



4º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET BY DO RIBEIRA SACRA BASES

**PIZZA CLÁSICA - PIZZA TAGLIO - PIZZA EN PALA – PIZZA NAPOLITANA CLÁSICA- PIZZA NAPOLITANA
CONTEMPORÁNEA -PIZZA SIN GLUTEN – PIZZA ARGENTINA**

4th GOURMET PIZZA SPANISH CHAMPIONSHIP BY DO RIBEIRA SACRA

RULES

**PIZZA CLÁSICA - PIZZA TAGLIO - PIZZA ALLA PALA – PIZZA NAPOLITANA CLASIC-PIZZA
NAPOLITANA CONTEMPORANEA - GLUTEN FREE -PIZZA ARGENTINA**

1. En el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet By DO Ribeira Sacra, 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, salvo los miembros pertenecientes a AEPA, y los inscritos en la categoría de Pizza Argentina en colaboración con APYCE (Asociación de Pizzerías y Casas de Empanada de Argentina). 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 patrocinen el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet.

2. Inscripciones

Las inscripciones a las competiciones permanecerán abiertas hasta el Lunes 31 de marzo de 2025.

Los concursantes de **“Pizza Clásica”, “Pizza Taglio”, “Pizza Pala”, “Pizza Napolitana Clásica y Napolitana Contemporánea”**, podrán sugerir qué día competir y si prefieren hacerlo en sesión de mañana o de tarde. Deberán elegir entre el Martes 8 de abril y Miércoles 9 de abril. Las plazas se irán completando según estricto orden de inscripción.

Los concursantes de **“Pizza Sin Gluten”** y **“Pizza Argentina”** podrán sugerir si prefieren participar en sesión de mañana o tarde del día específico asignado por la organización para estas dos categorías.

Las inscripciones se realizarán a través de la página web de Grupo Gourmets y éstas serán válidas una vez completado el envío de los datos personales dentro del plazo indicado y una vez realizado el pago.

Los participantes podrán abonar la **cuota bonificada** de inscripción en el momento del registro, mediante la **pasarela de pago** de la página web de Grupo Gourmets con tarjeta de crédito. En caso de no recibir la transferencia, la inscripción será anulada.

1. The 4th Gourmet Pizza Spanish Championship by DO Ribeira Sacra organized by **Grupo Gourmets and AEPA** (Spanish Association of Artisan Pizza Chefs), is open to all spanish pizza chefs or those working in Spain. All contestants must provide proof of eligibility, either individually or through the pizzeria at which they work, with the exception of AEPA members and those entered in the Pizza Argentina category in collaboration with APYCE (Asociación de Pizzerías y Casas de Empanada de Argentina). Once registered, contestants may not work, in any way with the corporate sponsors of the 4th Spanish Gourmet Pizza Championship for the duration of the competition or in the area of participation.

2. Applications:

Registration for the competitions will remain open until Monday, March 31 2025.

“Pizza Clásica”, “Pizza Taglio”, “Pizza Alla Pala” and **“Pizza Napolitana Clasic and Napolitana Contemporanea”** contestants will be able to suggest a preferred championship date and decide between the morning or afternoon session. They will have to choose between Tuesday, April 8 and Wednesday, April 9. Time slots will be allocated on a first-come, first-serve basis.

The **“Gluten Free Pizza”** and **“Pizza Argentina”** contestants will be able to suggest whether they prefer to participate in the morning or afternoon session of the assigned day by the Organization for these two categories.

Entries will be made through the official Grupo Gourmets website and will be valid once the personal details have been sent within the indicated deadline and the payment has been made.

Participants will be able to pay the **reduced registration fee** at the time of registration, using the **payment gateway** on the Grupo Gourmets website by credit card. If the transfer is not received, the registration will be cancelled.



Los participantes también podrán completar el registro y optar por el pago de la inscripción el día del campeonato, al recoger el dorsal, aplicando la **cuota general** y mediante una tarjeta de crédito o débito. (El pago en efectivo no está permitido).

En este último caso la cuota perderá la bonificación, y para poder completar la inscripción será necesario introducir como garantía una tarjeta de crédito, a la que se le cargará una penalización de 30€ si finalmente decide no participar, sin previo aviso, dentro del plazo correspondiente para su cancelación.

Cuota Bonificada. La inscripción a una sola modalidad mediante cuota bonificada será de **90,00 €**. En el caso de que el concursante participe en más de **una especialidad** del campeonato, los precios serán los siguientes:

- 2 modalidades: **140 €**
- 3 modalidades: **200 €**
- 4 modalidades: **250 €**
- A partir de la 4ª modalidad: **50 €** cada una.

En caso de no participación, la cuota de inscripción será devuelta solo si ésta es comunicada 30 días antes del inicio de la competición.

Cuota General. Para los participantes que prefieran abonar la **inscripción in situ**, se les aplicará la cuota general, que será de **120,00€** para una sola inscripción y, en el caso de que participe **en más de una especialidad**, tendrá un **descuento en todas sus inscripciones**, quedando fijado el precio de éstas en **100,00€**.

En caso de **no participación sin haberlo comunicado 30 días antes** del inicio de la competición, se cargará una **penalización** en la tarjeta de crédito de **30,00€**.

Para optar al trofeo “Mejor Pizzero de España 2025” hay que inscribirse en, **al menos**, 4 de las 7 categorías.

3. Todos los participantes en las distintas especialidades del Campeonato tendrán que personarse en el Salón Gourmets, en Ifema Madrid, a las 10.00h de la mañana del día que se les haya asignado por parte de la Organización. Tendrán que acudir a la **Secretaría**, que habrá en el mismo espacio de la competición, para comprobar su inscripción, confirmar los datos personales, hacer efectivo el pago, en su caso, y recoger el número de competición. Desde la Organización se comunicarán con suficiente antelación todos estos detalles.

Participants may also complete the registration and opt to pay the registration fee on the day of the championship, when collecting their race bib, by applying the **general fee** and using a credit or debit card (payment in cash is not permitted).

In the latter case the fee will lose the bonus, and in order to complete the registration it will be necessary to enter a credit card as a guarantee, with a penalty of 30€ if in the end it is decided not to compete, without prior notice, within the corresponding deadline for cancellation.

Reduced registration fee: The entry fee for a single modality by means of a reduced will be **90,00 €**. If the competitor participates in more than **one speciality** of the championship, the prices will be as follows:

- 2 modalities: **140 €**.
- 3 modalities: **200 €**.
- 4 modalities: **250 €**.
- From the 4th modality onwards: **50 €** each.

If it is decided not to participate, the entry fee will be refunded only if communicated 30 days prior to the start of the championship.

General fee: For those participants who prefer to pay the **registration fee on site**, the general fee will be **120,00€** for a single registration and, in the case of participating **in more than one speciality**, the price in every registration will be **100,00€**.

In case of **non-participation without having informed 30 days** prior to the start of the championship, a **penalty of 30,00€** will be charged to the credit card.

In order to qualify for the ‘Best Pizza Maker of Spain 2025’ trophy, you have to register in **at least** 4 of the 7 modalities.

3. All participants in the different specialities of the Championship will have to be at the Salon Gourmets, in IFEMA Madrid, at 10.00 a.m. of the day assigned to them by the Organization. They will have to go to the **Secretary’s office** to be located in the same space as the championship, to check their registration, confirm their personal details, make payment if applicable, and collect their competition number. The Organization will communicate all these details well in advance.



4. Vestimenta.

Es obligatorio concursar con la camiseta oficial del Campeonato, que será entregada por la Organización junto al dorsal de participación. No podrán utilizar logotipos comerciales de ningún tipo diferentes a los incluidos en la camiseta del Campeonato. Durante la entrega de premios también se deberá vestir la camiseta oficial del Campeonato.

En cuanto al resto del atuendo se deberá portar gorro, pañuelo, pantalones de cocina y calzado adecuado, todo en buen estado de limpieza. Se prohíbe el uso de anillos, pulseras y relojes.

Los jueces de hornos serán los encargados de revisar el cumplimiento de la normativa y, en caso de transgresión de ésta, se aplicarán las siguientes penalizaciones (acumulables) a la evaluación del trabajo en el horno:

- Falta del gorro/pañuelo: - 10 puntos.
- Uniforme con falta de higiene: - 10 puntos.
- Concurante que lleve anillos, pulseras, relojes...: - 10 puntos.

5. Competición.

A la hora de valorar a cada participante y especialidad, los jueces y jurados tendrán en cuenta:

- La preparación.
- El trabajo realizado en horno.
- El sabor.
- La cocción.

Quedan excluidas la pizza postre y las pizzas cortadas y rellenas como bocadillos.

Están admitidas las calzones tradicionales, entendidas como un disco de masa de pizza redondo relleno de ingredientes y doblado sobre sí mismo.

Cada concursante utilizará sus propios productos. No obstante, la Organización pondrá a disposición de los participantes tomate y mozzarella (de uso obligatorio), y Miel de Galicia I.X.P. (de uso voluntario) que podrán encontrar en sus puestos de competición.

El uso obligatorio del tomate y la mozzarella oficial del Campeonato, solamente es aplicable si la pizza que se va a presentar incluye en su elaboración alguno o ambos de los dos productos. Pudiendo, en todo caso, presentar una pizza que no lleve ni tomate, ni mozzarella.

4. Clothing.

It is compulsory to compete with the official Championship T-shirt, which will be handed out by the organizers together with the participation number. No commercial logos of any kind other than those included on the Championship T-shirt may be used. The official T-shirt must also be worn during the prize-giving ceremony.

As for the rest of the attire, the contestants must wear a kitchen hat, kerchief, trousers and appropriate footwear, all of which must be in a good state of cleanliness. The wearing of rings, bracelets and watches is prohibited.

The oven judges will be responsible for checking compliance with the rules and, in the event of any infringement of these rules, the following penalties (cumulative) will be applied to the evaluation of the oven work:

- Lack of hat/ kerchief: - 10 points.
- Unhygienic uniform: - 10 points.
- Contestant wearing rings, bracelets, watches, etc.: - 10 points.

5. Competition.

When assessing each participant and speciality, the judges and juries will take into account:

- The preparation.
- The work carried out in the oven.
- The flavour.
- The baking.

Dessert pizzas and pizzas cut and stuffed as sandwiches are excluded.

Traditional calzones, understood as a round pizza dough disc filled with ingredients and folded on itself, are admitted.

Contestants will provide their own products. However, the Organizers will provide the contestants with tomato and mozzarella (mandatory) and Miel de Galicia I.X.P. (voluntary use) set out at their championship stands.

The obligatory use of tomato and official mozzarella of the Championship is only applicable if the pizza to be presented includes one or both of the two products in its preparation. In any case, it is possible to present a pizza without tomato or mozzarella.



Como **novedad de este año**, de todas las pizzas presentadas en las diferentes categorías, se premiará también a **la mejor pizza de España con Miel de Galicia I.X.P.**

El uso de este ingrediente es voluntario, y se puede utilizar en cualquier paso de la elaboración, y en cualquier forma o aplicación.

Trofeo “Mejor Pizzero de España 2025”:

Otra de las novedades de este año es la creación de un reconocimiento especial al pizzero que habiendo participado en, al menos, 4 de las 7 categorías que recogen estas bases, obtenga el mejor resultado en la suma de sus cuatro mejores puntuaciones.

Además de la distinción como **“Mejor Pizzero de España 2025”** el participante que lo consiga recibirá un premio de **1.000€** en metálico.

La Organización proporcionará solamente los utensilios de uso normal, así como amasadora y harina para aquellos que quieran hacer la masa “in situ”.

Aunque se podrá elaborar la masa en la zona habilitada para ello, se recomienda que cada participante traiga su masa ya elaborada con su propia técnica.

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.

Durante la competición, el concursante ocupará su puesto en el horno y no podrá abandonarlo hasta que su pizza no esté lista. Una vez cocida será presentada al jurado entera y a continuación cortada en porciones para su degustación, en el plato que aporten para ello.

Cada vez que se sobrepasen los tiempos de competición de cada categoría o especialidad, habrá 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.

As **a novelty this year**, of all the pizzas presented in the different categories, **the best pizza in Spain with Miel de Galicia I.X.P. will also be awarded.**

The use of this ingredient is voluntary, and can be used in any step of the elaboration, and in any form or application. You can use sweet and/or spicy paprika.

“Best Pizza Maker of Spain 2025” Trophy:

Another novelty of this edition is the creation of a special recognition for the pizza maker who, having participated in at least 4 of the 7 categories included in these rules, obtains the best result in the sum of his or her four best scores.

In addition to the distinction as **‘Best Pizza Maker of Spain 2025’**, the participant who wins this award will receive a prize of **1.000€** in cash.

The Organization will provide only the regular utensils, as well as a kneading machine and flour for those who want to make the dough “in situ”.

Although it will be possible to make the dough in the area set aside for this purpose, it is recommended that each participant bring his or her own dough already made using his or her own technique.

Each contestant is responsible for supervising his/her own dough. A member of the Championship Staff will ensure that each competitor, at the end of his or her participation in the championship, quickly removes all utensils, ingredients and other belongings and carefully cleans up the space used. Failure to do so will entail a penalty of up to 50 points, according to the inconvenience caused.

During the competition, the contestant will take his or her place in the oven and may not leave it until the pizza is ready. Once baked, it will be presented to the jury whole and then cut into slices for tasting, on the plate provided for this purpose.

Each time the competition times for each category or speciality are exceeded, there will be penalties on the final evaluation:

- From 1 to 60 seconds: -15 points.
- From 61 to 120 seconds: -20 points.
- From 121 to 180 seconds: -30 points.
- From 181 to 240 seconds: -40 points.
- More than 241 seconds onwards: -50 points.



A la vista de los jueces de la competición, cada pizzero/a preparará su pizza (1 unidad), la cocinará y se la enseñará al Jurado en un plato de presentación o soporte propio en un tiempo máximo para cada categoría.

Como novedad de esta edición, la pizza podrá ser presentada al jurado acompañada a modo de maridaje con uno de los vinos sujetos a la DO Ribeira Sacra.

El vino deberá ser elegido y traído por cada participante, que deberá ser presentado junto a la pizza directamente por él.

Para la presentación al jurado, podrá disponer de un ayudante. Este último no podrá hablar con el Jurado.

Las copas para servir el vino junto a la pizza las aportará la Organización y estarán disponibles en la mesa del jurado directamente. Imprescindible tener previamente a la presentación la botella descorchada para agilizar el tiempo.

El juez de horno será el encargado de verificar que el vino elegido para el maridaje forma parte de la DO Ribeira Sacra. Y este mismo juez, además de la evaluación habitual de la destreza en el horno, aplicará directamente un plus de 30 puntos a todos los participantes que opten por el maridaje. Estos 30 puntos se sumarán a su puntuación final sea cual sea.

La opción de maridar la pizza aplica a todas las categorías. Sin embargo, estará estrictamente prohibido utilizar utensilios, cubiertos y demás enseres para las mesas del Jurado, tampoco se les podrá ofrecer pequeños recuerdos, regalos u homenajes. El incumplimiento de esta norma puede acarrear la descalificación del concursante.

6. Especificaciones para cada categoría.

Pizza Clásica: es la categoría que ofrece mayor libertad a los pizzeros, tanto en la masa como en los ingredientes. La pizza de plato redondo que puede contener todas las recetas empezando por las más tradicionales y terminando con las llamadas de “degustación” o de “autor”.

El concursante podrá elegir entre competir utilizando hornos eléctricos o de leña. La pizza tendrá que tener forma redonda y ser cocida directamente en el horno, que estará a una temperatura de entre 320 y 340 grados, sin otros materiales o apoyos interpuestos entre la pizza y el horno.

Tiempo máximo de competición 12 minutos.

In view of the judges of the championship, each pizza maker will prepare his/her pizza (1 unit), cook it and show it to the Jury on a presentation plate or own stand within a maximum time for each category.

As a novelty in this edition, the pizza may be presented to the jury accompanied by one of the wines subject to the DO Ribeira Sacra.

The wine must be chosen and brought by each participant, which must be presented together with the pizza directly by him/her.

For the presentation to the jury, they may have an assistant. Him / she may not speak to the jury.

The glasses to serve the wine with the pizza will be provided by the organizers and will be available directly at the jury's table. It is essential to have the bottle uncorked prior to the presentation to speed up the time.

The oven judge will be in charge of verifying that the wine chosen for the pairing is part of the DO Ribeira Sacra. And this same judge, in addition to the usual evaluation of the oven skills, will directly apply a bonus of 30 points to all the participants who choose the pairing. These 30 points will be added to their final score, whatever it may be.

The pizza pairing option applies to all categories. However, it is strictly forbidden to use utensils, cutlery and other utensils for the Jury's tables, nor may they be offered small souvenirs, gifts or tributes. Failure to comply with this rule may result in disqualification.

6. Specifications for each category.

Pizza Classica: This is the category that offers the greatest freedom to pizza makers, both in terms of dough and toppings. The round-plate pizza may contain all the recipes, starting with the most traditional and ending with the so-called “tasting” or “signature” recipes.

The contestant may choose to compete using electric or wood-fired ovens. The pizza will have to be round in shape and baked directly in the oven, which will be at a temperature of between 320 and 340 degrees, with no other materials or supports between the pizza and the oven.

Maximum competition time 12 minutes.



Pizza Napolitana Clásica: Para esta modalidad solamente se podrá utilizar horno de leña. Estará a una temperatura que rondará los 420/450 grados. 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. En esta modalidad se podrán presentar única y exclusivamente pizza Margarita o Marinara.

Ante cualquier duda al respecto, recomendamos confirmarlo con la Organización para evitar descalificaciones.

Tiempo máximo de competición: 8 minutos.

Pizza Napolitana Contemporánea: Para esta modalidad solamente se podrá utilizar horno de leña. Estará a una temperatura que rondará los 350/380 grados. En esta categoría a diferencia de la anterior, se deja más libertad al pizzero para innovar en cuanto a la combinación de ingredientes. 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.

Tiempo máximo de competición: 10 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, como por ejemplo que el concursante necesitara una textura concreta y hubiera que pre-cocer la masa. Si fuera necesario, la pre-cocción podría hacerse antes de la competición, previo acuerdo con los jueces presentes en los hornos, a partir de las 10.00 h 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.

Pizza Napolitana Clasic : Only a wood-fired oven may be used in this modality. It shall be at a temperature of approximately 420/450 degrees. The pizza must be round in shape and baked directly in the oven with no other materials or supports between the pizza and the oven. A maximum of 3 toppings may be used. In this modality, only Margarita or Marinara pizza may be presented.

The same ingredient included in different textures will be counted as several ingredients.

*In case of any doubt, we recommend confirming it with the Organization to avoid disqualifications.

Maximum competition time: 8 minutes.

Pizza Napolitana Contemporanea: For this modality only wood-fired oven can be used. It will be at a temperature of around 350/380 degrees. In this category, unlike the previous one, the pizza maker has more freedom to innovate in terms of the combination of ingredients. The pizza must be round in shape and baked directly in the oven without other materials or supports between the pizza and the oven.

Maximum competition time: 10 minutes.

Pizza Taglio: Electric ovens will be used for this competition. The use of pre-cooked dough is not permitted apart from the following cases: for example if the contestant requires a specific texture and the dough needs to be pre-cooked. In these cases, the pre-baking could be done before the competition, with the agreement of the judges present at the ovens, from 10.00 a.m. on the Championship site, during the days of the competition.

The pizza will have to be stretched in the pan/plate in front of the oven judges.

Proofing, if necessary, will be scheduled in agreement with the oven judge.

The rising dough will be placed on the trolleys provided by the Organizers and placed in the baking area.



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 tendrán que presentarse obligatoriamente antes del horario 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: La pizza en Pala o pizza por metros es la categoría reservada a la famosa pizza crujiente con una típica forma alargada, para ser horneada estrictamente en la pala de madera. 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.

Pizza Sin Gluten: Para la competición de Pizza sin Gluten es requisito indispensable que todos los ingredientes de la Pizza sean sin gluten. La organización comprobará la idoneidad de los productos para la masa, examinando la presencia de la marca “Sin Gluten” en la etiqueta.

Ni el horno ni el jurado serán exclusivos de esta categoría, pero es indispensable que en la elaboración y en el uso de los ingredientes se respeten escrupulosamente las medidas oportunas para salvaguardar la contaminación con productos que contengan gluten.

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 estos, para así poder controlar la no presencia de Gluten en ellos.

Es indispensable respetar la normativa higiénico-sanitaria al respecto, para evitar contaminaciones eventuales durante la preparación y transporte de los ingredientes.

“Pizza Taglio” competitors, as in the other categories, will have to choose their own competition schedule at the time of registration until the available schedules are used up. On the day of the championship they will have to be present before the assigned time.

In the event of delay, they will still be able to compete, but in a reduced time compared to the total 30 minutes of competition established in the registration phase. If the competitor shows up after the allotted time, he/she will not be able to compete and will not be entitled to a refund.

Maximum time: 30 minutes.

Pizza alla Pala: The Pizza in Pala or pizza by the metre is the category reserved for the famous crispy pizza with a typical lengthened shape, to be baked strictly on the wooden shovel. Electric ovens will be used for the ‘Pizza alla Pala’ competition.

“Pizza alla Pala” will have to be put in and taken out of the oven by using a 60 x 35 cm shovel provided by the Organization.

Maximum time: 20 minutes.

Gluten Free Pizza: For the Gluten Free Pizza competition is an indispensable requirement the exclusive oven in the designated area will be used. All the ingredients of the Pizza must be gluten-free. The organizers will check the suitability of the products for the dough by examining the presence of the “Gluten Free” mark on the label.

Neither the oven nor the jury will be exclusive to this category, but it is essential to respect the relevant health and hygiene regulations in order to avoid possible contamination during the preparation and transport of the ingredients that in the preparation and use of the ingredients the appropriate measures are scrupulously respected in order to avoid contamination with products containing gluten.

Regarding the ingredients that will be placed on top of the pizza, prepared before or during the competition, it will be necessary to carry all the labels of these, in order to control the non-presence of Gluten in them.

It is also recommended It is essential to respect the relevant health and hygiene regulations in order to avoid possible contamination during the preparation and transport of the ingredients.



La normativa para 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 ésta, será descalificado sin posibilidad de apelación. Cada participante podrá llevar consigo todo el material que necesite.

También podrán llevar 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 podrán utilizar la zona de preparación a disposición exclusiva de la Pizza sin Gluten para hacer la masa.

Tiempo máximo: 12 minutos.

Pizza Argentina de Muzzarella:

La categoría de pizza argentina es la única de las celebradas en el campeonato que tiene ámbito europeo. La pizza argentina es aquella que se prepara en un molde redondo de 35-36 cms. Sus ingredientes son salsa de tomate, queso muzzarella argentino, chimichurri pizero, orégano, y opcionalmente aceitunas verdes. Para esta competición se usarán hornos eléctricos.

En el siguiente [enlace](#) Diego Dávila, Director de la Escuela Profesional de la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina, explica cómo hacer la pizza Argentina.

La pizza que lleve cualquier otro ingrediente agregado será descalificada, con la salvedad de la miel de Galicia I.X.P.

Cada participante tendrá 30 minutos para presentar su pizza desde el momento que el juez de horno le indica que comienza su turno de competencia.

Deberán elaborar DOS pizzas idénticas, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere.

El participante deberá traer sus bolas de masa listas. Podrá disponer de la cantidad de bolas que crea necesarias, pero solamente podrá ingresar al espacio de competencia con 2.

El peso de las bolas deberá ser entre 380 gramos mínimo y 480 gramos máximo. El mismo será verificado por el jurado de horno antes de comenzar a estirar sin que corra al tiempo de competencia.

La organización proveerá de la salsa de tomate y la mozzarella, que serán de uso obligatorio, y que tendrán disponible en el puesto de competición. El resto de los ingredientes para elaborar la pizza serán provistos por el participante.

Los moldes podrán ser provistos por el participante, de igual manera la organización tendrá moldes disponibles para el participante que los necesite.

El participante dispondrá de un tiempo para poder

The regulations to be applied and on the basis of which the presence of gluten in the different products will be checked will be the Spanish regulations. Anyone who does not respect these regulations and their provisions will be disqualified without the possibility of appeal. Each participant will be allowed to bring with them all the material they need.

They may also bring their own dough ball already prepared, guaranteeing the safety of the product, which will, in any case, be controlled by the Organization's staff assigned for this purpose (Oven Judge) or they may use the preparation area available exclusively for the Gluten-Free Pizza to make the dough.

Maximum time: 12 minutes.

Pizza Argentina of Muzarella:

The Pizza Argentina category is the only one of those held in the championship that has a European scope. The Pizza Argentina is prepared in a round mold of 35-36 cms. Its ingredients are tomato sauce, Argentine mozzarella cheese, pizza chimichurri, oregano, and optionally green olives.

Electric ovens will be used for this competition.

In the following [link](#) Diego Dávila, Director of the Professional School of the Association of Pizzerias and Empanadas Houses of the Argentine Republic, explains how to make the Argentine pizza.

Pizza with any other ingredient added will be disqualified, with the exception of Miel de Galicia I.X.P.

Each participant will have 30 minutes to present their pizza from the moment the oven judge indicates that their turn in the competition has begun.

They will have to make TWO identical pizzas, giving the participant the possibility to present the pizza he/she considers.

The participant must bring his dough balls ready. He/she can have as many dough balls as he/she thinks necessary, but he/she can only enter the competition area with 2.

The weight of the dough balls must be between 380 grams minimum and 480 grams maximum. The same will be verified by the jury of oven before starting to stretch without running to the competition time.

The organization will provide the tomato sauce and mozzarella, which will be mandatory, and will be available at the competition stand. The rest of the ingredients to elaborate the pizza will be provided by the participant.

The molds may be provided by the participant, as well as the organization will have molds available for the participant who needs them.

The participant will have some time to stretch and mold their dough to let it ferment and then cook it in their



estirar y moldear sus masas para dejarlas fermentar y luego cocinarlas en su turno previamente otorgado.

En el momento en que el participante comienza con el estirado se le tomará el tiempo para luego restarlo del tiempo total.

Ejemplo: El participante tiene 30 minutos para su presentación. En el momento del estirado utiliza 8 minutos. Después de la fermentación dispondrá de 22 minutos para cocinar y presentar su pizza. No podrá entrar al espacio de competencia con pre pizzas.

7. Jueces y jurados, clasificación y puntuación

Los jueces de horno asignarán una votación de 1 a 200 puntos por las cualidades requeridas en este apartado. En este caso serían la preparación y el trabajo realizado en horno, así como el cumplimiento de los tiempos máximos de competición y la existencia o no de aspectos susceptibles de penalización recogidos en estas bases.

Cada participante recibirá una puntuación de 1 a 200 puntos por parte de cada uno de los cuatro jurados de mesa. En este caso el jurado tendrá en cuenta la masa, la cocción, el gusto y la presentación de la pizza.

Los votos otorgados por el juez de horno y los jurados de mesa serán sumados y el total matemático determinará la posición en la clasificación.

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 éste y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del juicio del Jurado.

8. Otras cuestiones de interés

La clasificación y las puntuaciones serán expuestas al público el mismo día de la competición tras la entrega de premios. Una vez terminado el Campeonato todos los concursantes podrán pedir su propia hoja de evaluación en la sede de la Organización y les será remitida vía email.

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, etc, sin petición previa de autorización a los participantes.

previously given turn.

At the moment the participant begins to stretch the dough, the time will be taken and then subtracted from the total time.

Example: The participant has 30 minutes for his presentation. At the moment of stretching, he/she uses 8 minutes. After proofing, he /she will have 22 minutes to cook and present his pizza. He / she will not be allowed to enter the competition area with pre-pizzas.

7. Judges and juries, ranking and scoring

The oven judges will assign a vote from 1 to 200 points for the qualities required in this section. In this case, these would be the preparation and work carried out in the oven, as well as compliance with the maximum competition times and the existence or not of aspects subject to penalties as set out in these rules.

Each participant will receive a score of 1 to 200 points from each of the four juries, taking into account the dough, cooking, taste and presentation of the pizza.

The votes awarded by the oven judge and the table juries will be summed up and the mathematical total will determine the position in the ranking.

The Jury's judgement will be final. No video evidence or evidence of any nature whatsoever will be admitted for the purpose of appeal.

In any case, any complaints may be sent to the Organization in writing after the closing of the Championship and within 10 days of its completion. Acceptance of the complaint does not imply a review of the Jury's judgement.

8. Other matters of interest

The classification and scores will be published on the day of the Championship after the prize-giving ceremony. Once the Championship is over, all competitors will be able to request their own evaluation sheet at the headquarters of the Organization and it will be sent to them via email.

The Organization reserves the exclusive rights to the publicity and image of the participants of each category or speciality of the Championship for one year, including the unlimited use of photographic material, video, etc., without prior request for authorisation from the participants.



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 2025.

El ganador de la categoría de Pizza Argentina, podrá participar representando a Europa en el II Campeonato Mundial de La Pizza y La Empanada celebrado en Buenos Aires por APYCE.

La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo de los Campeonatos.

*Plazas limitadas.

The winners of each category will have the right to participate, with **AEPA**, led by Jesús Marquina Cepeda “Il Dottore Marquinetti”, in the Parma Pizza World Championship 2025.

The winner of the Pizza Argentina category, will be able to participate representing Europe in the II Pizza and Empanada World Championship held in Buenos Aires by APYCE.

The Organization reserves the right to modify the following rules in order to improve the development of the Championship.

*Limited places.



RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen



LA PASSIONE PER LA PIZZA

