



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

I Concurso del Mejor Pan del Mediterráneo (con harina de algarroba)

Semifinal: domingo 29 de septiembre a las 13h.

Final: lunes 30 de septiembre a las 13h.

**Ubicación: Foro del Pan y del Dulce de Harinas La Encarnación /
Entrepiedras y Bongard en Alicante Gastronómica.**

Convocatoria y bases



Bases del I Concurso del Mejor Pan del Mediterráneo Alicante Gastronómica 2024

1. Objetivo del concurso

La feria Alicante Gastronómica, que este año se celebra del 27 al 30 de septiembre de 2024 en IFA (Alicante), organiza por primera vez este concurso, cuya final se celebrará en el marco de la feria Alicante Gastronómica y en concreto, en el Foro del Pan y del Dulce y que cuenta con el patrocinio de Harinas La Encarnación-Entrepiedras y Bongard.

2. Participantes

El concurso está dirigido a panaderos, pasteleros y restauradores profesionales en activo.

3. Organizador

El concurso está organizado por Alicante Gastronómica y cuenta con el patrocinio Harinas La Encarnación-Entrepiedras y Bongard.

4. Fases del concurso

El concurso se celebrará en dos fases: una prueba clasificatoria, en forma de semifinal, que tendrá lugar el domingo 29 de septiembre a las 13 horas en el Foro del Pan y del Dulce, en el marco de Alicante Gastronómica, en la que se elegirán los 3 panes finalistas y la final, que tendrá lugar el lunes 30 de septiembre a las 13 horas en el mismo espacio.

5. Inscripción

Los participantes que quieran participar deberán inscribirse antes del 5 de septiembre de 2024 enviando un mail a info@alicantegastronomica.com con los siguientes datos: nombre del obrador, localidad, teléfono y persona de



contacto. Se responderá a su correo proporcionando detalles específicos sobre los plazos de inscripción y requisitos adicionales. El número máximo de participantes será de 50. Cuando se llegue al cupo máximo, por riguroso orden de envío de dicho e-mail, se informará a los candidatos de que su candidatura no entra dentro de la competición, por lo que no podrán concursar.

6. Presentación de los panes

Para la prueba clasificatoria, los participantes deben presentar dos unidades de sus panes. Los 3 finalistas, elegidos en esa fase previa, tendrán que presentar igualmente dos unidades de sus panes para la realización de la cata por parte del jurado en la final del concurso (lunes 30 de septiembre a las 13h.). En el caso de los tres finalistas, la organización pone a su disposición la maquinaria y el espacio del Foro del Pan para que puedan elaborar sus panes en este obrador, si así lo desean.

7. Formato de los panes

Habrá dos categorías.

Pan salado:

5 % mínimo de harina de algarroba sobre la harina total de la fórmula (sin contar la masa madre o del prefermento) más dos ingredientes (MÍNIMO) típicos del Mediterráneo (aceite de oliva, almendras, avellanas, tomates confitados, hierbas aromáticas, alcachofas, queso de cabra o de oveja, semillas...); 0,2 % de levadura fresca como máximo por kilo de harina (sin contar la masa madre), sin mejorante añadido. Masas madres, poolish, biga aceptadas. Fermentación de más de 10 horas obligatoria.

Pan dulce:



5% mínimo de harina de algarroba sobre la harina total de la fórmula (sin contar la masa madre o del prefermento) más dos ingredientes (MÍNIMO) típicos del Mediterráneo (aceite de oliva, almendras, avellanas, limón, naranja, cedro confitado/a, albaricoques, pasas secas, dátiles...).

Azúcar refinado prohibido, solo se puede usar miel, panela, pasta de dátiles, pasta de naranja confitada para endulzar la masa.

Mantequilla prohibida, solo aceite de oliva.

0,2 % de levadura fresca como máximo por kilo de harina (sin contar la masa madre), sin mejorante añadido. Masas madres, poolish, biga aceptadas.

Fermentación de más de 10 horas obligatoria.

Existe la posibilidad de competir en una o en las dos categorías.

Peso de los panes: entre 400 y 500 gramos la pieza ya cocida.

Forma: hogaza o chuscos.

Es obligatorio presentar una ficha técnica por cada pan.

8. Evaluación de los panes

Las creaciones serán evaluadas tanto en la semifinal como en la final por un jurado formado por expertos en panadería y gastronomía. Se valorará el sabor, la presentación, la textura y otros aspectos que considere el jurado.

9. Premios

El ganador del primer premio, recibirá por parte de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina un lote de harinas surtidas valorado en 800€. El segundo, un lote de harinas variadas por importe de 600€ y el tercer clasificado, un lote de diferentes harinas de 200€. Además, los tres ganadores recibirán un kit de panadería y pastelería de Bongard, más un bono descuento de 400€ para utilizar en el plazo de un año para una compra superior a 1.000€ en maquinaria o utensilios Bongard.



10. Propiedad intelectual

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual de los panes presentados, pero autorizan a Alicante Gastronómica a utilizar sus creaciones así como su imagen (fotos realizadas durante la semifinal y la final del concurso) con fines promocionales y difusión del concurso.

11. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la aceptación total de estas bases.