



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA

MARCO REAL
BODEGAS



18/70
la RUBIA

26ª Semana del Pincho de Navarra Del 13 al 22 de marzo de 2026

Plazo de inscripción: **hasta el 19 de febrero**

FECHAS:

La 26ª 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 Clasificadoras:

- 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** | **Plazo hasta el 18 de febrero**



La ficha con todos los datos del pincho se rellenará de **forma obligatoria** a través del formulario que encontrarás en este link: **<https://forms.gle/D6crtTqH9KyRrFZ56>** **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





ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA

MARCO REAL
BODEGAS



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 realzar 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.

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



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA

MARCO REAL
BODEGAS



18/70
la RUBIA

- Creatividad / Innovación 15 puntos
- Viabilidad10 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, **plazo hasta el 19 de febrero de 2026**, rellenado [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.