



El evento gastronómico del año

Dossier de patrocinadores 2026

Inspiración. Pasión. Respeto. Disciplina.

La excelencia gastronómica.

Concurso Internacional Chef Balfegó

01





OCHO EDICIONES DE ÉXITO

Qué es Chef Balfegó

Chef Balfegó es el concurso internacional de **alta cocina** cuyo objetivo es **reconocer y premiar el talento culinario** de chefs profesionales que destacan por su **creatividad, técnica y respeto por el producto**.

El **principal protagonista del certamen** es el **atún rojo Balfegó**, considerado el **mejor del mundo** por su **alta calidad**. Los participantes deben presentar elaboraciones en las que este producto sea el protagonista, demostrando su **dominio de las técnicas culinarias** y su **capacidad de innovación**.

EDICIÓN 2025

Internacionalización

Ocho años de (r)evolución y crecimiento dan para mucho.

Lo que comenzó como un **campeonato nacional** con una proyección limitada fue creciendo, **abriéndose a nuevos países**, hasta convertirse en el **concurso de referencia para la alta gastronomía**, hoy abierto a **todo el continente europeo**.

Desde **2025, Chef Balfegó** está al alcance de **cualquier chef europeo** en activo.

En la final, donde compiten **12 chefs**, habrá **4 españoles** y **8 internacionales**.





LO MEJOR DE CADA CASA

Dinámica del campeonato

• Fase de selección

España

Los chefs españoles presentan sus candidaturas online con imagen de la receta y su desarrollo escrito. Un **jurado interno**, sin conocer a quién corresponde cada propuesta, realiza la **selección de los cuatro finalistas**.

Europa

Los chefs europeos presentan sus candidaturas online con la imagen de la receta y su desarrollo por escrito.

Un **jurado interno** escoge a los **16 mejores**, que compiten por las **8 plazas internacionales** en una **semifinal en directo** en la **escuela Le Cordon Bleu de París**.

• Campeonato

Todos los finalistas compiten en directo en la final internacional del certamen en la **escuela Le Cordon Bleu de Madrid**.

Highlights 2025

02





SEMIFINAL EN EL EPICENTRO GASTRONÓMICO

París: la cuna de la alta cocina

• Competición

La **escuela de cocina Le Cordon Bleu** París es testigo del **esfuerzo de los 16 chefs europeos** que compiten en sus cocinas para para ganar **una de las ocho plazas** que los llevarán directos a la final.

• Jurado

Los encargados de degustar y valorar las diferentes propuestas son **chefs de renombre**, llegados de **todos los rincones del continente**, escogidos estratégicamente para tener una **amplia representación de las diferentes regiones**.

• De la semifinal a la final

Durante la noche, el **espacio New Cap** es testigo de la **gala en la que se anuncia a los finalistas** que viajarán a **Madrid** a competir en la **gran final**.

La velada es acompañada de una **propuesta gastronómica única**, elaborada por **Tunateca Balfegó** y armonizada con diferentes vinos y espirituosos **de nuestros patrocinadores**.

PARÍS 2025

Jurado Semifinal Chef Balfegó



Christopher Coutanceau
Christopher Coutanceau***
FRANCE

Daniel Schimkowitsch
L.A. Jordan**
GERMANY

Domenico Stile
Enoteca La Torre**
ITALY

Heinz Reitbauer
Steirereck im Stadtpark***
AUSTRIA



Paolo Casagrande
Lasarte***
SPAIN

Rui Paula
Casa de Chá da Boa Nova**
PORTUGAL

Viki Geunes
Zilte***
BELGIUM





FINAL EN EL CORAZÓN DE LA GASTRONOMÍA NACIONAL

Madrid: escenario de excelencia gastronómica

• Competición

La escuela de cocina Le Cordon Bleu Madrid es testigo del **campeonato** en el que los **12 chefs** compiten para alzarse con el título '**Chef Balfegó**'.

• Jurado

Referentes. Ejemplos a seguir. Líderes. Visionarios. Creativos.

El **jurado de la final** es lo mejor de lo mejor. Los **chefs referentes** del país se unen para degustar y valorar las elaboraciones de los finalistas y **escoger a los ganadores**.

• El escenario de la gala

Durante la noche, el **espacio Teatro Príncipe Pío de Madrid** es el **escenario donde todo ocurre**.

La **gala y la revelación de los ganadores** se celebran entre copas de *champagne*, botellines de cerveza y una **cena que se convierte en un auténtico viaje por las distintas partes del atún rojo**, una experiencia diseñada en exclusiva por **Tunateca Balfegó**.

MADRID 2025

Jurado Final Chef Balfegó



Martín Berasategui
Martín Berasategui***
SPAIN

Quique Dacosta
Quique Dacosta***
SPAIN

Fina Puigdeval
Les Cols**
SPAIN

Ricard Camarena
Ricard Camarena**
SPAIN



José Carlos Capel
GastroActitud
SPAIN

Erwan Poudoulec
Le Cordon Bleu
FRANCE

Javi Antoja
Montagud Editores
SPAIN







UN ALCANCE QUE TRASPASA FRONTERAS

En boca de todos

- Impactos (prensa, redes...) + posicionamiento de marca
- Impacto internacional
- Amplia visibilidad
- Alcance continental

IMPACTO INTERNACIONAL

Referencias	Impactos audiencia	Coste equivalente publicitario
107	42.845.574	365.556 €

IMPACTO NACIONAL

Referencias	Impactos audiencia	Coste equivalente publicitario
274	72.548.178	644.731 €

IMPACTOS TOTALES

381	115.393.752	1.010.287€
-----	-------------	------------



LAS VOCES QUE MARCAN TENDENCIA

Público



Chefs de referencia
(Españoles y Europeos)



Chefs de alta gastronomía
(Españoles y Europeos)



Personalidades del mundo gastronómico



Prensa
(medios off y online)



Influencers foodie y gastro



Críticos gastronómicos

Patrocinios

03



BENEFICIOS REALES PARA MARCAS CON VISIÓN

¿Por qué vincularse a Chef Balfegó?



Valores

Asociación con una marca reputada con valores de excelencia

Balfegó es reconocida como una **marca premium** dentro del **sector gastronómico**. Para una marca esto significa vincularse con valores como: **calidad, innovación, autenticidad, respeto por el medio y responsabilidad empresarial**.



Conexión

Networking y relaciones B2B

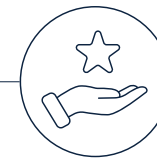
Un espacio para **conectar con chefs de prestigio y profesionales del sector**, generar **relaciones reales** que impulsen **colaboraciones, visibilidad y confianza**, y acercar tu marca a **quienes marcan tendencia en la gastronomía**.



Alcance

Visibilidad en un entorno internacional

Potencia la internacionalización de tu marca, refuerza su posicionamiento y abre nuevas oportunidades de negocio.



Imagen

Refuerzo de la imagen de marca

Asocia la marca a **valores sólidos, reconocimiento y prestigio compartido**.

ALIANZAS BASADAS EN UNA VISIÓN COMPARTIDA

Tipos de patrocinio

La **participación** está abierta a **marcas que se identifiquen con nuestros valores y compartan nuestra visión y camino hacia el futuro.**

**Tipología total establecida en función de aportación económica y de producto.*

Platino	20.000€
Oro	15.000€
Plata	10.000€
Local	6.000€**

***Posibilidad de participar solo en uno de los eventos (2.700€).*





BENEFICIOS QUE GENERAN VALOR

Contraprestaciones

	PLATINO	ORO	PLATA	LOCAL
Logo en las chaquetillas				
Logo en los photocall				
<i>*Tamaños en relación al tipo de patrocinio</i>				
Meet&Greet con jurado y participantes el domingo				
Presentación de la marca al jurado en el concurso				
Producto expuesto durante el campeonato				
Patrocinio de un premio				
Presentación de la marca a los concursantes antes de la gala				
Posibilidad de ofrecer premio de producto/experiencial para los ganadores o finalistas				
Córner de producto en la gala				
Inserción de producto en las gift bags				
Testimonios de participación				
Informe de impacto				
<i>*Cifras y análisis del impacto del patrocinador, incluyendo ROI</i>				
1 Newsletter co-branded a nuestra BBDD con un hilo conductor				
Mención preferente en la web de Chef Balfegó				
Storie individual en Instagram (con foto, logo y frase de marca)				
Logo en las pantallas de la gala				
<i>*Tamaño en relación al tipo de patrocinio</i>				
Aparición en el frame final del aftermovie				
Logo en las invitaciones				
<i>*Tamaños en relación al tipo de patrocinio</i>				
Mención en el escenario y aparición en el video de patrocinadores				
Uso de productos para las elaboraciones de la cena de la gala				
Logo en las minutas del cocktail				
Entradas a la gala, para clientes potenciales	8	6	4	2
1 Mesa reservada en la gala				



BODEGAS Y VIÑEDOS
GANCEDO



NUESTROS COLABORADORES

Marcas

Marcas con propósito, valores y alma alineados con Balfegó.

Marcas que desean vincularse al universo gastronómico y colaborar con referentes líderes en sus respectivos sectores.

Marcas excelentes, innovadoras y posicionadas en el más alto nivel.

Marcas comprometidas con el impulso y desarrollo del talento joven.



¿Te unes al universo Balfegó?

Contacta con nosotros:

Laia Ortiz

Responsable de Marketing

+34 616 335 427 / lortiz@grupbalfego.com