vinetur

Fernando Sañudo gana el mejor plato de bacalao de España

El alumno de Leioa se impone en Barcelona en la final del CECBI 2026

viernes 24 de abril de 2026


BACALAO DE
ISLANDIA
CECBI
CONCURSO DE ESCUELAS CULINARIAS
BACALAO DE ISLANDIA
CECBI
DE ESCUELAS CULINARIAS

Fernando Sañudo, alumno de la Escuela de Hostelería de Leioa (Bizkaia), se ha alzado con el primer premio del V Concurso de Escuelas de Cocina de Bacalao de Islandia (CECBI) 2026 con una propuesta titulada Bacalao a baja temperatura y sus callos en 2 texturas con erizo de mar. La final se ha celebrado este viernes, 24 de abril, en Barcelona, con la participación de 18 escuelas de hostelería de toda España.

El certamen ha reunido a jóvenes cocineros de distintos centros formativos del país en una cita centrada en la creatividad, la técnica y la reinterpretación del bacalao de Islandia. La organización ha subrayado que la prueba busca impulsar el talento gastronómico en formación y acercar a los participantes al producto y a su origen.

La propuesta ganadora ha sido descrita por la organización como una receta de cocina de raíz y vanguardia. El plato combina bacalao cocinado a baja temperatura con callos en dos texturas y erizo de mar. Según el texto difundido por la convocatoria, la elaboración trabaja el concepto de la doble textura y plantea un contraste técnico y gastronómico de alta complejidad.

Junto a Sañudo, el podio lo han completado Sarah Doukkali, de la Escuela de Formación Profesional Altaviana, en segundo lugar, y Hamza Zahrou, de la BHIP, Escuela de Hostelería de Bilbao, en tercera posición. Las tres propuestas han sido presentadas como una muestra del nivel culinario de esta edición y de la capacidad de los jóvenes participantes para innovar desde la tradición.

El jurado ha estado formado por Luis Vinyes, chef del restaurante La Venta y embajador del CECBI 2026; Mikel López de Viñaspre e Iñaki López de Viñaspre, chefs y fundadores del Grupo Sagardi; y Snorri Birgir Snorrason, representante de Iceland Seafood y chef islandés con trayectoria internacional. Los miembros del jurado han valorado la técnica, la creatividad, el respeto por el producto y la presentación final.

La jornada final se ha desarrollado en el CETT Barcelona, institución ganadora de la edición anterior, que ha acogido la última fase del concurso. Antes de la cocina en directo, los finalistas han participado en una agenda que comenzó el 23 de abril con su llegada a Barcelona y su visita a Seafood Expo Global, feria que la organización presenta como la mayor del mundo dedicada a los productos del mar.

Después de esa primera toma de contacto con la industria, los estudiantes asistieron a una degustación de bienvenida en el restaurante La Venta, donde pudieron compartir impresiones con el chef Luis Vinyes en un ambiente más relajado. Ya el 24 de abril, cada finalista cocinó en directo ante el jurado en el CETT Barcelona, tras lo cual se celebró la entrega de premios y un cóctel de despedida.

Kristinn Björgvin, Project Manager de Bacalao de Islandia, ha señalado en el comunicado que el concurso es una oportunidad para fomentar el talento gastronómico entre los jóvenes chefs españoles y para trabajar nuevas formas de cocinar el bacalao. La organización enmarca la iniciativa en una estrategia de promoción del producto islandés en España, Italia y Portugal.

Además del reconocimiento como autor de la mejor receta, Fernando Sañudo recibirá un viaje exclusivo de cinco días por el norte de Islandia. Allí podrá conocer la gastronomía local y recorrer distintos paisajes del país, según detalla la nota difundida por la organización.

Bacalao de Islandia es una iniciativa impulsada por Business Iceland dentro del proyecto Seafood from Iceland, una colaboración de empresas pesqueras que trabajan bajo una marca común de origen. Con el apoyo del Gobierno de Islandia, el programa se apoya en la calidad, la tradición, la pureza y la pesca responsable para reforzar la imagen de los productos pesqueros curados islandeses en sus mercados clave.