IV CONCURSO NACIONAL DE COCINA CONTRUFA NEGRA

Provincia de Valladolid

14 DICIEMBRE 2026



VI FERIA DE LA TRUFA NEGRA

Cogeces del Monte (Valladolid)

COGECES DEL MONTE

TRUFA ViVA

MARY BELI

Provincia de Valladolid

CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON TRUFA NEGRA



Organiza:

Patrocina:

Colabora:

Presentación

El Ayuntamiento de Cogeces del Monte y el Mesón Maryobeli organizan y convocan el cuarto Concurso Nacional de Cocina Con Trufa Negra “Tuber Melanosporum” de Cogeces del Monte. Evento único de la provincia de Valladolid que se celebrará durante el transcurso de la VI Feria de La Trufa Negra de Cogeces del Monte con el fin de darle la máxima difusión y promoción a los valores y cultura de la trufa negra.

BASES



01

INSCRIPCIONES

02

CARACTERÍSTICAS DE LAS CREACIONES

03

EL JURADO

04

PARTICIPANTE Y SU PROMOCIÓN

05

DIA DE LA FINAL

06

PREMIOS

1.- Inscripciones

La participación **en el concurso es libre y no genera gastos de inscripción** para los participantes. Pueden formar parte de este concurso los profesionales de cualquier punto de la geografía española que representen a un restaurante en funcionamiento y con cocina en sus instalaciones.

El plazo de inscripción **será del 1 de octubre de 2026 al 23 de noviembre de 2026 (ambos inclusive).**

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán enviar la documentación a:
fetrufvalladolid@gmail.com identificándose en el **asunto del correo como: *Participante en el "Concurso Nacional de Cocina con Trufa Negra"***

DOCUMENTACIÓN:

Receta y escandallo en soporte pdf.
Curriculum del cocinero
Fotografía del plato.
Sólo se admite un plato por participante.

El número de finalistas será de 9. Si las inscripciones fueran superiores, serán valoradas bajo un criterio basado en los siguientes parámetros:

Estética del plato: 5 puntos
Originalidad del plato: 5 puntos
Complejidad del plato: 10 puntos
Importancia en la elaboración de la trufa negra: 20 puntos



"Pato, queso, trufa y brioche" plato ganador tercera edición

2.- Características de las creaciones



Las características que deben reunir las creaciones para participar son las siguientes:

- Puede participar en el concurso cualquier propuesta cuyos ingredientes integrantes sean comestibles, estando presente la trufa negra “tuber melanosporum”.

- **El uso de aromatizantes y esencias artificiales queda prohibido.** Si se detectara el empleo de los mismos conllevaría la descalificación inmediata. En este concurso se busca darle importancia al uso de **la trufa negra “tuber melanosporum”.** Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad
- alimentaria. Se valorará además el orden y la limpieza en el box a la hora de elaborar sus propuestas.

- Se deberá acudir debidamente uniformados.

- Cada participante deberá llevar sus utensilios ingredientes a **excepción de la trufa negra que será aportada por la organización (aproximadamente 20 gramos).** No hay norma para el tipo de vajilla.

-

3.- Jurado

El jurado estará formado por un máximo de 5 personas y un mínimo de 3, representado por cocineros y críticos gastronómicos nacionales. Ellos serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presentan a concurso con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

-Presentación, fase visual (3 puntos)
-Originalidad (2 puntos)
-Sabor (10 puntos)
-Aplicación comercial (5 puntos)

La decisión del jurado es inapelable.

4.- Participante y su promoción

El establecimiento participante puede utilizar todos los medios a su alcance para publicitar el concurso, su participación en él y promocionar su creación en medios de comunicación y redes sociales pudiendo utilizar los hastag:

#feriadelatrufacogeces
#concursococinacontrufaVa

5.- Día de la FINAL

La final tendrá lugar el lunes 14 de diciembre, a partir de las 10:00h de la mañana en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Cogeces del Monte.

Con turnos de tres cocineros en box y presentación cada 10 minutos, teniendo 40 minutos para la elaboración y montaje.

Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora.

El cocinero podrá contar con un único ayudante.

6.- Premios

Primer premio: 500 € y trofeo.
Segundo premio: 200 € y trofeo

+ Info

- Los gastos de desplazamiento y manutención correrán a cargo de los participantes. ***La organización pone a disposición de los participantes***
- ***el albergue municipal de forma gratuíta durante la noche anterior y la siguiente al concurso.*** La organización se reserva el derecho a realizar cualquier tipo de material fotográfico y vídeo durante la
- competición, así como la utilización del nombre y el logo de cualquiera de los restaurantes representados en el mismo.
  La organización se reserva el derecho a cualquier cambio que será notificado con anteleción.
- La noche previa al concurso se celebrará una cena de gala en el mesón Maryobeli a la que están invitados los participantes del evento.

La inscripción como participante en este concurso implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.