

1ER CONCURSO PROMESAS DE LA COCINA MEDITERRANEA 2026



BASES

1. OBJETIVO

El concurso tiene como objetivo descubrir, impulsar y visibilizar el talento joven en el mundo de la cocina, fomentando la creación de propuestas culinarias que pongan en valor el patrimonio gastronómico de La Vila Joiosa, en particular su tradición pesquera, la lonja, la cocina de barca y el producto del mar local. Se pretende generar una plataforma de impulso para nuevas generaciones de cocineros y cocineras, vinculando tradición, sostenibilidad, creatividad y territorio.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar jóvenes cocineros y cocineras profesionales en ejercicio, estudiantes de cocina o personas con formación o interés en gastronomía, con edades comprendidas entre los 18 y los 35 años.

3. TEMA / RETO CULINARIO

- Los participantes deberán elaborar una propuesta original de plato principal (y/o tapa) que utilice como **producto estrella** un pescado o marisco de lonja del Mediterráneo y tendrán que grabar un vídeo de 5 minutos de duración máxima.
- Será valorada la **vinculación al territorio**, el uso de producto local, las técnicas de aprovechamiento, la sostenibilidad (por ejemplo trabajar piezas menos valoradas, evitar desperdicio, fomentar economía circular) y además la creatividad, presentación, sabor, técnica y viabilidad de servicio en restaurante.

4. FASES DEL CONCURSO

1. **Inscripción gratuita y preselección:** Los aspirantes enviarán una ficha de inscripción + curriculum (14/04 al 8/05 de 2026).
2. **Selección de participantes:** se publicará el listado de los admitidos el 11 de mayo.
3. **Envío de una videoreceta de 5 minutos máximo, donde presentarán y elaborarán el plato + la ficha técnica del plato (ingredientes, origen, coste estimado, técnica, referencia al territorio).** (12 mayo al 12 de junio).
4. **Semifinal:** Un jurado seleccionará 3 finalistas y el listado se publicará el 22 de julio.

5. **Final en vivo:** Los finalistas deberán cocinar una propuesta ante el jurado el día del evento **Wine & Fish**, el **18 de septiembre**, con límite de tiempo de 90 minutos. El producto será una "caja sorpresa de la Lonja de La Vila Joiosa".

Se valorará el sabor, la técnica, la presentación, originalidad, sostenibilidad y vínculo con la tradición local.

En la final, podrán llevar un ayudante de cocina que deberá ser menor de 25 años. Podrán, además, contar con productos o elaboraciones semipreparadas.

La organización dispondrá del espacio con mesa y fuego de inducción, material básico y caja con ingredientes. Los participantes podrán aportar material propio previa consulta a la organización.

La organización correrá con los gastos de alojamiento del/de la participante que resida a más de 70 km. de La Vila Joiosa.

El desplazamiento corre a cargo de los participantes.

6. **Entrega de premios:** Tras deliberación, se anunciarán los ganadores.

5. JURADO

- Se anunciará previamente a la semifinal y estará compuesto por profesionales del sector gastronómico (chefs de prestigio, periodistas especializados en gastronomía y críticos, restauradores locales, representantes institucionales de Turismo/Comercio, Cofradía de Pescadores de La Vila, etc.).
- El jurado actuará imparcialmente y sus decisiones serán inapelables.
- Se podrá publicar el acta, y los criterios de valoración serán conocidos de antemano (ver sección 6).

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Los platos se valorarán en la siguiente escala:

- Vínculo con la tradición/localidad: 20%
- Uso de producto local, sostenibilidad y aprovechamiento: 10%
- Técnica de cocina: 20%
- Sabor y textura: 30%
- Presentación, creatividad e impacto visual: 20%

1ER CONCURSO PROMESAS DE LA COCINA MEDITERRANEA 2026



BASES

7. INSCRIPCIÓN

- Las bases completas estarán disponibles en las web de Turismo Villajoyosa y La Vila Gastronómica y en el Ayuntamiento de La Vila Joiosa.
- El plazo de inscripción es del 14 de abril al 8 de mayo.
- La inscripción incluye: formulario, ficha del plato, foto, DNI, acreditación de formación (si procede), declaración de que cumplen los requisitos y confirmar la aceptación de las bases.
- Los finalistas recibirán confirmación, información del evento, normas de la final, etc.

8. DERECHOS Y OBLIGACIONES

- Los participantes ceden a la organización los derechos de difusión (fotografías, vídeo, recetas) sin coste adicional para la organización, que podrá utilizar contenidos para promoción del evento y de La Vila Gastronómica.
- Los participantes se comprometen a respetar las normas de higiene y seguridad alimentaria durante la fase en vivo, facilitadas por la organización.
- Los ingredientes y productos serán facilitados por la organización.
- La organización se reserva el derecho de modificar el calendario, aplazar o cancelar el concurso por causas de fuerza mayor, informando con antelación.

9. PREMIOS

Propuesta de premios para reflejar el objetivo de impulsar talento:

- **1.º Premio "Ganador del Concurso Carlos Llorca Baus para jóvenes promesas de la cocina":** Dotación económica de 1.500 €, trofeo, una estancia-práctica de formación de una semana en un restaurante de referencia de la ciudad (opcional), caja de producto de la Cofradía de Pescadores de La Vila Joiosa valorada hasta un máximo de 300 €.
- **2.º Premio:** Dotación de 800 €, diploma y participación en una estancia-práctica de formación de 1 semana en un restaurante de referencia de la ciudad (opcional).

- **3.º Premio:** Dotación de 400 €, diploma y participación en una estancia-práctica de formación de 1 semana en un restaurante de referencia de la ciudad (opcional).
- Todos los finalistas recibirán certificado de participación, podrán aparecer en publicaciones/promoción de La Vila Gastronómica y los organizadores facilitarán visibilidad en redes/medios locales.

10. CALENDARIO ESTIMADO

- Publicación de bases e inicio inscripciones: **14/04/2026**.
- Cierre inscripciones: **8/05/2026**.
- Comunicación de los semifinalistas: **11/05/2026**
- Inicio recepción propuestas a concurso (video-recetas): **12/05/2026**.
- Fin admisión recetas: **12/06/2026**.
- Anuncio y publicación finalistas: **22/07/2026**.
- Final en directo showcooking: **18/09/2026**.
- Entrega de premios: misma jornada final.

11. PROTECCIÓN DE DATOS

- La organización garantizará el tratamiento conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos personales. Los datos facilitados serán usados únicamente para gestión del concurso, divulgación de resultados y difusión del evento, salvo autorización expresa para otros usos.
- Los participantes podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición ante la entidad organizadora.

12. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción al concurso implica la aceptación íntegra de estas bases, así como de las decisiones del jurado, que serán inapelables. La organización se reserva el derecho, en casos no previstos por las bases, de resolver lo que proceda.

I^{ER} CONCURSO PROMESAS DE LA COCINA MEDITERRANEA 2026



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos:

Fecha de nacimiento: Nacionalidad: DNI/NIE/Pasaporte: Teléfono:

Correo electrónico: Dirección:

Situación actual: Cocinero/a profesional Formación gastronómica no reglada
 Estudiante de cocina Aficionado/a con experiencia

Centro de estudios / empresa (si procede):

Puesto actual: Años de experiencia:

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR (Subida de archivos)

Currículum vitae

DECLARACIONES RESPONSABLES

Declaro que cumplo los requisitos de edad (18–35 años)

Acepto las bases completas del concurso

Autorizo la cesión de imágenes, video y receta para fines de promoción

DATOS PARA LA FASE FINAL (solo en caso de ser seleccionado/a)

¿Dispondrás de ayudante? Sí No

Nombre del ayudante (si procede): Edad del ayudante:

Necesidades técnicas especiales (material propio, etc.):

PROTECCIÓN DE DATOS

He leído y acepto la política de protección de datos.

Nota: Una vez enviada la solicitud, recibirás un correo de confirmación. La organización comunicará la lista de personas admitidas según el calendario establecido en las bases.