HORECA BALEARES
MALLORCA

PATROCINADOR DEL ESCENARIO:

Consell de Mallorca

II CONCURSO AL MEJOR PINCHO GOURMET

MALLORCA

MARTES 9 DE FEBRERO DE 2027

GANA 500€

Foto Ganador 2026:
Ricardo Rossi en representación de ASCAIB.

PATROCINA:

etika food solutions

Yaya María

COLABORA:

ASCAIB Cocineros, reposteros y heladeros

ETIB ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS

PANES DEL CONCURSO

FOCACCIA CRISTALLINO CLÁSICA

67896

Elaborada con masa madre, aceite de oliva virgen extra y un proceso de doble fermentación. Ya cocida en horno de suela de piedra, lista para usar y perfecta para tus propuestas más premium.

MINI HOT DOG BEACH

63434

De color intenso y presentados en una placa innovadora, estos panecillos son tiernos, dulces y cremosos, con una textura suave, húmeda y ligeramente elástica.

BARRA CON SARRACENO

61271

Es un pan de sabor pausado, que recuerda al campo y a la tierra, muy apto para degustar solo o con aceite

HOGAZA CARBÓN SAINT HONORÉ

62040

hogaza se caracteriza por su intenso color negro, gracias al carbón activo incorporado en la masa, y por el contraste visual del mijo blanco, que resalta su carácter artesanal y único.

HOGAZA CALABAZA Y NUECES

60824

De corteza dorada y ligeramente oscura, con un alveolado irregular y un sabor floral y aromático, este pan incorpora calabaza, nueces y cúrcuma. Destaca especialmente por el color amarillo intenso de su miga, aportado de forma natural por la calabaza.

Yaya María

Productos Recomendados

Etika Food pone a disposición de los participantes una selección de productos ideales para crear pinchos sabrosos, rápidos y vistosos. Su uso no es obligatorio, pero sí recomendado.

Vegetales y bases

- Pulpa de aguacate
- Boniato asado
- Alcachofa semilarga confitada
- Mini flor de alcachofa
- Puré de maracuyá o mango

Carnes

- Rabo vacuno choco/vino tinto
- Carrillera de cerdo estofada
- Pulled pork
- Tataki de vaca
- Pato laqueado deshuesado
- Escalopa de foie
- Chistorra "Txogitxu"

Pescados y mariscos

- Tartar de gamba roja
- Pata de pulpo 150/200
- Lomo de bacalao Jumbo

Salsas y Complementos

- Cebolla caramelizada
- Mermelada de bacon
- Mermelada de cecina
- Salsa Emmy
- Salsa kimchi
- Perlas de esturión
- Esferas variadas

Puedes consultar todos los productos en nuestro

CATALOGO

etika
food solutions

Especialistas en Cocina Temática

etikafood.com

16 de Julio, 67
07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
TLF. 971 431 883 · 971 430 686
info@etikafood.com

CONSULTA LAS BASES Y DESCUBRE CÓMO PARTICIPAR

1. OBJETIVO

El II Concurso al «Mejor Pincho» organizdo por HORECA Baleares y patrocinado por Etika Food Solutions y Yaya María, promueve la creatividad gastronómica, el talento profesional y la innovación en restauración.

2. PARTICIPANTES

Se propone la participación de cocineros/as profesionales y estudiantes de hostelería, de forma individual o en representación de un establecimiento o centro formativo. La inscripción será gratuita. HORECA confirmará los requisitos de admisión, las plazas, el plazo de inscripción y el sistema de selección de finalistas.

3. INSCRIPCIÓN

La inscripción se formalizará enviando el formulario cumplimentado con los datos personales, nombre del plato, descripción, ingredientes y fotografía opcional. El envío se realizará a la dirección indicada por la organización o a través de la web oficial de HORECA Baleares. Con la firma del formulario, el participante acepta estas bases y autoriza el uso de sus datos e imágenes con fines promocionales por parte de la organización y patrocinadores.

4. FORMATO DEL PLATO

- El pincho deberá ser de fácil degustación.
- Se valorará la originalidad, sabor, presentación, uso de productos patrocinadores (Etika Food y Yaya María) y uso de productos locales.
- Cada participante deberá elaborar 11 pinchos (10 para el jurado y 1 para la foto).
- La elaboración deberá realizarse en directo con un tiempo máximo de 10 minutos (lo tienen que traer medio preparado). Los concursantes deben estar 1h o 45 minutos antes de que empiece el concurso.
- Uso obligatorio de panes Yaya María.

Cada participante deberá utilizar, de forma destacada en su elaboracioón, uno o varios de los siguientes panes de la gama oficial Yaya María:

1. Focaccia Cristallino Clásica
2. Mini Hot Dog Beach
3. Barra con Sarraceno
4. Hogaza Carbón Saint Honoré
5. Hogaza de Calabaza y Nueces

El pan podrá emplearse como base, soporte o ingrediente protagonista del pincho.
Su correcta utilización y maridaje con el resto de ingredientes será un criterio valorado por el jurado.

Organiza: HORECA BALEARES MALLORCA

Patrocina: etika food solutions · Yaya María

Colabora: ASCAIB · ETIB ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS

CONSULTA LAS BASES Y DESCUBRE CÓMO PARTICIPAR

5. JURADO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado estará compuesto por chefs reconocidos, críticos gastronómicos y representantes del patrocinador, que valorarán cada propuesta en directo durante la final.

Su fallo será inapelable y se basará en una puntuación del 1 al 10, distribuidos de la siguiente forma:

CRITERIO	DESCRIPCIÓN
Sabor y equilibrio	Se valorará la armonía de sabores, la calidad de los ingredientes y el punto de cocción.
Creatividad y técnica	Se premiará la originalidad de la propuesta, la combinación de ingredientes, el dominio técnico y el concepto del pincho.
Presentación y estética	Se evaluará la apariencia visual, la composición del pincho y su atractivo a primera vista.
Uso del pan y productos patrocinadores	Se valorará el uso adecuado, creativo y coherente de los panes Yaya María y productos de Etika o Yaya María.
Viabilidad comercial	Se tendrá en cuenta si la propuesta es viable para ser servida en barra o como tapa profesional.

*En caso de empate, se priorizará la puntuación obtenida en el apartado "Uso del pan y productos patrocinadores".

6. PREMIOS

1o Premio – 500 € en metálico, trofeo y diploma acreditativo.

El ganador será reconocido como "Mejor Pincho Gourmet 2027" y su creación se difundirá en los canales oficiales de HORECA Baleares, Etika Food y Yaya María.

El jurado podrá otorgar menciones especiales sin dotación económica a aquellas propuestas que destaquen por su presentación, técnica o uso innovador del pan patrocinador.

7. DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes autorizan el uso gratuito de su imagen, nombre y recetas en publicaciones, redes sociales y medios asociados al evento, con fines de difusión y promoción del concurso.

8. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la plena aceptación de estas bases.
Cualquier situación no prevista será resuelta por la organización.

Organiza: HORECA BALEARES MALLORCA

Patrocina: etika food solutions, Yaya María

Colabora: ASCAIB, ETIB Escola d'Hoteleria Illes Balears

HORECA BALEARES MALLORCA

Consell de Mallorca

FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN

II CONCURSO AL MEJOR PINCHO GOURMET

Nombre del autor:

Teléfono:

Email:

Nombre del establecimiento:

Nombre del plato:

RRSS:

Ingredientes:

Descripción de elaboración:

Fecha y firma :

*Con la firma de este documento el participante acepta las bases del concurso, y la cesión de datos e imágenes al organizador y al patrocinador del concurso.

Patrocina:

etika food solutions

Yaya María

Colabora:

ASCAIB

ETIB ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS