vinetur

El Concurso de Cocina Creativa Negrini celebrará su final en Madrid Fusión Alimentos de España 2026

El certamen premiará la mejor receta con productos italianos y un viaje gastronómico a Italia para el ganador

viernes 21 de noviembre de 2025



La distribuidora Negrini ha anunciado la convocatoria de la decimosexta edición del Concurso de Cocina Creativa, cuya final se celebrará en el marco de Madrid Fusión Alimentos de España 2026. Este certamen está dirigido a profesionales de la cocina mayores de edad y busca impulsar el conocimiento y uso de productos italianos en la gastronomía española. El objetivo principal es poner en valor la calidad de las materias primas italianas y los sabores tradicionales que han hecho conocida a esta cocina en todo el mundo.

Para participar, los cocineros deben presentar recetas originales que incluyan al menos tres ingredientes del catálogo de Negrini, siendo obligatorio el uso de guanciale affumicato. Cada participante puede enviar hasta tres recetas, acompañadas de una ficha técnica detallada con ingredientes, proceso de elaboración, tipo de pan utilizado y una fotografía en alta resolución. Las propuestas deben enviarse en formato Word junto con las imágenes por correo electrónico a la dirección facilitada por la organización. No se aceptarán recetas en otros formatos.

El plazo para enviar las recetas finaliza el 12 de enero de 2026. Un jurado seleccionará seis recetas entre todas las recibidas, cuyos autores serán convocados para preparar sus platos durante Madrid Fusión Alimentos de España 2026. En ese evento, un jurado especializado evaluará las elaboraciones y decidirá el ganador.

El primer premio consiste en un viaje gastronómico a Italia, donde el ganador podrá visitar bodegas, centros productores de alimentos, asistir a cursos y conocer restaurantes reconocidos. Además, se entregará un premio especial a la mejor combinación entre plato y vino, seleccionando entre los vinos del catálogo de Negrini.

La iniciativa busca reforzar los vínculos entre la cocina española e italiana y promover el uso de productos italianos en restaurantes y cocinas profesionales. La organización subraya que este tipo de concursos contribuyen a que los chefs conozcan nuevas materias primas y técnicas, además de fomentar la creatividad culinaria. La final del concurso tendrá lugar durante uno de los eventos gastronómicos más importantes del país, lo que garantiza visibilidad tanto para los participantes como para los productos utilizados.

Madrid Fusión Alimentos de España es un punto de encuentro para profesionales del sector gastronómico y acoge cada año actividades relacionadas con la innovación culinaria. La presencia del concurso dentro del programa refuerza su papel como plataforma para dar a conocer tendencias y productos internacionales en el ámbito nacional.