



BASES CHEF BALFEGÓ 2025

"CHEF BALFEGÓ", VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ

Balfegó convoca la octava edición de CHEF BALFEGÓ, su concurso internacional de gastronomía atún rojo Balfegó que este año continúa con la participación de cocineros de toda Europa.

La final del concurso se celebrará el **27 de octubre de 2025** en las instalaciones de LE CORDON BLEU de Madrid. La fecha de inscripción finaliza el día **30 de junio de 2025**. Si tienes alguna duda o problemas al realizar la inscripción puedes contactar con Balfegó por email: concurso@grupbalfego.com

Esperamos las recetas de todos los chefs que deseen participar en el que sin duda es ya uno de los concursos más importantes de gastronomía que se conceden en Europa.

REQUISITOS

Los concursantes deben ser cocineros profesionales en activo. En esta nueva edición Chef Balfegó 2025 pueden presentar sus propuestas los cocineros de toda Europa. El restaurante donde trabaje el candidato debe estar ubicado en Europa. En el caso de recibir dos recetas e inscripciones de cocineros del mismo restaurante una será eliminada.

Edad mínima de los participantes 22 años.

No podrán presentarse al concurso:

- Los cocineros que formen parte de los equipos de cocina de los miembros del jurado.
- Los cocineros finalistas en alguna de dos ediciones anteriores de Chef Balfegó.
- Los cocineros del equipo de cocina de un restaurante que se presentara en la última edición.

SEMIFINAL DE EUROPA

De los concursantes que presenten sus candidaturas de todas las ciudades de Europa a excepción de España, serán seleccionados 16 candidatos que competirán en una semifinal que tendrá lugar en Le Cordon Bleu París el día **8 de septiembre de 2025**. En esta semifinal los participantes solo presentarán un plato al jurado, elaborado con la parte del atún que deseen. En su inscripción deben presentar dos recetas que en caso de ser seleccionado para la final en España deben presentar al jurado allí, en este caso la primera receta se elaborará obligatoriamente con el lomo del atún, siendo la segunda receta de libre elección la parte del atún a utilizar.

En la semifinal celebrada en París el jurado seleccionará a ocho ganadores que competirán en la final de CHEF BALFEGÓ en España junto a cuatro cocineros españoles, donde presentarán dos platos al jurado español (el primero elaborado con lomo de atún y el segundo elaborado con la parte del atún que desee). El nombre de los miembros del jurado de ambas competiciones se comunicará próximamente en la web y redes sociales de Balfegó y personalmente a los cocineros seleccionados.

PLATOS A DESARROLLAR

Los platos para desarrollar en las dos fases del concurso deben tener un solo ingrediente obligatorio, el Atún Rojo Balfegó.

Semifinal Europa Le Cordon Bleu París 8 de septiembre 2025

- El plato a realizar se podrá elaborar con cualquier parte del atún. Solo se podrán presentar a este concurso los cocineros que presenten en la inscripción un justificante de que el plato presentado en la inscripción del concurso se ha realizado con atún rojo Balfegó (QR del producto o en su defecto la factura de compra).

Final España Le Cordon Bleu Madrid 27 de octubre 2025

- El primer plato a elaborar deberá ser realizado con lomo de atún, el resto de ingredientes será de libre elección de los participantes.
- El segundo plato a realizar se podrá elaborar con cualquier parte del atún. Solo se podrán presentar a este concurso los cocineros que presenten en la inscripción un justificante (QR del producto o en su defecto la factura de compra) de que los platos presentados en la inscripción del concurso se han realizado con atún rojo Balfegó.

Además de adjuntar el comprobante o justificante de compra para participar, los seleccionados deberán demostrar que han seguido adquiriendo Atún Rojo Balfegó en su restaurante en los siguientes meses hasta la final (recomendamos guardar las facturas correspondientes al producto adquirido y las etiquetas con el código QR que se entregan con cada pieza de atún solicitada).

Los platos a realizar deben presentarse con receta en el formulario oficial del concurso que se podrá conseguir en la Web de Balfegó en el apartado destinado a [CHEF BALFEGÓ](#).

En el formulario se debe indicar todo el equipamiento que el cocinero necesite para la elaboración del plato el día de la celebración del concurso, así como las partes del atún Balfegó y cantidad que necesite para su elaboración.

En el formulario existe un apartado en el que se deberá enviar una foto de los platos en formato jpg con la máxima calidad posible y el código QR que se entrega al comprar cualquier pieza de Atún Rojo Balfegó para demostrar que el plato se ha realizado con Atún Balfegó.

**Las inscripciones que incluyan fotos oscuras, desenfocadas o de baja calidad serán descartadas y no podrán participar.*

NORMAS Y ESTRUCTURA DEL CONCURSO

Presentación (receta y fotografía)

Semifinal Europa Le Cordon Bleu París 8 de septiembre 2025

Los concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con sus dos recetas y fotografías enviadas en el formulario de inscripción antes del día **30 de junio de 2025**. Aquellos platos que por su sencillez o presentación insuficiente no tengan la aprobación del jurado no pasarán a la siguiente fase.

Los dos platos presentados en el formulario de inscripción serán los que se ejecutarán en la final en caso de resultar seleccionado. La publicación con los nombres de los participantes que pasan a la siguiente fase se hará en la web de Balfegó, se comunicará en sus redes sociales y a través de email a todos los inscritos.

Final España Le Cordon Bleu Madrid 27 de octubre 2025

Los concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con sus dos recetas y fotografías enviadas en el formulario de inscripción antes del día **30 de junio de 2025**. Aquellos platos que por su sencillez o presentación insuficiente no tengan la aprobación del jurado no pasarán a la siguiente fase.

Los dos platos presentados en el formulario de inscripción serán los que se ejecutarán en la final en caso de resultar seleccionado. La publicación con los nombres de los participantes que pasan a la siguiente fase se hará en la web de Balfegó, se comunicará en sus redes sociales y a través de email a todos los inscritos.

Competición

Semifinal Europa Le Cordon Bleu París 8 de septiembre 2025

Los concursantes dispondrán de una hora para elaborar su plato. Los participantes deberán realizar su propuesta de un plato para 10 personas que compondrán el jurado, más un plato para ser fotografiado por la prensa asistente, es decir, deberán preparar un total de 11 platos.

Los platos serán presentados al jurado de forma escalonada con unos minutos de diferencia.

No se conocerán los tres ganadores hasta las 20:00h del mismo día en la ceremonia de entrega de premios.

Final España Le Cordon Bleu Madrid 27 de octubre 2025

Los concursantes dispondrán de una hora para elaborar cada plato. Los participantes deberán realizar sus propuestas del primer y segundo plato para seis personas que compondrán el jurado, más un plato para ser fotografiado por la prensa asistente, es decir, deberán preparar un total de 7 platos.

Los platos serán presentados al jurado de forma escalonada con unos minutos de diferencia.

No se conocerán los tres ganadores hasta las 20:00h del mismo día en la ceremonia de entrega de premios.

Productos y elaboraciones

Semifinal Europa Le Cordon Bleu París 8 de septiembre 2025

Los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos podrán ser revisados por los jueces antes de comenzar a cocinar. Los cocineros que no cumplan las normas podrán ser descalificados o se les podrán retirar todos aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los siguientes requisitos:

- La receta propuesta, debe elaborarse con Atún Rojo Balfegó con la parte o partes del atún podrán ser seleccionadas por cada cocinero.
- Todos los productos a utilizar como las verduras y hortalizas se pueden llevar limpios, pero no cortados ni con forma.
- Los pescados y carnes podrán traerse descamados y deshuesados respectivamente y limpias las piezas para cocinar (el Atún Rojo Balfegó lo tendrán a su disposición todos los cocineros según lo soliciten previamente).
- En el caso de utilizar masas básicas, fondos o caldos se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
- Las guarniciones que requieran una larga cocción se podrán también traer previamente cocidas.
- Los ingredientes para utilizar se pueden llevar pesados previamente.

Final España Le Cordon Bleu Madrid 27 de octubre 2025

Los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos podrán ser revisados por los jueces antes de comenzar a cocinar. Los cocineros que no cumplan las normas podrán ser descalificados o se les podrán retirar todos aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los siguientes requisitos:

- Una de las recetas propuestas, la primera, debe ser obligatoriamente realizada con el lomo de Atún Rojo Balfegó, la segunda receta también debe elaborarse con Atún Rojo Balfegó pero la parte o partes del atún podrán ser seleccionadas por cada cocinero.

- Todos los productos a utilizar como las verduras y hortalizas se pueden llevar limpios, pero no cortados ni con forma.
- Los pescados y carnes podrán traerse descamados y deshuesadas respectivamente y limpias las piezas para cocinar (el Atún Rojo Balfegó lo tendrán a su disposición todos los cocineros según lo soliciten previamente).
- En el caso de utilizar masas básicas, fondos o caldos se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
- Las guarniciones que requieran una larga cocción se podrán también traer previamente cocidas.
- Los ingredientes para utilizar se pueden llevar pesados previamente.

EL JURADO

El jurado estará compuesto por profesionales de reconocida valía nacional e internacional profesional en los que habrá chefs y uno de los más destacados críticos gastronómicos españoles. Los nombres del jurado se publicarán próximamente.

VALORACIÓN DEL JURADO

Para alcanzar los puntos estimados por el jurado se tendrán en cuenta los siguientes conceptos a la hora de valorar los platos.

1. Aspecto visual apetecible, estético y original
2. Equilibrio en lo visual, color y sabor
3. Respeto al producto, su sabor y color
4. Manipulación correcta de todos los ingredientes que forman el plato (temperatura, cocción, corte y presentación)
5. Los nombres de los platos deben expresar lo que son realmente.
6. Los elementos no comestibles no deben presentarse en los platos.
7. Limpieza en la ejecución y finalización de la prueba (plato, utensilios, maquinaria y zonas de trabajo)

CLASIFICACIÓN Y VALORACIÓN

Puntuación Total: 100 puntos

- Sabor, aroma y textura: 40 puntos
- Presentación: 30 puntos
- Equilibrio de los ingredientes: 15 puntos
- Elaboración y correcto tratamiento del producto: 15 puntos

CAUSAS DE LA DESCALIFICACIÓN DEL CONCURSO

1. Presentación de un plato de otro cocinero o copia evidente.
2. La falta de puntualidad al presentarse a la prueba.
3. Publicación, presentación o divulgación por cualquier medio (incluidas redes sociales) del plato a concursar, su foto, el enunciado de su receta o de su nombre.
4. Los concursantes deberán utilizar la vajilla presentada por la organización del concurso, no pudiendo utilizar otra diferente.

5. El comportamiento inapropiado, la falta de respeto a los otros concursantes, a los miembros de la organización o al jurado.

AYUDANTES DE COCINA

Los participantes podrán contar con la colaboración de un ayudante de cocina del mismo restaurante donde trabaja el concursante, no es obligatorio ni necesario, solo podrá desempeñar las siguientes funciones:

- Preparación del equipamiento de máquinas y productos.
- Limpieza de la zona de trabajo, utensilios y maquinaria, al comenzar la prueba y al finalizar la misma.
- Manipulación básica de los productos que componen la receta (lavado y limpieza) el corte de dichos productos será responsabilidad del concursante.
- Encendido, apagado, marcación de tiempos, control de las temperaturas e introducción en todo tipo de aparatos con los que se realizarán las distintas partes del plato a presentar.
- Colaboración en la elaboración de salsas o caldos (filtrado, batido) en ningún caso el ayudante compondrá los ingredientes de los mismos.
- El ayudante podrá ayudar al concursante en el momento del montaje del plato realizando aquellas indicaciones que este le indique, en ningún caso el ayudante decidirá el montaje del mismo, no lo cuestionará o aconsejará.
- Cualquier miembro del jurado o de la organización del concurso podrá llamar la atención a los ayudantes si no cumplen las normas y expulsarlo de las cocinas si considera que las está incumpliendo conscientemente. El desconocimiento de las normas no exime de su cumplimiento.
- El jurado y equipo de organización resolverá las dudas que los concursantes o ayudantes puedan tener respecto a estas normas.

Indumentaria.

Todos los concursantes asistirán a la prueba final con la chaquetilla oficial del concurso que les será entregada el día de la prueba junto a un delantal. Los ayudantes deben llevar su propia chaquetilla en perfecto estado de limpieza, se les hará entrega de un delantal que deberán utilizar obligatoriamente. Se requiere buen aspecto e higiene apropiada para presentarse a la prueba del concurso.

DERECHOS DE IMAGEN

Todos los concursantes deberán firmar un documento en el que se les explica que ceden voluntariamente los derechos de imagen del rodaje y fotografías que se realicen durante todo el periodo del concurso desde su inscripción hasta su finalización con el nombramiento de los tres ganadores.

Las imágenes serán utilizadas libremente por la empresa Balfegó Grup para la promoción y difusión del Concurso de Gastronomía Atún Rojo Balfegó en cualquier medio de comunicación propio o externo. Este concurso además se filmará en formato de programa de TV y será emitido en el Canal YouTube de Balfegó, otras posibles TV, medios audiovisuales o soportes digitales que Balfegó Grup considere oportuno sin ningún tipo de restricciones. Balfegó garantiza el respeto y la buena fe en la utilización de la imagen de los participantes. En este acuerdo los participantes aceptan las condiciones de grabación dicho programa de TV que requerirá:

1. Grabación de unas horas en el restaurante del concursante y en exteriores de su ciudad o pueblo de residencia.
2. Viaje a Tarragona a las instalaciones de Balfegó para grabar unas escenas en las piscinas de los atunes, nadar con ellos si desean los participantes y ver todos los procesos de trabajo preparación de los atunes para su comercialización (dependiendo de la ciudad de origen del cocinero esto requerirá un día o dos para su filmación y traslado a Tarragona y regreso a su destino de origen).
3. El tiempo necesario para viajar a Madrid y realizar la prueba del concurso que tendrá una duración máxima de ocho horas.
4. La asistencia a la ceremonia de entrega de premios que tendrá lugar en mismo día de la celebración del concurso por la tarde/noche en Madrid.
5. La cesión de la receta de ambos platos que concursarán
6. Realización de fotografías y grabación en vídeo de los platos concursantes

PREMIOS

Los ganadores tendrán los siguientes premios:

Primer Premio:

- Viaje para dos personas a Japón para conocer toda la riqueza gastronómica y cultural de Japón, plan de viaje libre (el viaje incluye billete de avión y alojamiento de seis noches para el ganador y un compañero cocinero del mismo restaurante).
- 6.000 € en metálico para poder comer en los mejores restaurantes de Japón (opcional, este importe es de libre uso para el ganador).
- Balfegó Experience: viaje para dos personas (con transporte y alojamiento incluido) para viajar a Barcelona y comer en nuestro restaurante Tunateca y a l'Ametlla de Mar (Tarragona) para vivir la experiencia Tuna Tour.
- Aparición de la receta ganadora con fotografía del plato, del cocinero, la receta y la descripción del chef junto a los mejores platos de atún realizados por los más grandes chefs de nuestro país y que se construye día a día dentro de la web de Balfegó.
- Cuchillo SAKIMARU DE 350 mm forjado a mano.
- Publicación de un reportaje sobre el ganador donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la web de Balfegó.
- Trofeo "CHEF BALFEGÓ" CONCURSO DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.
- 1.000 € en productos de Pordamsa.
- Magnum Taittinger Brut Réserve.
- Un año de suscripción gratuita a Apicius.
- Viajes y estancia en Madrid para concursar en la final.

Segundo Premio:

- 3.000€ en metálico.
- Balfegó Experience: viaje para dos personas (con transporte y alojamiento incluido) para viajar a Barcelona y comer en nuestro restaurante Tunateca y a l'Ametlla de Mar (Tarragona) para vivir la experiencia Tuna Tour.
- Aparición de la receta ganadora con fotografía del plato, del cocinero, la receta y la descripción del chef a los mejores platos de atún realizados por los más grandes chefs de nuestro país y que se construye día a día dentro de la Web de Balfegó.

- Cuchillo SAKIMARU DE 270 mm forjado a mano.
- Publicación de un reportaje sobre el ganador donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la web de Balfegó.
- Trofeo "CHEF BALFEGÓ" CONCURSO DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.
- 600 € en productos de Pordamsa.
- Magnum Taittinger Brut Resèrve.
- Viajes y estancia en Madrid para concursar en la final.

Tercer Premio:

- 1.000€ en metálico.
- Balfegó Experience: viaje para dos personas (con transporte y alojamiento incluido) para viajar a Barcelona y comer en nuestro restaurante Tunateca y a l'Ametlla de Mar (Tarragona) para vivir la experiencia Tuna Tour.
- Aparición de la receta ganadora con fotografía del plato, del cocinero, la receta y la descripción del chef junto a los mejores platos de atún realizados por los más grandes chefs de nuestro país y que se construye día a día dentro de la web de Balfegó.
- Cuchillo kiritsuke 210 mm.
- Publicación de un reportaje sobre el ganador donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la web de Balfegó.
- Trofeo "CHEF BALFEGÓ" CONCURSO DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.
- 300 € en productos de Pordamsa.
- Un Magnum Taittinger Brut Resèrve.
- Viajes y estancia en Madrid para concursar en la final.

Ganadores de las semifinales:

- 1.000 € en metálico.
- Publicación de un reportaje sobre el ganador donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la web de Balfegó.
- Reportaje Audiovisual.
- Posibilidad de optar a los demás premios de la final internacional.
- Viajes y estancia a Madrid.

CEREMONIA DE ENTREGA DE PREMIOS

El mismo día de la celebración del concurso, a las 20.00h, tendrá lugar una gran ceremonia de entrega de los premios a los ganadores donde se conocerán a los ganadores.

A la gala estarán invitados las grandes figuras de nuestra cocina, los referentes del periodismo gastronómico y todos los protagonistas del mundo de la hostelería y la gastronomía. El acto contará con una espectacular demostración gastronómica de Atún Rojo Balfegó como protagonista que todos los invitados al acto podrán probar en

armonía con grandes vinos seleccionados. Las ceremonias de los años anteriores fueron los eventos más destacados del sector gastronómico.