



La Rioja

#productoriojano

2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano

2nd Master Pinchos Gourmets #productoriojano

Programa

Fecha: Miércoles 24 de abril de 2024

Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid

Comienzo del Campeonato: 11:00 h.

Sorteo del orden de participación: 10:30 h.

Presentación

Se abre la convocatoria del 2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano, que se celebrará en Madrid el miércoles 24 de abril en el marco del 37 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 22 al 25 de abril de 2024, en Ifema Madrid.

El campeonato se regirá de acuerdo con las siguientes bases:

Bases

1. Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales que ejerzan su actividad en España.
2. Los concursantes deben ser mayores de edad (mínimo 18 años).
3. Los concursantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción a través de la página web del Salón Gourmets, donde incluirán sus datos personales, además de describir la receta del pincho que presentarán a concurso, e incluir una foto de éste.
4. La inscripción al campeonato es gratuita.
5. El Campeonato constará de 12 participantes. De todas las inscripciones recibidas, el Comité Organizador (Gobierno de la Rioja y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes.
6. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, el día y la hora que la Organización les comunique con antelación al Campeonato.
7. 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 indumentaria utilizada **no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, logotipo o elemento**

Program

Date: Wednesday, April 24, 2024

Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid

Beginning of the Championship: 11:00 h.

Order of Participation Draw: 10:30 h.

Presentation

The competition is open for the 2nd Master Pinchos Gourmets #productoriojano, to be held in Madrid on Wednesday, April 24, within the framework of the 37th Salon Gourmets, from April 22 to 25, 2024, at Ifema Madrid.

The competition will be regulated according to the following rules:

Rules

1. It is exclusively aimed to professional chefs working in Spain.
2. Contestants must be of legal age (minimum 18 years old)
3. Contestants must fill in the Application Form published on the Salon Gourmets, where they must complete all the personal data, describe the pincho recipe they will submit to the contest, and attach a photo of it.
4. Registration is free of charge.
5. 12 participants will be selected by the Organizational Committee (Gobierno de la Rioja and Grupo Gourmets), from all the entries received.
6. The selected candidates will have to show up at Ifema Madrid on the day and at the time indicated by the Organization prior to the competition.
7. 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 be automatically disqualified and expelled from the competition.**



publicitario. En el caso de **incumplimiento de esta norma**, el concursante será automáticamente **descalificado** de la prueba y **expulsado del campeonato**.

8. Los concursantes no podrán acudir con ningún ayudante.

Dinámica

Los pinchos serán de libre elaboración, y podrán ser fríos o calientes, siendo **obligatorio** que al menos uno de los productos incluidos en la receta pertenezca a una de las DOP o IGP riojanas que enumeraremos a continuación. Se puede incluir más de un producto riojano en la receta, lo que también será valorado positivamente por el Jurado.

- 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
 - Champiñón o seta de La Rioja
 - Verduras de La Rioja: Borraja, cardo, alcachofa, espárrago, acelga.
- Habrá un premio especial para el pincho mejor maridado con vinos DO Rioja elaborados en la Comunidad autónoma de La Rioja.
- 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 8 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 para facilitarles los productos requeridos.
- Todos los ingredientes empleados deben de ser comestibles.
- Se podrá llevar alguna elaboración previamente preparada por el concursante, como salsas, caldos o cremas, para incorporar a la receta.
- También será posible, en el caso de elegir ingredientes que tengan una elaboración larga o complicada, prepararlos previamente y terminar el pincho en directo.
- La Organización dispondrá de platos blancos de 16

8. It will not be possible to count on the participation of any assistant.

Dynamics

Pinchos will be of their own elaboration, and may be either hot or cold, although it is **compulsory** that at least one of the products included in the recipe belongs to one of the PDOs or PGIs of La Rioja listed below. More than one product from La Rioja may be included in the recipe, which will also be positively valued by the Jury.

- PDO Peras de Rincón de Soto
 - PDO Queso Camerano
 - PDO Aceite de La Rioja
 - PDO Nuez de Pedroso
 - PDO Alubia de Anguiano
 - PGI Chorizo Riojano
 - PGI Pimiento Riojano
 - PGI Coliflor de Calahorra
 - Champiñones from La Rioja
 - Verduras from La Rioja: Borraja, cardo, alcachofa, espárrago, acelga.
- There will be a special prize for the pincho best paired with DOCa Rioja wines produced in the Autonomous Community of La Rioja.
- 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 8 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 contestant as sauces, broths or creams to incorporate into the pincho.
- It also will be possible, in case of choosing ingredients that have a long or complicated preparation, to prepare them previously and finish the pincho at the moment.



cm de diámetro para el emplatado de los pinchos. No obstante, el concursante es libre de aportar su propio menaje. En este caso, **deberá llevarlo al concurso y hacerse cargo de él todo momento.**

- 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 20 minutos para preparar los 8 pinchos iguales, que serán destinados a:
 - 7 a la valoración de un jurado profesional.
 - 1 para reproducción fotográfica.
- Los turnos de participación se establecerán por riguroso orden de sorteo, que será celebrado en el Auditorio Gourmets el miércoles 24 de abril a partir de las 09:30h.
- Los concursantes cocinarán con una diferencia de tiempo entre ellos de 5 minutos. Es decir, irán incorporándose a 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.

Criterios de Valoración del Jurado

El Jurado valorará de 0 a 10 puntos los siguientes aspectos:

- Explicación del pincho: Técnica de preparación.
- Presentación: Fase visual (Estética y emplatado)
- Ingredientes utilizados.
- Originalidad: Singularidad de la propuesta e innovación.
- Gusto: Sabor, aroma, textura...
- Limpieza y orden en el área de trabajo.

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.

Miembros del Jurado

El Jurado estará compuesto por profesionales del sector: cocineros, críticos gastronómicos, influencers, personal docente de escuelas de hostelería, etc.

La deliberación del Jurado tendrá lugar ante notario.

- The Organization will provide white plates of 16 cm in diameter for the plating of pinchos. However, the contestant is free to bring his own tableware. In this case, **she/he must bring it to the contest and be in charge of it at all times.**
- The rest of the tools, 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 20 minutes to prepare 8 equal pinchos, delivered to:
 - 7 to be judged by a professional jury.
 - 1 for the photographic clipping of the tapas.
- The turns of presentation of the pinchos will be established in strict order of drawing lots, which will be held at the Gourmets Auditorium on Wednesday, April 24 at 9:30 am.
- The contestants will start cooking with a time slot of five minutes between them. In other words, they will start cooking in the 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.

Jury Judging Criteria

The Jury shall rate each of the following aspects out of 10:

- Pincho description: Preparation technique.
- Presentation: Visual phase (Aesthetics and plating)
- Ingredients employed.
- Originality: Singularity of proposal and innovation.
- Taste: Flavor, aroma, texture...
- Cleanliness and organization in the work area.

The competition consists in the preparation of a pincho and not elaborated course, therefore, it must be:

- Quick to prepare.
- Able to be prepared in a bar.
- Eaten in one or two bites.

Members of the Jury

The Jury will be made up of professionals from the sector: chefs, gastronomic journalists, influencers, hospitality school teaching staff, etc.



Premios

Se establecen los siguientes 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 DOCa 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.

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

Equipamiento del Stand

Zona de Presentación / Escenario:

- 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.
- Horno de convección y un horno microondas por cada dos concursantes.

Cocina / Office:

- 3 frigoríficos pequeños.
- Pila, toma de agua y desagüe.

Backstage:

- 2 frigoríficos grandes, mesas de trabajo y estanterías.

Gastos de Alojamiento

Los gastos de alojamiento y desplazamiento serán por cuenta de cada participante. No obstante, a cada concursante procedente de fuera de la Comunidad Autónoma de Madrid, se le entregará, en concepto de "Bolsa de Viaje" y sin necesidad de justificación la cantidad de 150 €.

Derechos de Imagen

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.

The deliberation of the Jury will take place before a notary public.

Prizes

The following prizes are established:

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

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

Stand Equipment

Presentation area / Stage:

- Cooking box equipped with a cooktop and a hob with at least 3 cooking zones and a 2 KW 3-socket base.
- Convection oven and a microwave oven for every two contestants.

Kitchen / Office:

- 3 small refrigerators.
- Sink, water supply and drainage.

Backstage:

- 2 large refrigerators, work tables and shelves

Lodging Expenses

Accommodation and travel expenses will be paid by each participant. However, each competitor coming from outside the Autonomous Community of Madrid will be given a "Travel allowance" of €150 with no need of justification.

Image Rights

The Organization reserves the exclusive rights of publicity and image of the participants of each category or specialty of competition for one year, including the unlimited use of photographic, video and other material, without prior request for authorization 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.



Aceptación de Bases Legales

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 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 Rules

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 Organization reserves the right to modify the following bases in order to improve the development of the competition.

The Organization 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".