# BASES DEL CONCURSO

COCINA CON VINO -----AEPEV

## GASTRÓNOMA 2026

**1 OBJETIVO**

El I Concurso "Cocina con Vino – Gastrónoma 2026" se celebrará el día 27 de Octubre de 2026, de 12:00 a 14:00 horas, en el recinto ferial de GASTRÓNOMA Valencia. Organizan AEPEV y GASTRONÓMA. El concurso tiene como finalidad promover la creatividad gastronómica y defender la cocina tradicional con vino, dando visibilidad al talento y fomentando la innovación dentro del sector de la restauración.

**2. PARTICIPANTES**

Podrán participar:

• Cocineros/as profesionales en activo en restaurantes, hoteles, bares o escuelas de hostelería.

• Cada participante podrá inscribirse de forma individual o en representación de un establecimiento.

• La inscripción deberá realizarse mediante el formulario oficial hasta el 25 de septiembre de 2026. El comunicado oficial con los finalistas se publicará el 4 de octubre de 2026. en Alicante Gastronómica 2026

**3 INSCRIPCIÓN**

La inscripción se formalizará al enviar el formulario cumplimentado con los datos personales, el nombre del plato, la descripción, los ingredientes y una fotografía. El envío se realizará a la dirección indicada por la organización o a través del sitio web oficial de AEPEV. Con la firma del formulario, el participante acepta estas bases y autoriza el uso de sus datos e imágenes con fines promocionales por parte de la organización y los patrocinadores.

El coste de la inscripción por receta será de 80 euros, pero también podrá ser abonado por las empresas patrocinadoras que optan a un número de becas determinadas.

**4. FORMATO DEL PLATO**

• El plato deberá ser de fácil degustación.

• Se valorará la originalidad, el sabor, la presentación, el uso de productos patrocinadores y el uso del ingrediente vino.

• El montaje y emplatado deberán realizarse en directo con un tiempo máximo de 15 minutos (lo tienen que traer medio preparado). Los concursantes deben estar 1h o 45 minutos antes de que empiece el concurso.

- Se elaborarán 6 raciones completas, una de ellas será la utilizada de imagen pública y exposición, las otras 5 se presentarán para los jueces, quienes podrán degustar media ración para su valoración final.
- Los platos se presentarán, acompañados por el vino utilizado y opcionalmente por otro vino para armonizar el plato.

**5. JURADO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

El jurado estará compuesto por chefs reconocidos, críticos gastronómicos y representantes del patrocinador, que valorarán cada propuesta en directo durante la final.
Su fallo será inapelable y se basará en una puntuación del 1 al 10, distribuida de la siguiente forma:

**Sabor y equilibrio**.- Se valorará la armonía de sabores, la calidad de los ingredientes y el punto de cocción.
**Creatividad y técnica.**- Se premiará la originalidad de la propuesta, la combinación de ingredientes, el dominio técnico y el concepto del plato.
**Presentación y estética**.- Se evaluará la apariencia visual, la composición del plato y su atractivo a primera vista.
**Uso del vino y productos patrocinadores**.- Se valorará el uso adecuado, creativo y coherente del vino y productos de los patrocinadores.
**Viabilidad comercial.**- Se tendrá en cuenta si la propuesta es viable para ser servida en mesa y en barra.

**6. PREMIOS**

1º Premio – 5000 € en metálico, trofeo y diploma acreditativo.
2º Premio – 3000 € en metálico, trofeo y diploma acreditativo.
3º Premio – 2000 € en metálico, trofeo y diploma acreditativo.
"Premio Finalistas – diploma acreditativo."

El ganador será reconocido como **“Mejor Receta “Cocina con Vino Gastronóma 2026”** y su creación se difundirá en los canales oficiales de AEPEV, los medios partners y los distintos medios de los asociados de AEPEV.
El jurado podrá otorgar menciones especiales sin dotación económica a aquellas propuestas que destaquen por su presentación, técnica o uso innovador del vino.

**7. DERECHOS DE IMAGEN**

Los participantes autorizan el uso gratuito de su imagen, nombre y recetas en publicaciones, redes sociales y medios asociados al evento, con fines de difusión y promoción del concurso y de la AEPEV. Siempre se publicarán las recetas indicando el Autor y el Establecimiento al que representa.

**8. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

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 plena aceptación de estas bases.
Cualquier situación imprevista será resuelta por la organización.