

LEHENENGO
**ENTSALADILLA
TXAPELKETA**

PRIMER
**CAMPEONATO
ENSALADILLA**



Izena Eman /
Apuntate aquí



Azaroak 19 • 29 Noviembre
Vitoria-Gasteiz **2026**

Antolatzailea / Organiza:



Babeslea / Patrocina:



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

Laguntzailea / Colabora:



(BASES DE PARTICIPACIÓN)

ÍNDICE

1. Introducción.....	3
2. Objetivos del campeonato.....	3
3. Cuándo, como inscribirse y requisitos para participar.....	4
4. Requisitos de elaboración.....	4
5. Estructura del campeonato.....	5
5.1. Fase clasificatoria y puesta a disposición de la clientela.....	5
5.1.1. Operativa.....	5
5.1.2. Precio de venta al público (PVP).....	6
5.1.3. Cuota de inscripción para participar en la fase clasificatoria.....	6
5.2. Final a 6.....	6
5.2.1. Programación de la final.....	6
5.2.2. Normas generales de la fase final.....	6
5.2.3. Cuota de inscripción para participar en la final.....	7
6. Composición del jurado y metodología.....	7
7. Criterios de valoración puntuables para la fase clasificatoria y final.....	7
8. Fallo del jurado	8
9. Premios	8
10. Seguridad alimentaria	9
11. Aceptación de las bases.....	9
12. Resumen de principales hitos.....	10

BASES DEL PRIMER CAMPEONATO DE ENSALADILLA DE VITORIA-GASTEIZ

1. Introducción

SEA Hostelería-Ostalaritza en colaboración con Gasteiz On y con el patrocinio del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz organiza entre el **jueves, 19 de noviembre y el domingo, 29 de noviembre de 2026** el Primer Campeonato de Ensaladilla de Vitoria-Gasteiz.

El campeonato está estructurado en **dos fases**, una de puesta a disposición de la clientela de las raciones de ensaladilla, durante la cual un jurado profesional determinará cuales son las 6 mejores propuestas, y una “final a 6”, que se celebrará el **lunes, 30 de noviembre**, en las instalaciones de la **Escuela de Hostelería Egibide Mendizorrotza**.

2. Objetivos del campeonato

- Potenciar el conocimiento del sector hostelero vitoriano y sus productos por parte del público, animar y dinamizar la hostelería de barra, así como promover la calidad de la oferta gastronómica de Vitoria-Gasteiz.
- Fomentar la creatividad culinaria respetando la esencia tradicional de la ensaladilla.
- Valorizar los productos agroalimentarios de proximidad.
- Reconocer y difundir las mejores elaboraciones de Vitoria-Gasteiz.

Estos principios deberán guiar en todo momento la actuación de todas las personas implicadas en la organización y participantes en el concurso:

establecimientos concursantes, cocineros/as, miembros del jurado o expertos/as y comité organizador.

3. Cuándo, como inscribirse y requisitos para participar

Los establecimientos hosteleros ubicados en Vitoria-Gasteiz que deseen participar en este concurso deberán **rellenar la ficha de inscripción** diseñada al efecto y entregarla **antes de las 12:00 h del martes, 10 de noviembre de 2026** en las oficinas de SEA Hostelería-Ostalaritza en Calle Alava, 37 - 01006 Vitoria-Gasteiz, o remitirla por correo electrónico a hosteleria@sea.es, previa llamada telefónica a 945 000 400, al que se responderá desde la organización con un correo electrónico de recepción.

4. Requisitos de la elaboración

La ensaladilla presentada deberá incluir:

Como Ingredientes base:

- Patata.
- Huevo.
- Salsa emulsionada tipo mayonesa.

Además, podrá incorporar:

- Atún.
- Bonito.
- Encurtidos.
- Mariscos.

- Verduras.
- Productos locales.
- Otros ingredientes de libre elección.

5. Estructura del campeonato

5.1. Fase clasificatoria y puesta a disposición a la clientela

5.1.1. Operativa

Los establecimientos participantes deberán tener a disposición de la clientela las raciones de ensaladilla **desde el jueves, 19 de noviembre hasta el domingo, 29 de noviembre de 2026, ambos incluidos como mínimo entre las 12:00 h y las 16:00 h y entre las 20:00 h y 22:30 h**. El incumplimiento de esta condición por causas no justificadas ante la organización conllevará la descalificación para la final.

Durante la disposición de las raciones de ensaladilla a la clientela, un **jurado profesional** recorrerá los establecimientos participantes valorando las elaboraciones con el fin de determinar, previa deliberación, las 6 mejores propuestas que accederán a la final del lunes, 30 de noviembre.

Durante esta fase, la organización pondrá a disposición de los establecimientos participantes distintivos y señalética identificativa.

La organización se reserva la posibilidad de minimizar o incluso dejar desierta la elección de finalistas en el caso de que las elaboraciones presentadas no alcancen el nivel suficiente.

5.1.2. Precio se Venta al Público (PVP)

El PVP será libre.

5.1.3. Cuota de inscripción para participar en la fase clasificatoria

La participación en esta fase no tendrá coste para el establecimiento.

5.2. Final a 6

La **final**, a la que accederán los **6 establecimientos** clasificados, se celebrará el **lunes, 30 de noviembre** en las instalaciones de la **Escuela de Hostelería de Mendizorrotza**.

5.2.1. Programación de la final

La programación concreta de la final se comunicará pertinentemente a los establecimientos finalistas.

5.2.2. Normas generales de la fase final

- Cocinará una sola persona por establecimiento pudiendo estar acompañado por otra persona como ayudante.
- Cada participante deberá elaborar la ración de ensaladilla descrita en la Ficha Técnica de inscripción. Aquellos/as participantes que pasen a la final elaborarán la misma ración que en la fase clasificatoria, pudiendo cambiar la forma de presentación.
- Se deberán elaborar tantas raciones como miembros del jurado (a determinar). Este dato lo aportará la organización, previamente a la celebración de cada prueba.

- Dispondrán de 20 minutos para la elaboración, emplatado y presentación de la ración. Dentro del tiempo de elaboración se incluye dejar despejado y limpio el espacio de trabajo. A continuación, tendrá lugar la cata y evaluación por parte del jurado.
- Se informará del equipamiento disponible antes de la celebración de las diferentes fases.
- Cada participante deberá traer todos los ingredientes necesarios para sus elaboraciones.

5.2.3. Cuota de inscripción para participar en la final

La participación en esta fase no tendrá coste para el establecimiento.

6. Composición del jurado y metodología

Las raciones a concurso serán evaluadas, tanto en la fase clasificatoria como en la final por un jurado de carácter profesional y acreditado por la organización del evento. El jurado profesional estará compuesto por personas elegidas por la organización y conocedoras de la gastronomía alavesa.

Las personas que formen parte del jurado en la fase clasificatoria y en la final podrán ser distintas.

7. Criterios de valoración puntuables para fase clasificatoria y para la final

La puntuación máxima tanto en las fases zonales como en la final será de 100 puntos, repartidos de la siguiente forma:

VALORACIÓN	Puntuación máxima
Sabor y equilibrio gustativo (intensidad y armonía de sabores, equilibrio global)	40
Textura y cremosidad (punto de cocción de la patata, integración de ingredientes, cremosidad y consistencia)	20
Técnica de elaboración (Corte, uniformidad, ligazón, emulsión de la salsa)	15
Presentación (aspecto visual, limpieza y elegancia)	10
Producto local (utilización de producto local) ⁽¹⁾	10
Originalidad y personalidad (aportación propia, diferenciación, innovación)	5
TOTAL	100

- (1). - ¿Dispone la preparación de ingrediente/s tradicionales, locales, alaveses o de la CAPV? /
 (2). - Los defectos en cada una de las modalidades penalizarán la puntuación.

8. Fallo

Una vez recopiladas las evaluaciones del jurado en cada una de las fases, se emitirán las correspondientes actas del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable.

9. Premios

El establecimiento ganador del campeonato recibirá:

- Txapela oro de campeón/a y diploma acreditativo.

El segundo y tercer establecimiento clasificado recibirán txapela plata y txapela bronce, respectivamente.

La organización se reserva la posibilidad de minimizar o incluso dejar desierta la elección los tres primeros clasificados en el caso de que las elaboraciones presentadas no alcancen el nivel suficiente.

10. Seguridad alimentaria

Los establecimientos participantes deberán cumplir la normativa vigente en materia de:

- Higiene alimentaria.
- Trazabilidad.
- Conservación en frío.
- Gestión de alérgenos.

11. Aceptación de las bases

La inscripción al campeonato supondrá a cada establecimiento hostelero inscrito la total aceptación de la publicación de las presentes bases de participación; reservándose la organización el derecho de interpretar la rigurosa modificación de estas bases, si así fuese necesario, en aquellos aspectos que así lo requiriesen durante la celebración del concurso al objeto de favorecer el buen desarrollo de este.

El establecimiento hostelero participante manifiesta y garantiza que es el único autor de las raciones de ensaladilla que presentan al concurso.

Las raciones que no cumplan con los requisitos establecidos en estas bases quedarán automáticamente fuera de concurso.

4 Resumen de principales hitos

- **Hasta el martes, 10 de noviembre a las 12.00 h.** Fase de inscripción
- **Del jueves, 19 de noviembre al domingo, 29 de noviembre.** Disposición a la clientela de las raciones de ensaladilla participante y valoración por parte del jurado profesional para determinar las 6 mejores propuestas.
- **Lunes, 30 de noviembre.** Final a 6.

En Vitoria-Gasteiz, a 27 de octubre de 2026