

RIBERAS CHEF: Concurso infantil de pintxos fríos

Colaborador: EL AREPAZO Y TIENDA DE CHUCHES LA PIRULETA

Domingo 20 septiembre 2026, 13:00, Plaza De Giuseppe Verdi

- Habrá una única categoría, la edad mínima para participar en el concurso son 7 años hasta los 16 años.
- Las inscripciones se realizarán de 12:30 a 13:00 en la Plaza Giuseppe Verdi. En la inscripción, junto con el nombre del concursante, se anotará el nombre o título del pintxo que se vaya a presentar y el teléfono de contacto.
- Cada participante deberá preparar 2 unidades iguales del mismo pintxo, que tendrá los siguientes requisitos:
 - El pintxo deberá ser frío.
 - Los pintxos deberán ser principalmente elaborados con alimentos que no hayan sido previamente cocinados y/o procesados (frescos), si bien, se podrán utilizar de forma complementaria aquellos alimentos que se encuentran habitualmente procesados en el mercado (por ejemplo: jamón york, txaka, queso, salmón ahumado, conservas, etc..)
 - El pintxo se debe elaborar íntegramente en el tiempo del concurso. (15 minutos).
- Cada participante deberá traer los ingredientes y materiales necesarios para la preparación de su pintxo (platos, cubiertos, material de presentación...), así como el material de limpieza, ya que el lugar de trabajo deberá quedar en perfecto estado.
- Cada participante realizará su pintxo de forma individual, no estando permitida la presencia de otras personas no concursantes en la zona de trabajo.
- El pintxo se presentará en un envase desechable que no necesite ser devuelto a su propietario.
- A cada participante se le asignará un número y se le proveerá de un espacio para el montaje de su pintxo, disponiendo de 15 minutos para su preparación (de 13:00 a 13:15).
- Un jurado cualificado formado por profesionales de la hostelería y vecinos del barrio valorará los pintxos, teniendo en cuenta tanto el procedimiento de trabajo, la elaboración y el cumplimiento de las bases, como el resultado final.

Además, también se valorará la limpieza final. Se valorarán cuatro aspectos: sabor, presentación, método de trabajo y limpieza.

NOTA: a los jueces no les gustan mucho los pintxos con demasiada mayonesa.

- Habrá premios para los 4 mejores pintxos. Las personas ganadoras se darán a conocer en la entrega final de premios que tiene lugar en el escenario de la Avenida de Barcelona el domingo por la tarde. Será obligatorio estar presente en la entrega de premios para la recogida del mismo.
- Los pintxos no se devuelven a sus autores ni se dan a degustar, excepto al jurado.
- El número máximo de participantes será 32 cocineros y cocineras.

¡MUCHAS GRACIAS!

RIBERAS CHEF: Haurren pintxo hotz lehiaketa

Babesleak: AREPAZO eta PIRULETA GOXOKI DENDA

2026eko Irailak 20, Igandea, 13:00etan, Giuseppe Verdi Plazan

- Kategoria bakarra egongo da; lehiaketan parte hartzeko gutxieneko adina 7 urtekoa izango da eta gehienekoa 16 urtekoa.
- Izen-emateak 12:30etik 13:00etara egingo dira Giuseppe Verdi Plazan. Izen-ematean, parte-hartzailearen izenarekin batera, aurkeztuko den pintxoaren izena edo titulua eta harremanetarako telefonoa idatziko dira.
- Bakoitzak, bi pintxo – berdinak -, prestatu behar ditu. Baldintzak izango dira:
 - Pintxoa hotza izan behar du.
 - Pintxoak prestatzeko osagaiak sukaldatu edo prozesatu gabekoak (feskoak) izan behar dira gehienbat, baina erabil daitezke osagarri bezala merkatuan prozesatuak aurki daitezkeen elikagaiak (urdaiazpiko egosia, txaka, gazta, izokin ketua, kontserbak...)
 - Pintxo osoa lehiaketaren epearen barruan prestatu behar da. (15 minutuetan)
- Pintxoa prestatzeko behar dituen osagaiak eta materialak partaide bakoitzak ekarri beharko ditu (Platerak, mahai-tresnak, aurkezpen ontzia eta abar...) Garbitzeko tresnak ere ekarri beharko dira; laneko mahaia garbi utzi beharko da eta.
- Partaide bakoitzak bakarrik prestatu beharko du bere pintxoa. Laneko gunean ez da beste pertsonarik onartuko.
- Aurkezpen ontzia botatzekoa izango da eta ez da bere jabeari itzuli behar izango.
- Partaide bakoitzari zenbaki bat emango zaio eta leku bat egokituko zaio bere pintxoa prestatzeko. Hamabost minutuko epea izango du horretarako (13:00etatik 13:15ra).

- Hostaleritzako profesional eta auzokideez osaturiko epaimahaiek aurkeztutako pintxoak baloratuko dituzte. Kontuan hartuko dute bai erabiltzeko modua, bai emaitza, bai oinarriak betetzea eta baita bukaerako garbiketa ere. Lau alderdi hartuko dira kontuan: zaporea, aurkezpena, lan modua eta garbiketa.

OHARRA: Epaileei ez zaie asko gustatzen mayonesa gehiegi duakaten pintxoak.

- Sariak: lehenengo lau pintxo onenentzat sariak banatuko dira. Irabazleak jakin araziko dira, sari banaketa ekitaldian igande arratsaldean, Bartzelona hiribideko eszenatokian. Bertara gerturako beharko dira sarituak saria jasotzeko.
- Pintxoak ez dira bere egileei itzuliko, eta epaimahaiek bakarrik dastatuko dituzte.
- Gehienez 32 partaide egongo dira.

MILA ESKER!