

**26****Semana  
del Pincho  
de Navarra****ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
— NAVARRA****MARCO REAL  
BODEGAS****C  
cooperativa  
hostelería  
navarra****18/70  
la RUBIA**

# 26<sup>a</sup> Semana del Pincho de Navarra

## Del 13 al 22 de marzo de 2026

Plazo de inscripción: [hasta el 18 de febrero](#)

### FECHAS:

La 26 Semana del Pincho se va a celebrar del **13 al 22 de marzo de 2026**

### CUOTA DE INSCRIPCIÓN:

La cuota será de 220 euros por establecimiento.

### BASES:

Al final de esta circular encontrarás las bases, tanto de la Semana como de las Fases Clasificatorias:

- Organización y patrocinadores
- Los participantes
- Los Pinchos
- Fase de inscripción
- Participación fuera del concurso
- Jurados
- Fase selección semifinalistas
- Fases semifinal y final
- Sede del concurso
- Criterios de puntuación
- Premios

### DATOS NECESARIOS:

- ☞ Puedes [confirmar tu participación desde el momento en que recibas la circular](#), por ☎ 948268412 o 697894024 o email a [punzu@hostelerianavarra.com](mailto:punzu@hostelerianavarra.com) | [Plazo hasta el 18 de febrero](#)
- ☞ [La ficha con todos los datos](#) del pincho se llenará de forma obligatoria a través del formulario que encontrarás en este link: <https://forms.gle/D6crtTqH9KyRrFZ6> te enviaremos un mail de confirmación.

**Ningún dato se hará público hasta la rueda de prensa, prevista para principios de marzo**

Colaboradores Oficiales de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra



[www.navarra.es](http://www.navarra.es)  
Subvencionado por Gobierno de Navarra -  
Nafarroako Gobernua



[www.pamplona.es/turismo/](http://www.pamplona.es/turismo/)  
Con la colaboración del Ayuntamiento de  
Pamplona



[www.pamplona.es/turismo/](http://www.pamplona.es/turismo/)  
Descarga la APP Pamplona-Iruña y  
disfruta de todas sus ventajas y de nuestra  
ciudad

Hazte con la Pamplona-Iruña Card, la  
tarjeta turística oficial de la ciudad de  
[www.pamplona.es/turismo/pic](http://www.pamplona.es/turismo/pic)

**26****Semana  
del Pincho  
de Navarra****ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
— NAVARRA****MARCO REAL  
BODEGAS****cooperativa  
hostelería  
navarra****18/70  
la RUBIA**

## **BASES DE PARTICIPACIÓN EN LA “26 SEMANA DEL PINCHO DE NAVARRA 2026” (Semana y Fases Clasificatorias)**

### **ORGANIZACIÓN Y PATROCINADORES**

La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Navarra, con la colaboración de Caixa Bank, Bodegas Marco Real, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Heineken España 18/70, el Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra y el Ayuntamiento de Pamplona.

### **PARTICIPANTES**

La participación en la Semana del Pincho y posteriores fases clasificatorias es libre y genera una cuota de inscripción para los establecimientos.

Podrán tomar parte establecimientos de hostelería que dispongan de bar o cafetería y que pertenezcan a la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Navarra.

### **PINCHOS**

Se entenderá como pincho, la combinación equilibrada de sabor y estética de varias porciones de comida (sobre rodaja de pan, insertado en un palillo, en plato o en otros formatos), que pueda cogerse con los dedos o tenedor y pueda ser degustado en dos o tres bocados.

Deberá presentarse un único pincho que sea novedoso y exclusivo, creado expresamente para esta semana y que nunca antes haya estado a la venta en la barra del bar.

El precio será fijado desde los propios establecimientos, pero debe estar comprendido entre la franja de 2,60€ y 3,30€ (no incluye la bebida).

Está totalmente prohibido ofrecer pincho y bebida a un precio cerrado.

### **BASES PARA LA CATEGORÍA "PINCHO ELABORADO SOBRE BASE DE PAN"**

**Objetivo de la categoría:** Esta categoría busca destacar los **pinchos que utilizan el pan como base principal. Se valorará la creatividad, la armonía de sabores y texturas, así como el respeto por la tradición del pincho. El objetivo es realizar el pan como soporte y complemento ideal de los ingredientes seleccionados.**

#### **Requisitos de la Base de Pan**

1. **Tipo de Pan:** Los participantes pueden utilizar cualquier tipo de pan (baguette, hogaza, focaccia, pan de crista, etc., entre otros).
2. **Tamaño y Forma:** La base de pan debe tener un tamaño que permita su consumo en uno o dos bocados, sin perder la esencia de pincho.

**26****Semana  
del Pincho  
de Navarra****ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
— NAVARRA****MARCO REAL  
BODEGAS**  
**cooperativa  
hostelería  
navarra**  
**18/70  
la RUBIA**

3. **Adaptación para Celíacos:** Se recomienda ofrecer una versión apta para personas con celiaquía, utilizando pan sin gluten. De esta manera, se fomenta la accesibilidad del pincho a un público más amplio.

#### **Directrices para el Desarrollo del Pincho**

1. **Uso del Pan:** El pan debe ser un componente esencial del pincho, no solo un soporte. Puede presentarse tostado, frito, al vapor o en otro tipo de preparación que complemente el resto de los ingredientes.
2. **Ingredientes y Combinaciones:** La combinación de ingredientes debe equilibrarse en sabor y textura, evitando que el pan pierda protagonismo.
3. **Creatividad e Innovación:** La categoría premia el respeto por la tradición. Los participantes pueden inspirarse en recetas tradicionales o buscar nuevas interpretaciones y técnicas que resalten el pan.
4. **Presentación:**  
La presentación del pincho debe ser atractiva, con una disposición que invite al consumo del pan junto con los ingredientes.

#### **Criterios de Evaluación**

1. **Sabor y Textura:**
  - Equilibrio de sabores entre el pan y los ingredientes.
  - Contraste y complementariedad de texturas.
2. **Presentación Visual:**
  - Atractivo visual del pincho y estética en la presentación.
  - Respetar la sencillez del pincho, haciendo que la presencia de pan sea un elemento visual importante.
  - Facilidad al comer.
3. **Adecuación a la categoría:**
  - La relevancia del pan dentro del pincho.
  - Consumo fácil y coherencia del pincho en su conjunto, incluido el pan
  - Corte y tamaño del pan adecuado al pincho (grosor, tipo de corte o pieza adecuada).

#### **Recomendaciones**

- **Adaptar la Humedad y Textura:** Evitar que el pan pierda su textura por la humedad de otros ingredientes. Es recomendable prever técnicas que mantengan la base crujiente o estable, según el tipo de pincho.
- **Identidad Local:** Incorporar ingredientes o presentaciones que hablen de la cultura y tradición local o regional.

#### **CRITERIOS DE PUNTUACIÓN:**

Los criterios de valoración del jurado se realizarán basándose en las siguientes pautas:

- **Producto-Técnica-Estética ..... 30 puntos**
  - Técnica y producto: 15 puntos
  - Espectacularidad y colorido: 10 puntos
  - Montaje y disposición: 5 puntos
- **Valores Gastronómicos ..... 45 puntos**
  - Temperatura: 5
  - Sabor: 20 puntos
  - Conjunto (equilibrio y sensación): 20 puntos

**26****Semana  
del Pincho  
de Navarra****ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
— NAVARRA****MARCO REAL  
BODEGAS****C  
cooperativa  
hostelería  
navarra****18/70  
la RUBIA**

- Creatividad / Innovación ..... 15 puntos
- Viabilidad ..... 10 puntos

**Criterios Premio Marco Real Servicio y tratamiento del vino:**

Criterios que se tienen en cuenta para otorgar este premio, todos ellos valorados de 1 a 10 puntos.

- Cristalería utilizada
- Temperatura Vino
- Conservación/Estado
- Servicio
- Recomendación y explicación

**FASE DE INSCRIPCIÓN**

Los establecimientos interesados en participar en la Semana del Pincho de Navarra deberán inscribirse a través del formulario, de la página web [www.semanadelpincho.es](http://www.semanadelpincho.es), **plazo hasta el 18 de febrero de 2026**, llenando [este formulario de inscripción](#) y aportando los ingredientes y elaboración del pincho. La fotografía deberá ser enviada, **antes del 14 de marzo**.

La no aportación en plazo de cualesquiera de los documentos / información determinará la no participación del establecimiento.

**PARTICIPACIÓN FUERA DEL CONCURSO:**

Aquellos establecimientos que así lo deseen podrán participar durante la semana del pincho **sin la obligación de presentarse a la parte del concurso**, esto significa que el jurado no visitará el local, ni evaluará el pincho.

**JURADOS BASE, SEMIFINAL Y FINAL**

**El jurado base** estará integrado por **cocineros profesionales** del sector de hostelería y será el encargado, durante los días de celebración de la semana del pincho de navarra, de visitar de forma anónima todos los bares participantes y llevar a cabo una **selección de los 22-24 mejores pinchos** que son los que pasarán a la fase **semifinal**. También será su cometido fijar los siguientes premios temáticos.

**Jurado semifinalista**, diferente del jurado base en todos sus miembros, será el encargado de seleccionar los 8 finalistas de entre los 22-24 clasificados para la semifinal. Estará constituido por un máximo de 5 cocineros profesionales de diferentes provincias a nivel nacional.

**Jurado Final**, diferente del Jurado Semifinalista, encargado de otorgar los máximos galardones (oro, plata, bronce y maridaje Marco Real). Estará constituido por un máximo de 5 cocineros profesionales de diferentes provincias de todo el estado.

**Una vez que te inscribas te enviaremos información detallada sobre otros aspectos que será de tu interés.**

**Recuerda de que debes pertenecer a la Asociación de Hostelería y Turismo para poder participar en este evento gastronómico.**