

# 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%