



**HORECA**  
**BALEARES** –  
IBIZA\_FORMENTERA

# CONCURSO COCINA CON **PESCADO POPULAR** HORECA BALEARES

3<sup>o</sup> Edición **24 DE MARZO**



**Govern de les  
Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura,  
Pesca i Medi Natural



**GANA 500 EUROS  
Y PASA A LA GRAN FINAL**

La Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural patrocina el III CONCURSO DE COCINA CON PESCADO POPULAR DE LAS ILLES BALEARS, concurso de inscripción libre y gratis para profesionales de cocina, con la colaboración de OpMallorcamar y Peix Nostrum, organizado por HORECA Baleares.

Se organizarán tres concursos en el marco de cada una de las ferias Horeca: uno en Horeca Mallorca, uno en Horeca Menorca y uno en Horeca Eivissa.

La final tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares (Palma) y participarán los dos profesionales que hayan obtenido mayor puntuación en los concursos de cada isla.

Cada profesional debe presentar un plato en el concurso.

**El ingrediente principal y destacado del plato debe ser uno de los pescados del siguiente listado:**



**Congre / Congrio**  
*Conger congre*



**Besuc / Besugo**  
*Pagellus acarne*



**Morena**  
*Muraena helena*



**Oriola / Rubio**  
*Chelidonichthys cuculus*



**Pop blanc / Pulpo blanco**  
*Eledone cirrhosa*



**Boga**  
*Boops boops*



**Polido**  
*Argentina sphyraena*



**Pota**  
*Todarodes sagittatus*



**Gató / Gato**  
*Scyliorhinus canícula*



**Alatxa / Alacha**  
*Sardinella aurita*



**Sorell / Jurel mediterraneo**  
*Trachurus mediterraneus*



**Maire / Bacaladilla**  
*Micromesistius poutassou*



**Tord / Bodion**  
*Labrus viridis*



**Variada / Mojarra**  
*Diplodus vulgaris*



**Pagell / Pagel**  
*Pagellus Erythrinus*



**Moll de roca / Salmonete de roca**  
*Mullus surmuletus*



**Gerret / Caramel**  
*Spicara smaris*



**Mòllera / Brótola**  
*Phycis phycis*



**Sarg / Sargo**  
*Diplodus sargus*

Organiza:



**HORECA**  
**BALEARES**  
IBIZA\_FORMENTERA

Patrocina:



**Govern de les Illes Balears**  
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural

Colabora:



# BASES CONCURSO

Los únicos ingredientes de origen marino que puede contener el plato son los pescados del listado anterior.

---

En caso de que el plato incluya caldo, fumet o fondo, estos deben elaborarse con los pescados del listado anterior y sin la presencia de ningún otro ingrediente de origen marino.

---

Se llevará a cabo un concurso independiente en cada isla con dos finalistas en cada uno, y un concurso final en Mallorca donde competirán todos los finalistas.

---

Los interesados en participar en cada una de las islas pasarán una primera fase de clasificación con la receta. Para ello enviarán el formulario de participación adjunto y una fotografía de la presentación a la dirección [info@horecabaleares.com](mailto:info@horecabaleares.com). Aquellas elaboraciones que, por su sencillez o presentación insuficiente, no obtengan la aprobación de un jurado de profesionales acreditados de la cocina, no pasarán a la fase de concurso. Para la elección de los concursantes se valorará la originalidad, las técnicas utilizadas, la presentación y el sabor. Se comunicará a las 6 personas seleccionadas su participación en el concurso de cada isla.

---

Cada concursante deberá 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 deberá custodiarlo y guardarlo adecuadamente.

---

El jurado estará integrado por personas reconocidas, expertas y profesionales de la gastronomía y la restauración, así como otras personalidades de relevancia social (mayoritariamente del ámbito balear y, como mínimo, el 50% serán mujeres). Serán un número par y serán designados por la organización del concurso.

---

Los miembros del jurado valorarán los platos entre 0 y 5 puntos en cada uno de los siguientes criterios: receta, técnica, presentación, degustación y uso del producto. Conseguirá el premio el plato que obtenga mayor puntuación. Se comunicarán los ganadores al finalizar el concurso de cada isla, después de la deliberación del jurado y la firma del acta oficial con el resultado.

---

Los dos participantes de cada isla con mayor puntuación participarán en la final a nivel balear que se celebrará en Mallorca en 2025. En caso de que no pudiera asistir el de mayor puntuación, se daría paso al siguiente clasificado por orden de puntuación.

---

Las personas participantes, con la inscripción en los concursos, ceden los derechos de imagen y la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso y a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural

---

Premios: todos los participantes admitidos obtendrán un diploma de participación. El ganador de cada isla, además, recibirá un premio económico de 500 €, y el ganador de la gran final un premio adicional de 1.000 €.

---

El organizador, con el apoyo de los patrocinadores y colaboradores, se reserva el derecho de realizar modificaciones en caso de que las circunstancias así lo exijan. En este caso, las personas inscritas no tendrán derecho a reclamación y se exime a la organización, patrocinadores y colaboradores de cualquier tipo de responsabilidad. La participación en el concurso implica la aceptación de las bases.

Organiza:



Patrocina:



Colabora:

