



Merluza do Pincho Challenge by Xunta Galicia do Mar

Merluza do Pincho Challenge by Xunta Galicia do Mar

Programa

Fecha: Martes 8 de abril de 2025
Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Comienzo del Campeonato: 15:00 h.
Convocatoria concursantes: 14:30 h

Presentación

Se abre la convocatoria del campeonato Merluza do Pincho Challenge by Xunta Galicia do Mar, que se celebrará el martes 8 de abril, en el marco del 38 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025, en Ifema Madrid.

A través de este campeonato se quiere promocionar la excelencia de la merluza gallega de pincho como ingrediente estrella en la alta cocina, destacando su sabor, calidad, y versatilidad, al tiempo que se rinde homenaje a la tradición pesquera sostenible de Galicia. Por tanto, se valorará el uso creativo y original del producto, así como la técnica culinaria aplicada. Los participantes podrán incorporar ingredientes adicionales a su plato, siempre que no resten protagonismo a la merluza do pincho.

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. El plato debe ser de creación propia.
3. Los concursantes deben ser mayores de edad.
4. Los participantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción disponible en la página web del Salón Gourmets, donde proporcionarán sus datos personales, una descripción de la receta que presentarán en el concurso, y una foto del plato finalizado.
5. La inscripción es gratuita.
6. El campeonato constará de 6 participantes. De todas las solicitudes recibidas, el Comité Organizador (Xunta Galicia do Mar y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes.
7. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, el día y a la hora que la Organización les comunique con antelación al campeonato.

Program

Date: Tuesday, April 08, 2025
Lugar: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 15:00 h.
Call for contestants: 14:30 h.

Presentation

The competition is open for the Merluza do Pincho Challenge by Xunta Galicia do Mar championship, to be held on Tuesday, April 8, within the framework of the 38th Salón Gourmets, from April 7 to 10, 2025, at Ifema Madrid.

The aim of this championship is to promote the excellence of the galician merluza do pincho as a star ingredient in haute cuisine, highlighting its flavor, quality and versatility, while paying tribute to the sustainable fishing tradition of Galicia.

Therefore, the creative and original use of the product will be valued, as well as the culinary technique applied. Participants may incorporate additional ingredients to their dish, as long as they do not detract from the prominence of the “merluza do pincho”

The Competition will be regulated according to the following rules:

Rules

1. It is aimed exclusively at professional hoteliers operating in Spain.
2. The dish must be of their own creation.
3. Contestants must be of legal age.
4. Interested parties must fill in the Application Form published on the Salon Gourmets website, providing their personal details, a detailed description of the recipe that they wish to submit to the championship, and include a photograph of it.
5. Registration is free of charge.
6. 6 participants will participate in the Championship. From all the applications received, the Organizing Committee (Xunta Galicia do Mar and Grupo Gourmets) will select the contestants.
7. The selected candidates will have to be at Ifema Madrid on the day and at the time that the Organization prior to the competition.

- Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaqueta blanca, pantalón oscuro y calzado adecuado. La Organización facilitará un delantal a cada participante, que deberá utilizarse obligatoriamente. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso.
- Los candidatos no podrán acudir con ningún ayudante.

Dinámica

Los platos serán de libre elaboración, siendo el ingrediente principal la merluza de pincho gallega.

Los concursantes deberán incluir en sus recetas, de forma obligatoria, al menos dos productos con sello de Calidad Diferenciada de Galicia. Estos productos podrán seleccionarse de entre todos los que aparecen en el siguiente enlace: [experienciasdecalidade.gal](https://www.experienciasdecalidade.gal).

La organización entregará a cada participante una merluza el mismo día del campeonato. Los concursantes serán responsables de limpiarla y utilizarla para elaborar sus recetas.

Cada concursante deberá aportar el resto de los ingredientes necesarios para su plato, asegurándose de disponer de cantidades suficientes para preparar siete raciones iguales. Todos los ingredientes utilizados deberán ser comestibles. Se permitirá llevar elaboraciones previas, como caldos o salsas, siempre que se incorporen al plato final durante el concurso.

La Organización dispondrá de menaje para el emplato de la merluza. No obstante, el concursante es libre de aportar su propio menaje. En este caso, **deberá comunicarlo a la organización**, llevarlo al concurso **y hacerse cargo de él en 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 una única sesión, en la que participarán los 6 concursantes y cada uno de ellos dispondrá de 45 minutos para preparar 7 platos iguales, que serán destinados a:

- 6 a la valoración de un jurado profesional.
- 1 para reproducción fotográfica.

- Contestants must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers and appropriate footwear. Participants will be provided with an apron to be worn, and it will be compulsory to use. 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.
- It will not be possible to count on the participation of any assistant.

Dynamics

The dishes will be of free elaboration, being the main ingredient the Galician “merluza do pincho”

Contestants must include in their recipes, compulsorily, at least two products with the Galician Differentiated Quality seal. These products may be selected from those listed in the following link: [experienciasdecalidade.gal](https://www.experienciasdecalidade.gal).

The organizers will give each participant a “merluza do pincho” on the day of the championship. The contestants will be responsible for cleaning it and using it to prepare their recipes.

Each contestant must provide the rest of the ingredients required for their dish, ensuring that they have sufficient quantities to prepare seven equal portions. All ingredients used must be edible. Previous preparations, such as broths or sauces, are permitted, provided that they are incorporated into the final dish during the competition.

The Organization will provide the tableware for the plating of the merluza do pincho. However, the contestant is free to bring his own tableware. In this case, she/he **must must communicate to the Organization**, bring it to the competition **and take care of it at all times**.

The rest of the tools, kitchenware, small machinery, knives, etc., must be provided by each contestant.

The championship will be held in a single session, in which the 6 contestants will participate and each of them will have 45 minutes to prepare 7 equal dishes, to be destined to:

- 6 to be judged by a professional Jury.
- 1 for the photographic clipping.

Los turnos de participación se establecerán por riguroso orden de sorteo, que será celebrado en el Auditorio Gourmets el martes 8 de abril a las 15:00h. y se comunicará a los concursantes antes del comienzo.

Los concursantes iniciarán su participación con un intervalo de 5 minutos entre ellos, incorporándose a su box de forma escalonada hasta llegar al último participante. Este tiempo se cronometrará.

Al finalizar la elaboración del plato en directo, los participantes deberán explicar brevemente al jurado el proceso de preparación, así como la inspiración y la creatividad detrás de su creación.

Criterios de Valoración del Jurado

El jurado evaluará los platos según los siguientes criterios:

De 0 a 10 puntos:

- Sabor del plato.

De 0 a 5 puntos:

- Protagonismo de la merluza do pincho.
- Originalidad: Singularidad de la propuesta e innovación.
- Técnica de preparación (Explicación de la elaboración del plato).
- Aroma.

De 0 a 3 puntos:

- Fase visual (presentación del plato).
- Limpieza y orden en el área de trabajo.

Miembros del Jurado

Estará compuesto por:

- Un experto en sostenibilidad pesquera.
- Un representante de la Xunta de Galicia do Mar.
- Un chef reconocido del panorama nacional.
- Un crítico gastronómico.

Premios

Se establecen los siguientes premios:

- Primer Premio: 1.200 € y diploma.
- Segundo Premio: 700 € y diploma.
- Tercer Premio: 200€ y diploma.
- Habrá diplomas de participación para los 3 restantes.
- La Xunta de Galicia obsequiará con un pack de productos gallegos a cada participante.

The turns of participation will be established in strict order of drawing lots, which will be held at the Auditorio Gourmets on Tuesday, April 8 at 3:00 p.m. and will be communicated to the contestants before the start of the competition.

The contestants will start their participation with a time slot of 5 minutes between them, joining their box in a staggered manner until the last participant arrives. This time will be timed.

At the end of the live dish, participants will have to explain briefly to the Jury about the preparation process as well as the inspiration and creative concept.

Jury Judging Criteria

The Jury will evaluate the dishes according to the following criteria:

From 0 to 10 points:

- Flavour of the dish.

From 0 to 5 points:

- Protagonism of the “merluza do pincho”.
- Originality: Uniqueness of the proposal and innovation.
- Preparation technique (Explanation of the preparation of the dish)
- Smell.

From 0 to 3 points:

- Visual phase (presentation of the dish).
- Cleanliness and order in the work area.

Members of the Jury

The Jury will be made up of:

- An expert in fisheries sustainability.
- A representative of the Xunta de Galicia do Mar.
- A nationally renowned chef.
- A gastronomic critic.

Prizes

The following prizes are established:

- First Prize: 1.200€ and diploma.
- Second Prize: 700€ and diploma.
- Third Prize: 200€ and diploma.
- There will be diplomas of participation for the remaining 3.
- The Xunta de Galicia will give a pack of Galician products to each participant.

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

Equipamiento del Escenario

Zona de Presentación / Escenario:

- Box de cocina equipado con una encimera para el emplatado 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 para 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 correrán a cargo de cada participante. Sin embargo, los concursantes que procedan de fuera de la Comunidad Autónoma de Madrid recibirán una 'Bolsa de viaje' de 150 €, sin necesidad de justificar los gastos.

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 u otros, 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.

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

Stage 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 participant coming from outside the Autonomous Community of Madrid will be given, as a "Travel allowance", €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 la 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 legal bases.

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”.