

CAMPEONATO DE TORTILLA DE PATATAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Clasificatorio para el XIX Campeonato de España de Tortilla de Patatas – 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.

En los últimos 5 años, la tortilla de patatas ha vivido una auténtica revolución gastronómica que la ha convertido en uno de los productos más admirados, consumidos y reinterpretados de la cocina española. Lo que durante generaciones fue una elaboración popular y familiar se ha transformado en una propuesta gourmet presente en algunos de los mejores establecimientos del país, dando lugar al nacimiento de tortillerías especializadas y a una nueva cultura en torno a este plato universal.

Bajo la dirección gastronómica de **Rafael García Santos**, impulsor de esta revolución culinaria, 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 Tradicional de la Comunidad Valenciana**, con el objetivo de reconocer a los mejores especialistas en la elaboración de este plato emblemático y poner en valor la excelencia de la cocina popular.

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

2. FILOSOFÍA DEL CONCURSO

La tortilla de patatas constituye una de las grandes señas de identidad de la gastronomía española. Este campeonato pretende reconocer aquellas elaboraciones que, desde el respeto absoluto a la tradición, alcancen la máxima excelencia técnica y gastronómica.

Se valorará la capacidad de cada cocinero para interpretar la tortilla tradicional a través de la calidad de la materia prima, el dominio de las técnicas de elaboración, el equilibrio de sabores, la textura y la personalidad propia de cada propuesta.

La organización defiende la diversidad de estilos existentes en nuestro país, respetando las distintas formas de entender la tortilla de patatas.

La organización reconoce como tortilla tradicional todas aquellas elaboraciones basadas esencialmente en patata, huevo, aceite y sal, con independencia de estilos, proporciones, presencia o ausencia de cebolla, grado de cuajado o particularidades técnicas propias de cada autor.

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

El I Campeonato de Tortilla de Patatas de la Comunidad Valenciana se celebrará el **día 14 de septiembre de 2026** en la **ciudad de Alicante**, dando comienzo a las **17:00 horas**. La Organización comunicará con la debida antelación a los participantes admitidos el emplazamiento exacto, horarios de acreditación y demás aspectos organizativos necesarios para el correcto desarrollo del certamen.

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](tel:629463061)
- Correo electrónico: r.garciasantos@yahoo.es
- Correo electrónico: 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

La tortilla presentada a concurso deberá ajustarse a los parámetros tradicionales de la tortilla de patatas, respetando la esencia y características propias de esta elaboración emblemática de la gastronomía española.

Los ingredientes fundamentales serán exclusivamente patatas, huevos, aceite y sal. La incorporación o no de cebolla será de libre elección para cada participante y no constituirá criterio de valoración específico por parte del jurado.

Cada concursante será responsable de aportar los ingredientes, productos, maquinaria y material auxiliar que considere necesarios para la correcta elaboración de su propuesta.

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

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

9. FORMATO DE PRESENTACIÓN

Las tortillas podrán presentarse en formato libre.

Cada concursante deberá presentar una pieza que permita la degustación por parte del jurado, equivalente aproximadamente a entre 4 y 8 raciones o pinchos.

10. JURADO

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

Las deliberaciones y decisiones del jurado serán soberanas e inapelables.

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

- Calidad y selección de la materia prima.
- Sabor, equilibrio y armonía gastronómica del conjunto.
- Técnica y ejecución de la elaboración.
- Punto de cocción de la patata y del huevo.
- Textura exterior e interior.
- Jugosidad y cremosidad.
- Equilibrio entre los distintos ingredientes.
- Presentación final de la tortilla.
- Personalidad, autenticidad y capacidad de transmitir una identidad propia respetando la esencia de la tortilla de patatas tradicional.

El jurado podrá tener en cuenta cualquier otro aspecto que contribuya a identificar la excelencia gastronómica de las propuestas presentadas.

11. PREMIOS

Primer Premio

- Trofeo acreditativo.
- Diploma oficial.
- Clasificación directa para participar en el XIX Campeonato de España de Tortilla de Patatas – Trofeo Tescoma.

Dicho campeonato tendrá lugar el 4 de octubre de 2026 dentro de la programación oficial de Alicante Gastronómica – Alma Mediterránea, en IFA-Fira Alacant.

La organización podrá otorgar menciones o reconocimientos adicionales si así lo considera oportuno.

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.
- Página web del Congreso y Campeonato de Tortilla de Patatas.
- 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 Tradicional 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.