



ALICANTE
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea



IV Concurso de Tapa Creativa con Salazón

Viernes 27 de septiembre, a las 17:00
Espacio Lo mejor de la Gastronomía.

Convocatoria y bases

IV Concurso de Tapa Creativa con Salazón

Convocatoria y bases

La Feria Alicante Gastronómica. recuperó el Concurso de Tapas de Salazones cuya primera edición formó parte del emblemático Congreso Lomejordelagastronomía, celebrado en Alicante en 2011 y precursor de la actual Feria.

Las salazones son un producto cuya tradición en la provincia de Alicante se remonta a fenicios y romanos. Desde entonces, y mediante procesos artesanales, se ha venido trabajando el punto de sal y el tiempo de secado de una materia prima cuidada y seleccionada desde su pesca para alcanzar el equilibrio de sabores y textura que le ha otorgado renombre internacional.

Un producto que de la mano de los profesionales de la gastronomía alicantina de los grandes cocineros y de los maestros de las barras de nuestra provincia permite infinitas creaciones, entre ellas un plato tan singular como las tapas.

Objetivo

Fomentar la presencia de los salazones en todos los ámbitos de la cocina en especial en el segmento creativo o en nuevas creaciones tradicionales; Promover el consumo de un producto de excelencia muy levantino, e incentivar que los restaurantes y las barras aumenten así su calidad y su cualidad en términos de producto de cercanía y de sostenibilidad.

Quién puede participar

Profesionales de restaurantes, barras de prestigio... La organización seleccionara a los 10 participantes.

Fecha

27 de septiembre de 2024

Lugar

IFA. IV Feria Alicante Gastronómica. Estilo de vida mediterráneo Espacio Lo mejor de la Gastronomía.

Hora

17:00 horas

Formato

Abierto. Cinco tapas o snacks, o cocina en miniatura.

Tiempo de elaboración: 60 minutos.

Ingredientes y utensilios

Cada cocinero se proveerá de los ingredientes y el material necesario para sus elaboraciones y presentación. La organización felicitará mesas con un fuego. Se valorará especialmente el mayor número de elaboraciones hechas durante el propio concurso (las intervenciones traídas elaboradas el jurado las tendrá en cuenta como menor valor). También tendrá más valor las salazones que cuente con las garantías y certificados sanitarios en su elaboración.

Jurado

El jurado estará compuesto entre 6 y 8 miembros de reconocido prestigio entre cocineros, críticos y personas relacionadas con la producción de salazones, seleccionados por la organización.

Premios

Trofeos: El ganador recibirá una placa y un distintivo para que su establecimiento sea reconocido como Mejor Plato de Salazones Alicante Gastronómica 2024.

Difusión de los triunfadores en medios de comunicación, redes sociales y página web.

Inscripción

La inscripción es gratuita, ha de ser por escrito y en el formulario de solicitud oficial remitido por la Organización de la VI Feria Alicante Gastronómica.