

REGLAMENTO GENERAL
1er CAMPEONATO DE LA FOCACCIA DE LA BOCA
“152° Aniversario del Barrio de la Boca”

1. El **Campeonato de la FOCACCIA de La Boca** se desarrollará el **Domingo 28 de Agosto de 2022** en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el marco del **“152° Aniversario del Barrio de la Boca”**. El mismo tendrá cita en la Usina del Arte, con domicilio en Agustín R. Caffarena 1, C.A.B.A. Dicho evento es organizado por la **Dirección General de Festivales y Eventos Centrales del Ministerio de Cultura del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires**.
2. En el campeonato se puede inscribir: toda persona del público general que demuestre interés e idoneidad en la elaboración de pizzas así como también pizzeros/as que tengan vínculo con el Gremio Pizzero, cuyo oficio o trabajo esté vinculado a una pizzería.
3. Podrán postularse al campeonato **personas residentes de la República Argentina, cumpliendo con ser mayor de dieciocho (18) años a la fecha de cierre del plazo de inscripción, contar con DNI argentino o extranjero radicado**.
4. Las inscripciones estarán abiertas **desde el viernes 12 de Agosto de 2022 hasta el día miércoles 24 de Agosto de 2022 o hasta completar los cupos**. Se deberá completar el formulario de inscripción en forma online a través de la página web de la Usina del Arte: <https://www.buenosaires.gob.ar/usinadelarte>
5. La inscripción y participación es de carácter gratuito.
6. Todos los Ganadores de cada categoría durante el Campeonato de la FOCACCIA recibirán como premios:
 - a. La distinción de un diploma desde la Organización del Campeonato.
 - b. Kits de premios de los sponsors acompañantes: productos gastronómicos.
7. El horario del **Campeonato de la FOCACCIA de la Boca será de 15 a 17 hs del día Domingo 28/08**.
8. Los competidores podrán presentarse para recibir su acreditación y número de participación por categoría en la Usina del Arte entre las 11 y las 14 hs del mismo Domingo 28 de Agosto 2022. **Luego de esta franja horaria NO podrá acreditarse ninguna persona más**.

9. Al acreditarse, el participante recibirá además un **kit de gorro y delantal de cocina**. Siendo dicha indumentaria de **uso obligatorio a la hora de competir**. La remera es opcional ya que el competidor puede hacer uso de su chaqueta o remera, siempre y cuando no tenga ningún tipo de marca conocida y/o el nombre de alguna escuela de Gastronomía, entre otras). Si puede tener el logo de la pizzería a la cual representa o trabaja en el caso de representar a alguna.

Las categorías habilitadas en el Campeonato Argentino de la Focaccia son:

- 1. FOCACCIA CLÁSICA**
- 2. FOCACCIA CREATIVA**

10. Los participantes deberán llegar a la competencia con sus preparaciones en las mismas bandejas que ingresarán al horno, para finalizar la cocción, teniendo un tiempo máximo de uso de horno de 10 minutos. Es importante destacar que en cada lugar de trabajo debe predominar el orden, limpieza y normas de higiene, ya que durante todo el desarrollo de su participación, inclusive previo a entrar en el box de competencia, estará siendo evaluado por un jurado de piso. El no cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, le restará al participante puntos en este aspecto.
11. Los participantes deberán traer las masas pre cocidas, para solamente poder finalizar las cocciones en los hornos provistos por la organización. En ningún caso se podrá participar con las masas crudas.
12. Los participantes deberán encontrarse en condiciones para entrar al espacio de competencia, no podrán portar aretes, maquillaje, piercings, en caso de tener barba llevar barbijo, uñas cortas y sin esmalte.
13. El jurado estará compuesto por el periodista Pietro Sorba; Javier Labaké director de APYCE; y personalidades destacadas del mundo de la Pizza y la gastronomía.
14. La decisión del jurado de cada categoría se dará a conocer al final del evento, el dictamen será definitivo e inapelable. No se permiten pruebas de video y cualquier queja puede ser transmitida a la organización del campeonato vía mail a convocatoriasusina@buenosaires.gob.ar desde el día después de la clausura del evento y en cualquier caso no más de 5 días después de finalizado. La aceptación del reclamo no implica una revisión del fallo del jurado.
15. Para poder optar por ser **EL CAMPEÓN DE LA FOCACCIA DE LA BOCA**, cada participante estará obligado a prestar el consentimiento de brindar las notas de prensa que sean necesarias luego de obtener el título, y así promocionar el campeonato, durante el plazo que se genere entre éste campeonato y el próximo a realizarse. Todos los participantes del Campeonato de la FOCACCIA, deberán firmar con

anterioridad a su participación el consentimiento de uso y cesión de imagen, que habilita a la organización a publicar por los medios que desee, siempre que no sea ofensivo, las imágenes de todos los competidores. Ver y firmar anexo 1.

16. Los ganadores del 1er lugar de las categorías en años anteriores, **no podrán volver a competir en aquellas categorías que hayan ganado**. Por ejemplo, el ganador de la Focaccia Clásica 2022, no podrá participar en esa categoría en el próximo año que se realice la competencia, pero sí en otras categorías que no sean en las que haya ganado anteriormente. Esto se implementa para poder dar lugar a más posibilidades de ganadores futuros.
 17. El **1er, 2do y 3er puesto de cada categoría, obtendrán un diploma con la posición obtenida en la competencia**.
 18. En el espacio de competencia, los participantes tendrán a su disposición una mesada de acero, un horno eléctrico, un gancho pizzero, un cuchillo, una espátula, un pincel y una manopla. Cada participante se debe hacer cargo de sus preparaciones y masas en los espacios proporcionados por los organizadores, quienes en ningún caso se harán responsables de pérdida de insumos, utensilios, mercadería, preparaciones, etc.
 19. La competencia es totalmente individual, no podrán contar con ayuda de ningún asistente.
 20. Durante el tiempo de competencia el concursante no podrá moverse de su lugar de trabajo (box asignado por la organización durante su turno de competencia). Cuando la FOCACCIA esté lista se deberá proceder a presentar a los Jueces. Se puede elegir presentar sobre una bandeja decorativa, luego se deberá cortar en porciones, para que cada miembro del jurado pueda degustar y calificar. Está prohibido la entrega de cualquier tipo de regalos o recuerdos a los calificadores. Únicamente se podrá entregar la porción de FOCACCIA. No se podrán entregar utensilios, presentes o cubiertos a la mesa del Jurado deliberante.
 21. Si el participante finaliza dentro de los próximos 2 minutos pasado el tiempo de competencia pierde el punto de puntualidad. Pasados los cinco minutos siguientes (hasta 5 minutos desde el tiempo establecido) queda automáticamente descalificado.
- **5% Puntualidad**
 - **25% Sabor**
 - **25% Cocción**
 - **15% Presentación**

- **25% Técnica utilizada**
- **5% Limpieza y orden** (El box utilizado por cada participante debe quedar limpio y ordenado de lo contrario quedará automáticamente descalificado), será juzgado por un Juez de Piso que permanecerá en el lugar y cronometrar cada competencia.
- **100% TOTAL**

22. Se podrá acompañar la Focaccia con el maridaje de vinos, cervezas, o bebidas que crean convenientes hagan el mejor “matrimonio” con la Focaccia que se esté presentando. Este punto no asegura mayor o menor puntaje, pero podría colaborar con la degustación del Jurado.

23. **Se deberán elaborar UNA Focaccia en una lata de 40 x 60 cms, para degustación del Jurado Notable. La Focaccia deberá ser traída en latas, moldes propios, de no más de 40 x 60, ya que los hornos permiten ese tamaño de molde. Los hornos podrán ser preparados a la temperatura deseada del competidor, entendiéndose que el inicio del tiempo de competencia será, una vez que el competidor esté conforme con la temperatura deseada del horno.**

24. A partir de las 15 horas del día Domingo 28 de Agosto los participantes empezarán a competir. El tiempo previo a la competencia puede ser utilizado por el participante para la preparación de sus masas, salsas, cubiertas, rellenos, etc y para preparar los utensilios que utilizarán. En cada categoría dispondrán de 25 minutos. El tiempo de competencia empieza a correr bajo la orden del Juez de Piso, cuando el participante se encuentre en el box de competencia asignado. La elaboración, la preparación y cocción de la Focaccia se llevará a cabo por cada participante en su momento de competencia (pautado previamente con el personal de la organización ese mismo día de competencia). Durante este tiempo siempre estará siendo evaluado por el “Juez de Piso”, que tendrá en cuenta su desempeño en la realización, manipulación e higiene de la cuadra para otorgar el puntaje correspondiente.

25. La Organización se reserva el derecho de modificar y/o cambiar cualquiera de los puntos listados en éste reglamento, sin previo aviso. Así como el derecho de admisión.

ESPECIFICACIONES CATEGORÍA FOCACCIA CLÁSICA

La focaccia es un producto horneado elaborado con una masa simple de harina, aceite y agua. En Italia, la focaccia se usa como una deliciosa alternativa al pan y se puede comer a cualquier hora del día o de la noche, con las combinaciones más extravagantes.

Excelente para servir con deliciosos cócteles, la focaccia tradicional italiana es blanda y ligeramente crocante en la superficie externa. El secreto de este equilibrio perfecto de consistencias es el aceite de oliva extra virgen, una masa blanda y flexible y, por supuesto, la pasión por la buena comida.

ESPECIFICACIONES CATEGORÍA FOCACCIA CREATIVA

Algunas variantes de las focaccias creativas son:

1. Focaccia Genovesa
2. Focaccia Toscana
3. Focaccia Romana
4. Focaccia Barese

Señores
Dirección General de Festivales y Eventos Centrales
Subsecretaría de Gestión Cultural
Ministerio de Cultura
Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO 1

REF.: CESIÓN DERECHOS DE IMAGEN PARA DIFUSIÓN

De mi consideración:

Por medio de la presente,
..... (nombre y apellido), DNI
nro, con domicilio en la calle, ciudad
....., dejo formal e irrevocable constancia de que, en relación con mi
participación en el **1er CAMPEONATO DE LA FOCACCIA DE LA BOCA en el marco del “152° Aniversario del Barrio de la Boca”** a realizarse en la Usina del Arte el día **28 de agosto de 2022** (en adelante “**LA PARTICIPACIÓN**”) organizada por esa Dirección General:

1. Cedo a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (en adelante “GCBA”), o a quién éste designe en el futuro, de modo incondicional e irrevocable, todos los derechos artísticos y de imagen que recaen sobre mi persona, sin que ello genere contraprestación adicional a mi favor, más allá de la retribución pactada por LA PARTICIPACIÓN.
2. En este sentido, autorizo a GCBA a filmar y/o divulgar y/o difundir y/o transmitir en vivo y/o en directo y/o diferido, y/o grabar total y/o parcialmente mi imagen, voz, opiniones, declaraciones, comentarios, reacciones y performance artística (en adelante “LA IMAGEN”) durante o con motivo de LA PARTICIPACIÓN. Ello con más los derechos y facultades para que incluya y edite LA IMAGEN, y ejecute todo otro acto encaminado a la difusión y divulgación con carácter estrictamente cultural, sin restricciones ni límites temporales y/o geográficos, así como de medios para su reproducción y/o difusión existentes a la fecha del presente o a ser creados en el futuro.
3. Sin limitar lo anterior, renuncio a cualquier reclamo de “derechos morales” y demás derechos de cualquier tipo o naturaleza en relación con LA PARTICIPACIÓN. Como consecuencia de lo establecido precedentemente, renunció de modo irrevocable a formular cualquier tipo de reclamo o reivindicación en relación a la cesión por la presente efectuada.

Finalmente, me comprometo por la presente a acceder a una breve entrevista por parte del área audiovisual de la Usina del Arte con motivo de la participación artística mencionada, para el eventual caso de que ello fuera efectivamente requerido.

Nombre:

DNI:

Domicilio:

Fecha:

Firma: