HORECA
BALEARES
IBIZA_FORMENTERA

IV CONCURSO COCINA CON PESCADO POPULAR

IBIZA

4, 5 Y 6 DE MARZO DE 2026

GANA 500€ Y PASA A LA GRAN FINAL

Jaume Gómez del Restaurante Can Simoneta Gastrònomic, ganó en 2025 con su plato Jurel en escabeche con encurtidos mediterráneos.

PATROCINA:

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

peix nostrum

COLABORADORES:

ASCAIB
Cocineros y reposteros

ehib
ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS

HORECA
BALEARES
IBIZA_FORMENTERA

IV CONCURSO COCINA CON PESCADO POPULAR

La Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural patrocina el **IV CONCURSO DE COCINA CON PESCADO POPULAR DE LAS ILLES BALEARS**, concurso de inscripción libre y gratis para profesionales de cocina, con la colaboración de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural, y Peix Nostrum.

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

BASES DEL CONCURSO

1. INGREDIENTES PERMITIDOS

Los únicos ingredientes de origen marino permitidos en los platos serán los pescados incluidos en el listado oficial facilitado previamente por la organización. En caso de que la receta incluya caldo, fumet o fondo, este deberá elaborarse exclusivamente con los pescados del listado y no podrá contener ningún otro ingrediente de origen marino.

2. ESTRUCTURA DEL CONCURSO Y PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Se organizará un concurso en cada isla (Mallorca, Menorca e Ibiza) con dos finalistas por isla. Posteriormente, se celebrará una gran final en Mallorca con los finalistas de cada isla.

Los interesados en participar deberán enviar el formulario y una foto del plato a **info@horecabaleares.com**. Un jurado profesional evaluará las recetas por originalidad, técnica, presentación y sabor. Solo las propuestas que cumplan con los criterios pasarán a concurso.

3. DESARROLLO DEL CONCURSO

- Elaborar su receta dentro de los tiempos establecidos por la organización.
- Aportar todos los ingredientes y material auxiliar necesario.
- Ser responsable del transporte, conservación y custodia de los productos hasta su uso.

4. EL JURADO

El jurado, designado por la organización, estará compuesto por profesionales de la gastronomía y figuras relevantes, mayoritariamente baleares. Evaluarán los platos, técnica, presentación, degustación y uso del producto. Ganará el plato con mayor puntuación, y los ganadores se anunciarán tras la deliberación y firma del acta oficial.

5. PARTICIPANTES

Los dos participantes de cada isla con mayor puntuación participarán en la final a nivel balear que se celebrará en 4, 5 y 6 de marzo de 2026. 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.

6. 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 €.

7. MODIFICACIONES Y ACEPTACIÓN

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: HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural; peix nostrum

Colaboradores: ASCAIB; ehib

FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN

PESCADO POPULAR PATROCINADO POR CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I MEDI NATURAL. I PEIX NOSTRUM

Nombre del autor:

Teléfono:

Email:

Nombre del establecimiento:

Nombre del plato:

RRSS:

Ingredientes:

Descripción de elaboración:

Fecha y firma :

*Con la firma de este documento el participante acepta las bases del concurso, y la cesión de datos e imágenes al organizador y al patrocinador del concurso.

Organiza:

HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina:

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

peix nostrum

Colaboradores:

ASCAIB

ehib