

REGLAMENTO

7ª Edición

1 – En la competencia podrán participar todos los pizzeros que hayan cumplido los 18 años de edad y trabajen de forma estable y principal en la República Mexicana, sin importar su nacionalidad.

2 – Este año se llevará la semifinal en Ciudad de México (Dependiendo el número de participantes se dará a conocer cuantas semifinales se hará en CDMX).

Es obligatorio inscribirse a la competencia a través de la Cámara de Comercio Italiana en México, llenando el formato de inscripción y C.V. directamente en la siguiente liga:

<https://www.camaraitaliana.mx/campeonato-pizza>

Fecha límite para la inscripción: **3 de octubre del 2022**

3 – Cualquier petición que se reciba después de las fechas indicadas arriba no será considerada, así como una compilación parcial del formato de inscripción.

4 – Se recomienda de exponer de forma detallada la experiencia laboral acumulada relacionada con la pizza, así como eventuales cursos o talleres sobre el mismo tema; será también relevante la descripción de los establecimientos en los cuales se ha acumulado experiencia laboral (tamaño del restaurante, año de apertura, etc.). El Jurado se reserva el derecho de corroborar la veracidad de dicha información.

5 – La selección se dividirá en tres etapas:

1. **Primera Selección:** evaluación de los C.V. para elegir a los pizzeros que participarán en la o las Semifinales. Se tendrá en cuenta la capacitación recibida sobre pizza, la calidad, especificidad y amplitud de la experiencia laboral acumulada.

2. **Semifinal o Semifinales:** competencias a puerta cerrada en un restaurante italiano ubicado en Ciudad de México, dotado de horno de leña para seleccionar a los pizzeros que participarán a la Final. Se aplicará el mismo reglamento de la Final.

3. **Final:** evento abierto al público durante el cual, los pizzeros seleccionados competirán, por convertirse en el Mejor Pizzero de México 2022.

6 – Cada pizzero tendrá que presentarse el día establecido para la Semifinal y Final en el horario y lugar que se le indique por el Comité Organizador. En caso de retraso se considerará descalificado de la competencia. Para la Final, los pizzeros serán convocados tres horas antes de la competencia para la prueba de los hornos, los cuales podrán ser regulados entre 350-450 grados centígrados. Todos los finalistas tendrán que comunicar la temperatura requerida del horno unos días antes de la Final. Cabe mencionar que, aunque se intente satisfacer los requerimientos de los pizzeros finalistas, no se puede garantizar que la temperatura de los hornos será exactamente la requerida anteriormente por los mismos.

7 – Para la preparación de las pizzas, cada participante deberá utilizar sus propios utensilios e ingredientes necesarios para la misma (masa, jitomate, mozzarella, etc.).

8 – Los miembros que conformarán el Jurado durante la competencia de la Final y de la o las Semifinales serán dados a conocer el mismo día de cada evento.

9 – El jurado no tendrá acceso previo a la competencia a la información de los aspirantes, por lo que no formará parte del Comité de preselección de los CV's de los participantes. Con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad del concurso, los jueces conocerán a los pizzeros seleccionados hasta la etapa de la Semifinal.

10 – Categorías Premiadas:

Pizza Clásica

Los ingredientes aprobados para la masa son exclusivamente: levadura, agua, sal y harina "00". **NO** se podrá utilizar ningún tipo de especias ni condimentos, más que los antes mencionados. Los ingredientes aprobados para los condimentos son exclusivamente: jitomate sin especias, mozzarella di bufala y/o fior di latte y parmesano, aceite de oliva y albahaca. Si no se respetan dichos ingredientes la pizza será descalificada. Por último, **NO** se podrá utilizar el rodillo para estirar la pizza.

Pizza Creativa

En esta categoría se incluyen todas las pizzas a discreción del pizzero, sin discriminación de ingredientes – se aceptarán también variaciones con ingredientes no típicos de Italia (incluyendo a los ingredientes mexicanos). **NO** se podrá utilizar el rodillo para estirar la masa.

Pizza Estética

En esta categoría se premiará la mejor presentación de pizza, reconociendo la creatividad estética del concursante. La masa de la pizza tendrá que ser preparada con ingredientes totalmente comestibles, mientras que serán aceptados en su elaboración creativa también insumos y/o materiales no comestibles. Serán permitidas elaboraciones preparadas anteriormente, sin embargo, toda la cocción y la *mise en place* debe ser realizada al momento. Cabe mencionar que esta pizza **NO** será evaluada por su sabor, sino por su presentación.

Mejor Pizzero

Esta categoría se evaluará sobre el promedio ponderado de los puntajes finales de las tres categorías anteriores (Pizza Clásica, Pizza Creativa y Pizza Estética).

11 – Competencia y Preparación de las Pizzas:

- **Semifinal** – Los pizzeros serán evaluados, en un lapso de tiempo de **siete minutos**, sobre la preparación de: una pizza Clásica y una pizza Creativa.
- **Final** – Los pizzeros serán evaluados, en un lapso de tiempo de **quince minutos**, sobre la preparación de: una pizza Clásica, una pizza Creativa y una pizza Estética.

12 – Parámetros de evaluación:

Cada pizza preparada será evaluada en una escala de **1 a 5** (1 pésima, 2 muy mala, 3 mala, 4 buena y 5 excelente), bajo requisitos específicos:

- a. Presentación estética.
- b. Calidad de la pizza en su masa.
- c. Calidad de la pizza en sus ingredientes.
- d. Equilibrio en la composición de los ingredientes.

Asimismo, cada pizzero será evaluado por la limpieza general, que incluye la limpieza del espacio de trabajo y el orden de su uniforme. Los jueces evaluarán dichos elementos sólo con “bien” o “mal”. Si el pizzero recibe más de la mitad de las evaluaciones como “mal”, se le restará el 3% de la puntuación sobre la categoría “Mejor Pizzero”.

13 – Método de Evaluación:

Pizza Clásica

- La “presentación estética” tendrá un valor del 10% sobre la evaluación final.
- La “calidad de la pizza en su masa” tendrá un valor del 30% sobre la evaluación final.
- La “calidad de la pizza en sus ingredientes” tendrá un valor del 30% sobre la evaluación final.
- El “equilibrio en la composición de los ingredientes” tendrá un valor del 25% sobre la evaluación final.
- Habilidad y destreza en el manejo de la pizza por lo cual será evaluada la técnica de estirar y el horneado. Tendrá un valor del 5% sobre la evaluación final.
- El participante que use el rodillo para estirar la masa de la **Pizza Clásica**, **NO** podrá pasar a la “Semifinal” y podría ser descalificado durante la “Final”.

Pizza Creativa

- La “presentación estética” tendrá un valor del 15% sobre la evaluación final.
- La “calidad de la pizza en su masa” tendrá un valor del 25% sobre la evaluación final.
- La “calidad de la pizza en sus ingredientes” tendrá un valor del 30% sobre la evaluación final.
- El “equilibrio en la composición de los ingredientes” tendrá un valor del 25% sobre la evaluación final.
- Habilidad y destreza en el manejo de pizza por lo cual será evaluada la técnica de estirar y el horneado. Tendrá un valor del 5% sobre la evaluación final.

Pizza Estética

- La “presentación estética” tendrá un valor del 95% sobre la evaluación final.
- Habilidad y destreza en el manejo de pizza por lo cual será evaluada la técnica de estirar y el horneado. Tendrá un valor del 5% sobre la evaluación final.

Mejor Pizzero

- La evaluación Pizza Clásica tendrá un valor del 50%.
- La evaluación Pizza Creativa tendrá un valor del 40%.
- La evaluación Estética tendrá un valor del 10%.

14 – Si se supera el tiempo máximo de cada etapa de selección el pizzero será eliminado de inmediato.

15 – Los pizzeros no podrán recibir apoyo alguno de otra persona durante la competencia y sólo podrán contar con un ayudante que se encargue de limpiar la mesa de trabajo mientras que estos, presenten las pizzas al jurado. Dicha presentación no será mayor a 2 minutos.

Durante la Final a los pizzeros se les proporcionará:

- un perchero para apoyar la pala y moverse con más comodidad entre el espacio de trabajo y el horno;
- apoyo por parte de un mesero sólo para traer los ingredientes a la mesa de trabajo antes de su prueba.

16 – La Evaluación de los pizzeros finalistas se hará pública el mismo día del evento y los puntajes del jurado serán públicos y enviados por correo a los participantes.

17 – La evaluación del jurado será incuestionable.

18 – Premiación y Reconocimientos:

Selección – Los pizzeros seleccionados para la Semifinal recibirán una la playera del Campeonato (a utilizar obligatoriamente) y su número de participación, según la fecha de inscripción.

Semifinal – Los pizzeros que no pasen a la final, recibirán un certificado por su participación en la Semifinal.

Final – Los pizzeros concursantes recibirán un certificado por su participación en la Final y un reconocimiento.

19 – Los primeros lugares de las categorías Pizza Clásica 2022, Pizza Creativa 2022 y Pizza Estética 2022 recibirán un reconocimiento por dicho triunfo.

El Mejor Pizzero 2022 recibirá un reconocimiento y un premio como “Mejor Pizzero de México 2022”, así como el Restaurante en donde trabaja recibirá un premio como “Mejor Pizza de México 2022”.

20 - Vestimenta Pizzero:

- El Pizzero podrá usar el uniforme de su propio restaurante, bajo la autorización de la Cámara de Comercio Italiana en México – presencia de logos en posición visible en los uniformes de participantes en conflicto con los patrocinadores del evento podrán ser causa de no autorización del uso del uniforme mismo.
- Es obligatorio usar el mandil y la playera del Campeonato durante la competencia final; recordamos que el cuidado de la presentación exterior del pizzero afectará la evaluación sobre la limpieza general.

21 – Inscripción:

- La Inscripción inicial para la Primera Selección (entrega de CV) es gratuita.
- La participación en la semifinal (o semifinales) y final del Campeonato Mexicano de la Pizza será sin costo.