



BASES SIMPLIFICADAS CONCURSO 'LA MEJOR ENSALADILLA DE LA COMUNIDAD DE MADRID'

FECHA: Martes, 10 de noviembre de 2026

HORARIO: 09:30 - 12:00h

UBICACIÓN: Escuela Municipal de Hostelería y Alimentación de Madrid

(Mercado Santa Eugenia. C/ Virgen de las Viñas, 16 1ª Planta. Villa de Vallecas. 28031 Madrid)

BASES DEL CERTAMEN

El concurso lo organiza la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (en adelante, "ACYRE Madrid").

El comité de competición estará formado por miembros de la junta directiva de ACYRE Madrid y miembros de su comité asesor. El comité de competición velará por el buen desarrollo del certamen y el cumplimiento de las presentes bases:

1. Podrán participar en el concurso 'La mejor ensaladilla de la Comunidad de Madrid' todos los profesionales del sector de cocina de Madrid que tengan un establecimiento abierto al público (restaurante, hotel, cafetería, pastelería, servicios de delivery ...) y donde sea posible degustar la ensaladilla por parte del público interesado.
2. Los participantes del certamen serán seleccionados previamente por el comité de competición de Acyre Madrid.
3. El ganador recibirá un premio en metálico de 500,00€ y un trofeo/placa y formará parte del jurado en el mismo concurso el año siguiente.
4. **El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción es el lunes 02 de noviembre de 2026, a las 14:00 horas.**

Los aspirantes deberán enviar la receta/ficha técnica (preferiblemente utilizando el modelo que se adjunta en Word) y foto de su elaboración al email **asociados@acyre.com** dentro del plazo previsto en el punto anterior. En la receta aparecerán y serán utilizados en esta obligatoriamente **mínimo 2 ingredientes M Producto Certificado** (distintivo que caracteriza la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid) indicando el tipo de producto y marca.

5. La receta incluirá, al menos, la siguiente información:
 - Nombre del establecimiento y del cocinero/repostero.
 - Foto de la receta.
 - Ingredientes con las cantidades.
 - Elaboración.

EN CASO DE NO CUMPLIR ESTOS REQUISITOS TENDRÁN UNA PENALIZACIÓN

6. El día del concurso, la ensaladilla se llevará elaborada. El participante tendrá 10 minutos para terminar su elaboración, presentación y emplatado. Del número de tapas a preparar se informará a los candidatos que hayan sido seleccionados.
7. Cada participante deberá de llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el jurado y de presentación y exposición de su ensaladilla. La presentación del plato ante el jurado debe ser igual al de la exposición.

Imprescindible consultar las bases completas del concurso.
