

XIX CONCURSO DE PINCHOS DE LA RIOJA

DELANTAL DE ORO 'EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS'. XIX CONCURSO DE PINCHOS DE LA RIOJA
BASES DE PARTICIPACIÓN

1.- Objeto

El programa divulgativo de la Cultura del Vino 'El Rioja y los 5 Sentidos', promovido por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población de La Rioja, a través de La Rioja Capital, organiza una nueva edición del Concurso de Pinchos de La Rioja.

2.- Destinatarios

Podrán concurrir todos los establecimientos hosteleros de la Comunidad Autónoma de La Rioja que ofrezcan de manera habitual la venta de pinchos al público en barra.

3.- Fechas

Los establecimientos participantes deberán ofrecer su pincho al público todos los fines de semana comprendidos entre el 29 de febrero y el 29 de marzo. Si alguno de los días el establecimiento no puede abrir deberá comunicarlo previamente por escrito a la organización a través del correo concursodepinchosdelarioja@gmail.com y obtener la pertinente autorización.

Los diez seleccionados para pasar a la fase final se comunicarán el martes 24 de marzo de 2020 y la gran final se celebrará el sábado 28 de marzo de 2020, en un acto público, de 10.00 a 13.30 horas (aproximadamente). Al final del evento se harán públicos los galardones del concurso.

El fin de semana de la final, los establecimientos finalistas deberán tener el pincho a disposición del público.

Si el establecimiento decide seguir ofreciendo el pincho una vez finalizado el concurso, promocionándolo como premiado, estará obligado a hacerlo en las mismas condiciones y calidad en las que lo presentó al concurso.

4.- Inscripción

Los establecimientos que deseen participar en el XIX Concurso de Pinchos de La Rioja deberán inscribirse **antes de las 14.00 horas del lunes 10 de febrero de 2020**. Toda solicitud de participación que se reciba posteriormente no será admitida. Se establece una cuota única por participación de **20 euros**.

La inscripción podrá realizarse:

- Presencialmente en las oficinas de La Rioja Capital (Riojaforum, C/ San Millán 25, Logroño), de lunes a viernes, de 9.00 a 14.00 horas.
- Por correo electrónico (concursodepinchosdelarioja@gmail.com). En este caso, será obligatorio presentar la hoja de inscripción y el justificante del ingreso de la cuota por participación en el número de cuenta del **BBVA ES 38 0182 6034 10 0201500571** en concepto de 'Concurso de Pinchos de La Rioja' (Indicando **nombre del establecimiento**).
- A través de la plataforma disponible en www.lariojacapital.com

5.- Condiciones para la participación

Cada concursante deberá aportar la cuota correspondiente por participar. Se presentará exclusivamente un pincho a concurso por participante. Será obligatorio, en el momento de realizar la inscripción, la entrega o envío del nombre y ficha técnica de los pinchos presentados (documento adjunto o formulario de inscripción en la web).

El valor de la materia prima empleada a la hora de elaborar el pincho no deberá superar los 1,2 euros. Los pinchos presentados al Concurso deberán ser claramente identificados con el Concurso y servidos al público durante todos los fines de semana del mes de marzo de 2020. Si alguno de los días el establecimiento no puede abrir deberá comunicarlo por escrito a la organización a través del correo concursodepinchosdelarioja@gmail.com y obtener la pertinente autorización.

El precio del pincho quedará a criterio de cada establecimiento. Los establecimientos que pasen a la final deberán contar, inexcusablemente, con representación en el evento para elaborar el pincho en directo. Todos los participantes deberán exhibir durante el plazo del concurso el material cedido por la organización (carteles, folletos, etc).

La participación en el Concurso implica la aceptación de las bases. El incumplimiento de alguna de las condiciones será motivo de descalificación inmediata sin derecho de recuperación de la cuota por participar.

6.- Los premios *

.- Al ganador, DELANTAL DE ORO Y 1.600 EUROS. El ganador, además, podrá presentarse (con la misma tapa ganadora) a la preselección del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, que reconoce automáticamente con un punto más de valoración a los campeones de los concursos regionales en esta prueba previa.

.- Segundo clasificado. DELANTAL DE PLATA Y 900 EUROS

.- Tercer clasificado. DELANTAL DE BRONCE Y 600 EUROS

.- PREMIO ESPECIAL DEL JURADO AL PINCHO TRADICIONAL. 400 EUROS. Con él se pretende reconocer la elaboración de los pinchos de siempre en las barras de la región y que han sido el origen de la nueva cocina de tapas y pinchos, convirtiéndose en una categoría esencial de la gastronomía local.

MENCIONES

.- PINCHO CAPITAL CON 'ALIMENTOS DE LA RIOJA'. 400 EUROS.

.- PINCHO POPULAR. 400 EUROS. En el caso de este premio popular, se habilitará un sistema de votación por urnas distribuidas en todos los establecimientos participantes. En ellas deberá depositarse un cupón con cuatro casillas para sellar que podrá encontrarse en el folleto promocional del Concurso o en los propios establecimientos. Las personas que voten deberán obtener el sello de (al menos) cuatro locales participantes y después depositarlo en las citadas urnas, rellenando los datos personales. De entre todos los cupones, el mismo día de la final se realizará un sorteo público, a cargo del jurado del Concurso, para la obtención de los siguientes premios:

4 cenas para dos personas en los restaurantes que determine la organización.

La manipulación de las votaciones por parte de alguno de los establecimientos supondrá la expulsión inmediata del concurso.

La Organización del concurso realizará una INSERCIÓN PUBLICITARIA EN MEDIOS LOCALES del palmarés del Concurso, con el nombre y dirección del establecimiento y el pincho ganador.

TODOS LOS PARTICIPANTES EN EL CONCURSO RECIBIRÁN UN DISTINTIVO.

****Los premios en metálico estarán sujetos a las retenciones correspondientes según legislación vigente.***

7.- Jurado y fallo

Se establece un jurado para la fase previa formado por profesionales relacionados con el sector; y otro jurado específico, formado por personas de reconocido prestigio del mundo gastronómico, para la fase final. Este último se reserva la posibilidad de dejar alguno de los premios desiertos.

8.-Promoción de los participantes

La organización editará un folleto en el que figurarán todos los establecimientos participantes con sus correspondientes tapas, y que se distribuirá en los propios bares, en las oficinas de turismo y en otros puntos de interés.

Los establecimientos están obligados a atender, cuando se les requiera, a los profesionales de la organización (fotógrafo, comunicación) con el fin de agilizar el proceso de recopilación de materiales para la elaboración de esta publicación. También habilitará un apartado especial en la web www.lariojacapital.com sobre el Concurso de Pinchos y divulgará el certamen a través de las redes sociales.

La Rioja Capital promoverá la difusión del Concurso de Pinchos, con el fin de incrementar su notoriedad.

Los establecimientos participantes recibirán un lote de participante con camisetas de La Rioja Capital, un distintivo para el local que facilite su identificación como participante y, en el caso de los finalistas, un diploma acreditando su participación en el XIX Concurso de Pinchos de La Rioja, entre otros.

9.- Las fases del concurso

.- RONDA PREVIA. Fase que se desarrollará en los propios establecimientos una vez hayan presentado el formulario de inscripción. El jurado los visitará identificándose como tal y valorará su propuesta conforme a la presentación, sabor, concepto tapa, etc.

.- RONDA FINAL. Se celebrará el sábado 28 de marzo de 2020, en acto público, a partir de las 10.00 horas. Cada candidato, previo sorteo del orden de actuación, tendrá que elaborar su tapa (con cinco muestras para cada uno de los jurados) en un tiempo máximo de 10 minutos. Para ello contará con los medios necesarios, previamente concretados con la Organización. Durante el periodo de preparación, el responsable deberá explicar con detalle el proceso de creación, las materias primas y los objetivos a la hora de elaborarlo; posteriormente, se servirá al jurado, que degustará la tapa y tomará las primeras notas antes de la deliberación final. Será descalificado el candidato que supere en 5 minutos el tiempo previsto para la preparación, de lo que será previamente advertido. Se valorará, asimismo, la puesta en escena del participante en la elaboración de la tapa.

10.- Entrega de premios

El día 28 de marzo, aproximadamente a las 13.00 horas, se procederá a la lectura del fallo final del jurado y los cinco premios. Asimismo, las autoridades presentes procederán a la imposición de los delantales de bronce, plata y, finalmente, el gran galardón: el Delantal de Oro.