



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea



II Concurso Nacional del mejor plato con Alcachofa

Domingo 29 de septiembre, a las 17:00
Espacio Saborea Costa Blanca

Convocatoria y bases

II Concurso Nacional del mejor plato con Alcachofa

Bases del Concurso

1. Objetivo del concurso

El Concurso Nacional de Cocineros tiene como objetivo destacar la versatilidad y las virtudes gastronómicas de la alcachofa de la Vega Baja, así como promover el equilibrio en la alimentación y el estilo de vida mediterráneo a través de prácticas sostenibles y el uso de productos de temporada.

2. Participantes

El concurso está dirigido a cocineros profesionales en activo que sean seleccionados por la organización debido a su destacado trabajo en el mundo de la cocina y su experiencia en la elaboración de platos con alcachofa.

3. Patrocinadores y premios

- Primer premio: 2.000€.
- Segundo premio: 1.000€.
- Tercer premio: 500€.
- El concurso está patrocinado por la Asociación Alcachofas de España; por el Ayuntamiento de Almoradí y por la Asociación del Alcachofas de la Vega Baja.
- Los tres clasificados, participarán en el próximo Congreso nacional de la Alcachofa de Almoradí, el cual se celebrará los días 1 y 2 de marzo de 2024 (la organización del congreso se hará cargo de los gastos de desplazamiento y hospedaje si fuese necesario)

4. Organizador

El concurso es organizado por Alicante Gastronómica.

5. Fecha y lugar

El concurso se celebrará el día 1 de octubre a las 18:00 horas en el espacio Cámara de la Feria Alicante Gastronómica.

La duración de la prueba será de una 1 hora y los platos se presentarán a partir del minuto 60 al jurado cada tres min según orden de sorteo previo al inicio de la prueba.

Características de los platos a elaborar

- Los platos deben cumplir los principios de equilibrio en la alimentación y reflejar el estilo de vida mediterráneo.
- Se debe utilizar la alcachofa de la Vega Baja como ingrediente principal. La organización suministrará a los participantes la cantidad de alcachofas que deseen antes de comenzar la prueba de manera que se elaboraran sin previa manipulación y todos los participantes optaran a la prueba con el mismo producto original.
- Los platos podrán ser acompañados de carbohidratos, que no deben superar el 30% de la composición total del plato.
- Otras proteínas pueden ser incluidas, pero no deben representar más del 20% de la composición total del plato.
- Se pueden incorporar otros vegetales y/o frutas en el plato.
- Las grasas utilizadas no deben superar el 15% y deben ser obtenidas mediante métodos mecánicos.

6. Evaluación de los platos

Los platos serán evaluados por un jurado compuesto por expertos en gastronomía, quienes tendrán en cuenta la creatividad, presentación, sabor, equilibrio y el uso adecuado de la alcachofa en la elaboración.

7. Inscripción

Los participantes deben inscribirse previamente en el concurso a través de la página web oficial de Alicante Gastronómica. Se proporcionarán detalles específicos sobre los plazos de inscripción y requisitos adicionales.

8. Propiedad intelectual

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual de los platos presentados, pero autorizan a Alicante Gastronómica a utilizar sus creaciones con fines promocionales y difusión del concurso, así como a los patrocinadores a fin de divulgar el valor de la Alcachofa de la vega baja pudiendo utilizar el material gráfico y audiovisual de los platos premiados.

Aceptación de las bases

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

Nota: Las bases proporcionadas son una guía general para la organización del concurso. Es recomendable revisar y adaptar las bases según los requisitos y normativas específicas de Alicante Gastronómica y las entidades patrocinadoras antes de su publicación oficial.