HORECA
BALEARES
IBIZA_FORMENTERA

IV CONCURSO MEJOR PIZZA GOURMET

IBIZA

4, 5 Y 6 DE MARZO DE 2026

GANA 500€

Vittorio Castri, del restaurante Las Dallas, ganó en 2025 con su Pizza Contemporánea.

PATROCINA:

le 5 Stagioni

LA PASSIONE PER LA PIZZA

COLABORADORES:

ASCAIB
Cocineros y reposteros

ehib
ESCOLA D'HOTELERIA
DE LES ILLES BALEARS

HORECA BALEARES
MALLORCA

LA PASSIONE PER LA PIZZA

TRADICIÓN E INNOVACIÓN PARA TUS PIZZAS

Desde la selección de los granos hasta la producción de la harina, hemos recorrido un largo camino para obtener las harinas de mayor calidad que puedan garantizar la producción de pizzas superiores, gracias a la investigación constante, la innovación y las materias primas procesadas con las tecnologías más avanzadas. 96 Países de todo el mundo en donde está presente Las 5 Estaciones.

1° Patente Rectificado Integrado
1° Empresa de producción de levadura madre
1° Marca de harinas dedicada a la Pizzería 100%

Energía procedente de fuentes renovables. Papel certificado FSC en los procesos de embolsado. CO_2 absorbido por el Bosque del Molino.

UNA HARINA RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Creemos en el desarrollo sostenible, por eso nuestras harinas se producen utilizando energía procedente exclusivamente de fuentes renovables y por eso nos esforzamos cada día por mejorar nuestro impacto en el medio ambiente.

LOS SUPERIORES TAMBIÉN EN EL CONTROL DE CALIDAD

Nuestras harinas se obtienen seleccionando granos de los mejores cultivos de Italia y de todo el mundo. Cada paso, desde la cosecha hasta la molienda, se somete a estrictos controles de calidad para ofrecer un producto sano con las mejores características de los granos seleccionados.

LA MEJOR PIZZA REQUIERE BUENAS HARINAS

Las harinas Le 5 Stagioni están diseñadas y creadas para adaptarse a las distintas necesidades de los profesionales. Trabajamos cada día para ofrecer harinas que puedan hacer que la pizza sea mejor y más sabrosa, y dar a los pizzeros la oportunidad de experimentar.

Organiza: HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina: LA PASSIONE PER LA PIZZA

Colaboradores: ASCAIB, ehib

BASES DEL CONCURSO

IV CONCURSO MEJOR PIZZA GOURMET

Patrocinado por Le 5 Stagioni, se celebrará los días 4, 5 y 6 de marzo de 2026, durante la 5a edición de HORECA Baleares Ibiza, que tendrá lugar en el Recinto Ferial de Ibiza (FECOEV). Este concurso tiene como objetivo descubrir la mejor receta de pizza gourmet de Ibiza. La convocatoria está abierta a todos los cocineros profesionales que deseen participar y cumplan con los requisitos de inscripción. Para inscribirse, los interesados deberán enviar un correo electrónico de solicitud de inscripción conforme a las bases establecidas del concurso. El ganador recibirá, además de un trofeo de reconocimiento, un premio en efectivo de 500 €.

1. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

· Todas las recetas deberán ser de elaboración propia.
· Todas las pizzas deberán garantizar un nivel adecuado de calidad.
· Cada participante sólo podrá participar con una propuesta.
· Podrán participar pizzerías, pastelerías o negocios mixtos. La elaboración podrá realizarse por:
Un pizzero, un pastelero o un equipo formado por ambos perfiles.
· Es imprescindible que la base utilizada sea una masa de pizza, en cualquiera de sus formatos reconocidos, tales como: Padellino, Pizza Classica, Napoletana, Pinsa, Teglia o cualquier otra variante de pizza certificada.

2. DESARROLLO DEL CONCURSO

- La participación será individual y el orden de intervención se establecerá según la temperatura del horno solicitada, iniciando con las pizzas saladas y continuando posteriormente con las pizzas dulces.
- Se otorgará un accésit especial para la categoría de pizza dulce destinada a producción superior a 300 kg de harina, con su correspondiente reconocimiento.
- Elaborar su receta dentro de los tiempos establecidos por la organización.
- Aportar todos los ingredientes y material auxiliar necesario.
- Ser responsable del transporte, conservación y custodia de los productos hasta su uso.

3. EL JURADO

El jurado, designado por la organización, estará compuesto por profesionales de la gastronomía y figuras relevantes, mayoritariamente baleares. Evaluarán los platos, técnica, presentación, degustación y uso del producto. Ganará el plato con mayor puntuación, y los ganadores se anunciarán tras la deliberación y firma del acta oficial.

4. PARTICIPANTES

Las personas participantes, con la inscripción en los concursos, ceden los derechos de imagen y la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso Le 5 Stagioni.

5. PREMIOS

Todos los participantes admitidos obtendrán un diploma de participación. El ganador de cada isla, además, recibirá un premio económico de 500 €.

6. MODIFICACIONES Y ACEPTACIÓN

El organizador, con el apoyo de los patrocinadores y colaboradores, se reserva el derecho de realizar modificaciones en caso de que las circunstancias así lo exijan. En este caso, las personas inscritas no tendrán derecho a reclamación y se exime a la organización, patrocinadores y colaboradores de cualquier tipo de responsabilidad. La participación en el concurso implica la aceptación de las bases.

Organiza: HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina: le 5 Stagioni LA PASSIONE PER LA PIZZA

Colaboradores: ASCAIB, ehib

FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN

PIZZA GOURMET

PATROCINADO POR LE 5 STAGIONI

Nombre del autor:

Teléfono:

Email:

Nombre del establecimiento:

Nombre del plato:

RRSS:

Ingredientes:

Descripción de elaboración:

Fecha y firma :

*Con la firma de este documento el participante acepta las bases del concurso, y la cesión de datos e imágenes al organizador y al patrocinador del concurso.

Organiza: HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina: le 5 Stagioni LA PASSIONE PER LA PIZZA

Colaboradores: ASCAIB, Ehib