



**Hostelería  
de Valladolid**

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

*1977-2017*

**XIX CONCURSO  
PROVINCIAL DE PINCHOS DE  
VALLADOLID**

**del 30 de mayo al 4 de junio**

# Índice



Programa .....	3
Premios.....	4
Bases del Concurso .....	5/8
Fase Clasificatoria .....	9
Fase Final .....	10/11
Jurado Oficial.....	12
Dictamen de Ganadores .....	13
Promoción .....	14
Inscripción .....	15

# Programa



3

<b>Apertura Plazo Inscripción</b>	<b>18 de abril</b>
<b>Cierre Plazo Inscripción</b>	<b>12 de mayo</b>
<b>Reportaje Fotográfico</b>	<b>15 y 16 de mayo</b>
<b>Rueda de Prensa Presentación del Concurso</b>	<b>24 o 25 de mayo</b>
<b>Desarrollo del Concurso</b>	<b>30 de mayo al 4 de junio</b>
<b>Jurado Infantil</b>	<b>30 de mayo</b>
<b>Selección Finalistas por Jurado Profesional</b>	<b>1, 2 y 3 de junio</b>
<b>Comunicación a los Finalistas</b>	<b>4 de junio</b>
<b>Fase Final en EIC</b>	<b>5 de junio</b>
<b>Gala de Entrega de Premios</b>	<b>5 de junio</b>



## Oficiales:

Oro  
Plata  
Bronce  
Cobre  
Provincial  
Postre

## Accésits:

Mejor Concepto  
Más Vanguardista  
Más Tradicional  
Maridaje Mahou / San Miguel  
Sin Gluten  
Infantil

**Premio Votación Popular**

# Bases del Concurso



5

- 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 presentará un pincho oficial a concurso. Además podrá presentar de forma opcional otro más en la categoría de postre e infantil.**
- 3. Los pinchos presentados a concurso deberán ser expedidos al público durante los días de celebración del mismo y su precio no podrá exceder de 1.80€.**

# Bases del Concurso



6

- 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. El pincho presentado a concurso podrá optar al Premio Mejor Maridaje Mahou-San Miguel teniendo la opción de maridarlo con Mahou Maestra o San Miguel 1516.**
- 6. El jurado probará todos los “Pinchos de la Provincia” en la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez el viernes 2 de junio por la tarde, con el fin de valorarlos para el acceso a la fase final del Concurso y determinar el Premio al Mejor Pincho de la Provincia.**
- 7. Se mantendrá el premio “Popular”.**

# Bases del Concurso



7

- 8. Si algún establecimiento cierra durante algún día del Concurso lo deberá poner en conocimiento de la organización.**
- 9. El jurado infantil desarrollará sus valoraciones el día 30 de mayo por la mañana en los establecimientos participantes, en caso que algún establecimiento de la provincia desee participar en esta categoría deberá hacer la presentación ese mismo día en las instalaciones de la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid.**
- 10. Los ganadores del Pincho ORO, PLATA, COBRE Y BRONCE serán los que representen a Valladolid en el XIII Concurso Nacional, sin obligatoriedad de participar con el mismo Pincho.**

# Bases del Concurso



8

- 11.** Los días 15 y 16 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 elegida para la realización de las fotos.
- 12.** La fecha tope para la entrega de la receta del Pincho presentado a Concurso es el día 16 de mayo en la misma sesión fotográfica.
- 13.** Fechas del Concurso: del 30 de mayo al 4 de junio de 2017.



# Fase Clasificatoria

(del 30 de mayo al 4 de junio)



9

- **En Valladolid capital se desarrollará en los propios establecimientos y durante los días establecidos para la degustación por el público general.**
- **Un Jurado de Clasificación se identificará como tal y visitará los establecimientos inscritos para valorar las distintas propuestas según el baremo por el que se rige el concurso: SABOR, PRESENTACIÓN, ORIGINALIDAD Y APLICACIÓN COMERCIAL.**
- **Los pinchos participantes de todas las localidades de la Provincia se valorarán el viernes 2 por la tarde en la Escuela Internacional de Cocina bajo el mismo baremo de calificación: SABOR, PRESENTACIÓN, ORIGINALIDAD Y APLICACIÓN COMERCIAL.**
- **Este jurado determinará 18 finalistas entre todos los participantes presentados a concurso, y 3 nominados en cada una de las modalidades del concurso.**

# Fase Final

(5 de junio)



10

- **La fase final será en la que se decidan los premiados entre los 18 finalistas seleccionados por el Jurado de Clasificación.**
- **El Presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empate.**
- **La fase final se celebrará el día 5 de junio en la Escuela Internacional de Cocina “Fernando Pérez” de Valladolid, a partir de las 11.00h. Donde cada uno de los candidatos elaborará el pincho finalista en lapsos de 5 minutos y dedicando un periodo máximo de 25 minutos para la elaboración de 7 pinchos destinados al jurado profesional.**

# Fase Final

(5 de junio)



11

- **Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora en la entrega de las preparaciones al Jurado Oficial únicamente, siendo descalificado el candidato 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.**

# Jurado Oficial



12

## Fase Previa

- El jurado estará compuesto por 5 profesionales del sector.
- Probarán y valorarán todos los pinchos oficiales a concurso.
- Determinarán 18 finalistas oficiales más los nominados de cada modalidad.

## Fase Final

- Estará compuesto por los 5 miembros del jurado de la fase previa más un presidente del jurado.

# Dictamen de Ganadores



13

1. **PINCHO ORO, PLATA, BRONCE, COBRE Y MEJOR PINCHO DE LA PROVINCIA:** “JURADO OFICIAL”, compuesto por 5 profesionales del sector más un Presidente del Jurado.
2. **PINCHO POSTRE:** “JURADO PROFESIONAL”, compuesto por 5 profesionales del sector.
3. **PINCHO INFANTIL:** “JURADO AMATEUR”, compuesto por alumnos del colegio San José.
4. **PINCHO SIN GLUTEN:** “JURADO AMATEUR”, compuesto por miembros de la Agrupación de Celiacos de Valladolid.
5. **ACCESIT MEJOR CONCEPTO DE PINCHO, MÁS VANGUARDISTA Y PINCHO MÁS TRADICIONAL:** “JURADO OFICIAL”.
6. **MEJOR MARIDAJE MAHOU-SAN MIGUEL:** “JURADO PROFESIONAL” compuesto por miembros del grupo Mahou-San Miguel



Cartelería exterior

Cartelería interior

Gastromapas

Promoción en Prensa

Promoción Web El Norte del Castilla

Promoción Web Visita Valladolid

Redes Sociales

# INSCRIPCIÓN



15

Plazo de Inscripción

**Desde el 18 de abril al 12 de mayo**

Fecha tope de entrega de receta del Pincho

**El mismo día seleccionado para la fotografía del pincho**

Cuota de Participación

**Asociados 125€ + IVA**

**No Asociados 300€ + IVA**

La cuota se debe satisfacer en efectivo en la Asociación, o bien en el nº de cuenta del Banco Santander

ES73 0049 0334 1228 1105 3610