

XXIV CONCURSO DE PINCHOS DE LA RIOJA. DELANTAL DE ORO

BASES DE PARTICIPACIÓN. EDICIÓN 2026

1.- Objeto

La Rioja 360 Grados Avanza organiza una nueva edición del Concurso de Pinchos de La Rioja. El objetivo es promover la gastronomía local, destacando la creatividad, la técnica y el uso de productos de calidad de la región.

2.- Requisitos

Para la elaboración del pincho, al menos el 50% de los ingredientes deberán ser productos de proximidad, pudiendo ser alimentos con figuras de calidad – www.productoriojano.com - de la región y otros procedentes de La Rioja (km 0).

3.- 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**. No podrán participar o serán automáticamente eliminados los establecimientos que no dispongan de mostrador o espacio específicamente habilitado para su consumo; así como aquellos participantes que condicionen la degustación del pincho a la compra o pago de otros servicios como un menú u otra determinada consumición.

3.- Fechas

Los establecimientos participantes están obligados a **ofrecer su pincho al público, al menos, los fines de semana del 14 de febrero al 15 de marzo de 2026(ambos incluidos)**.

La fecha límite para participar en la votación del Pincho Popular será el 8 de marzo de 2026.

Los **diez seleccionados para pasar a la fase final se comunicarán el martes 10 de marzo de 2026**. La **gran final** se celebrará el **martes 17 de marzo** en un acto público en horario de mañana (de 10.00 a 13.30 horas aproximadamente) en **Riojaforum**, C/San Millán 25 de Logroño. Al final del evento se harán públicos los galardones del concurso.

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 XXIV Concurso de Pinchos de La Rioja deberán inscribirse **antes de las 14.00 horas del 13 de enero de 2026 en el formulario que a tal efecto se encuentra en la web www.lariojacapital.com**. El número máximo de participantes será de 80, registrados por orden de inscripción. Toda solicitud de participación que se reciba posteriormente no será admitida. Se establece una cuota única por participación de **20 euros**.

La **INSCRIPCIÓN** se realizará:

- Completando el formulario de inscripción en la web www.lariojacapital.com y realizando el ingreso de la cuota por participación en el número de cuenta del **BBVA ES 38 0182 6034 10 0201500571**

Se especificará claramente en el **concepto** de la misma '**Concurso de Pinchos de La Rioja**', **el nombre del establecimiento y la razón social**, para facilitar la identificación del local/pincho participante con el ingreso correspondiente.

5.- Condiciones para la participación

Cada concursante deberá aportar la cuota correspondiente por participar. Se presentará exclusivamente un pincho a concurso por participante.

Los pinchos presentados al concurso deberán estar claramente identificados en cada establecimiento participante **obligatoriamente** desde **el 14 de febrero de 2026**.

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

- .- Primer clasificado. **DELANTAL DE ORO Y 1.700 EUROS.**
- .- Segundo clasificado. **DELANTAL DE PLATA Y 1.000 EUROS**
- .- Tercer clasificado. **DELANTAL DE BRONCE Y 700 EUROS**

MENCIONES

.- **PINCHO #PRODUCTORIOJANO. 500 EUROS.** Esta mención distingue al mejor pincho elaborado con ingredientes típicos riojanos, tanto a base de los **alimentos amparados por las figuras de calidad de la región**, como de otros ingredientes oriundos de La Rioja (km 0). Pueden consultarse en www.productoriojano.com

.- **PINCHO INCLUSIVO (Alérgenos). 500 EUROS.** Esta categoría está dedicada a los pinchos elaborados con productos libres de alérgenos, destacando la diversidad y la riqueza de la cocina riojana.

.- PINCHO POPULAR. 500 EUROS. Para este premio popular, se establecerá un sistema de votación mediante urnas ubicadas en todos los establecimientos participantes. Para ello será necesario depositar en dichas urnas un cupón del folleto promocional, sellado por tres establecimientos distintos y con los datos personales completados. La fecha límite para participar en la votación del Pincho Popular será el 8 de marzo de 2026. La organización proveerá de un sello propio para este fin. El establecimiento utilizará su propio sello para este fin. El día de la final, el jurado del concurso realizará un sorteo público entre todos los cupones recibidos de cuatro cenas para dos personas en los restaurantes designados por la organización.

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

**** 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 una guía en la que figurarán todos los establecimientos participantes con sus correspondientes pinchos, y que se distribuirá en los propios bares, en las oficinas de turismo y en otros puntos de interés.

Con el fin de agilizar el proceso, los establecimientos están obligados a concertar la visita del jurado en sus establecimientos durante la fase previa.

La Rioja 360 Grados Avanza promoverá la difusión del concurso con el fin de incrementar su notoriedad. Asimismo se habilitará un apartado especial en la web www.lariojacapital.com, incluyendo la guía digital, y se divulgará el certamen a través de las redes sociales.

La Organización publicará en los medios de comunicación regionales la relación de los diez finalistas, así como la de los ganadores.

Los establecimientos participantes recibirán un distintivo para el local que facilite su identificación como participante y, en el caso de los finalistas y de los ganadores, un diploma acreditando este hecho.

9.- Las fases del concurso

.- RONDA PREVIA. Fase que se desarrollará en los propios establecimientos una vez haya finalizado el plazo de presentación del formulario. El jurado los visitará, identificándose como tal, y valorará su propuesta conforme a la presentación, sabor, concepto pincho etc. Este jurado, así mismo, será el encargado de otorgar las dos menciones establecidas en el concurso (#productoriojano e inclusivo).

.- **GRAN FINAL.** Se celebrará el martes, 17 de marzo, en acto público, a partir de las 10.00 horas(horario aproximado) en el Palacio de Congresos de La Rioja 'Riojaforum'. Cada candidato, previo sorteo del orden de actuación, tendrá que elaborar su pincho (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 el pincho y tomará las primeras notas antes de la deliberación final. Será descalificado el candidato que supere en 2 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 del pincho.

10.- Entrega de premios

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

***NOTA IMPORTANTE PARA LOS PARTICIPANTES:**

El Concurso de Pinchos de La Rioja es un **importante foco de atracción y proyección exterior, tanto para los propios establecimientos hosteleros como para La Rioja en su conjunto**. Tanto es así hasta el punto de que, en las últimas ediciones, son muchos los grupos de personas que organizan sus propias rutas gastronómicas para probar, por zonas geográficas, los pinchos que ofrece el Concurso.

Para la organización, la Fase Previa (en las barras) es igual de importante (o más) que la Gran Final (la elaboración en directo con los diez finalistas).

Se habilitará un correo electrónico para contactar con la organización (enogastronomia@larioja.org) tanto para los participantes como para los consumidores.

En caso de la recepción de quejas por parte de los consumidores, se contrastará cada caso. El establecimiento que **incumpla** de forma injustificada las **condiciones de participación**, será automáticamente **descalificado**, como así recogen las bases. Junto a este sistema de quejas, la organización girará visitas aleatorias a los concursantes para comprobar el cumplimiento de estas normas. Además, la organización comunicará públicamente el cese de la participación del establecimiento en cuestión para evitar nuevas quejas y dictaminará la imposibilidad de inscripción del mismo en futuras ediciones del concurso.

Es importante ser conscientes de que el impacto negativo de uno solo puede hacer mucho daño al resto, igual que a la imagen conjunta de La Rioja. Por ello, apuntarse al Concurso implica cumplir con los compromisos adquiridos. En caso contrario o tener dudas, es mejor no concurrir y esperar a mejor ocasión. Por responsabilidad y por respeto al público y al resto de concursantes.

La organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del campeonato.

El juicio del jurado será inapelable, no se admitirán recursos.

La organización se reserva el derecho de cambiar fecha, lugar y hora de celebración en el caso de que hubiera aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”

Aceptación de Bases Legales: La participación en este campeonato implica la aceptación íntegra y sin reservas de las presentes bases legales.