

## **I CAMPEONATO DE TORTILLA DE PATATAS CON... DE LA COMUNIDAD VALENCIANA**

### **Clasificatorio para el IV Campeonato Internacional de Tortilla de Patatas Con... Trofeo Tescoma**

#### **1. PRESENTACIÓN**

La VIII edición de **Alicante Gastronómica – Alma Mediterránea**, que se celebrará del **2 al 5 de octubre de 2026** en **IFA-Fira Alacant**, tendrá como uno de los grandes protagonistas a uno de los iconos indiscutibles de la gastronomía española: la Tortilla de Patatas.

Bajo la dirección gastronómica de Rafael García Santos, creador del **Congreso de la Tortilla de Patatas** y organizador del prestigioso **Campeonato de España de Tortilla de Patatas – Trofeo Tescoma**, se convoca el **I Campeonato de Tortilla de Patatas de la Comunidad Valenciana**, con el objetivo de reconocer el talento de los profesionales valencianos y promover la excelencia en una de las elaboraciones más representativas de nuestra cocina.

El ganador de este certamen obtendrá la clasificación directa para participar en el **IV Campeonato Internacional de Tortilla de Patatas Con... Trofeo Tescoma**, que se celebrará en el marco de **Alicante Gastronómica 2026**.

#### **2. FILOSOFÍA DEL CONCURSO**

El presente campeonato nace con la vocación de reivindicar la tortilla de patatas como una de las grandes elaboraciones de la gastronomía española, promoviendo una creatividad respetuosa con su esencia, su tradición y su identidad culinaria.

En palabras de Rafael García Santos, director gastronómico del certamen:

*"Buscamos ofrecer una alternativa culinaria a la mezcolanza de las tortillas rellenas. Por tanto, nada de tortillas rellenas y menos de un 15% de protagonismo del ingrediente «con...» sobre el conjunto de la tortilla de patatas.*

*Se trata de mantener la estructura y los sabores naturales de las diversas tortillas de patatas que existen en nuestro país; de ilustrarlas y enriquecerlas sin minimizarlas mediante çflorituradas exageradas.*

*Los complementos deberán ser preferentemente humildes y coherentes con el origen popular de las tortillas típicas.*

*Pretendemos dar alas a una creatividad reflexiva que proyecte sabores limpios y definidos, huyendo de mezclas excesivas o combinaciones carentes de identidad gastronómica.*

*Buscamos potenciar la diversidad y desarrollar las tortillerías como establecimientos especializados, capaces de ofrecer propuestas atractivas para públicos heterogéneos, siempre desde el respeto al producto y a la tradición."*

En consecuencia, las elaboraciones presentadas deberán preservar el protagonismo de la tortilla de patatas, entendiendo el ingrediente «con...» como un elemento complementario destinado a enriquecerla y no a desvirtuar su naturaleza. El jurado valorará especialmente aquellas propuestas que logren conjugar creatividad, equilibrio, autenticidad y respeto por la tradición.

### **3. PARTICIPANTES**

Podrán participar profesionales en activo vinculados al sector de la hostelería y la gastronomía que desarrollen su actividad en establecimientos ubicados en la Comunidad Valenciana, tales como:

- Tortillerías.
- Bares y cafeterías.
- Restaurantes.
- Hoteles.
- Empresas u otros establecimientos relacionados con la gastronomía.

Los participantes deberán representar a un establecimiento radicado en la Comunidad Valenciana y que se encuentre en pleno funcionamiento en el momento de la celebración del campeonato.

Asimismo, la tortilla presentada a concurso deberá formar parte de la oferta gastronómica habitual del establecimiento representado.

### **4. PLAZAS Y ESTRUCTURA DEL CAMPEONATO**

El Campeonato contará con un máximo de 20 participantes.

La selección de los concursantes corresponderá a la Organización, que valorará la trayectoria profesional de los aspirantes, el nivel gastronómico de la propuesta presentada y su adecuación al prestigio y objetivos del certamen.

Será requisito indispensable que la tortilla de patatas presentada a concurso forme parte de la oferta habitual del establecimiento al que represente el participante, estando disponible para su consumo por parte de los clientes.

La Organización se reserva el derecho de cerrar el plazo de inscripción una vez se haya alcanzado el número máximo de participantes admitidos o cuando considere cubierto el nivel de participación requerido para el correcto desarrollo del Campeonato.

## 5. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

**Fecha:** 14 de septiembre de 2026

**Lugar:** Alicante

**Hora de inicio:** 10:30 horas

## 6. INSCRIPCIONES

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 31 de agosto de 2026.

Las solicitudes podrán realizarse a través de:

- WhatsApp: 629 46 30 61
- Correo electrónico: [r.garciasantos@yahoo.es](mailto:r.garciasantos@yahoo.es)
- Correo electrónico: [organizacion@alicantegastronomica.com](mailto:organizacion@alicantegastronomica.com)

La inscripción implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

## 7. ELABORACIÓN Y TIEMPO DE CONCURSO

Cada concursante dispondrá de un máximo de 75 minutos para la elaboración de su tortilla.

La organización habilitará los espacios de cocina necesarios para el correcto desarrollo de la competición.

## 8. INGREDIENTES Y MATERIAL

Cada participante será responsable de aportar los ingredientes, productos, maquinaria y materiales que considere necesarios para la correcta elaboración de su tortilla de patatas.

No obstante, el patrocinador oficial del campeonato, Coren, pondrá a disposición de los concursantes los huevos necesarios para la elaboración de sus propuestas, para aquellos participantes que deseen utilizarlos.

Asimismo, Tescoma, patrocinador oficial del certamen, facilitará utensilios básicos de cocina para atender las necesidades de los concursantes que así lo requieran, hasta completar disponibilidad.

## 9. FORMATO DE PRESENTACIÓN

Las tortillas podrán presentarse en formato libre, siempre que respeten la esencia y características propias de una tortilla de patatas tradicional.

Cada concursante deberá elaborar y presentar una pieza completa que permita su adecuada valoración por parte del jurado. A tal efecto, la tortilla deberá proporcionar un número suficiente de degustaciones, equivalente aproximadamente a entre 4 y 8 raciones o pinchos.

La presentación de la tortilla deberá facilitar su corte, servicio y degustación, garantizando que todos los miembros del jurado puedan valorar la propuesta en igualdad de condiciones.

## 10. JURADO

El jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio vinculados al ámbito de la gastronomía, la restauración y la comunicación especializada.

Las deliberaciones y decisiones del jurado serán soberanas e inapelables.

Para la valoración de las propuestas presentadas se tendrán en consideración, entre otros, los siguientes criterios:

- Sabor, equilibrio y armonía gastronómica del conjunto.
- Calidad de la tortilla de patatas y respeto a su esencia.
- Integración, protagonismo y aportación gastronómica del ingrediente «con...».
- Técnica y ejecución de la elaboración.
- Textura y punto de cocción.
- Originalidad de la propuesta y coherencia culinaria.
- Presentación final.
- Personalidad y capacidad de transmitir una identidad propia.

El jurado podrá valorar igualmente cualquier otro aspecto que contribuya a identificar la excelencia gastronómica de las elaboraciones presentadas.

## 11. PREMIOS

### Primer Premio

- Trofeo acreditativo.
- Diploma oficial.
- Clasificación directa para participar en el IV Campeonato Internacional de Tortilla de Patatas Con... – Trofeo Tescoma.

Dicho campeonato tendrá lugar el 5 de octubre de 2026 dentro de la programación oficial de Alicante Gastronómica – Alma Mediterránea, en IFA-Fira Alacant.

## 12. DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN

Los participantes autorizan a la organización a utilizar imágenes, vídeos y referencias a sus elaboraciones y establecimientos con fines promocionales, informativos y de difusión en:

- Medios de comunicación.
- Redes sociales.
- Página web de Alicante Gastronómica y tortillalomejordelagastromia.
- Material promocional del certamen.

Los resultados del campeonato tendrán amplia difusión a través de los distintos canales de comunicación de la organización.

### **13. CONSIDERACIONES SOBRE LOS TÍTULOS**

La clasificación y los reconocimientos obtenidos tendrán carácter personal para el cocinero o cocinera participante.

No obstante, podrán ser utilizados comercialmente por el establecimiento representado, salvo que exista controversia o divergencia entre ambas partes, supuesto en el que la organización resolverá la cuestión atendiendo a las circunstancias concretas de cada caso.

### **14. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

La participación en el I Campeonato de Tortilla de Patatas de la Comunidad Valenciana supone la aceptación íntegra de las presentes bases y de las decisiones adoptadas por la organización y el jurado para la correcta celebración del certamen.