



MARTIKO convoca la 7.ª edición del concurso gastronómico Talentos Martiko, un certamen que premia y pone en valor el talento de los jóvenes cocineros/as de nuestro país.

El concurso está dirigido a jóvenes cocineros/as profesionales, con edades comprendidas entre los 20 y 35 años, que quieran presentar sus propuestas culinarias con el producto Martiko como protagonista.

El reto consiste en crear dos propuestas 100% Martiko. Una primera propuesta basada en la elaboración de un aperitivo con un ingrediente de la gama de pescados ahumados Martiko (salmón, bacalao, trucha o atún) y una segunda elaboración que consiste en preparar una propuesta cuyo ingrediente principal sea o bien el foie gras fresco o bien el magret de pato Martiko.

Los concursantes deberán ser cocineros/as profesionales en activo, que estén trabajando en un restaurante ubicado en España.

Edad mínima de los participantes: 20 años. Edad máxima de los participantes: 35 años.

1) Inscripciones

Las **preinscripciones** se podrán llevar a cabo a partir del día 10/06/2026 en la web www.martiko.com/talentosmartiko hasta el día 17/07/2026 (incluido). Una vez rellenado y enviado el formulario de preinscripción, Martiko enviará un segundo formulario a los preinscritos en el que solicitará información sobre las propuestas culinarias con las que van a presentarse al concurso. El plazo para enviar este segundo **formulario de inscripción** será del 10/06/2025 al 20/07/2026 (incluido).

2) Fases del concurso.

1ª Fase

Los/as participantes deberán rellenar un formulario inicial de preinscripción publicado en www.martiko.com/talentosmartiko. Una vez preinscritos, recibirán un segundo formulario que deberán enviar para sus presentar sus dos propuestas culinarias:

- **1.ª Propuesta:** Aperitivo elaborado con un producto de la gama de pescados ahumados Martiko (salmón, bacalao, trucha o atún). El ingrediente destacado de la elaboración será el producto Martiko.
- **2.ª Propuesta:** Plato principal cuyo ingrediente protagonista sea el foie gras fresco o el magret de pato Martiko.



Cada participante deberá indicar en el formulario los ingredientes necesarios para elaborar sus recetas, el desarrollo de las mismas y adjuntar una fotografía de cada plato presentado. Las fotografías deberán ser nítidas y claras.

Una vez finalizado el periodo de inscripción, el jurado del concurso dedicará los siguientes días a deliberar y seleccionar, de entre todos los participantes, las 5 mejores propuestas que pasarán a la fase final del concurso.

El nombre de los 5 finalistas se comunicará el 30/07/2026 a través de la página www.martiko.com/talentosmartiko y las redes sociales de Martiko.

Fase Final

Todos los finalistas deberán elaborar sus propuestas culinarias en las instalaciones de Basque Culinary Center de Donostia/San Sebastián el día 19/10/2026, día de la final.

Los 5 finalistas cocinarán sus recetas para los miembros del jurado e invitados VIP, compuesto por chefs y críticos gastronómicos y, además, deberán elaborar un plato extra para la realización de fotografías y medios. En total, deberán cocinar y presentar 24 platos: 12 platos de su propuesta de ahumados y 12 platos de su propuesta de pato (es decir, 12 platos de cada propuesta: 11 para jurado e invitados y 1 para la fotografía oficial).

Cada participante dispondrá de 2 horas para cocinar y elaborar todos los platos de sus 2 propuestas.

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

Los seleccionados como finalistas deberán rellenar un tercer formulario donde deberán indicar todo el equipamiento e ingredientes que el cocinero/a necesitará para la elaboración del plato el día de la celebración del concurso.

El nombre de los 3 ganadores se dará a conocer el mismo día 19 de octubre tras la presentación de los platos.

3) Datos importantes

1. Productos y elaboraciones

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.

- 1) Todos los productos a utilizar como las verduras y hortalizas se pueden llevar limpios, pero no cortados ni con forma.
- 2) Los productos Martiko que se vayan a utilizar para la elaboración de la receta se podrán solicitar directamente a Martiko para poder preelaborarlos con antelación o, si lo prefieren, estarán a disposición de los participantes el día de la final. Esta solicitud deberán realizarla a través del formulario que Martiko les enviará tras ser nombrados finalistas.
- 3) En el caso de utilizar masas básicas, fondos o caldos, se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
- 4) Las guarniciones que requieran una larga cocción se podrán también traer previamente cocidas.
- 5) Los ingredientes a utilizar se pueden llevar pesados previamente.
- 6) Las elaboraciones presentadas deberán ser de creación propia.

2. Menaje

Todos los participantes que lleguen a la final deberán rellenar el formulario que Martiko les enviará indicando el menaje y equipamiento que necesitarán para el día de la final del concurso.

Una vez comenzada la prueba, no podrán solicitar material extra a ninguna persona de la organización.

3. Clasificación y valoración

Los criterios de evaluación de las propuestas presentadas por los participantes serán:

- Puntuación Total: 100 puntos
- Sabor, aroma y textura: 40 puntos
- Presentación y puesta en escena: 30 puntos
- Equilibrio de los ingredientes: 15 puntos
- Elaboración y correcto tratamiento del producto: 15 puntos

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) Limpieza en la ejecución y finalización de la prueba (plato, utensilios, maquinaria y zonas de trabajo).

4. El jurado

El jurado estará compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía y estrecha relación con Basque Culinary Center y Martiko.

5. Indumentaria

Todos los concursantes asistirán a la prueba final con la chaquetilla oficial del concurso que les será entregada el día de la prueba.

Se requiere buen aspecto e higiene apropiada para presentarse a la prueba del concurso.

6. Ayudantes de cocina

Los participantes podrán contar con la colaboración de un/a ayudante de cocina, pero solo podrá ayudarle en:

- Manipulación de los productos e ingredientes que forman la receta (lavado y limpieza)
- Limpieza anterior y posterior de la zona de trabajo, utensilios y maquinaria.
- Colaboración en la elaboración de salsas, solo podrá ayudar y en ningún momento podrá elaborarlas.
- Los miembros del jurado podrán aclarar las dudas a los concursantes y sus acompañantes. Está prohibido que los ayudantes elaboren parte de la receta y su trabajo estará estrictamente limitado a lo comentado.

El/La ayudante de cocina, podrá ser un cocinero/a que trabaje en el mismo restaurante donde trabaja el/la concursante u otro restaurante.

7. Desplazamiento y alojamiento

Martiko se hará cargo de los gastos de desplazamiento y alojamiento de los finalistas y sus ayudantes para su participación en la final del concurso.



8. Derechos de imagen

Todos los concursantes deberán firmar un documento en el que se les explica que ceden voluntariamente los derechos de imagen de vídeo 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 Martiko para la promoción y difusión del concurso de Talentos Martiko en cualquier medio de comunicación propio o externo.

9. Premios

La 7.ª edición del concurso contará con 3 vencedores que recibirán premios en metálico y, además, Martiko, consciente de la importancia en la formación, ofrecerá a los ganadores de Talentos Martiko un programa formativo en Basque Culinary Center, centro educativo en gastronomía referente a nivel mundial.

→ La matriculación de los cursos deberá realizarse antes del 31 de diciembre de 2027.

Los premios son los siguientes:

- **1.º CLASIFICADO/A**

Cheque por valor de 3.000 euros y un premio valorado en 3.900 euros para formación orientada a profesionales en Basque Culinary Center.

El 1.º clasificado/a será nombrado/a Talento Martiko 2026 y asistirá a la final de la 8.ª edición de Talentos Martiko.

- **2.º CLASIFICADO/A**

Cheque por valor de 2.000 euros y un premio valorado en 1.050 euros para formación orientada a profesionales en Basque Culinary Center.

- **3.º CLASIFICADO/A**

Cheque por valor de 1.000 euros y un premio valorado en 350 euros para formación orientada a profesionales en Basque Culinary Center.

10. Ceremonia entrega premios

El mismo día de la celebración del concurso se comunicará el nombre de los tres ganadores.