

## **CONCURSO DE PINTXOS ARRAIN AZOKA 2025**

### **Artículo 1**

#### **CONVOCATORIA**

Arrain Azoka Elkarteak organizará el Campeonato de Pintxos Arrain Azoka 2025.

Modalidad profesional: del 11 de abril al 16 de mayo de 2025.

Modalidad amateur: del 25 de abril al 16 de mayo de 2025.

### **Artículo 2**

#### **PARTICIPANTES**

Existen dos modalidades de participación: la modalidad profesional y la modalidad amateur (cuadrillas y sociedades gastronómicas).

Este año Arrain Azoka viene acompañada de Euskaraldia, y el objetivo es que todo el programa de la Arrain Azoka sea en euskera, por lo que las presentaciones de pintxos deben hacerse en euskera, y quien no esté capacitado para ello, contará con un servicio de traducción para poder hacer la presentación.

#### Modalidad de profesionales.

Los establecimientos hosteleros de Bermeo podrán participar en el Campeonato de Pintxos Arrain Azoka si disponen de una barra y disponen de una oferta continuada de pintxos a lo largo del año. En caso de duda, la organización podrá solicitar copia de la licencia de actividad.

#### Modalidad amateur

Podrán participar txokos o cuadrillas de Bermeo con sede en Bermeo, siempre que sean mayores de edad y que quien elabore y presente los pintxos no sea profesional de la cocina.

### **Artículo 3**

#### **PINTXOS A CONCURSO**

Los/as concursantes presentarán una única propuesta de pintxos. El ingrediente principal del pintxo será el pescado, en cualquiera de sus modalidades:

- Pesca de la flota de bajura en el Cantábrico



- Pescado capturado por buques de altura con armadores de Bermeo.
- Productos producidos en fábricas de conservas de pescado de Bermeo.

Se tomará como pintxo la elaboración gastronómica que pueda consumirse en dos o tres bocados y no se admitirán medias raciones.

Los/as concursantes presentarán su propuesta gastronómica, que deberán presentar obligatoriamente en formato de "pintxo o banderilla" (sobre una rebanada de pan tradicional, o incrustada en un palillo para poder cogerla con los dedos y degustarla en dos o tres bocados). El objetivo del concurso es potenciar y promocionar el sector de los bares de Bermeo, así como fomentar la cocina con productos pesqueros y despertar el interés por cocinar pescado.

Todos los costes de los productos de los pintxos del concurso, soportes, vajillas y cualquier otro elemento necesario para completar la propuesta gastronómica correrán a cargo del participante.

#### **Artículo 4**

#### **INSCRIPCIÓN**

##### Modalidad de profesionales:

Quien quiera participar deberá enviar su inscripción a la oficina de turismo antes del 14 de marzo por correo electrónico: [turismoa@bermeo.eus](mailto:turismoa@bermeo.eus)

La inscripción es totalmente gratuita, pero deberán ofrecer al jurado profesional 3 pintxos y una bebida del concurso (el jurado se acreditará debidamente en sus locales)

##### Modalidad amateur:

Todas las personas candidatas deberán enviar la inscripción a la oficina de turismo antes del 21 de abril a la siguiente dirección de correo electrónico: [turismoa@bermeo.eus](mailto:turismoa@bermeo.eus)



## **ARTICULO 5º.**

### **FORMATO DEL CONCURSO**

#### Modalidad de profesionales

El viernes 11 de abril, todos los pintxos se presentarán al concurso en la plaza del mercado municipal a las 18:00 horas y dicho pintxo estará disponible del 12 al 27 de abril en los establecimientos participantes desde las 12:00 hasta las 14:00 horas del mediodía.

El 11 de abril, en el mercado, solo se llevará a cabo el montaje de los pintxos. En la final, sí hay que hacer la producción de todo el pintxo, no se podrá traer nada preparado.

Las/os clientes que degusten pintxos en el concurso podrán votar por los mejores pinchos en el concurso escaneando un QR a través de dispositivos móviles, entre el 12 y el 27 de abril. (Para que el voto sea válido hay que adjuntar la foto del ticket de la consumisión).

En cada local, el pintxo participante estará identificado y habrá un póster del evento con un código QR. Una persona podrá votar en todos los establecimientos, pero sólo se admitirá un voto válido para cada local.

De estos votos sólo habrá un/a finalista de la votación popular.

Los/as 2 finalistas restantes se votarán a través de un jurado formado por 3 profesionales elegidos por la organización, que pasarán por los locales durante los días en los que los pintxos deben estar en la barra para el concurso. El voto popular y el elegido por el jurado profesional, si fuera el mismo, tendrá preferencia en el apartado de profesionales, y el segundo clasificado por el voto popular, pasaría a la final como finalista de la votación popular.

Según las votaciones emitidas por los clientes y el jurado profesional, las 3 mejores propuestas serán las finalistas.

#### Modalidad amateur

El 25 de abril se prepararán y presentarán los pintxos en la plaza del mercado de Bermeo.

Los/as participantes tendrán a su disposición pequeñas fogatas de gas para preparar el pintxo. El resto de electrodomésticos no se podrán utilizar porque las instalaciones no lo permiten.



Un jurado formado por 3 profesionales elegirá los tres pintxos que pasarán a la final del 16 de mayo.

---

Los/as participantes se comprometen, si son finalistas de este concurso, a participar presencialmente en la final que tendrá lugar el viernes 16 de mayo a las 18:00 horas en la carpa central de la Arrain Azoka, dentro del programa de la propia feria.

La final de la competición profesional y amateur tendrá lugar en el mismo lugar y a la misma hora.

Los/as concursantes dispondrán de unos 45 minutos en la zona pública de la carpa para la elaboración, finalización y presentación del pintxo y los concursantes deberán comunicar previamente sus necesidades para que la organización pueda prever y organizar los tiempos necesarios.

Los/as participantes sólo pueden participar con un/a acompañante.

El orden de participación en la fase final se determinará por sorteo y el resultado se comunicará en tiempo y forma a cada participante.

## **Artículo 6**

### **JURADO**

El Campeonato de Pintxos Arrain Azoka contará con los siguientes jurados:

**Jurado popular para la modalidad profesional.** Se valorará mediante código QR.

**Jurado de la semifinal profesional y amateur:** Tiene como objetivo seleccionar a los/as concursantes que accedan a la final. Estará formado por 3 profesionales cualificados del ámbito gastronómico.

**Jurado de la final profesional y amateur.** Estará formado por 3 profesionales cualificados del mundo de la gastronomía y juzgará la final de las dos modalidades del concurso.

## **Artículo 7**

### **CRITERIOS DE VALORACIÓN**

El jurado de profesionales elaborarán sus opiniones de acuerdo con los siguientes criterios de valoración:



- Valores gastronómicos (gusto, matices, fondo, sabor...) 45 puntos.
- Viabilidad del pintxo en el contexto del servicio de un bar de pintxos. 20 puntos
- Originalidad/Técnica/Presentación: 15 puntos.
- Producto (identificación y protagonismo): 20 puntos.

Se valorará el uso del producto local o de sabor tradicional de la gastronomía vasca.

La clasificación se establecerá por orden de puntuación, de mayor a menor, y el que obtenga mayor puntuación ganará el Campeonato de Pintxos de Arrain Azoka.

En caso de empate, se clasificará en primer lugar quien haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de Valores Gastronómicos y, de persistir la igualdad, obtendrá la mejor clasificación quien haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de Viabilidad y, en caso de persistir la igualdad, quien haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de Originalidad y Técnica.

## **Artículo 8**

### **PREMIOS**

#### Modalidad de profesionales

#### **Txapelduna**

Txapela y diploma

#### **2º clasificado/a**

diploma

#### **3ª clasificado/a**

diploma

#### Modalidad amateur

#### **Txapelduna**

Txapela y diploma

Visita y degustación de conserveras locales y recorrido en barco (6 personas)

#### **2º clasificado/a**

diploma

Experiencia en conservera local (6 personas)

#### **3ª clasificada/o**

diploma



Experiencia en conservera local (6 personas)

## **Artículo 9**

### **INDUMENTARIA**

Los/as participantes en el Campeonato de Pintxos Arrain Azoka deberán vestirse de mahón, con pañuelo al cuello, tanto en la Feria Municipal como en la final.

## **Artículo 10**

### **FOTO Y VIDEO**

Las/os participantes darán las facilidades adecuadas a la hora de ser fotografiados/as por la organización.

## **Artículo 11**

### **APROBACIÓN DE LAS BASES**

Las/os participantes aceptan expresamente las siguientes bases de inscripción:

- La entidad tendrá derecho a la imagen de autor y a la reproducción del material presentado por cada concursante a través de sus medios de comunicación públicos.
- La organización se reserva el derecho de modificar las fechas durante la promoción del concurso, previa comunicación a los/as participantes.
- Los premios de este campeonato serán personales e intransferibles y en ningún caso podrán ser modificados, compensados o cedidos a petición de quien gane.
- Los/as ganadores sólo tendrán derecho al premio ofertado conforme a estas bases, sin que pueda percibirse contraprestación económica o modificación alguna por renuncia.
- La entidad se reserva el derecho de modificar o suspender la competición cuando concurren circunstancias de fuerza mayor o imprevisibles.
- Los/as ganadores de los premios autorizan a Arrain Azoka Elkarte a utilizar su nombre e imagen, recetas, fotografías y vídeos, en todo lo relativo al Concurso de Pintxos Arrain Azoka, en su edición actual y futuras, sin contraprestación alguna.
- El titular de las recetas premiadas y el resto de participantes en el concurso garantizan los derechos de autor/a, propiedad industrial y/o intelectual, autorización expresa o de cualquier otro tipo sobre las recetas propuestas, y las ceden a favor de la Asociación Arrain Azoka Elkarte para que las utilice en cualquier medio de comunicación en todo



lo relacionado con el Concurso de Pintxos Arrain Azoka, incluyendo Internet (redes sociales, página web...), sin limitación temporal ni territorial alguna y sin exigir por ello contraprestación económica alguna.

- La receta de los participantes deberá ser de los autores/as y la Asociación Arrain Azoka no se responsabilizará de cualquier reclamación que presenten sobre violaciones de derechos de propiedad intelectual/industrial de terceros/as o de cualquier otro tipo.

