HORECA BALEARES
IBIZA_FORMENTERA

III CONCURSO A LA MEJOR TORTILLA DE PATATA ROJA IBICENCA CREATIVA

IBIZA

MIÉRCOLES 10 DE MARZO DE 2027

GANA 500€

Imagen del ganador 2026: José Luis Sierra del restaurante Es Bon Lloc Ibiza

PATROCINA:

AIXÒ Sí ÉS D'EIVISSA!

COLABORA:

ASCAIB Cocineros, reposteros y heladeros

ETIB ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS EIVISSA

III CONCURSO A LA MEJOR TORTILLA DE PATATA ROJA CREATIVA

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 de piel rojiza y carne amarilla destaca por su versatilidad en la cocina y su doble aptitud: y es que es excelente para fritura y consistente tras hervir de modo que es ideal para la elaboración de tortillas y otros platos tradicionales. Bajo este concepto de patata roja ibicenca se incluyen variedades como la Desirée, la Bartina y la Alouette.

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.

Organiza: HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina: AIXÒ Sí ÉS D'EIVISSA!

Colabora: ASCAIB · ETIB ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS EIVISSA

¿PREPARAS LA MEJOR TORTILLA?

CONSULTA LAS BASES Y DESCUBRE CÓMO PARTICIPAR

1. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a cocineros/as profesionales y estudiantes de cocina. La inscripción es **libre y gratuita**, y deberá realizarse a través del formulario habilitado en **horecabaleares.com** o enviando los datos de contacto y la receta por correo electrónico a **info@horecabaleares.com.**

2. NORMAS DE PARTICIPACIÓN

La participación será individual y cada concursante presentará una única tortilla. Las tortillas deberán elaborarse exclusivamente con **huevo y patata roja ibicenca**, permitiéndose opcionalmente la inclusión de cebolla. Aparte del aceite, la sal y la cebolla opcional, no se admitirá ningún otro ingrediente. El objetivo del concurso es premiar a la mejor tortilla de patatas, valorando tanto la receta tradicional como la innovación, con un énfasis especial en el uso de patatas rojas ibicencas.

Cada concursante deberá preparar un **mínimo de 6 raciones**: 5 para el jurado y 1 destinada a fotografías. La elaboración principal deberá realizarse antes del concurso, ya que durante el evento solo se dispondrá de **10 minutos para calentar y emplatar la tortilla.**

3. FASE CLASIFICATORIA (PRESENTACIÓN DE RECETA)

Los participantes deberán **enviar su receta en la inscripción**. Un jurado de profesionales seleccionará a los concursantes, notificando a aquellos que continuarán en el Concurso HORECA Baleares.

4. FASE DEL CONCURSO HORECA BALEARES

Los concursantes seleccionados deberán elaborar y presentar su tortilla de acuerdo con los tiempos establecidos por la organización.

Cada concursante se hará cargo de sus ingredientes y material auxiliar necesario para elaborar su plato, asegurando su custodia y almacenamiento adecuado.

El jurado evaluará las tortillas con base en los siguientes criterios: presentación, técnica, sabor y aroma.

Se realizará una cata a ciegas, identificando cada tortilla con un número correspondiente a un listado interno con los nombres de los concursantes.

Al finalizar la degustación y la deliberación del jurado, se hará público el fallo.

5. CLASIFICACIÓN Y PREMIOS

Todos los concursantes recibirán un diploma por su participación. El ganador recibirá un premio económico de 500 € y un trofeo.

6. DERECHOS DE IMAGEN

Con su inscripción, los participantes ceden sus derechos de imagen y la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso y al patrocinador **Això sí, és d'Eivissa!.**

Organiza: HORECA BALEARES IBIZA_FORMENTERA

Patrocina: AIXÒ sí ÉS D'EIVISSA!

Colabora: ASCAIB · ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS EIVISSA

FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN

III CONCURSO A LA MEJOR TORTILLA DE PATATA ROJA IBICENCA CREATIVA

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:

AIXÒ Sí ÉS D'EIVISSA!

Colabora:

ASCAIB

ESCOLA D'HOTELERIA ILLES BALEARS EIVISSA