



III CONCURSO
DE ESPAÑA
2025

24 Y 25
DE FEBRERO

REGLAMENTO

concurso.turismotudela.com



1/2

1. El Ayuntamiento de Tudela., en colaboración con la Asociación de Hostelería de Navarra, convoca el III Concurso de España de pinchos de Tudela entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el territorio nacional que dispongan de bar/restaurante donde se sirvan pinchos y el local esté abierto al público.

2. Cada participante podrá presentar un pincho de cocina personal (cuyo elemento principal será la verdura) y, cuyos ingredientes, elaboración, escandallo y nombre, se describirá en un impreso oficial, al que acompañará una fotografía de calidad en formato digital que reproduzca el pincho del que es autor, previsto para competir y un cuestionario relleno con sus datos personales y los del establecimiento que representa.

3. La documentación se podrá presentar a través de la página oficial del concurso relleno el formulario que se reproduce en la página www.concurso.turismotudela.com

4. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, el pincho que se presente no deberá superar el costo de 1,50 euros al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración, el escandallo se indicará en la receta, una premisa sobre la que el jurado seleccionador de los finalistas será especialmente riguroso.

5. La convocatoria queda abierta a partir del día **20 de enero de 2025, cerrándose la recepción de solicitudes a las 24 h. del día 14 de febrero de 2025.** La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.

6. Una comisión integrada por al menos 3 miembros de la Asociación de Hostelería de Navarra/cocineros profesionales, seleccionarán entre las recetas y fotos recibidas, hasta un máximo de 10 finalistas para participar en la final presencial. En previsión de posibles deserciones, el jurado elegirá 3 finalistas

más, que permanecerán como reservas para cubrir eventuales sustituciones.

7. El escrutinio en que se valorarán las recetas recibidas se celebrará ante responsables técnicos del Ayuntamiento de Tudela, quienes velarán por el cumplimiento estricto del reglamento.

8. El día **24 de febrero** en acto público al que **deberán asistir todos los candidatos seleccionados** se celebrará la presentación del concurso y acto seguido se llevará a cabo el **sorteo de los turnos de participación**, se celebrará en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Tudela. La hora prevista para este acto será las 18h. Posteriormente se realizará una visita al lugar del Concurso para los participantes.

El día **25 de febrero se celebrará el concurso a partir de las 9h** con la presencia de los finalistas, organización y jurado, así como personal necesario para su desarrollo. **El mismo día por la tarde a las 18h** tendrá lugar, el acto público, la **entrega de premios.** Todo ello tendrá lugar en el Teatro Gaztambide de Tudela.

9. La organización se hará cargo del coste y de la asignación del alojamiento de la noche del día **24 para aquellos finalistas de fuera de la ciudad que lo precisen.** Los gastos de viaje correrán por cuenta de cada participante, coordinándose con la organización su presencia en Tudela durante el concurso.

10. Durante todos los actos y la fase final del Concurso es obligatorio que los candidatos vistan la indumentaria profesional oficial, con el emblema del Concurso, que le proporcionará la organización.

11. Obligaciones del concursante:

- Acudir a todos los actos programados por la organización en que se requiera su presencia.
- Renuncia a la posibilidad de cambiar el turno de participación sorteado, salvo razones de causa mayor y pacto escrito entre participantes ante el director técnico del concurso.

12. En el desarrollo del concurso (el día 25 de febrero) cada uno de los candidatos efectuará el pincho previsto en su propuesta documental, siguiendo el orden asignado en un **tiempo máximo de 25 minutos para la elaboración de 6 pinchos idénticos**, destinados a la apreciación de cada uno de los 5 jurados y uno para la reproducción fotográfica de cada pincho participante.

13. La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades a cada concursante exige un cronograma riguroso. El secretario del jurado computará la demora en la entrega puntual de las preparaciones al jurado, suponiendo una penalización de 2 puntos cada minuto de retraso, siendo descalificado el candidato que supere en 5 minutos el tiempo previsto. La función de control de tiempo de cada finalista la ejercerá un secretario, nombrado al efecto por el Ayuntamiento de Tudela.

14. El secretario entregará los resultados de los cronometrajes que hayan superado el tiempo estipulado para realizar el pincho al presidente del jurado, quien lo incorporará a las votaciones, aplicándose las penalizaciones con anterioridad al escrutinio final.

15. El jurado estará integrado por 5 prestigiosos especialistas en la gastronomía española. Tres de los jurados, entre los que se incluye al presidente, serán acreditados profesionales de cocina.

16. Un profesional de hostelería, delegado por la Asociación de Hostelería de Navarra, ejercerá como Jurado observador, quien, al final de la sesión presencial del campeonato, informará al presidente del jurado de las eventuales incidencias detectadas durante la elaboración del pincho de cada concursante.

17. En todo caso queda expresamente prohibida:

- a) La permanencia de más de un ayudante en el espacio de trabajo, a riesgo de descalificación del concursante.
- b) La interacción del concursante ante el jurado fuera de la cocina donde realiza su elaboración.

18. Los jurados efectuarán su puntuación de 0 al 10 puntos en la ficha facilitada al efecto por la organización al efecto, dónde se valorarán los conceptos de sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial de cada pincho, sujetos a coeficientes multiplicadores de 4, 3, 2 y 1, respectivamente, para cada uno de los conceptos citados.

19. El jurado del concurso se reunirá para celebrar

el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior. Asistirán al escrutinio el observador y el secretario, quien levantará acta, que será firmada por el presidente y secretario.

20. El presidente del jurado gozará de voto de calidad en caso de empate. Los resultados serán inapelables. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del concurso. Entre los finalistas mejor puntuados, los miembros del jurado a quién corresponde cada uno de los galardones que otorga el concurso:

- **Primer premio:** Galardón artístico (Trofeo) y 3.500 euros – 1º Premio del concurso de España de pincho de Verdura.
- **Segundo premio:** Galardón artístico (Trofeo) y 1.500 euros – 2º Premio del concurso de España de pincho de Verdura.
- **Tercer premio:** Galardón artístico (Trofeo) y 1.000.-€ – 3º Premio del concurso de España de pincho de Verdura.

A los premios económicos se les retendrá la cantidad establecida en la normativa vigente.

21. La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura, en la tarde del día 25 de febrero, y contará con la asistencia de autoridades y medios informativos.

22. Los establecimientos hosteleros de Tudela quedan autorizados por los autores para ofrecer al público permanentemente los pinchos finalistas entre sus prestaciones culinarias, publicitando su condición de vencedores en el Concurso de España de Pincho de verdura, y mencionándose a su autor.

23. La organización realizará todos sus esfuerzos para que la celebración del Concurso se lleve a cabo con toda normalidad y de acuerdo a lo dispuesto en este Reglamento, si bien se reserva el derecho a modificar alguna o algunas de las disposiciones de este Reglamento en caso de ser necesario para adaptarse a las normas sanitarias que rijan en cada momento u otras causas de fuerza mayor, sin que esas modificaciones generen derecho a reclamación o indemnización para los participantes.

24. La inscripción como candidato en el III Concurso de España de pincho de verdura, entraña el conocimiento del presente Reglamento y la aceptación total con su contenido.