



HORECA
BALEARES _
IBIZA_FORMENTERA

1ª Edición

Concurso a la
mejor tortilla de
patata roja
ibicenca

HORECA Baleares

25 DE MARZO 2025



Sabors
IBIZA - EMISSA



ASCAIB
Asociación de cocineros
afincados en las Illes Balears

¡Inscríbete y participa para
GANAR 500 EUROS!

BASES CONCURSO

1. PARTICIPANTES

Es un concurso de inscripción libre y gratuita para profesionales de cocina. Todas las personas interesadas en participar tendrán que presentar su inscripción en el formulario habilitado <https://horecabaleares.com/concursos/> o por correo electrónico info@horecabaleares.com enviando los datos de contacto y la receta. Plazo máximo de inscripción 7 de Marzo de 2025.

2. NORMAS DE PARTICIPACIÓN

- La participación será individual, y cada concursante deberá presentar una única propuesta gastronómica original.
- El objetivo del concurso es premiar a la tortilla de patatas más innovadora y deliciosa elaborada con patatas rojas ibicencas.
- Cada concursante deberá preparar 6 raciones: 5 para el jurado (de manera que dos miembros puedan probar cada ración) y 1 destinada a fotografías.
- La elaboración principal deberá realizarse antes del concurso, ya que durante el evento solo se dispondrá de 10 minutos, destinados principalmente a calentar y emplatar el plato.

3. FASE CLASIFICATORIA (Presentación receta)

Las personas concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con la receta, un jurado de profesionales de cocina seleccionará a los participantes en la fase final. Antes del 14 de Marzo se notificará a los cocineros que pasan a la fase final del concurso.

4. FASE FINAL CONCURSO

Las personas finalistas elaborarán su propuesta durante la final que se celebrará en el marco de las ferias HORECA Baleares. La presentarán en cantidad suficiente, en tiempo y forma establecido, al jurado calificador. Cada finalista tendrá que elaborar y presentar su propuesta gastronómica de acuerdo con los tiempos establecidos por la organización, se hará cargo de todos los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar su plato y lo tendrá que custodiar y guardar adecuadamente.

Los componentes del jurado valorarán los platos en cada uno de los siguientes criterios: presentación, técnica, sabor y aroma. Conseguirá el premio el plato que obtenga mayor puntuación. Se comunicará la persona ganadora al finalizar el concurso, después de la deliberación del jurado y la firma del acta oficial con el resultado.

6. PREMIOS

Todos los participantes admitidos a la fase final tendrán un diploma de participación o de finalista según corresponda. La persona ganadora, además, tendrá un premio económico por importe de 500€ (impuestos no incluidos).

7. DERECHOS DE IMAGEN

Las personas participantes con la inscripción a los concursos ceden sus derechos de imagen, así como la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso y al patrocinador Sabors d'Eivissa.



La patata roja ibicenca es un producto único, apreciado por su textura cremosa, sabor intenso y calidad excepcional. Cultivada en los fértiles campos de Ibiza, esta patata destaca por su piel rojiza y su versatilidad en la cocina, siendo ideal para la elaboración de tortillas y otros platos tradicionales. Su producción se basa en técnicas agrícolas sostenibles y de proximidad, apoyando el comercio local y garantizando un producto fresco y auténtico. Apostar por la patata roja ibicenca es valorar la tradición, el sabor y el compromiso con los productores de la isla.



Sabors
IBIZA · EIVISSA