALA-

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 de Grupo Gourmets. [Enlace](#) y éstas 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 incumplimiento 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. Cada concursante utilizará sus propios productos, no obstante, la Organización pondrá a disposición de los participantes, tomate y mozzarella (de uso obligatorio). La Organización proporcionará solamente los utensilios de normal uso, así como amasadora y harina para aquellos que quieran hacer la masa “in situ”.

8. 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.

9. A la vista de los jueces de la competición, cada pizzero/a preparará su pizza, la cocinará y se la enseñará al Jurado en un plato de presentación o soporte propio en un tiempo máximo para cada categoría. 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 de cada categoría o especialidad, 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*.
- Más 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.

10. Especificaciones para cada categoría:

- **Pizza Clásica:** el concursante podrá elegir entre competir utilizando hornos eléctricos o de leña. La pizza tendrá que ser de forma redonda y ser cocida directamente en el horno, sin otros materiales o apoyos interpuestos entre la pizza y el horno mismo. Tiempo máximo de 12 minutos.

- **Pizza Taglio:** para esta competición se utilizarán hornos eléctricos.

No está permitido utilizar masas precocidas excepto en los casos que se detallarán a continuación. Si es necesario, la precocción podrá hacerse antes de la competición, previo acuerdo con los jueces presentes en los hornos, a partir de las 10:00h de la

mañana en el recinto del Campeonato, durante los días de competición.

La pizza tendrá que ser estirada en el molde/placa delante de los jueces de hornos.

La fermentación, si es necesaria, se programará de acuerdo con el juez de hornos.

La masa en fermentación se pondrá encima de los carritos proporcionados por la Organización y dispuestos en el área de cocción.

Los concursantes de “Pizza Taglio”, como en el resto de las categorías, tendrán que elegir su propio horario de competición en el momento de la inscripción hasta que se agoten los horarios disponibles. El día de la competición tendrá que presentarse obligatoriamente antes del horario de competición asignado. En caso de retraso podrán competir de todas formas, pero en un tiempo reducido respecto a los 30 minutos totales de competición establecidos en la fase de inscripción. Si el concursante se presenta un turno después del asignado no podrá competir ni obtener devolución alguna. Tiempo máximo 30 minutos.

- **Pizza en Pala:** para la competición de la “Pizza en Pala” se utilizarán hornos eléctricos. La “Pizza en Pala” tendrá que ser introducida y sacada del horno mediante el uso de una pala de 60 x 35 cm proporcionada por la Organización. Tiempo máximo 20 minutos.

12. Los jueces asignarán una votación de 1 a 200 por cada una de las cualidades requeridas. Los votos otorgados por cada juez serán sumados y el total matemático determinará la posición en la 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.

35 SALÓN GOURMETS

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

J 28
10:00-17:00 h

Abril
2022



16. Los ganadores de cada categoría tendrán el derecho de participar, con la **AEPA**, capitaneada por Jesús Marquina Cepeda, Il Dottore Marquinetti, 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”.

Patrocinador Principal:



Patrocinadores :



Colaboradores:



Organiza:

