



Coge la sartén por el mango



XIV Concurso de Recetas

Taisi
DESDE EL ORIGEN



Este año, en Taisi, te invitamos a coger la sartén por el mango.

Pero no por cualquier mango. Por un **Mango Picante** que llega dispuesto a poner un punto picante a tu talento. Un **ingrediente con carácter, que sorprende, se transforma y abre un mundo de posibilidades en la cocina**. Una combinación de sabor y personalidad que puede convertirse en protagonista tanto de elaboraciones dulces como saladas.

En esta nueva edición del concurso, el Mango Picante representa mucho más que un sabor: **es creatividad, atrevimiento y pasión por la cocina**. Una oportunidad para experimentar, combinar y descubrir todo lo que puede aportar un ingrediente cuando se utiliza de una forma diferente. Porque en la cocina, muchas veces, lo importante es atreverse a probar y dejar que la imaginación haga el resto.

En Taisi creemos que la cocina es memoria, identidad y territorio. Cada producto que nace en nuestra fábrica habla de nuestra forma de entender la alimentación y de nuestra apuesta por seguir innovando. Por eso, queremos que el Mango Picante sea el hilo conductor de esta nueva edición y una invitación a descubrir nuevas posibilidades, sabores y combinaciones.

Desde una **mermelada de mango picante** que aporta intensidad y carácter hasta un **mango picante confitado** capaz de transformar una elaboración. Esta gama ofrece muchas posibilidades para crear recetas diferentes y llenas de personalidad. Dos formatos, un mismo ingrediente y un mundo de opciones para experimentar en la cocina.

Te animamos a descubrir todo lo que puedes crear con el Mango Picante Taisi. Desde una propuesta dulce hasta una elaboración salada, desde una receta tradicional reinterpretada hasta una creación completamente nueva. Porque la **creatividad también está en saber combinar, probar y atreverse**.

En esta edición del concurso, **buscamos a quienes cocinan con pasión, con ingenio y con ganas de sorprender**. A quienes saben que, a veces, un pequeño toque puede cambiarlo todo.

Coge la sartén por el mango, deja salir ese punto picante a tu talento... Y demuestra todo lo que eres capaz de crear.

¿A quién va dirigido?

Pueden participar todos los alumnos de los centros y escuelas de formación profesional de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería de cualquier país.

- Las recetas se pueden presentar a título individual o colectivo, siendo el mismo premio para la receta ganadora, independientemente del número de titulares de dicha receta.

¿Cuál es la dinámica?

El tema del concurso es la creación de una receta que debe contener entre sus ingredientes obligatorios el Mango Picante de la marca Taisi. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.

¿Cuál es el premio?

Se establece un único ganador (centros españoles) que será galardonado con **una estancia durante un fin de semana para dos personas en la histórica y monumental Ciudad de Calatayud, que incluye:**

- visita a las instalaciones de Taisi (José María Lázaro S.A.)
- 2 noches de alojamiento en los Apartamentos Rurales Casa Aljez, ubicados en el barrio de la judería bilbilitana.
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del premio.

El coste y organización del viaje corre a cargo de la organización del evento.

- **El centro del alumno/a ganador/a recibirá una Masterclass de cocina.** El alumno ganador también recibirá un fantástico libro de Cocina.
- **Para el alumnado participante fuera de España se establece un premio especial.**

Taisi
DESDE EL ORIGEN



¿Cuáles son los plazos?

El concurso se divide en cinco fases:

Primera Fase:

Se establece un periodo de solicitud de participaciones y **petición de muestras** de Mango Picante Taisi, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **01/10/2026 y el 15/11/2026** ambos inclusive. Esta comunicación se realizará a través del correo electrónico **info@taisi.es**. Para cualquier duda también se habilitan los teléfonos de contacto: **976 882 079 – 976 882 028**

En la confirmación de participación se deberá indicar de un modo aproximado el número de alumnos y /o recetas a presentar, con el fin de suministrar una muestra de producto acorde a esa estimación.

Segunda Fase:

Esta fase discurrirá desde entre el **16/11/2026 y el 15/12/2026** y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico a **info@taisi.es** (pero es posible mandar recetas ya elaboradas antes de esta fecha).

- No existe límite de recetas por participante.
- **Las recetas deben ser enviadas cumplimentando la información que se solicita en el formulario anexo I** de estas bases, en un documento de texto editable (p.e. Word) y con una fotografía ilustrativa de la receta finalizada. **La imagen debe ser un fichero .jpg de al menos 1200x900 ó 900x1200 pixels de resolución.**
- La presentación estética será uno de los criterios de puntuación para la valoración total de la receta por lo que se recomienda cuidar este aspecto.
- No se permiten cambios en las recetas una vez presentadas.
- La organización se reserva el derecho de descartar cualquier receta por criterios internos de selección.

Tercera Fase:

Esta fase comprenderá desde el día **16/12/2026 al 30/12/2026** y se hará una exposición en **Facebook** de todas las recetas.

Las recetas que más **“me gustas”** reciban, serán valoradas con puntuación extra a la hora de seleccionar la receta ganadora.

Cuarta fase:

Comunicación del fallo del jurado a partir del día **15/01/2027** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con los ganadores a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado.



Taisi
DESDE EL ORIGEN



Jurado

El jurado está formado por profesionales de Taisi José María Lázaro S.A. los cuales tendrán en cuenta los siguientes criterios para la valoración de las recetas:

- Desarrollo y Composición.
- Presentación estética.
- Originalidad.
- Internacional.

Estos tres primeros criterios sumarán a cada receta una puntuación de 1 a 10 puntos según valoración.

- Facebook. Esta votación no determina el ganador/a del concurso sólo el accésit de Facebook y es un criterio para sumar en la votación global. Según el número de “me gustas” de cada receta:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| - 1ª clasificada - 10 puntos | - 5ª clasificada - 4 puntos |
| - 2ª clasificada - 8 puntos | - 6ª clasificada - 3 puntos |
| - 3ª clasificada - 6 puntos | - 7ª clasificada - 2 puntos |
| - 4ª clasificada - 5 puntos | - 8ª clasificada - 1 punto |

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio como desierto en caso de considerarlo necesario.

Observaciones

- Taisi editará un Ebook con las 30 recetas mejor clasificadas, que será distribuido entre los profesionales del sector.
- Los participantes ceden el derecho de uso de las fotografías y de las recetas presentadas a la Organización.
- El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.
- La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en el caso que las circunstancias lo exijan.

Anexo I - Formulario para la Presentación de Recetas

- Título
- Modalidad de Receta:
 - Entrante.
 - Carne.
 - Pescado.
 - Postre.
- Autor / Autores (nombre y apellidos)
- Datos de contacto del alumno: (teléfono y email)
- Centro de Formación (nombre y dirección física del centro)
- Tutor/a (nombre y apellidos)
- Ingredientes
- Elaboración
- Presentación



Coge la sartén por el mango

José María Lázaro S.A.
Avenida Pascual Marquina s/n
50.300 Calatayud (Zaragoza)
España

Tlf. +34 976 882 079
Tlf. +34 976 882 028

taisi@taisi.es
www.taisi.es



Taisi
DESDE EL ORIGEN