



Campeonato La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet

Navarra's Best Vegetable Panaché Championship: Reyno Gourmet Challenge

PROGRAMA

Fecha: Lunes 13 de abril de 2026
Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Comienzo del Campeonato: 11:00
Convocatoria Concursantes en el escenario: 10:30

PRESENTACIÓN

Se abre la convocatoria del **Campeonato La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet**, que se celebrará en el marco del 39 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril de 2026, en Ifema Madrid.

Esta competición nace con el objetivo de celebrar la excelencia de la huerta navarra en uno de los mayores escaparates gastronómicos del mundo. Navarra es, desde hace décadas, referente nacional en producto agroalimentario de calidad y con una cultura culinaria profundamente vinculada a la tierra y a la estacionalidad.

La huerta navarra constituye uno de los patrimonios gastronómicos más valiosos del país. Productos como las Alcachofas de Tudela, los Espárragos de Navarra, los Pimientos del Piquillo de Lodosa, la borraja o el cardo son auténticas señas de identidad del territorio. El campeonato invita a cocineros profesionales a rendir homenaje a la menestra de verduras, uno de los platos más emblemáticos de la cocina navarra, ya sea mediante la ejecución de su versión tradicional o a través de propuestas innovadoras que respeten el producto y pongan en valor su versatilidad.

BASES DE PARTICIPACIÓN

1. Participantes

El campeonato está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales en activo que ejerzan su actividad en España.

2. Edad mínima

Los participantes deberán ser mayores de edad.

PROGRAMME

Date: Monday, April 13, 2026
Place: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Start of the Championship: 11:00
Call for contestants on stage: 10:30

PRESENTATION

The competition is open for **the Best Navarra, s Vegetable Panaché Championship: Reyno Gourmet Challenge**, which will be held as part of the 39th Salón Gourmets, taking place from 13 to 16 April 2026 at Ifema Madrid.

This competition was created with the aim of celebrating the excellence of Navarra's vegetable gardens in one of the world's largest gastronomic showcases. For decades, Navarra has been a national benchmark for quality agri-food products and a culinary culture deeply linked to the land and seasonality.

Navarra's vegetable gardens are one of the country's most valuable gastronomic treasures. Products such as Tudela artichokes, Navarra asparagus, Lodosa piquillo peppers, borage and cardoons are authentic hallmarks of the region.

The championship invites professional chefs to pay tribute to vegetable Panaché, one of the most emblematic dishes of Navarran cuisine, either by preparing the traditional version or through innovative proposals that respect the product and highlight its versatility.

RULES OF PARTICIPATION

1. Participants

The competition is exclusively for professional chefs who are currently working in Spain.

2. Minimum age

Participants must be of legal age.

3. Inscripción

La inscripción se realizará a través de la página web del [Salón Gourmets](#), cumplimentando el formulario correspondiente y aportando:

- Datos personales y profesionales.
- Descripción detallada de la receta de menestra presentada a concurso.
- Fotografía del plato.

4. Coste

La inscripción al campeonato es gratuita.

5. Selección de concursantes

El campeonato contará con un máximo de seis (6) participantes.

El Comité Organizador, formado por Navarra Reyno Gourmet y Grupo Gourmets, seleccionará a los finalistas entre todas las candidaturas recibidas.

6. Convocatoria

Los concursantes seleccionados deberán acudir a Ifema Madrid el día y hora indicados por la Organización, que serán comunicados con la debida antelación.

7. Indumentaria obligatoria

Los participantes deberán vestir uniforme profesional compuesto por:

- Chaquetilla blanca.
- Pantalón oscuro.
- Calzado profesional adecuado.

La Organización proporcionará un delantal oficial, cuyo uso será obligatorio durante toda la competición.

No se permitirá ninguna inscripción, logotipo, marca o elemento publicitario visible en la indumentaria. El incumplimiento de esta norma supondrá la descalificación inmediata.

8. Ayudantes

No está permitido participar con ayudantes.

9. Aceptación de las bases

La participación en el campeonato implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

DINÁMICA DEL CAMPEONATO

1. Requisitos de la receta

- La menestra deberá tener como protagonistas verduras de temporada de Navarra.
- Será obligatorio utilizar, como mínimo, dos verduras navarras de temporada (**Espárrago de Navarra IGP y la Alcachofa de Tudela IGP**), así como **Aceite de Navarra DOP**, todos ellos proporcionados por la Organización.
- El jurado valorará especialmente:

3. Registration

Registration will be done through the [Salón Gourmets](#) website by filling out the corresponding form and providing:

- Personal and professional details.
- Detailed description of the vegetable Panaché recipe submitted to the competition.
- Photograph of the dish.

4. Cost

Registration for the competition is free of charge.

5. Selection of contestants

The competition will have a maximum of six (6) participants.

The Organising Committee, made up of Navarra Reyno Gourmet and Grupo Gourmets, will select the finalists from among all the entries received.

6. Call for entries

The selected contestants must attend Ifema Madrid on the date and at the time indicated by the Organisation, which will be communicated in advance.

7. Mandatory clothing

Participants must wear a professional uniform consisting of:

- White jacket.
- Dark trousers.
- Appropriate professional footwear.

The Organisation will provide an official apron, which must be worn throughout the competition.

No inscriptions, logos, brands or advertising elements may be visible on the clothing. Failure to comply with this rule will result in immediate disqualification.

8. Assistants

Assistants are not permitted to participate.

9. Acceptance of the rules

Participation in the championship implies full acceptance of these rules.

CHAMPIONSHIP DYNAMICS

1. Recipe requirements

- The vegetable Panaché must feature seasonal vegetables from Navarre.
- It is mandatory to use at least two seasonal vegetables from Navarre (**Navarre PGI Asparagus and Tudela PGI Artichokes**), as well as **Navarre PDO Olive Oil**, all of which will be provided by the Organisation.
- The jury will place special emphasis on:

- El tratamiento individualizado de cada verdura.
- El respeto al producto y a su punto óptimo de cocción.
- El equilibrio de sabores.
- La originalidad de la propuesta.
- La presentación final del plato.

Los participantes podrán incorporar otros ingredientes complementarios, técnicas culinarias contemporáneas o enfoques creativos, siempre que el protagonismo recaiga en las verduras.

2. Productos e ingredientes

- Las verduras navarras obligatorias y el Aceite de Navarra DOP serán facilitados por la Organización con antelación suficiente para que los concursantes puedan realizar pruebas previas.
- El resto de ingredientes necesarios para la elaboración deberán ser aportados por cada participante.
- Cada concursante deberá prever cantidad suficiente para la elaboración completa de una (1) menestra.
- Todos los productos utilizados deberán ser comestibles y aptos para el consumo.

3. Elaboraciones previas

Se permitirá aportar elaboraciones que requieran procesos prolongados (fondos, caldos, reducciones o bases), así como verduras previamente limpiadas o cortadas.

No se permitirá presentar elaboraciones ya montadas o finalizadas como parte del plato. La ejecución y el montaje final deberán realizarse íntegramente durante el tiempo oficial de competición.

4. Menaje y equipamiento

- Cada concursante deberá aportar:
 - El menaje de presentación y emplatado.
 - Sus propios utensilios, cuchillos, pequeña maquinaria y herramientas necesarias.
- La Organización facilitará el espacio de cocina asignado y el equipamiento básico establecido para todos los participantes.

5. Desarrollo de la prueba

- El campeonato se desarrollará en una única sesión con la participación de los seis concursantes.
- Cada participante dispondrá de **45 minutos**, cronometrados, para la elaboración y presentación de su menestra.

- The individual treatment of each vegetable.
- Respect for the product and its optimal cooking point.
- The balance of flavours.
- The originality of the proposal.
- The final presentation of the dish.

Participants may incorporate other complementary ingredients, contemporary culinary techniques or creative approaches, provided that the vegetables remain the main focus.

2. Products and ingredients

- The mandatory Navarran vegetables and Navarra PDO olive oil will be provided by the Organisation sufficiently in advance for contestants to carry out preliminary tests.
- All other ingredients required for preparation must be provided by each participant.
- Each contestant must provide sufficient quantities to prepare one (1) vegetable Panaché.
- All products used must be edible and suitable for consumption.

3. Advance preparation

Contestants may bring ingredients that require lengthy preparation (stocks, broths, reductions or bases), as well as vegetables that have been cleaned or cut in advance.

Pre-assembled or finished dishes will not be allowed as part of the dish. The execution and final assembly must be carried out entirely during the official competition time.

4. Kitchenware and equipment

- Each contestant must provide:
 - The presentation and plating kitchenware.
 - Their own utensils, knives, small appliances, and necessary tools.
- The Organization will provide the assigned kitchen space and basic equipment for all participants.

5. Competition procedure

- The championship will take place in a single session with the participation of all six contestants.
- Each participant will have **45 minutes**, timed, to prepare and present their vegetable Panaché.

- La menestra deberá elaborarse en cazuela y posteriormente dividirse en 6 raciones:
 - Cinco raciones para el jurado profesional.
 - Una ración destinada a reproducción fotográfica oficial.
- Los turnos de participación se determinarán mediante sorteo público previo al inicio del campeonato.
- Los concursantes competirán de forma consecutiva, con una diferencia de cinco minutos entre el inicio de cada turno. Deberán realizar sus menestras en un total de 45 minutos, que serán cronometrados.

6. Presentación ante el jurado

Una vez finalizada la elaboración, cada participante dispondrá de un breve tiempo para explicar al jurado el concepto de su receta, el tratamiento aplicado a las verduras y los aspectos diferenciales de su propuesta.

CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL JURADO

El jurado valorará según los siguientes criterios:

De 0 a 10 puntos:

- **Gusto:**
 - Sabor y equilibrio del conjunto.
 - Armonía entre las verduras.

De 0 a 5 puntos:

- **Punto de Cocción:**
 - Verduras cocidas por separado.
 - Textura y respeto al producto (que no esté crudo ni pasado)
- **Originalidad:**
 - Innovación con respecto a la receta tradicional.
 - Uso de nuevos ingredientes que armonicen con la menestra tradicional.
- **Calidad del producto elegido:**
 - Verduras de temporada.
 - Variedades adecuadas a la menestra tradicional o adecuadas a la menestra más innovadora, si se elige este formato.
- **Presentación:**
 - Plato limpio y ordenado.
 - Presentación sobria y apetecible.

De 0 a 3 puntos:

- Limpieza y orden en el área de trabajo.

- The Panaché must be prepared in a casserole dish and then divided into 6 portions:
 - Five portions for the professional jury.
 - One portion for official photographic reproduction.
- The order of participation will be determined by a public draw prior to the start of the championship.
- Contestants will compete consecutively, with a five-minute interval between the start of each round. They must prepare their Panachés in a total of 45 minutes, which will be timed.

6. Presentation to the jury

Once the preparation is complete, each participant will have a short time to explain to the jury the concept of their recipe, the treatment applied to the vegetables, and the distinctive aspects of their proposal.

JURY EVALUATION CRITERIA

The jury will evaluate according to the following criteria:

From 0 to 10 points:

- **Taste:**
 - Flavor and overall balance.
 - Harmony between the vegetables.

From 0 to 5 points:

- **Cooking point:**
 - Vegetables cooked separately.
 - Texture and respect for the product (neither undercooked nor overcooked)
- **Originality:**
 - Innovation with respect to the traditional recipe.
 - Use of new ingredients that harmonize with the traditional vegetable Panaché.
- **Quality of the chosen product:**
 - Seasonal vegetables.
 - Varieties suitable for traditional vegetable Panaché or suitable for more innovative vegetable Panaché, if this format is chosen.
- **Presentation:**
 - Clean and tidy plate.
 - Understated and appetizing presentation.

From 0 to 3 points:

- Cleanliness and tidiness in the work area.

MIEMBROS DEL JURADO

El Jurado estará compuesto por profesionales del sector: cocineros, críticos gastronómicos, personajes emblemáticos y personal de la empresa patrocinadora.

PREMIOS

Se establecen los siguientes premios:

- **Primer Premio:** Difusión en medios de Comunicación y Publireportaje.
- **Segundo Premio:** Experiencia Enogastroturística en Navarra.
- **Tercer Premio:** Lote de productos Reyno Gourmet.
- El resto de los participantes recibirá un diploma por su participación.

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.

Cocina / Office:

- Frigoríficos.
- Pila, toma de agua y desagüe.

Backstage:

- 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.

JURY MEMBERS

The jury will be made up of professionals from the sector: chefs, food critics, influencers and staff from the sponsoring company.

PRICES

The following prizes are established:

- **First Prize:** Media coverage and advertising feature.
- **Second Prize:** Food and wine tourism experience in Navarra.
- **Third Prize:** Selection of Reyno Gourmet products.
- The rest of the participants will receive a diploma according to their classification.

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.

Kitchen / Office:

- Refrigerators.
- Sink, water supply and drainage.

Backstage:

- 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 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”.