

Desata tu creatividad con el concurso “Hoy se tapea con mayonesa” de Risso®

Risso®, especialistas en soluciones culinarias de calidad para profesionales de la cocina, anuncia el lanzamiento de su nuevo [concurso “Hoy se tapea con mayonesa”](#). Este evento busca descubrir y premiar la creatividad gastronómica de los chefs de toda **España**, con la tapa como protagonista, una de las máximas expresiones de la gastronomía del país.

“La tapa y tapear son un arte culinario que llevamos muy dentro en nuestra cultura, y que compartimos socialmente con amigos y familiares. Queremos celebrarlo de una manera única y emocionante, premiando a los que nos regalan esos momentos: los chefs”, comenta Karim Casado, Channel Marketing Manager de Risso Foodservice.

¿En qué consiste el concurso hoy se tapea con mayonesa?

PRIMER PREMIO

UN AÑO
de mayonesa
¡GRATIS!

PRESENTACIÓN
EN LA
IIP
2025



*Pack
profesional*

1.000 €
EN MATERIAL

Los chefs participantes deberán crear una tapa que incluya mayonesa, ya sea como ingrediente principal o como acompañamiento. Las propuestas deberán ser compartidas junto con su receta a través de la plataforma online ["HoySeTapea.com"](https://HoySeTapea.com) antes del domingo 12 de mayo de 2024 a las 23:59 h (hora peninsular).

El concurso no solo promete reconocimiento nacional, sino también premios emocionantes:

Primer Premio: Un año de Mayonesa Superior RISSO®, 1.000 € para maquinaria o utensilios de cocina, invitación de honor en la **HIP Horeca Professional Expo 2025**, y un pack profesional de cocina.

Segundo Premio: Seis meses de Mayonesa Superior RISSO®, 500 € para maquinaria o utensilios de cocina, y un pack profesional de cocina.

Semifinalistas: Todos recibirán un pack profesional de cocina.

Además, las tapas de los dos ganadores y de los tres semifinalistas serán publicadas en el recetario especial de tapas **“Hoy se tapea”**, firmadas por los chefs.

¿Cómo participar?

Para entrar en la competencia, los chefs y profesionales de la cocina deben registrarse en [“HoySeTapea.com”](https://HoySeTapea.com), subir una imagen de su tapa elaborada con mayonesa junto con la receta detallada. Un jurado profesional seleccionará las cinco mejores tapas, que serán publicadas en la misma web para que los usuarios voten por su favorita del 20 al 26 de mayo de 2024.

Solo por participar, los usuarios recibirán un cubo de **Mayonesa Superior Risso®** y el recetario **“Hoy se tapea”** con las mejores tapas en tendencia, totalmente gratis.

Gran final en Sevilla: un espectáculo de sabor y talento



Desata tu creatividad con el concurso “Hoy se tapea con mayonesa” de Risso®



Desata tu creatividad con el concurso “Hoy se tapea con mayonesa” de Risso®



Friends Gathered On Rooftop Terrace For Party With City Skyline In Background







El concurso culminará con un emocionante evento en **Sevilla** el 27 de junio de 2024, donde los dos finalistas seleccionados tendrán la oportunidad de elaborar su tapa en persona. Un jurado profesional, compuesto por **Eva Pagès, Chef Técnica de Risso, Karim Casado, Marketing Manager at Vandemoortele,**

Edurne Uranga, Vice President Foodservice Europe en Circana, junto a diferentes microinfluencers gastronómicos y el público, probarán y votarán su tapa favorita, otorgando el primer y segundo premio respectivamente.

“Hoy se tapea con mayonesa” de **Risso®** ofrece mucho más que premios; representa una plataforma para la expresión creativa y la excelencia gastronómica. Es una invitación abierta para que chefs de todo el país compartan su amor por la cocina y pongan a prueba su ingenio, utilizando la mayonesa no solo como un ingrediente, sino como una fuente de inspiración.

Al participar, no solo se ganan premios, sino también reconocimiento y la oportunidad de influir en la cultura gastronómica española. Animamos a todos los profesionales de la cocina a aprovechar esta oportunidad única: demuestren su talento, inspiren a otros y celebren la rica tradición culinaria de **España** en cada tapa que presenten.

¡Date prisa! Solo tienes tiempo hasta domingo **12 de mayo** a las 23:59 h (hora peninsular).

¡PARTICIPA!