

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

MIEMBROS DEL JURADO

I EDICIÓN 2026



El certamen contará con un jurado de reconocido prestigio compuesto por 6 miembros profesionales del mundo del vino, la gastronomía, la comunicación y la industria alimentaria, todos ellos con una amplia trayectoria en la promoción de los productos y la cultura culinaria andaluza.

SANTIAGO JORDI

PRESIDENTE DE LA UNIÓN INTERNACIONAL DE ENÓLOGOS (UIOE)

Enólogo jerezano y actual presidente de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE), organismo que representa a los profesionales del sector a nivel mundial. Jordi desarrolla además proyectos de vinos de autor bajo la marca Santiago Jordi Vinos y trabaja en la recuperación de vinos históricos del Marco de Jerez. Su labor ha sido recientemente reconocida con la inclusión de su vino Patrick Murphy Bota Cayetana 2021 entre los "11 Magníficos de 2026" de la guía Vivir el Vino. Es reconocido por su apuesta por la sostenibilidad, la innovación y la puesta en valor de los vinos del Marco de Jerez.

ENÓLOGO

ANTONIO FIGUEROO REVUELTA

SUMILLER EN EL RESTAURANTE ALEVANTE

Camarero de vinos de El Puerto de Santa María que inició su andadura en la Escuela de Hostelería de Jerez y posteriormente continuó su formación en el ciclo de Grado Superior de Dirección de Servicios en Restauración en Sevilla. Actualmente desempeña la gestión de sumillería en la sala del Restaurante Alevante de Ángel León, que cuenta con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, situado en Chiclana de la Frontera..

SUMILLER

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

MIEMBROS DEL JURADO

I EDICIÓN 2026



PEPE MONFORTE

CREADOR DEL PORTAL DIGITAL COSAS DE COMÉ

Periodista gaditano y uno de los críticos gastronómicos más influyentes de Andalucía. Es el creador del portal digital Cosas de Comé, una referencia para descubrir la gastronomía de Cádiz y Sevilla. Galardonado con el Premio Andalucía de Gastronomía 2016 y el Premio Andalucía de Turismo 2020 en Comunicación, Monforte es conocido por su estilo cercano, su fina ironía y su defensa de la cocina tradicional, el tapeo y los productos locales.

CRÍTICO GASTRONÓMICO

DANIEL DEL TORO

COCINERO Y COMUNICADOR GASTRONÓMICO PARTICIPANTE DE
MASTERCHEF

Cocinero y comunicador gastronómico que alcanzó gran popularidad tras su participación en el programa televisivo *MasterChef*. Desde entonces desarrolla proyectos de divulgación culinaria, showcookings, talleres y campañas de promoción de productos andaluces. Es colaborador habitual de Canal Sur, protagonista de la serie Tapas by DDT en Amazon Prime y académico de la Academia de Gastronomía y Turismo de Sevilla.

COCINERO

center

CONCURSO NACIONAL JÓVENES COCINEROS

MIEMBROS DEL JURADO

I EDICIÓN 2026



ANTONIO OROZCO

DOCENTE DE MAS DE 25 AÑOS EN CENTROS EDUCATIVOS DEL
TERRITORIO NACIONAL

Chef y docente con mas de 25 años en centros educativos del territorio nacional y principal impulsor del certamen gastronómico Chef Sierra de Cádiz. Orozco es un firme defensor de la cocina andaluza vinculada al territorio y del uso de productos autóctonos, además de un referente en la formación de nuevas generaciones de profesionales de la cocina.

CHEF Y DOCENTE

PEPA RAMÍREZ

RESPONSABLE COMERCIAL EN GADIRA Y CONSERVAS EL REY DE ORO

Responsable comercial para Cádiz en Gadir (Productos de Almadraba S.L.), firma gaditana con más de 30 años de experiencia dedicada a la comercialización de atún rojo salvaje capturado mediante la tradicional técnica de la almadraba en el litoral de Cádiz reconocida por su apuesta por la sostenibilidad, la calidad del producto y su presencia en mercados nacionales e internacionales, incluido el exigente mercado japonés y Conservas El Rey de Oro.

COMERCIAL

center