



REGLAMENTO

2023



WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR



Índice

Página

INTRODUCCIÓN	3
COMPETIDORES	3
MÉTODO DE INSCRIPCIÓN	3
INDUMENTARIA DE COMPETICIÓN	3
LA COMPETICIÓN	4
EL JURADO	4
CATEGORÍAS COMPETENTES	5
PREMIACIONES	8
COSTO DE LA INSCRIPCIÓN	10
VARIOS	10



El evento se organiza dentro del predio La Rural, ubicado en Av. Sarmiento 2704 Palermo, CABA.

1. COMPETIDORES

Pueden participar todos los pizzeros mayores de 18 años de manera personal o en representación de su Pizzeria. Pueden participar ciudadanos de cualquier país por los distintos premios. Únicamente ciudadanos Sudamericanos competirán por el premio mayor (viaje a Italia).

2. MÉTODO DE INSCRIPCIÓN

- Las inscripciones a los concursos estarán abiertas a partir del día efectivo de publicación de las mismas en el sitio web: www.campionatoscuolapizzaioli.ar, sujeto a disponibilidad.
- Las inscripciones se realizarán únicamente a través de nuestro sitio web www.campionatoscuolapizzaioli.ar
- El horario de la competencia se definirá y se comunicará una semana previa al Campeonato.
- Las inscripciones serán válidas cuando se haya enviado el comprobante del pago correspondiente, donde el participante recibirá una respuesta con nuestra confirmación y su número de participante.
- En caso de no participar, se reembolsará la cuota de participación sólo si se notifica al organizador, al menos 20 días antes de la fecha del evento.
- Todos los competidores deben presentarse a la competición el día indicado, en la oficina de registro y recoger la credencial de competición y el kit de participación.

3. INDUMENTARIA DE COMPETICIÓN

- Es obligatorio (bajo pena de exclusión) utilizar la indumentaria de competición proporcionada por la organización. No se puede usar ropa con logotipos de patrocinadores durante la competición.
- En el escenario de la ceremonia de premiación, los competidores deberán subir con la indumentaria presente en el kit de inscripción, sin ninguna prenda que tenga marcas comerciales de cualquier tipo.



4.LA COMPETICIÓN

- Las competencias se llevarán a cabo en hornos eléctricos napoletanos aprobados por la AVPN (horno a leña exclusivo categoría Margherita STG).
- Para todas las competencias, el competidor utilizará sus propios ingredientes. Si es necesario, el amasado se podrá realizar (a partir de las 24hs anteriores al día de la competencia del participante) en un LABORATORIO situado en la sede del evento, especialmente habilitado con heladeras de frío a 5°, amasadora de 8kg y mesas para el trabajo. Todos los otros tipos de utensilios cuales tupperes, cajones, espátulas u accesorio de trabajo será bajo responsabilidad del participante.
- En el momento de la Competición la Organización se encargará de la disposición de hornos, palas, espátulas, tijeras y ruedas 100% italianos
- La custodia de su propia masa será responsabilidad del competidor. Se pondrán a disposición cámaras para mantener las masas en el predio
- Un miembro del personal del campeonato verificará que cada competidor, después de la competición, limpie el espacio utilizado, caso contrario tendrá penalización / descalificación.
- Al inicio de la competición, el pizzero preparará su pizza, la cocinará y luego deberá presentársela al jurado para su degustación.
- Las pizzas pueden ser tanto con masas directas como indirectas (excepto categoría STG) y con productos de las marcas preferidas, las pizzas se juzgarán por sabor y cocción, no por los productos elegidos.

Entre 7 y 15 días antes de la competición se realizará una charla informativa

5.EL JURADO DE LA COMPETENCIA

Habrá un juez de piso y un jurado compuesto unicamente por profesionales calificados del sector

- El jurado de piso otorgará una puntuación entre 1 y 100 basándose en 4 principios:
A. Profesionalidad B. Técnica. C. Respeto por los tiempos D. Limpieza
- Los jueces de mesa serán 3 y asignarán una puntuación cada uno entre 1 y 300, basando su evaluación en tres principios:



A. Gusto, B. Cocción, C. Apariencia.

En la categoría Gourmet se agregara una puntuación extra de cada jurado de mesa basando su evaluación en D. Innovación

- Los votos se sumarán y el total matemático determinará la posición en el ranking.
- Puntaje Máximo Categorías Pizza Margherita STG, Pizza Margherita Contemporánea y Pizza in teglia 1000 Puntos. Puntaje Máximo Categoría Pizza Gourmet 1300 Puntos

Para la categoría competitiva de "Freestyle", el competidor dispondrá de mínimo 2, máximo 4 minutos para su actuación, eligiendo su propia base para ser entregada a la organización en una llave USB o CD.

6.CATEGORÍAS COMPETENTES

Categoría principal

1 Pizza Margherita STG

- Se llevara a cabo en hornos eléctricos o a leña napoletanos.
- Para esta categoría el tiempo máximo es de 15 minutos.
- Tanto el juez de piso como el jurado controlaran que el participante siga todas las reglas de la Pizza Napoletana STG. (puede encontrar el disciplinario en nuestra pagina web www.campionatoscuolapizzaioli.ar en la categoría de referencia o pedirlo a nuestra organización al + 54 9 1156446708)

2 Pizza Margherita Contemporánea

- Se llevara a cabo en hornos eléctricos napoletanos.
- Para esta categoría el tiempo máximo es de 15 minutos.
- Se podrá utilizar cualquier tipo de amasado directo, indirecto, prefermentos. (puede encontrar el disciplinario de esta categoría en nuestra pagina web www.campionatoscuolapizzaioli.ar o pedirlo a nuestra organización al número +5491156446708)

3. Pizza Gourmet

- Se llevara a cabo en hornos a eléctricos napoletanos o eléctricos según la elección del participante.
- Tanto la masa como la cubierta/ topping será a libre elección del participante.

Se evaluará la innovación principalmente en la cubierta.





4. Pizza in Teglia

- Se llevará a cabo en hornos eléctricos.
- No será posible utilizar masas pre cocidas, a exclusión de casos en que sea necesaria, la misma pre cocción se podrá realizar antes de competir, previo acuerdo con los jueces de piso y exclusivamente en los hornos puestos a disposición de la organización desde las 9.00hs.

5. Pizza sin gluten

- Se llevará a cabo en un horno eléctrico específico para categoría sin gluten.
- El tiempo máximo de competición es de 15 minutos.
- La pizza sin gluten tendrá que tener un aspecto redondo con diámetro entre los 28cm y 31cm, y deberá ser cocinada de forma directa en la piedra refractaria. Todos los ingredientes de la pizza tendrán que ser taxativamente sin gluten. La organización realizará un control de los productos para la masa verificando la presencia de la mención "sin gluten" en la etiqueta. El mismo procedimiento será realizado para los ingredientes utilizados en la cubierta de la pizza.
- También se recomienda el cumplimiento de las normas y medidas higiénicas para evitar cualquier contaminación durante la preparación y/o transporte de los alimentos.

6. Pizza Fritta

- El tiempo máximo de competición es de 20 minutos.
- El peso ideal de los bollos es de 200gr aproximadamente
- Se llevará a cabo en una freidora con la temperatura ideal de 175°C
- La técnica del estirado debe llevarse a cabo con la técnica napolitana "schiaffo", distribuyendo el aire uniformemente para evitar la formación del cornicione. Luego, tendrá que ser doblada y cerrada con el relleno presionando sobre el cornicione.
- Los ingredientes permitidos para el relleno son:
 - Mozzarella fior di latte
 - Próvola ahumada
 - Ricotta
 - Salame tipo italiano
 - Queso Parmesano
 - Pimienta



7. Pizza más larga

- Una competición que implica la habilidad de extender la masa, consiste en extender un disco de masa a mano tanto como sea posible.
- El bollo de 500 gr será facilitada por la organización.
- Al inicio del cronómetro, el competidor tendrá 5 minutos de tiempo disponible para completar el ejercicio. El disco no debe tener agujeros.
- En los 10 segundos permitidos para reparar correctamente, el disco podrá realizar cualquier reparación.
- Al final de los 5 minutos los jueces comprobarán exactamente las medidas y se elaborará la clasificación.

8. Freestyle (Pizza Acrobática)

- El competidor debe entregar a los jueces, antes de la competencia, el CD o un medio de almacenamiento digital (por ejemplo, una llave USB) que contenga solo la pista de acompañamiento en la que realizará el ejercicio.
- Con el inicio del cronómetro, cada competidor dispondrá de mínimo 2 y máximo 4 minutos como tiempo de actuación. Durante la exposición, el competidor deberá utilizar su propia masa, la cual tendrá que traer preparada.

9. Pizza más rápida

- El concurso consiste en esparcir 5 discos de masa lo más rápido posible. Los bollos serán proporcionadas por la organización, lo mismo para todos los competidores.
- El evento será cronometrado desde el inicio por el arbitro hasta el momento en que los 5 discos cubrirán completamente las áreas de control apropiadas.
- Si los discos no cubren completamente las pantallas de control, el juez le pedirá al competidor que cierre los agujeros o que ensanche el disco hasta lograr las características requeridas, solo en este punto el juez detendrá el cronómetro.



7. PREMIACIONES

Viaje a Italia: Campeón Sudamericano Scuola Pizzaioli 2023

Viaje + Estadía + Inscripción a 2 categorías en Campeonato Pizza DOC

El participante que obtendrá el premio mayor, un viaje a Italia para competir en el Campeonato Nazionale Pizza DOC, será quien obtenga la mayor puntuación sumando la categoría Pizza Margherita STG y la categoría Pizza Margherita Contemporánea. En caso de empate se definirá el resultado con el puntaje obtenido en la categoría Pizza Gourmet.

Premios categorías

Campeón Pizza Margherita STG

1° LUGAR: Trofeo + Pala Modelo Napoletana Gi.Metal + Productos Sponsors

2° LUGAR: Trofeo + Paleta de Giro Gi.Metal + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Cepillo Gi.Metal + Productos Sponsors

Campeón Pizza Margherita Contemporanea

1° LUGAR: Trofeo + Pala Modelo AZZURRA Gi.Metal + Productos Sponsors

2° LUGAR: Trofeo + Paleta de Giro Gi.Metal + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Cepillo Gi.Metal + Productos Sponsors

Campeón Pizza Gourmet

1° LUGAR: Trofeo + Pala Modelo AZZURRA Gi.Metal + Productos Sponsors

2° LUGAR: Trofeo + Paleta de Giro Gi.Metal + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Cepillo Gi.Metal + Productos Sponsors

Campeón Pizza in teglia

1° LUGAR: Trofeo + Pala Pizza in Teglia Gi.Metal + Productos Sponsors

2° LUGAR: Trofeo + Paleta de Giro Gi.Metal + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Cepillo Gi.Metal + Productos Sponsors





Campeón Pizza Sin Gluten

1° LUGAR: Trofeo + Pala Modelo Aurora Gi.Metal + Productos Sponsors

2° LUGAR: Trofeo + Paleta de Giro Gi.Metal + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Cepillo Gi.Metal + Productos Sponsors

Campeón Pizza Fritta

1° LUGAR: Trofeo + Productos Sponsors

2° LUGAR: Trofeo + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

Premios habilidad

Campeón Pizza Free style

1° LUGAR: Trofeo + Disco de Silicona + Productos Sponsors

2° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

Campeón Pizza más larga

1° LUGAR: Trofeo + Productos Sponsors

2° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

Campeón Pizza más rápida

1° LUGAR: Trofeo + Productos Sponsors

2° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

3° LUGAR: Medalla + Productos Sponsors

Premios especiales

PIZZAIOLA 2023: Trofeo + productos sponsors

PIZZAIOLO REVELACIÓN 2023: Trofeo + productos sponsors

A los ganadores de cada categoría se les garantizará los premios especificados en el anexo. La organización se reserva el derecho, en virtud de acuerdos posteriores con socios comerciales, a complementar los premios otorgados.

Las clasificaciones se publicarán en las redes sociales



8. COSTO DE LA INSCRIPCIÓN

CATEGORÍA PIZZA MARGHERITA STG	\$4.500
CATEGORÍA PIZZA MARGHERITA CONTEMPORÁNEA	\$4.500
CATEGORÍA PIZZA GOURMET	\$4.500
CATEGORÍA PIZZA IN TEGLIA	\$4.500
CATEGORÍA PIZZA SIN GLUTEN	\$4.500
CATEGORÍA PIZZA FRITTA	\$4.500
CATEGORÍA PIZZA FREESTYLE	\$3.000
CATEGORÍA PIZZA MÁS LARGA	\$3.000
CATEGORÍA PIZZA MÁS RÁPIDA	\$3.000
PRECIO ESPECIAL INSCRIPCIÓN A 6 CATEGORÍAS O MÁS	\$15.000

Precios expresados en moneda local (Peso Argentino)

9. VARIOS

- La participación en el concurso confirma la plena aceptación de las siguientes normas y autoriza a la Organización a utilizar las fotografías exclusivamente.
- El siguiente reglamento, con el fin de realizar mejoras, se puede modificar dentro de los 15 días posteriores al inicio de la carrera, así como para agregar categorías adicionales u otras disposiciones.
- La Organización se reserva el derecho de elaborar un calendario de competición para asegurar el correcto y buen desarrollo de las competiciones.
- De acuerdo al espíritu "Fair Play" del campeonato, no podrá participar ninguna persona vinculada a Scuola Pizzaioli.

