

BASES

XXIV

CONCURSO PROVINCIAL DE PINCHOS

2022

Valladolid

del 31 de mayo al 6 de junio



Hostelería de Valladolid

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

AGENDA

Curso Formación gratuito en Escuela Internacional de Cocina	19 de abril
Cierre del Plazo de Inscripción	4 de mayo
Reportaje Fotográfico	3 y 4 de mayo
Rueda de Prensa de Presentación	24 de mayo
Desarrollo del Concurso	del 31 de mayo al 6 de junio
Valoración Pinchos del Jurado Oficial	2, 3 y 4 de junio
Valoración Pinchos Fase Provincial en EIC	viernes 3 de junio por la tarde
Fase Final en Escuela Internacional de Cocina	6 de junio por la mañana
Entrega de Premios	6 de junio

PREMIOS

OFICIALES

ORO
PLATA
BRONCE
COBRE
PROVINCIAL
POSTRE

ACCESITS

SIN GLUTEN
MÁS TRADICIONAL
MÁS VANGUARDISTA
MEJOR CONCEPTO
PINCHO ALIMENTOS DE VALLADOLID
POPULAR

Los Pinchos Ganadores de los Premios Oficiales NO podrán obtener ningún accesit con ese mismo pincho.

El establecimiento ganador del Pincho Postre podrá ser el mismo establecimiento que obtenga algún galardón en la categoría de Pincho Oficial al ser dos categorías distintas.

Aquellos pinchos que no accedan a la fase final, podrán ser galardonados con algún Accesit.

BASES

1. Podrán participar todos los establecimientos de la provincia de Valladolid que ofrezcan de manera habitual la venta de pinchos al público en barra, se inscriban a tal fin dentro del plazo establecido y acepten las bases.
2. Cada establecimiento podrá presentar un **MÁXIMO DE “2” PINCHOS**.
 - Un pincho **OFICIAL A CONCURSO**
 - Y otro pincho **POSTRE**

Pudiendo presentarse en ambas categorías o solo en una de ellas.
3. Los pinchos presentados a concurso deberán ser expedidos al público del 31 de mayo al 5 de junio a un precio máximo de 2.50€.
4. El escandallo del pincho no podrá superar el importe de 1,20€, y deberá facilitarse con la inscripción para su valoración.
 - * El incumplimiento de esta norma podrá servir de base al Jurado para la descalificación del participante.
5. Aquellos establecimientos que quieran ofertar pincho + 1/5 de Mahou, Alhambra o San Miguel al precio de 3.50€, el Grupo Mahou - San Miguel os hará una promoción de **2+1** comprando el producto a través de los distribuidores oficiales.

Se establece un pedido máximo de 8 cajas (+4 de regalo) por cada punto de venta, y la compra se deberá realizar entre el 9 y el 20 de mayo, ambos inclusive.

Si el pincho elaborado para el concurso es “Sin Gluten”, también podrán acceder a una promoción de **1+1** con “Mahou o San Miguel Sin Gluten”, con un pedido máximo de 4 cajas (+4 de regalo).
6. Si el Pincho Oficial está elaborado con algún ingrediente perteneciente a la Marca Alimentos de Valladolid optará al premio Mejor Pincho Alimentos de Valladolid y será objeto de promoción de dicha Marca.
7. Se mantendrá el premio “Popular”.
8. Este año no se realizará el Premio Infantil.
9. El jurado del Pincho Sin Gluten, y el de Postres degustará los pichos en vuestros establecimientos el día y hora que se acuerde para evitar los momentos de hora punta de los establecimientos.

Aquellos establecimientos de la Provincia que presenten un pincho Postre o Sin Gluten, será valorado por el jurado Sin Gluten y Postres en la Escuela Internacional de Cocina el viernes 3 de junio por la tarde.

10. FASE CLASIFICATORIA - PINCHO OFICIAL - (2, 3 y 4 DE JUNIO)

- **En Valladolid Capital se desarrollará en los propios establecimientos y durante los días establecidos para la degustación por el público general.**
- **El Jurado Oficial se identificará como tal y visitará los establecimientos inscritos para valorar las distintas propuestas según el baremo por el que rige el concurso: SABOR, PRESENTACIÓN, ORIGINALIDAD Y APLICACIÓN COMERCIAL.**
- **Los pinchos participantes de todas las localidades de la Provincia se valorarán el viernes 3 de junio en la Escuela Internacional de Cocina bajo el mismo baremo de calificación.**
- **El Jurado determinará 18 finalistas entre todos los pinchos oficiales participantes presentados al concurso, y 3 nominados a cada una de los accesit.**

11. FASE FINAL - PINCHO OFICIAL - (6 DE JUNIO)

- **La fase final será en la que se decidan los premiados ORO, PLATA, BRONCE y COBRE entre los 18 finalistas seleccionados por el Jurado Oficial.**
- **En esta fase se incorporará el Presidente del Jurado.**
- **La fase final se celebrará el lunes 6 de junio en la Escuela Internacional de Cocina, y dará comienzo a las 11.00h.**
- **Cada uno de los participantes presentará el pincho en lapsos de 5 minutos, y cada participante tendrá un periodo máximo de elaboración de 25 minutos.**
- **Cada participante tendrá que elaborar 7 pinchos, 6 para el jurado y otro para prensa.**
- **Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora en la entrega de las preparaciones al jurado, siendo descalificado el establecimiento que supere en 5 minutos el tiempo previsto.**
- **El jurado levantará acta en presencia de una persona de la APEHVA que dará fe de la regularidad del escrutinio.**
- **Los resultados serán inapelables.**

12. Si algún establecimiento cierra durante algún día del Concurso lo deberá poner en conocimiento de la organización.

13. Los ganadores del Pincho ORO, PLATA, BRONCE Y COBRE serán los que representen a Valladolid en el XVIII Concurso Nacional, teniendo que participar con el mismo pincho, aunque podrá sufrir alguna modificación.

14. Los días 3 y 4 de mayo se procederá a la realización de las fotos de los pinchos en las oficinas de la Asociación para la difusión del evento en la Web de El Norte de Castilla y de Visita Valladolid, a la hora de hacer la inscripción nos deberán comunicar la fecha y hora elegida para la realización de las fotos.

La organización se reserva el derecho de utilizar libremente las imágenes cedidas por el establecimiento en futuras ocasiones.

15. La fecha tope para la entrega de la receta del Pincho presentado a Concurso es el día 4 de mayo en la misma sesión fotográfica.

JURADO OFICIAL

DICTAMINARÁN entre los finalistas el:

PINCHO ORO, PLATA, BRONCE Y COBRE

DICTAMINARÁN entre todos los pinchos oficiales el:

MEJOR PINCHO DE LA PROVINCIA

MEJOR PINCHO ALIMENTOS DE VALLADOLID

ACCESIT MEJOR CONCEPTO DE PINCHOS

ACCESIT PINCHO MÁS TRADICIONAL

ACCESIT PINCHO MÁS VANGUARDISTA

JURADO POSTRES

DICTAMINARÁN EL MEJOR PINCHO POSTRE

JURADO SIN GLUTEN

DICTAMINARÁN EL MEJOR PINCHO SIN GLUTEN

*** Estará compuesto por miembros de la Agrupación de Celíacos de Valladolid.**

IMPORTANTE

El Concurso estará sujeto a cualquier tipo de modificación o cancelación en función de las indicaciones establecidas por las autoridades sanitarias competentes.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

HASTA EL **4** DE MAYO

El mismo día seleccionado para la fotografía del pincho será la fecha tope para entregar la receta de la elaboración.

PROMOCIÓN

CARTELERÍA EXTERIOR
CARTELERÍA INTERIOR PERSONALIZADA
PROMOCIÓN EN PRENSA
PROMOCIÓN WEB EL NORTE DE CASTILLA
PROMOCIÓN WEB VISITAVALLADOLID
REDES SOCIALES

CUOTA DE PARTICIPACIÓN

Asociados 125€ + iva
No Asociados 300€ + iva

La cuota se podrá abonar en efectivo en la Asociación,
o bien en el nº de cuenta del Banco Sabadell ES64 0081 7130 3300 0227 0832

MÁS INFO

En la Asociación de Hostelería de Valladolid

asociacion@valladolidhosteleria.com / 983 305 289

Pincho Oficial



Establecimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ C.P: _____ Teléfono: _____

E-mail: _____ Día de descanso: _____

Horario del establecimiento: _____

Nombre del Pincho: _____

Descripción del Pincho:

--

Escandallo del Pincho:

INGREDIENTES	CANTIDAD POR UNIDAD	PRECIO POR UNIDAD
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
COSTE TOTAL		€

CONTIENE GLUTEN: SI: NO:

Me adhiero a la promoción: Pincho + 1/5 = 3.50€ con MAHOU ALHAMBRA SAN MIGUEL

PINCHO CON ALIMENTOS DE VALLADOLID: SI: NO:

Indicar el Alimento de Valladolid que contiene el pincho:

--

Pincho Postre



Establecimiento: _____

Nombre del Pincho: _____

Descripción del Pincho:

Escandallo del Pincho:

INGREDIENTES	CANTIDAD POR UNIDAD	PRECIO POR UNIDAD
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
COSTE TOTAL		€

CONTIENE GLUTEN: SI: NO:

PINCHO CON ALIMENTOS DE VALLADOLID: SI: NO:

Indicar el Alimento de Valladolid que contiene el pincho.