



BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO NACIONAL

LA MEJOR TAPA DE JAÉN 2026

La mejor tapa de Jaén es un concurso nacional de alta gastronomía de cocina en directo, Organizada por la Diputación Provincial de Jaén junto a Jaén Gastronómico, que este año 2026 celebra su ya VIII Edición. Octavo año consecutivo de un evento cuyo principal protagonista es algo muy nuestro: LA TAPA.

Porque hablar de Tapas es hablar en Andalucía y sobre todo en nuestra Provincia. Cada día en cada rincón de Jaén hay un profesional de la hostelería diciendo por minuto... ¿Qué le pongo de Tapa?

Es uno de los valores de nuestra Gastronomía Jiennense, y en esta ocasión queremos dar el reconocimiento que merecen las cocinas de cada uno de los

rincones de nuestra tierra, en la que cada día degustamos su trabajo en forma de Tapa.

Y qué mejor forma de hacerlo, que sacando a todos los cocineros de sus cocinas para enseñar su buen hacer en forma de tapa a todo el mundo.

¡BIENVENIDOS a la Mejor Tapa de Jaén!

¿Cómo debe de ser una Tapa?

Cómoda. Se puede tomar a cualquier hora

Ligera. Se disfruta en pequeñas cantidades

Distinta. Se come de pie y, si se quiere, sentado

Relajante. No es compatible con las prisas

Económica. Sus pequeñas porciones no encarecen el bolsillo.

Rentable. Sostenible para el restaurador.

Onerosa. Para el cliente.

Divertida. Juega con la combinación de otras tapas, sabores y olores. Tradicional. Es parte de nuestra cultura.

Innovadora. Puede sorprender su creatividad, propia de la alta cocina.

Diferente. Se picotea con platillos de muy diversas regiones o países.

Sana. Es una forma saludable de la Alimentación Mediterránea.

Comunicativa. Facilita el diálogo entre los comensales.

Individual. Cada uno elige las suyas.

Social. Nadie tapea solo, necesita estar con amigos.

Liberal. Acepta la compañía de cualquier bebida.

Multiusos. Puede ser un almuerzo, un tentempié, una cena... Reconfortante. Mata el gusanillo y ayuda a la espera.

Informal. No entiende de protocolo y cada uno se pone dónde quiere.

Intuitiva. No se piensa que se va a tapear, se improvisa.

Sencilla. Prefiere el palillo al tenedor y el papel a la servilleta.

Provocativa. Se insinúa atractiva para invitarte a que la elijas.

Desvergonzada. Se deja coger con las manos.

“Tapear es una forma de vida que se comparte con los amigos”.

BASES:

1.- Jaén Gastronómico, crea este proyecto junto con la Diputación Provincial de Jaén, el apoyo de la Caja Rural de Jaén y otros Partners, creando el VIII Concurso Nacional de La Mejor Tapa de Jaén.

2.- Cada participante podrá presentar una sola tapa de su cocina teniendo en cuenta los productos Degusta Jaén y como ingrediente imprescindible, el Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén.

3.- Cada concursante deberá cumplimentar la Inscripción acompañando la misma de la receta completa, así como una fotografía de la Tapa a presentar.

4.- Las inscripciones se solicitarán y enviarán al correo jaengastronomico@gmail.com

5.- El escandallo total de la tapa no deberá de tener un Costo entre 2 y 3 €.

6.- Teléfono de información: 628 92 69 69 – 660 636 325.

7.- La convocatoria queda abierta a partir del día 19 de Junio de 2026, cerrándose a las 14:00 h. del día 29 de Junio de 2026. La participación en el concurso no genera gasto alguno de inscripción para el concursante.

8.- Un Jurado Profesional valorará las recetas inscritas para seleccionar a 4 finalistas que deberán cocinar en una única Final.

9.- La fecha de la Final será el 2 de Julio de 2026 a las 21:00h en El Castillo de Torredonjimeno.

10.- El Jurado del Concurso serán íntegramente todos los comensales invitados al evento, eligiendo un Capitán de Mesa para la moderación de los votos.

11.- Durante el Concurso todos los candidatos deberán llevar la indumentaria apropiada que la Organización designe, siendo rigurosamente obligatorio el uso de chaquetilla profesional.

12.- Obligaciones del concursante:

1. a) Acudir a todos los actos programados por la Organización.
2. b) Entregar la Receta debidamente cumplimentada.
3. c) Obligación de acudir a la Final del Concurso para su participación.

13.- Cada concursante tendrá 45 minutos para preparar “La Tapa” y tener preparadas las 200 tapas que deberán probar los comensales que a la vez serán el jurado del concurso.

Las tapas serán abonadas por la organización del mismo al precio acordado para todos de 2,5 euros impuestos incluidos.

14.- Se penalizará con 1 punto cada minuto de demora en la entrega puntual de las preparaciones al Jurado. Se penalizará con 2 puntos la desorganización y Limpieza del Set de Cocina.

15.- Los participantes tendrán a disposición Horno, Microondas y Frigorífico. Cada uno dispondrá de una mesa de acero inox, donde hay de un seno con agua y 2 inducciones. Cualquier pequeño electrodoméstico que fuera necesario para la elaboración de la tapa deberá ser llevado por cada concursante.

16.- Un profesional de hostelería será el encargado de cronometrar los tiempos de elaboración de cada concursante así como de la Organización

17.- El jurado efectuará sus puntuaciones de 0 a 10 puntos que evaluarán los conceptos de Sabor, Originalidad, Presentación y Presencia de Productos Degusta Jaén

18.- La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del Concurso.

Primer premio: Galardón 3000 euros al Campeón de La Mejor Tapa de Jaén.

Segundo premio: Galardón y 1000 euros al Subcampeón de La Mejor Tapa de Jaén.

Tercer y Cuarto Clasificado: Lote de Productos Degusta Jaén

Los premios se abonarán mediante factura presentada por los ganadores con impuestos incluidos en los premios.

19.- Podrá participar en el Concurso todos aquellos profesionales de la hostelería y también personas amateur que dispongan de Blog o RR.SS dedicadas a la Gastronomía.

20.- El Campeón de La Mejor Tapa de Jaén se compromete a atender a todos los medios de comunicación.

21.- La inscripción como candidato en el VIII Concurso de la Mejor Tapa de Jaén implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.