



DOSSIER DE PRESENTACIÓN IV EDICIÓN 'TALENTO BY ABRIL 2026'

La empresa gallega Aceites Abril, celebra la IV edición del certamen de cocina *Talentos by Abril*. Tras tres ediciones, se mantiene firme en su objetivo de continuar potenciando el talento de los futuros profesionales de hostelería, fomentando el aprendizaje en torno a la cultura del aceite y el uso de productos amparados bajo D.O.P. (Denominación de Origen Protegida), I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) o en su defecto, sellos de calidad de las regiones participantes.

La IV edición se desarrollará como en años anteriores, durante el primer trimestre de 2026. El certamen brinda la oportunidad a los futuros chefs de demostrar su talento ante los fogones. El certamen está abierto a los alumnos de grado medio de cocina y ciclos superiores de formación profesional de cocina I y II de las regiones de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Castilla y León, Madrid, Castilla la Mancha y Navarra.

Los alumnos y alumnas participantes presentarán una receta de elaboración propia en la que tendrán que estar presentes los aceites de oliva virgen extra de Aceites Abril así como productos amparados por D.O.P. e I.G.P. o sellos de calidad de las regiones participantes. Estas propuestas culinarias serán valoradas por jurados profesionales en la fase de selección de finalistas y la gran final del certamen.

Las bases de participación, las fechas de celebración de las distintas fases y otros detalles sobre el desarrollo del certamen, se desglosan brevemente en los siguientes apartados.

1. Centros y alumnado participante

Para la IV edición de *Talentos by Abril*, la empresa seleccionará a centros formativos de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Castilla y León, Madrid, Castilla la Mancha y Navarra, en donde se imparte el grado medio de cocina y ciclo superior de Dirección de Cocina en niveles I y II, para invitarlos a participar en el certamen.

La invitación y elección de las escuelas, viene determinada por su apuesta por la formación de calidad e innovación, su reconocido prestigio en el sector y, su vinculación con los establecimientos hosteleros de su entorno y carácter público.

Asimismo, la edad de los participantes ha de estar comprendida entre los 18 y 38 años en el momento de participar en el concurso.

La fecha máxima para confirmar participación del centro será hasta el 30 de octubre de 2025.

2. Fases del certamen

En primer lugar, y para que los alumnos puedan familiarizarse con los productos de Aceites Abril, se celebrará una *masterclass* en cada centro participante, de la mano de profesionales de Aceites Abril. Celebrándose desde mediados de enero y principios de febrero 2026.





Una vez finalizada esta acción formativa, comenzará la fase de *preparación de las propuestas por parte de los alumnos y alumnas*. En su receta deberán estar presentes los aceites de oliva virgen extra Premium y/o Gourmet de Aceites Abril, así como productos amparados bajo certificaciones D.O.P. o I.G.P. o, en su defecto, sellos de calidad.

A continuación, tendrá lugar la *preselección de candidatos*. Cada centro tendrá la oportunidad de presentar entre 1 y 3 participantes como máximo. Sus propuestas culinarias serán valoradas por un jurado compuesto por profesionales vinculados a Aceites Abril. Cada centro deberá enviar por correo la propuesta de cada uno de sus candidatos con foto del alumno/a, foto del plato, Ficha receta y vídeo horizontal de máximo 1 minuto con la defensa de la propuesta. Esta información deberá ser entregada la segunda semana de febrero 2026.

En esta preselección, se realizará un primer filtro, en donde se escogerá a un único representante por centro y posteriormente por valoración se escogerán ocho propuestas. De este modo, la gran final del concurso contará con un total de ocho participantes, que serán valorados por un jurado profesional escogido *ad hoc* para la ocasión.

La fecha de la *final* será a mediados de marzo 2026. El lugar de la final será en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, en Santiago de Compostela.

3. Premios

Se hará distinción a los 2 primeros puestos de *Talentos by Abril*:

- Primer puesto:

-Beca de estudio por el 100% de la matrícula del *Curso Superior de Chef en Cocina y Pastelería* del Centro Superior de Hostelería de Galicia y el alojamiento en la residencia del CSHG con desayuno, comida y cena.

-Nombramiento de *cocinero residente* de Aceites Abril que incluirá la posibilidad de realizar *showcookings* y maridajes en eventos promocionales en los que participe Aceites Abril a nivel regional y nacional.

- Segundo puesto:

-500€ en aceites de Aceites Abril.

-Posibilidad de participar en eventos promocionales en los que participe Aceites Abril a nivel regional y nacional.

4. Contacto

Para consultas concretas, se puede contactar con la secretaría técnica del certamen a través del e-mail: talentos@aceitesabril.com

