

IRUKI

EMBAJADORES

1^{er} Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores

1st Grill Challenge IRUKI by Embajadores

Programa

Fecha: Jueves 16 de abril 2026
Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Comienzo del campeonato: 12:00 h.
Convocatoria Concursantes en el escenario: 11:30 h.

Presentación

Se abre la convocatoria del Campeonato **1^{er} Parrilla Challenge IRUKI by Embajadores**, que se celebrará el jueves 16 de abril, en el marco del 39 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril de 2026, en Ifema Madrid.

El objetivo del certamen es poner en valor las técnicas de la parrilla aplicadas a la carne de vacuno de **IRUKI by Embajadores**, priorizando la correcta elección de la pieza, la técnica de cocinado y el punto de cocción. A través del cocinado de una pieza de carne, los concursantes deberán demostrar destreza en la selección adecuada de la chuleta, el control del tiempo y la temperatura, así como la obtención de una cocción uniforme, precisa y acorde a las características de la pieza, garantizando sabor, textura y jugosidad.

Asimismo, se evaluará el grado de aprovechamiento de la parrilla, la correcta gestión y distribución del calor, el conocimiento de su funcionamiento y el control adecuado de la temperatura, así como la aplicación de técnicas de cocción, sellado y reposo que permitan realzar la calidad de la chuleta.

En último lugar, se tendrá en cuenta la creatividad, valorando la presentación final del plato, el corte de la pieza en porciones, la limpieza y el impacto visual, con el objetivo de transmitir al público y al jurado la pasión por la parrilla y la habilidad para alcanzar el punto óptimo de la carne.

El ingrediente principal será la chuleta, que estará disponible para los concursantes a través de la empresa patrocinadora.

El campeonato se regirá de acuerdo con las siguientes bases:

Program

Date: Thursday, April 16, 2026
Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 12:00 h.
Call for contestants on stage: 11:30 h.

Presentation

Registration is now open for the **1st Grill Challenge IRUKY by Embajadores**, to be held on Thursday, April 16, within the framework of the 39th Salón Gourmets, from April 13 to 16, 2026, at Ifema Madrid.

The aim of the competition is to highlight the grilling techniques applied to **IRUKI by Embajadores** beef, prioritizing the correct choice of cut, cooking technique, and doneness. By cooking a piece of meat, contestants must demonstrate their skill in selecting the right cut, controlling time and temperature, and achieving uniform, precise cooking in accordance with the characteristics of the cut, ensuring flavor, texture, and juiciness.

Likewise, the degree of use of the grill, the correct management and distribution of heat, knowledge of its operation and adequate temperature control will be evaluated, as well as the application of cooking, searing, and resting techniques that enhance the quality of the steak.

Finally, creativity will be taken into account, assessing the final presentation of the dish, the cutting of the piece into portions, cleanliness, and visual impact, with the aim of conveying to the public and the jury a passion for grilling and the ability to achieve the optimum point of the meat.

The main ingredient will be the steak, which will be made available to contestants by the sponsoring company.

The Competition will be regulated according to the following rules:

Rules

Bases

1. Está dirigido exclusivamente a parrilleros profesionales que ejerzan su actividad en España.
 2. Los concursantes deben ser mayores de edad.
 3. Los participantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción disponible en la página web del Salón Gourmets, donde proporcionarán sus datos personales y un currículum vitae certificando su experiencia profesional.
 4. La inscripción al Campeonato es gratuita.
 5. El Campeonato constará de 8 participantes. De todas las solicitudes recibidas, el Comité Organizador (IRUKI by Embajadores y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes.
 6. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, el día y a 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 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**.
 8. Los concursantes no podrán acudir con ningún ayudante.
 9. La participación implica la aceptación íntegra de estas bases.
1. It is aimed exclusively at professional barbecue chefs working in Spain.
 2. Contestants must be of legal age.
 3. Participants must complete a Application Form available on the Salón Gourmets website, providing their personal details and a resume certifying their professional experience.
 4. Registration for the Championship is free of charge.
 5. The competition will consist of 8 participants. The Organizing Committee (IRUKI by Embajadores and Grupo Gourmets) will select the contestants from all the applications received.
 6. The selected candidates will have to be at Ifema Madrid on the day and at the time that the Organization prior to the competition.
 7. Contestants must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers, and appropriate footwear. The Organization will provide each participant with an apron, which must be worn. **The clothing worn may not bear any inscriptions, brands, logos, or advertising elements**. If it does, **the contestant will be automatically disqualified from the competition**.
 8. It will not be possible to count on the participation of any assistant.
 9. Participation implies full acceptance of these rules.

Dinámica

El objetivo principal del campeonato es demostrar el dominio absoluto de la parrilla, preparando una chuleta de vaca perfectamente ejecutada, respetando los tiempos del campeonato y destacando la técnica personal, es decir, el tiempo de cocinado, el sellado y textura de la carne y su sabor y jugosidad.

La empresa patrocinadora, **IRUKI by Embajadores**, pondrá a disposición de los concursantes diferentes chuletas de vaca. Cada concursante deberá acudir previamente al escenario y elegir su propia chuleta, siendo dicha elección, junto con el posterior cocinado, objeto de evaluación por parte del jurado. Como ingredientes adicionales solo podrán utilizar sal para condimentar la carne. Durante esta fase, los participantes explicarán al jurado los criterios y técnicas empleadas en su elaboración.

Dynamics

The main objective of the championship is to demonstrate absolute mastery of the grill, preparing a perfectly executed beef steak, respecting the championship times and highlighting personal technique, the cooking time, searing and texture of the meat, and its flavor and juiciness.

The sponsoring company, **IRUKI by Embajadores**, will provide the contestants with different beef steaks. Each contestant must go to the stage beforehand and choose their own steak, which, together with the subsequent cooking, will be evaluated by the jury. The only additional ingredient that may be used is salt to season the meat. During this phase, participants will explain to the jury the criteria and techniques used in their preparation.

Cada concursante deberá aportar su propio menaje para el emplatado de la chuleta, no siendo la organización responsable de facilitar platos u otros elementos de presentación, por lo que deberán **llevarlo al concurso y hacerse cargo de él en todo momento.**

El resto de menaje, como tablas de corte, cuchillos de trabajo o termómetros de sondeo, deberán ser aportados por cada concursante.

El campeonato se desarrollará en dos sesiones de cuatro concursantes cada una, y cada uno de ellos dispondrá de **30 minutos** para preparar y cocinar la chuleta. Una vez fotografiada la chuleta, deberá proceder a su corte frente al jurado, cortando tantas piezas como miembros del jurado haya.

Los turnos de participación se establecerán por riguroso orden de sorteo, que será celebrado en el escenario destinado a la actividad antes de su comienzo.

Los finalistas competirán de forma consecutiva, con una diferencia de cinco minutos en el inicio de cada cocinado, siguiendo el orden determinado por sorteo. Este tiempo se cronometrará.

Al terminar el cocinado de la pieza en directo, los participantes deberán ofrecer al jurado una breve explicación del proceso de preparación.

Crterios de Valoración del Jurado

El jurado valorará:

De 0 a 6 puntos:

- Elección de la pieza

De 0 a 4 puntos:

- Punto de cocción (Uniformidad, caramelización y sellado)
- Sabor (Punto de sal, aroma)
- Textura y jugosidad

De 0 a 2 puntos:

- Presentación del plato.
- Limpieza y orden en el área de trabajo.

Each contestant must provide their own utensils for plating the steak, as the organization is not responsible for providing plates or other presentation items. Contestants must bring these items to the contest and **take care of them at all times.**

All other equipment, such as cutting boards, knives, and meat thermometers, must be provided by each contestant.

The competition will take place in two sessions with four contestants each, and each contestant will have **30 minutes** to prepare and cook the steak. Once the steak has been photographed, it must be cut in front of the jury, cutting as many pieces as there are members of the jury.

The order of participation will be determined by a strict draw, which will be held at the stage designated for the activity before it begins.

The finalists will compete consecutively, with a five-minute interval between the start of each cooking session, in the order determined by the draw. This time will be timed.

Once the piece has been cooked live, the participants must give the jury a brief explanation of the preparation process.

Jury Judging Criteria

The jury will evaluate:

From 0 to 6 points:

- Choice of dish

From 0 to 4 points:

- Cooking point (uniformity, caramelization, and sealing)
- Flavor (saltiness, aroma)
- Texture and juiciness

0 to 2 points:

- Presentation of the dish.
- Cleanliness and order in the work area.

Miembros del Jurado

Estará compuesto por profesionales del sector, cocineros, críticos y periodistas gastronómicos, así como alguna figura pública y algún representante de la empresa patrocinadora.

Premios

Se establecen los siguientes premios:

- Se concederán tres premios, directamente vinculados a los criterios de valoración establecidos por el jurado.
- Habrá diplomas de participación para el resto de los concursantes.

Equipamiento del Escenario

Zona de Presentación / Escenario:

- Zona de parrillas con al menos cuatro parrillas iguales.
- Mesas de apoyo.

Backstage:

- Pila, toma de agua y desagüe.
- 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.

Por el hecho de participar, los concursantes ceden todos los derechos asociados y derivados de sus recetas para su uso en las campañas promocionales de la empresa patrocinadora.

Members of the Jury

The Jury will be made of professionals from the sector, chefs, food critics, and food journalists, as well as some public figures and a member of the sponsoring company.

Prizes

The following prizes are established:

- Three prizes will be awarded, directly linked to the evaluation criteria established by the jury.
- Participation certificates will be awarded to the rest of the contestants.

Stage Equipment

Presentation Area/Stage:

- Grill area with at least four identical grills.
- Support tables.

Backstage:

- Sink, water supply, and drainage.
- Two 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”.