

BASES DEL CONCURSO DE ALL I OLI TRADICIONAL Y CREATIVO

ALICANTE GASTRONÓMICA by SEZAR BLUE

El divulgador Sezar Blue, ha creado un movimiento en redes sociales alrededor de la receta auténtica del all i oli. Viendo el gran interés despertado on-line, se propone realizar una acción presencial dentro del programa de Alicante Gastronómica, del 2 al 5 de Octubre de 2026.

**FECHA: SÁBADO 3 DE OCTUBRE, 11H. ESPACIO L'EXQUISIT
MEDITERRANI (PABELLÓN 2)**

1. Objeto del concurso

El concurso promovido por Alicante Gastronómica en colaboración con Sezar Blue tiene como finalidad promover y poner en valor la elaboración tradicional e innovadora del all i oli, una de las preparaciones más representativas de la gastronomía mediterránea, premiando la técnica, la destreza y la calidad del producto final.

CATEGORÍAS:

- All i oli amateur tradicional
- All i oli profesional tradicional
- All i oli profesional creativo

2. Participantes

Podrán participar todas las personas mayores de 16 años, en 2 modalidades:

- Amateur
- Profesional de la cocina

La participación será individual.

El número máximo de participantes será determinado por la organización.

La inscripción será gratuita y deberá realizarse rellenando un formulario con la siguiente información:

- Foto del participante elaborando el all i oli tradicional
- Nombre y apellidos
- Teléfono
- E-Mail

[FORMULARIO CATEGORÍA AMATEUR](#)

[FORMULARIO CATEGORÍA PROFESIONAL](#)

3. Elaboraciones:

TRADICIONAL: El all i oli deberá elaborarse exclusivamente de forma manual, utilizando mortero y mano de mortero.

Queda prohibido el uso de batidoras, túrmix o cualquier otro aparato eléctrico.

Los participantes dispondrán de los siguientes ingredientes:

- Ajo Chemajos de Benejúzar.
- Aceite de oliva virgen extra Señoríos de Relleu
- Sal.
- Vinagre (opcional)

Los ingredientes serán suministrados por la organización, manteniendo así la igualdad de condiciones.

ALLIOLI CREATIVO (Opción solo para profesionales):

- La base de esta elaboración será el all i oli tradicional, al que se le añadirán los ingredientes que el profesional considere.

4. Tiempo de elaboración

El tiempo máximo para la elaboración será de 15 minutos, y el acabado deberá ser similar a la receta del “All i oli Perfecto de Sezar Blue”, que se puede ver en su perfil de Instagram.

Finalizado el tiempo, los participantes deberán dejar de trabajar inmediatamente.

5. Criterios de valoración

El jurado, dirigido por Sezar Blue, valorará los siguientes aspectos:

ALLIOLI TRADICIONAL:

Criterio	Puntuación
Textura y emulsión	0-30 puntos
Sabor y equilibrio	0-30 puntos
Presentación y aspecto visual	0-20 puntos
Técnica y destreza durante la elaboración	0-20 puntos

Puntuación máxima: 100 puntos.

ALL I OLI CREATIVO:

Criterio	Puntuación
Textura y emulsión	0-30 puntos
Originalidad del sabor	0-30 puntos
Presentación y aspecto visual	0-20 puntos
Técnica y originalidad de ingredientes	0-20 puntos

6. Prueba de consistencia

Para verificar la correcta emulsión del all i oli, el jurado podrá realizar pruebas tradicionales de consistencia, como:

- Invertir ligeramente el mortero.
- Introducir una cuchara de forma vertical.
- Cualquier otra comprobación técnica que considere adecuada.

7. Jurado

El jurado estará compuesto por profesionales de la gastronomía, restauración, productores de aceite, creadores de contenidos o representantes designados por la organización.

Su fallo será inapelable.

8. Premios

Premio Amateur Allioli tradicional:

Trofeo reconocimiento oficial + Cesta de productos Tescoma, Carmencita Especies y Harinas la Encarnación, Saborigen, Ajo Chemajos de Benejúcar y Aceite Señoríos de Relleu. (Valorado en 400€)

Premio Profesional Allioli tradicional:

Trofeo reconocimiento oficial + Cesta de productos Tescoma, Carmencita Especies y Harinas la Encarnación, Saborigen, Ajo Chemajos de Benejúcar y Aceite Señoríos de Relleu (Valorado en 400€)

Premio Profesional Allioli Creativo:

Trofeo reconocimiento oficial + Cesta de productos Tescoma, Carmencita Especies y Harinas la Encarnación, Saborigen, Ajo Chemajos de Benejúcar y Aceite Señoríos de Relleu (Valorado en 500€)

La organización podrá conceder menciones especiales si lo estima oportuno.

9. Aceptación de las bases

La participación en el concurso supone la aceptación íntegra de las presentes bases.