



del 31 de mayo al 9 de junio

# BASES



**Hostelería  
de Valladolid**  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS

# AGENDA

<b>Cierre del Plazo de Inscripción</b> .....	7 de mayo
<b>Reportaje Fotográfico</b> .....	7 y 8 de mayo
<b>Rueda de Prensa de Presentación</b> .....	por confirmar
<b>Desarrollo del Concurso</b> .....	del 31 de mayo al 9 de junio
<b>Valoración Pinchos del Jurado Oficial</b> .....	5, 6 y 7 de junio
<b>Valoración Pinchos Fase Provincial en EIC</b> .....	jueves 5 de junio por la tarde
<b>Fase Final en Escuela Internacional de Cocina</b> .....	9 de junio por la mañana
<b>Entrega de Premios</b> .....	9 de junio en el Auditorio Miguel Delibes

# 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 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 31 de mayo al 8 de junio **a un precio máximo de 3,50€.**
- 4. El escandallo** del pincho no podrá superar el importe de **1,90€**, 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 (PRECIO DE VENTA LIBRE).
  - **La compra** tendrá que realizarse **a través de los distribuidores oficiales.**
    - **MAHOU = 3+1** (pedido máximo 9 cajas + 3 de regalo) distribuidor Gregorio Díez
    - **MAHOU RESERVA = 2+1** (pedido máximo 8 cajas + 4 de regalo) distribuidor Gregorio Díez o Discalesa
    - **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 jueves 5 de junio por la tarde.**

## 9. FASE CLASIFICATORIA - PINCHO OFICIAL - (5, 6 y 7 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 **jueves 5 de junio en la Escuela Internacional de Cocina** bajo el mismo baremo de calificación.
- El **Jurado determinará 20 finalistas** entre todos los pinchos oficiales participantes presentados al concurso, **y 3 nominados a cada una de los accesit.**

## 10. FASE FINAL - PINCHO OFICIAL - (9 DE JUNIO)

- La fase final será en la que se decidan los premiados **ORO, PLATA, BRONCE y COBRE** entre los 20 finalistas seleccionados por el Jurado Oficial.
- En esta fase **se incorporará el Presidente del Jurado.**
- La fase final se celebrará **la mañana del lunes 9 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 **XXI Concurso Nacional**, **teniendo que participar con el mismo pincho**, aunque podrá sufrir alguna modificación.

13. **Los días 7 y 8 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 8 de mayo** en la misma sesión fotográfica.



# NOVEDADES

## 1. ENTREGA DE PREMIOS

- **El 9 de junio por la tarde noche se celebrará la Gala de Entrega de Premios del XXVII Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid en el Auditorio Miguel Delibes.**
- En esta misma Gala se hará también la **entrega de los Premios Conde Ansúrez.**
- Al finalizar la entrega de premios se celebrará un **CÓCTEL, se entregarán 5 invitaciones para la entrega de premios y el cóctel a todos los establecimientos participantes.**
- **Debido a la limitación de aforo, será necesaria la confirmación de asistencia.**

# IMPORTANTE

**La asociación como organizadora del concurso se reserva la posibilidad de introducir novedades en las bases de participación previas al cierre de la fecha de inscripción**

# 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**

**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.

# PLAZO DE INSCRIPCIÓN

HASTA EL **7** 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 5 invitaciones para la entrega de premios y el cóctel que se celebrará en el Auditorio Miguel Delibes el lunes 9 de junio.

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](mailto: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.		
<b>COSTE TOTAL</b>		<b>€</b>

CONTIENE GLUTEN: SI:  NO:

Me adhiero a la promoción: Pincho + 1/5 con MAHOU  ALHAMBRA  SAN MIGUEL  Precio de venta:

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.		
<b>COSTE TOTAL</b>		<b>€</b>

**CONTIENE GLUTEN:** SI:  NO:

**PINCHO CON ALIMENTOS DE VALLADOLID:** SI:  NO:

Indicar el Alimento de Valladolid que contiene el pincho.