

**La Rioja**

#productoriojano

4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano

4th Master Pinchos Gourmets #productoriojano

Programa

Fecha: Miércoles 15 de abril de 2026
Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Comienzo del campeonato: 11:00 h.
Convocatoria Concursantes en el escenario: 10:00 h.

Presentación

Se abre la convocatoria del **4º Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, que se celebrará el miércoles 15 de abril en el marco del 39 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril de 2026, en Ifema Madrid

El campeonato se registrará 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.
3. Los interesados deberán cumplimentar una ficha de inscripción a través de la página web del [Salón Gourmets](#) proporcionando sus datos personales, una descripción detallada de la receta del pincho que presentarán a concurso, así como una fotografía del mismo.
4. La inscripción al campeonato es gratuita.
5. El Campeonato contará con la participación de 8 concursantes. 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 que hayan obtenido el primer premio en las dos anteriores ediciones no podrán presentarse a las siguientes dos ediciones.

Program

Date: Wednesday, April 15, 2026
Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 11:00 h.
Call for contestants on stage: 10:00 h.

Presentation

The competition is open for the **4th Master Pinchos Gourmets #productoriojano**, to be held in Madrid on Wednesday, April 15, within the framework of the 39 Salon Gourmets, from April 13 to 16, 2026, at Ifema Madrid.

The competition will be regulated according to the following rules:

Rules

1. It is aimed exclusively at professional chefs working in Spain.
2. Contestants must be of legal age.
3. Interested parties must fill in the Application Form published on the [Salon Gourmets](#) providing their personal details, describe the pincho recipe they will submit to the contest, and attach a photograph of it.
4. The registration is free of charge.
5. 8 participants will participate in the competition. From all the entries received, the Organizing Committee (Government of La Rioja and Grupo Gourmets) will select the contestants.
6. The selected candidates will have to be at Ifema Madrid on the day and at the time indicated by the Organization prior to the competition.
7. First prize winners in the two previous editions will not be eligible for the following two editions.

- 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 publicitario. En el caso de incumplimiento de esta norma, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del campeonato.
- Los concursantes no podrán acudir con ningún ayudante.
- La participación implica la aceptación íntegra de estas bases.

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 figuras de calidad agroalimentaria de La Rioja 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
 - Producción Agraria Ecológica de La Rioja
- Habrà un premio especial para el pincho mejor maridado con vinos DOCa Rioja elaborados en la Comunidad autónoma de La Rioja.
 - Todos los productos e ingredientes, excepto las figuras de calidad agroalimentaria de La Rioja proporcionados por el patrocinador del Campeonato, serán aportados íntegramente por los concursantes, que deberán prever cantidad suficiente para la elaboración de 6 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, con tiempo suficiente para poder

- 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.
- Participation implies full acceptance of these rules.

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 agrifood quality figures for 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
 - Organic agricultural production in La Rioja.
- 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 agrifood quality figures for La Rioja provided by the sponsor of the Championship, will be totally provided by the contestants, who must foresee enough for the elaboration of 6 equal pinchos. Competitors must indicate to the Organizers the Rioja product(s) chosen for the preparation of their recipe.
 - The Organization will contact those selected to provide them with the required products, with time enough to be able to practice with their recipe.

- realizar las pruebas pertinentes con su receta.
 - Los concursantes seleccionados deberán comunicar a la organización si el maridaje se realizará con vino tinto o blanco, con el fin de enviarle una botella junto con el resto de producto.
 - Todos los ingredientes empleados deben de ser comestibles y aptos para el consumo.
 - Se permitirá llevar al campeonato elaboraciones previas que requieran largas cocciones o procesos prolongados (como fondos, caldos o salsas base), siempre que no estén finalizadas ni montadas como parte del plato.
 - También será posible, en el caso de elegir ingredientes que tengan una elaboración larga o complicada, prepararlos previamente y terminar el pincho en directo.
 - Los concursantes deberán aportar el menaje para el emplatado de los pinchos y deberán hacerse cargo de él en todo momento. El resto de menaje, utensilios de cocina, pequeña maquinaria, cuchillos de trabajo, etc, deberán ser aportados igualmente por cada concursante.
 - El campeonato se desarrollará en una única sesión en la que participarán los **8 concursantes** y cada uno de ellos dispondrá de **30 minutos** para preparar los **6 pinchos iguales**, que serán destinados a:
 - 5 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 15 de abril a las 10:00h.
 - Los concursantes competirán de forma consecutiva, con una diferencia de cinco minutos en el inicio de cada elaboración, siguiendo el orden determinado por sorteo y tendrán que realizar sus 6 pinchos en 30 minutos, que serán cronometrados.
 - Una vez realizado, tendrán que explicar
- The selected contestants must inform the organization if the pairing will be with red or white wine, in order to send a bottle together with the rest of the product.
 - Every ingredient of the tapas must be edible and fit for consumption.
 - Preparations that require long cooking times or prolonged processes (such as stocks, broths, or base sauces) may be brought to the competition, provided that they are not finished or assembled as part of the dish.
 - 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.
 - Contestants must provide the utensils for plating the pinchos and must take care of them at all times. The rest of the tools, kitchen appliances, small appliances, work knives, etc., must also be provided by each contestant.
 - The competition will take place in a single session in which the **8 contestants** will participate and each of them will have **30 minutes** to prepare the **6 equal pinchos**, which will be destined to:
 - 5 to be judged by a professional jury.
 - 1 for the photographic clipping of the pinchos.
 - The turns of participation will be established in strict order of drawing lots, which will be held at the Gourmets Auditorium on Wednesday, April 15 at 10:00 am.
 - Contestants will compete consecutively, with a five-minute interval between the start of each preparation, following the order determined by lottery, and will have to prepare their 6 pinchos in 30 minutes, which will be timed.
 - Once made, they will have to explain briefly to the jury what their pinchos consists of.

brevemente al jurado en qué consiste su pincho.

Jury Judging Criteria

Criterios de Valoración del Jurado

De 0 a 10 puntos:

- **Gusto:** Sabor, aroma, textura...

De 0 a 5 puntos:

- **Originalidad:** Singularidad de la propuesta e innovación.
- **Ingredientes utilizados.**
- **Maridaje del pincho con el vino DOCa Rioja elegido.**
- **Explicación del pincho:** Técnica de preparación.
- **Presentación:** Fase visual (Estética y emplatado)

De 0 a 3 puntos:

- **Rapidez en la ejecución.**
- **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 la barra de un restaurante.
- 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.

Premios

Se establecen los siguientes premios:

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

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

From 0 to 10 points:

- **Taste:** Flavor, aroma, texture...

From 0 to 5 points:

- **Originality:** Singularity of proposal and innovation.
- **Ingredients employed.**
- **Pairing the pincho with a selected DOCa Rioja wine.**
- **Pincho description:** Preparation technique.
- **Presentation:** Visual phase (Aesthetics and plating)

From 0 to 3 points:

- **Speed of execution.**
- **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 of a restaurant.
- 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.

Prizes

The following prizes are established:

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

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

Equipamiento del Escenario

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.

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”.

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.

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”.