



#productoriojano



Master Pinchos Gourmets #productoriojano Master Pinchos Gourmets #productoriojano

Convocatoria:

En el marco del 36 Salón Gourmets, que tendrá lugar del **17 al 20 de abril de 2023**, en IFEMA Madrid.

El campeonato se registrará de acuerdo con las siguientes bases:

- Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales que ejerzan su actividad en España.
- Los concursantes deben ser mayores de edad (mínimo 18 años).
- Los concursantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción a través de la página web del Salón Gourmets.
- Deberán rellenar en la misma sus datos personales, describir la receta del pincho que presentarán a concurso, e incluir una foto de éste.
- La inscripción al campeonato es gratuita.
- Constará de 12 participantes. De todas las inscripciones recibidas, el Comité Organizador (Gobierno de la Rioja y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes.
- Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, en el día y la hora que la Organización les comunique con antelación al campeonato.
- Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca, pantalón oscuro y calzado adecuado. La Organización facilitará un delantal a cada participante, que deberá usar obligatoriamente. La

Announcement:

The competition will be held within the framework of the 36 Salon Gourmets, from **April 17 to 20, 2023** at IFEMA Madrid.

The competition will be regulated according to the following rules:

- It is exclusively aimed to professional chefs working in Spain.
- Contestants must be of legal age (minimum 18 years old).
- Contestants must fill in the Application Form published on the Salon Gourmets website.
- They must complete all the personal data, describe the pincho recipe they will submit to the contest, and attach a photo of it.
- Registration is free of charge.
- 12 participants will be selected by the Organisational Committee (Gobierno de la Rioja and Grupo Gourmets), from all the entries received.
- The selected candidates will have to show up at IFEMA Madrid on the day and at the time indicated by the Organisation prior to the competition.
- Contestants must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers and appropriate footwear. Participants will be provided with an apron to be worn. The clothing worn may not bear any writing, trademark, logo or advertising. If it does, the contestant will



indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, logotipo o elemento publicitario. En el caso de incumplimiento de esta norma, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del campeonato.

Dinámica del concurso:

- Los pinchos serán de libre elaboración, aunque será obligatorio que al menos uno de los productos incluidos en la receta pertenezca a una de las siguientes DOP o IGP riojanas, además se valorará positivamente que se incluya más de un producto riojano de la siguiente lista:

- DOP Peras de Rincón de Soto
- DOP Queso Camerano
- DOP Aceite de La Rioja
- DOP Nuez de Pedroso
- DOP Alubia de Anguiano
- IGP Chorizo Riojano
- IGP Pimiento Riojano
- IGP Coliflor de Calahorra

- Los pinchos podrán ser fríos o calientes, y deberán comerse en uno o dos bocados.
- Todos los productos e ingredientes, excepto los productos del sello de calidad de La Rioja proporcionados por el patrocinador del Campeonato serán aportados íntegramente por los concursantes, que deberán prever cantidad suficiente para la elaboración de 12 pinchos iguales. Los concursantes deberán indicar a la Organización el, o los, productos riojanos elegidos para la elaboración de su receta. La Organización se pondrá en contacto con los seleccionados.
- Todos los ingredientes empleados deben de ser comestibles. Se podrá llevar alguna elaboración previamente preparada por el

be automatically disqualified and expelled from the competition.

Dinamics:

- Pinchos will be of their own elaboration, although it is compulsory for at least one of the products included in the recipe to belong to one of the following PDOs or PGI of La Rioja. In addition, it will be a positive factor if more than one product from the following list is included in the recipe:

- DOP Peras de Rincón de Soto
- DOP Queso Camerano
- DOP Aceite de La Rioja
- DOP Nuez de Pedroso
- DOP Alubia de Anguiano
- IGP Chorizo Riojano
- IGP Pimiento Riojano
- IGP Coliflor de Calahorra

- Pinchos may be either hot or cold and should be eaten in one or two bites.
- All the products and ingredients, except for the products bearing the PDOs or PGIs of La Rioja provided by the sponsor of the Championship, will be totally provided by the contestants, who must foresee enough for the elaboration of 12 equal pinchos. Competitors must indicate to the Organisers the Rioja product(s) chosen for the preparation of their recipe. The Organisation will contact those selected participants.
- Every ingredient of the tapas must be edible. It will be possible to contribute some preparation already cooked by the



concurante, como salsas, caldos, cremas, para incorporar a la receta, pero no se podrá contar con la participación de ningún ayudante.

- El campeonato consiste en la preparación de un pincho y no de un plato elaborado, por tanto, debe ser:
 - De rápida preparación.
 - Que pueda elaborarse en una barra.
 - Que se pueda comer en uno o dos bocados.
- Los concursantes contarán con un box de cocina equipado con una encimera y una placa con al menos 3 zonas de cocción y una base de 3 enchufes de 2 KW. Habrá un frigorífico, un horno de convección y un horno microondas por cada dos concursantes. Dispondrán de neveras para la conservación de productos (en horas previas a la participación de los concursantes).
- La Organización dispondrá de platos blancos de 16 cm de diámetro para el emplatado de los pinchos. El resto de menaje, utensilios de cocina, pequeña maquinaria, cuchillos de trabajo, etc, deberán ser aportados por cada concursante.
- El campeonato se desarrollará en dos sesiones. En cada una de ellas participarán seis concursantes, y cada uno de ellos dispondrá de 30 minutos para preparar los 12 pinchos iguales, que serán destinados a:
 - 6 a la valoración de un jurado profesional.
 - 1 para reproducción fotográfica.
 - 5 para su degustación aleatoria entre el público.
- Los concursantes cocinarán con una diferencia de tiempo entre ellos de 5 minutos. Es decir, irán incorporándose a

contestant as sauces, broths or creams to incorporate into the pincho, but it will not be possible to count on the participation of any assistant.

- The competition consists in the preparation of a tapa and not an elaborated course, therefore, it must be:
 - Quick to prepare.
 - Able to be prepared in a bar.
 - Eaten in one or two bites.
- Contestants will have a cooking box equipped with a cooktop and a hob with at least 3 cooking zones and a 2 KW 3-socket base. There will be a refrigerator, a convection oven and a microwave oven for every two contestants. Refrigerators will be available for the conservation of products (prior to the contestants' participation).
- Any type of tableware will be provided by the participant. The Organisers will provide white plates with a 16 cm diameter for plating pinchos. The rest of the utensils, kitchenware, small machinery, knives, etc., must be provided by each contestant.
- The competition will be held in two rounds, with six contestants taking part in each round and 30 minutes to prepare 12 equal pinchos, delivered to:
 - 6 to be judged by a professional jury.
 - 1 for the photographic recording of the tapas.
 - 5 to be randomly tasted by the public.
- The contestants will start cooking with a time slot of five minutes between them. In other words, they will start cooking in the



su box cada 5 minutos. Primero participará una tanda de seis y a continuación tras una pausa la siguiente tanda de seis.

- Una vez realizado, tendrán que explicar brevemente al jurado en qué consiste su pincho.
- El orden de participación se decidirá por sorteo, y se comunicará a los concursantes previamente al campeonato.

El Jurado:

- Estará formado por profesionales del sector: cocineros, críticos gastronómicos, influencers, personal docente de escuelas de hostelería
- El Jurado valorará:

1. Explicación del pincho

- Técnica de preparación.

2. Preparación del pincho

- Fase visual (presentación)
- Ingredientes utilizados.
- Rapidez en la ejecución.
- Originalidad.
- Sabor/ Gusto.
- Limpieza y orden en el área de trabajo.

Premios:

- Primer Premio: 1.500 € y una selección de productos riojanos.
- Segundo Premio: 700 € y una selección de productos riojanos.
- Tercer Premio: 500 € y una selección de productos riojanos.
- Premio Especial Para el pincho mejor maridado con vinos DO Rioja elaborados en la Comunidad autónoma de La Rioja: 500€ € y una selección de productos riojanos.
- El resto de los participantes recibirá un diploma por su participación, y una selección de productos riojanos.

box every five minutes. First a batch of six and then, after a break, the next batch of six.

- Once made, they will have to briefly explain to the jury what their pincho consists of.
- The order of participation will be decided by drawing lots and will be announced to the contestants prior to the championship.

Jury:

- It will be made up of professionals from the sector: chefs, gastronomic journalists, influencers, hospitality school teachers, etc.
- The jury will evaluate:

1. Pincho description.

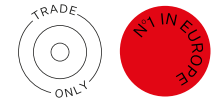
- Preparation technique

2. Pincho elaboration.

- Visual phase (presentation)
- Ingredients employed.
- Speed of execution.
- Originality.
- Flavour / Taste.
- Cleanliness and organisation in the work area.

Prizes:

- First Prize: 1.500€ and products from La Rioja.
- Second Prize: 700€ and products from La Rioja.
- Third Prize: 500€ and products from La Rioja.
- Special Prize For the pincho best paired with DO Rioja wines produced in the Autonomous Community of La Rioja: 500€ and products from La Rioja.
- The rest of the participants will receive a diploma according to their classification and products from La Rioja.



Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

Prizes of more than 500 euros are subject to withholding tax.

Aceptación de bases legales, legislación:

- La participación en este campeonato implica la aceptación íntegra y sin reservas de las presentes bases legales.
- El juicio del jurado será inapelable. No se admitirán recursos.
- 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.
- Los participantes, por el solo hecho de concursar ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas promocionales de la empresa patrocinadora.
- La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del campeonato.
- La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.

Acceptance of the legal bases, legislation:

- Participation in this competition implies full and unreserved acceptance of these basis.
- The jury’s decision shall be final and appeals will not be allowed.
- The Organisation reserves the exclusive rights of publicity and image of the participants of each category or speciality of competition for one year, including the unlimited use of photographic, video and other material, without prior request for authorisation from the participants.
- Participants, by the mere fact of entering the competition, assign all inherent and derived rights of the recipes for the promotional campaigns of the sponsoring company.
- The Organisation reserves the right to modify the following bases in order to improve the development of the competition.
- The Organisation reserves the right to change the date and venue in the event of a postponement and/or cancellation of the event due to “force majeure”.