



1999 – 2023

aniversario

Concurso Provincial

PINCHOS

Valladolid

del 6 al 12 de junio

BASES



**Hostelería
de Valladolid**

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

AGENDA

Cierre del Plazo de Inscripción	3 de mayo
Reportaje Fotográfico	2 y 3 de mayo
Rueda de Prensa de Presentación	22 de mayo
Desarrollo del Concurso	del 6 al 12 de junio
Valoración Pinchos del Jurado Oficial	7,8 y 9 de junio
Valoración Pinchos Fase Provincial en EIC	viernes 9 de junio por la tarde
Fase Final en Escuela Internacional de Cocina	12 de junio por la mañana
Entrega de Premios	12 de junio
Festival de la Tapa	del 15 al 18 de junio

PREMIOS

OFICIALES

ORO
PLATA
BRONCE
COBRE
PROVINCIAL
POSTRE

ACCESITS

SIN GLUTEN
MÁS TRADICIONAL
MÁS VANGUARDISTA
MEJOR CONCEPTO (patrocinado por Protos 9)
PINCHO ALIMENTOS DE VALLADOLID
POPULAR

PREMIOS ESPECIALES 25 ANIVERSARIO

PINCHO CALIENTE
PINCHO FRIO

Los Pinchos Ganadores de los Premios Oficiales NO podrán obtener ningún accésit 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 Accésit.

BASES

- 1. Podrán participar todos los establecimientos de la provincia de Valladolid que ofrezcan de manera habitual la venta de pinchos al público y dispongan de barra para su degustación, 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 6 al 11 de junio a un precio máximo de 3,00€.**
- 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. PROMOCIÓN GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL** para aquellos establecimientos que quieran ofertar pincho + 1/5 de Mahou, Alhambra o San Miguel al precio de 4.00€.
 - **La compra** tendrá que realizarse **a través de los distribuidores oficiales.**
 - **MAHOU = 3+1** (pedido máximo 9 cajas + 3 de regalo) distribuidor Gregorio Díez
 - **ALHAMBRA = 2+1** (pedido máximo 8 cajas + 4 de regalo) distribuidor Discalesa
 - **SAN MIGUEL = 1+1** (pedido máximo 8 cajas + 8 de regalo) distribuidor Discalesa
 - **SOLAN DE CABRAS pet 33cl= 2+1** (pedido máximo 8 cajas + 4 de regalo) distribuidor Gregorio Díez o Discalesa
 - 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. EL JURADO DE 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 9 de junio por la tarde.

9. FASE CLASIFICATORIA - PINCHO OFICIAL - (7, 8 y 9 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 9 de junio** en la **Escuela Internacional de Cocina** bajo el mismo baremo de calificación.
- **El Jurado determinará 25 finalistas** (se amplía el número de finalistas pasando de 18 a 25 con motivo del 25 aniversario) entre todos los pinchos oficiales participantes presentados al concurso, y **3 nominados a cada una de los accesit.**

10. FASE FINAL - PINCHO OFICIAL - (12 DE JUNIO)

- La fase final será en la que se decidan los premiados **ORO, PLATA, BRONCE y COBRE** entre los 25 finalistas seleccionados por el Jurado Oficial.
- En esta fase **se incorporará el Presidente del Jurado.**
- La fase final se celebrará **la mañana del lunes 12 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.**

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

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

13. Los días **2 y 3 de mayo** se procederá a la realización de las fotos de los pinchos en las oficinas de la Asociación para la difusión del evento, 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.

14. La fecha tope para la entrega de la receta del Pincho presentado a Concurso es el día **3 de mayo** en la misma sesión fotográfica.

NOVEDADES 25 ANIVERSARIO



1. PREMIOS ESPECIALES 25 ANIVERSARIO (PINCHO FRIO / PINCHO CALIENTE)

- Entre 1999 y 2011 se otorgaban unos premios especiales al mejor Pincho Frio y Mejor Pincho Caliente, por ello **en esta edición tan especial se ha optado por recuperar esos Accesit.**
- **Habr  un jurado popular compuesto por distintas personalidades de Valladolid** que recorreran todos los establecimientos que participen con un Pincho Oficial para su degustación, y valorarán cual es el MEJOR PINCHO FRIO Y EL MEJOR PINCHO CALIENTE.

2. ENTREGA DE PREMIOS

- **El 12 de junio por la tarde noche se celebrará la Gala de Entrega de Premios del XXV Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid en el Auditorio Miguel Delibes.**
- En esta misma Gala se hará también la **entrega de los Premios Conde Ans rez.**
- Al finalizar la entrega de premios se celebrará una **CENA DE GALA con una actuación posterior, se entregarán 2 invitaciones para la CENA DE GALA a todos los establecimientos participantes.**
* En caso que algun establecimiento necesite más invitaciones se podrán comprar en la Asociación de Hostelería antes del viernes 2 de junio.
- **Debido a la limitación de aforo, será necesaria la confirmación de asistencia tanto a la Cena como a la Gala de entrega de Premios.**

3. FESTIVAL DE LA TAPA (15, 16, 17 y 18 de junio)

- **Durante los días 15, 16, 17 y 18 de junio se celebrará el FESTIVAL DE LA TAPA en la Acera de Recoletos.**
- **En este festival el público podrá degustar esos días los 25 PINCHOS ORO de Valladolid.**
- **El ganador de la XXV Edición del Concurso Provincial se comprometer  a participar en el Festival junto al resto de ganadores de ediciones anteriores.**



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 PINCHO (patrocinado por Protos 9)

ACCESIT PINCHO MÁS TRADICIONAL

ACCESIT PINCHO MÁS VANGUARDISTA

JURADO DE 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.**

JURADO POPULAR

DICTAMINARÁN EL MEJOR PINCHO FRIO Y CALIENTE

*** Estará compuesto por personalidades referentes de la ciudad como se venía haciendo en los inicios del Concurso Provincial.**

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 **3** 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 VISITAVALLADOLID

REDES SOCIALES

CUOTA DE PARTICIPACIÓN

Asociados 125€ + iva*

No Asociados 300€ + iva*

*Con la cuota de participación se entregarán 2 invitaciones para la cena de gala que se realizará tras la entrega de premios en el Auditorio Miguel Delibes.

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

MÁS INFO e INSCRIPCIÓN

En la Asociación de Hostelería de Valladolid

asociacion@valladolidhosteleria.com / 983 305 289

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:

Indicar si el pincho es frio o caliente - FRIO: CALIENTE:

Me adhiero a la promoción: Pincho + 1/5 = 4.00€ con MAHOU ALHAMBRA SAN MIGUEL

PINCHO CON ALIMENTOS DE VALLADOLID: SI: NO:

Indicar el Alimento de Valladolid que contiene el pincho:

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.