



ALICANTE
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea



II Concurso de Monas y Toñas Alicante Gastronómica

Sábado 28 de septiembre a las 19 horas en Espacio Cámara

Convocatoria y bases

II Concurso de Monas y Toñas Alicante Gastronómica

Bases del II Concurso de Monas y Toñas 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), quiere premiar la tradición y la excelencia en la elaboración de las monas y toñas, dulces típicos de la provincia de Alicante. Por ello, organiza este concurso, cuya final se celebrará en el marco de la feria Alicante Gastronómica y en concreto, en el Espacio Cámara y que cuenta con el patrocinio de Bongard y Harinas La Encarnación-Entrepiedras, que busca promover la creatividad y la calidad en la repostería local.

2. **Participantes**

El concurso está dirigido a pasteleros y panaderos profesionales en activo que sean referentes por su trabajo en el ámbito de la repostería y su experiencia en la elaboración de monas o toñas.

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, que tendrá lugar el sábado 21 de septiembre a las 19 horas en Alicante (ubicación por determinar), en la que se elegirán las 10 monas o toñas finalistas y la final, que tendrá lugar el sábado 28 de septiembre a las 19 horas en el Espacio Cámara, en el contexto de la feria Alicante Gastronómica.



5. Inscripción

Los participantes que quieran participar deberán inscribirse antes del 19 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 las monas o toñas

Para la prueba clasificatoria, los participantes deben presentar dos unidades de sus monas o toñas el sábado 21 de septiembre a las 19 horas en Alicante (recibirán indicaciones cuando se inscriban en el concurso). Las monas o toñas deberán estar presentadas de forma adecuada y listas para su degustación por parte del jurado de expertos. Los 10 finalistas, elegidos en esa fase previa, tendrán que presentar igualmente dos unidades de sus monas o toñas el sábado 28 de septiembre entre 16:30 y 18:30 horas en el Espacio Cámara, para la realización de la cata por parte del jurado y la final del concurso, que tendrá lugar a las 19 horas de ese mismo día.

7. Formato de las monas o toñas

El peso de la masa de cada unidad tendrá que oscilar entre 300 y 500 gramos. Los ingredientes que se deben utilizar son: azúcar, aceite, mantequilla, leche, canela, huevos, limón, naranja, levadura, masa madre, harina de trigo y huevos. Los candidatos, además, junto a las monas o toñas, deberán aportar la ficha técnica con el proceso de elaboración.



8. Evaluación de las monas o toñas

Las creaciones serán evaluadas tanto en la semifinal como en la final por un jurado formado por expertos en repostería y gastronomía. Se valorará el respeto por la receta tradicional y la autenticidad del sabor, así como la presentación visual, la textura y el sabor de las creaciones.

9. Premios

El ganador del II Concurso de Monas y Toñas Alicante Gastronómica recibirá 500 kg de harinas surtidas por parte de Harinas La Encarnación - Entrepiedras. El segundo, 300kg. de diferentes harinas. Y el tercer clasificado, 200 kilos de harinas variadas. Además, los tres ganadores tendrán la oportunidad de realizar una másterclass y formación en uno de los tres obradores en la fábrica de Moulin de Colagne, Harinera Corominas o en Harinas La Encarnación-Entrepiedras. Por parte de Bongard, los tres ganadores recibirán un kit de panadería y pastelería de la marca, más un bono descuento de 300€ 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 las monas o toñas presentadas, pero autorizan a Alicante Gastronómica a utilizar en su página web, redes sociales y para difusión a medios sus creaciones con fines promocionales y difusión del concurso (fotos y vídeos realizados durante el desarrollo del concurso).

11. Aceptación de las bases

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