

**RUMMO**
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

CARBONARA CHALLENGE BY RUMMO

CARBONARA CHALLENGE by RUMMO

Programa

Fecha: Martes 14 de abril de 2026
Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Comienzo del campeonato: 15:30h.
Convocatoria Concursantes en el escenario: 15:00h.

Presentación

Se abre la convocatoria de **Carbonara Challenge by Rummo**, que se celebrará en el marco del 39 Salón Gourmets, que tendrá lugar del **13 al 16 de abril de 2026, en Ifema Madrid**.

En el Salón Gourmets nace una propuesta única para celebrar la excelencia, la tradición y la creatividad en torno a uno de los símbolos más universales de la cocina italiana: la pasta. Este campeonato busca poner a prueba el talento de chefs especializados, mientras rinde homenaje a la calidad inigualable de la **pasta Rummo**, a través de su variedad **Mezzi Rigatoni**. Se trata de preparar una pasta Carbonara cuyo ingrediente principal sean los **Mezzi Rigatoni**, fomentando la técnica, la textura y el sabor a partes iguales.

El campeonato se registrará de acuerdo con las siguientes bases:

Bases

1. Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales en activo 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 6 participantes. De todas las solicitudes recibidas, el Comité Organizador (Rummo 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.

Program

Date: Tuesday, April 14, 2026
Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 3:30 p.m.
Call for contestants on stage: 3:00 p.m.

Presentation

The call is now open for the **Carbonara Challenge by Rummo**, which will take place as part of the 39th Salón Gourmets, held from **13 to 16 April 2026 at IFEMA Madrid**.

Within the Salón Gourmets, a unique initiative has been launched to celebrate excellence, tradition, and creativity around one of the most universal symbols of Italian cuisine: pasta. This championship aims to test the talent of specialist chefs while paying tribute to the unparalleled quality of **Rummo pasta**, specifically through its **Mezzi Rigatoni** variety. Participants will be tasked with preparing a Carbonara pasta dish using **Mezzi Rigatoni** as the main ingredient, emphasising technique, texture, and flavour in equal measure.

The championship will be governed in accordance with the following rules:

Rules

1. The competition is exclusively for professional chefs working in Spain.
2. Contestants must be of legal age.
3. Interested chefs must complete the **Application Form** available on the Salon Gourmets website, providing personal details, CV and experience.
4. Registration is free of charge.
5. Six participants will compete. The Organizing Committee (Rummo and Grupo Gourmets) will select contestants from all applications received.
6. Selected candidates must arrive at IFEMA Madrid at the time indicated by the Organization before the competition.

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.

Mecánica

La pasta **mezzi rigatoni** de Rummo **será el ingrediente principal y protagonista del plato**, y será facilitado por la organización. Los concursantes deberán preparar un plato de **Carbonara Tradicional** en el que los ingredientes adicionales sean: guanciale, huevo, queso Pecorino romano, pimienta negra y sal, y dichos ingredientes serán aportados por el concursante. No se permitirá el uso de ingredientes ajenos a la receta tradicional de la Carbonara. Su utilización supondrá penalización o descalificación, a criterio del jurado.

Cada concursante deberá elaborar **6 platos iguales**, destinados a la degustación del jurado y a la reproducción fotográfica. El tiempo máximo de elaboración será de **30 minutos**. Los 6 candidatos concursaran a la vez, con 5 minutos de diferencia entre cada uno. Los 6 platos deberán presentarse **simultáneamente**, explicando a los miembros del jurado las características de su receta: el punto de emulsión, su textura y su equilibrio, así como la técnica empleada y su gestión del tiempo.

El orden de participación se determinará por sorteo, antes del inicio del campeonato.

El menaje para el emplatado de la Carbonara será aportado por los concursantes, así como el resto de menaje que utilicen para la ejecución del plato, como cuchillos de trabajo, pequeña maquinaria, utensilios de cocina, etc., debiendo hacerse cargo de él en todo momento.

Una vez finalizadas sus elaboraciones, los concursantes deberán explicar al jurado el proceso de preparación del plato, la técnica empleada, su gestión del tiempo y la textura lograda. El jurado valorará criterios como: la fusión de la salsa en las estrías del mezzi rigatoni, la uniformidad de cocción y la capacidad de sostener la emulsión.

7. Contestants must wear professional attire: white jacket, dark trousers, and appropriate footwear. An apron will be provided, which must be worn. **Clothing bearing writing, trademarks, logos, or advertising is prohibited and will result in disqualification.**
8. No assistants are allowed during the competition.
9. Participation implies full acceptance of these rules.

Competition Dynamics

Rummo **Mezzi Rigatoni** pasta will be the **main ingredient and star** of the dish and will be provided by the organisers. Participants must prepare a **Traditional Carbonara** using the following additional ingredients: guanciale, egg, Pecorino Romano cheese, black pepper, and salt, which must be supplied by the participant.

The use of any ingredients not part of the traditional Carbonara recipe will not be permitted and may result in penalties or disqualification, at the discretion of the jury.

Each participant must prepare **six identical dishes**, intended for jury tasting and photographic documentation. The maximum preparation time is **30 minutes**. All six participants will compete **simultaneously**, with a 5-minute interval between each start. The six dishes must be presented at the same time, with the participant explaining to the jury the characteristics of their recipe: emulsion, texture, balance, as well as the technique used and time management.

The order of participation will be determined by draw before the start of the championship.

Plating equipment for the Carbonara must be provided by the participants, as well as any other utensils used in the preparation, such as knives, small appliances, cooking tools, etc., for which they are responsible at all times.

Once the dishes are completed, participants must explain to the jury the preparation process, the techniques employed, time management, and the resulting texture. The jury will assess criteria including: how well the sauce coats the ridges of the Mezzi Rigatoni, the uniformity of cooking, and the ability to maintain the emulsion.

Criteria de Valoración del Jurado

El jurado valorará la pasta Carbonara según los siguientes criterios:

De 0 a 10 puntos:

- Fidelidad a la **receta clásica de la Carbonara**.
- **Equilibrio** general de **sabores** (Balance entre guanciale, queso, huevo y pimienta)
- **Intensidad y limpieza en boca**.

De 0 a 8 puntos:

- Punto de **cocción correcto del Mezzi Rigatoni**.
- **Uniformidad** entre los platos presentados.

De 0 a 6 puntos:

- **Textura y emulsión** de la salsa.
- Uso del **Mezzi Rigatoni Rummo** (integración de la salsa en las estrías del rigatoni)

De 0 a 3 puntos:

- **Presentación**.
- **Rapidez, orden y limpieza** en el lugar de trabajo.
- Finalización **dentro del tiempo establecido**.

Miembros del Jurado

El jurado estará compuesto por un experto en cocina italiana, prensa especializada, influencers y representantes de la empresa patrocinadora.

Premios

Se otorgará un **premio** a la Mejor Carbonara Mezzi Rigatoni 2026, que consistirá en un lote de productos italianos.

El resto de los concursantes recibirá un **diploma de participación**.

Equipamiento del Escenario

Zona de Presentación / Escenario:

- Encimera de trabajo con placa de inducción y microondas.
- Mesa de apoyo/trabajo en el escenario.

Cocina / Office/ Backstage:

- Pila, toma de agua y desagüe.
- 2 frigoríficos grandes, mesas de trabajo y estanterías.

Jury Judging Criteria

The jury will evaluate the Carbonara pasta according to the following criteria:

to 10 points:

- Faithfulness to the **classic Carbonara** recipe.
- Overall **balance of flavours** (balance between guanciale, cheese, egg, and pepper).
- **Intensity and cleanliness on the palate**.

0 to 8 points:

- Correct **cooking of the Mezzi Rigatoni**.
- **Consistency** across all dishes presented.

0 to 6 points:

- **Texture and emulsion** of the sauce.
- Use of **Rummo Mezzi Rigatoni** (integration of the sauce into the ridges of the pasta).

0 to 3 points:

- **Presentation**.
- **Speed, organisation, and cleanliness** at the workstation.
- Completion **within the allotted time**.

Jury Members:

The jury will be composed of professionals from the gastronomic sector, an expert in Italian cuisine, specialist press, influencers, and representatives of the sponsoring company.

Prizes

A **prize** will be awarded to the winner of the Best Mezzi Rigatoni Carbonara 2026, which will consist of a selection of Italian products.

All other participants will receive a **certificate of participation**.

Stage Equipment

Presentation Area / Stage:

- Worktop with induction hob and microwave.
- Support table on stage.

Kitchen / Office / Backstage:

- Sink with water supply and drainage.
- 2 big refrigerators, work tables and shelves

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.

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".

Lodging Expenses

Participants from outside the Autonomous Community of Madrid will receive a €150 travel allowance, no receipts required.

Image Rights

The Organization reserves exclusive rights to participants' images and publicity for one year, including unlimited use of photos, videos, and other material. Entry into the competition also assigns all rights of the recipes for promotional use by the sponsoring company.

By entering the competition, participants automatically assign to the sponsoring company all inherent and derived rights related to their submitted recipes, including use for promotional campaigns.

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".