



08 de febrero 2025

6 al 8 de febrero 2025



NORMAS QUE REGULAN EL V CONCURSO COCINANDO CON TRUFA, FASE PENÍNSULA IBÉRICA

La trufa no solo es un símbolo gourmet por excelencia, sino también uno de los productos más universales de la cocina, altamente valorado por cocineros de todo el mundo. Existen ciertas regiones que destacan por su producción de trufas, siendo dos de las más reconocidas Alba, en Italia, y Soria, en España. Estas zonas están vinculadas mediante un acuerdo de hermanamiento firmado en el Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico, Soria Gastronómica, considerado el más importante a nivel mundial.

La Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León organiza el V Concurso Cocinando con Trufa, en su fase península Ibérica, con la trufa negra como protagonista. Este certamen ofrece una oportunidad única a profesionales de toda la península para competir del 6 al 8 de febrero de 2025, en Soria, España. Este innovador formato de competición, en el que el cocinero participa junto con su restaurante de acogida, busca fomentar el intercambio cultural y gastronómico entre profesionales de España y Portugal en torno a la trufa.

El reglamento de participación es el siguiente:

- 1** – El concurso está dirigido a cocineros profesionales en activo en establecimientos de España o Portugal, mayores de edad. Cada participante deberá contar con el respaldo de un restaurante local que lo acogerá durante la competición.
- 2** – Cada participante deberá presentar la receta de un plato, ya sea frío o caliente, que incluya la trufa como uno de los ingredientes principales. Además, deberá completar el formulario correspondiente, adjuntando la receta y una fotografía del plato: [ENLACE AL FORMULARIO](#)
- 3** – El formulario deberá ser completado en español o portugués y podrá enviarse a partir de la publicación de estas normas y hasta el 20 de enero de 2025.
- 4** – La organización seleccionará un total de 8 participantes titulares y 2 suplentes. Para esta selección, se evaluará la receta presentada junto con el currículum vitae de los candidatos. Además de la valoración técnica, el jurado considerará criterios de representación geográfica, asegurando que no haya más de 2 representantes de una misma comunidad autónoma, ni más de 6 de España y 3 de Portugal. Los participantes seleccionados representarán a su país o comunidad autónoma en el concurso, que se celebrará en Soria del 6 al 8 de febrero de 2025.
- 5** – Cada candidato seleccionado deberá estar disponible para viajar a Soria del 6 al 8 de febrero de 2025. La organización del concurso cubrirá y gestionará los gastos de alojamiento, manutención y desplazamiento.
- 6** – Cada participante tendrá a su disposición los ingredientes especificados en su receta. En caso de existir algún ingrediente difícil o imposible de conseguir, el participante deberá comunicarlo a la organización para prever su adquisición o, en último caso, traerlo el propio participante. Las trufas entregadas a los participantes serán todas del mismo calibre y calidad, estableciéndose un comité que certifique las mismas. Todas ellas serán trufas negras de la especie *Tuber melanosporum*.

7 – El participante representará de manera oficial en la competición al restaurante al que pertenece, a la ciudad en la que se encuentra, y a su país o comunidad autónoma de origen.

8 – Es obligatorio que los participantes vayan uniformados adecuadamente, con pantalón de cocina oscuro, zapatos oscuros cerrados y chaquetilla de cocina. La organización proporcionará a cada equipo de cocina chaquetillas, delantales y gorros, que serán obligatorios para participar en la competición. IMPORTANTE: El cocinero deberá traer su propio set de cuchillos.

9 – El orden de participación se determinará mediante un sorteo que se llevará a cabo en los días previos al concurso. Se comunicará a los participantes el orden y los tiempos establecidos.

10 – En el concurso, cada participante, junto con su restaurante de acogida, dispondrá de 60 minutos para preparar 16 porciones de su receta. Una vez transcurridos los 60 minutos, contarán con 10 minutos adicionales para presentar su receta al jurado.

11 – Cualquier retraso en las presentaciones conllevará una penalización y podría resultar en descalificación, a criterio del jurado.

12 – Los jurados evaluarán las elaboraciones teniendo en cuenta los siguientes criterios: Uso de la trufa (20 puntos), Sabor (20 puntos), Originalidad (15 puntos), Técnica (15 puntos), Presentación (15 puntos), Trabajo en equipo (cocinero/cocinero de acogida) (15 puntos). La suma total de puntos de los jurados determinará los 5 mejores clasificados. Los ganadores se determinarán por la suma de puntos. En caso de empate, el voto del presidente del jurado tendrá valor doble. Los puntos de los jurados populares determinarán el ganador del premio del jurado popular.

13 – La inscripción en el concurso implica el conocimiento y la aceptación de las normas establecidas, así como la cesión de derechos sobre el uso de las recetas a la organización.

14 – Todos los participantes se comprometen también a estar disponibles para las entrevistas de prensa y actividades complementarias que se puedan realizar durante el concurso.

15 – La organización se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de material fotográfico y de video durante la competición, así como a utilizar el nombre y el logo de los restaurantes representados. Todo este material estará disponible para el uso de la organización en la promoción del concurso y actividades relacionadas, siempre comunicando la autoría de las recetas presentadas.

16 – Se establece un premio económico de 3000€ al ganador, 2000€ al segundo clasificado y 1000€ al tercer clasificado. Además de un reconocimiento y diploma a los equipos clasificados en cuarto y quinto lugar y 1000€ al plato premiado por el jurado popular.

17 - El ganador se compromete a presentar el plato a la prensa el día 8 por la tarde y a desplazarse el 10 de febrero al Basque Culinary Center para realizar una presentación del plato ganador. Los gastos de desplazamiento y alojamiento serán cubiertos por la organización.

18 Durante el concurso, un jurado técnico formado por profesionales velará por el buen uso de la trufa y por evitar el uso de aromatizantes y esencias artificiales, así como evitar la introducción de preparaciones que no hayan sido elaboradas en los períodos de trabajo establecidos en las normas del propio concurso.