

III Concurso del Mejor Pan del Mediterráneo

Alicante Gastronómica vuelve a IFA – Fira Alacant para celebrar su **VIII edición**, consolidada como uno de los grandes eventos experienciales del panorama gastronómico nacional, que tendrá lugar del **2 al 5 de octubre de 2026**.

En este escenario único, donde conviven producto, talento, tradición e innovación, se desarrollará una amplia programación de concursos que tienen como objetivo reconocer la excelencia culinaria y poner en valor la riqueza de nuestra despensa mediterránea.

A continuación, se detallan las bases de participación dirigidas a los profesionales interesados.

Convocatoria y bases

1. Objetivo del concurso

Este certamen tiene como propósito fundamental la puesta en valor de la harina de algarroba, un producto de raíz mediterránea que se desea promocionar como un pilar de identidad cultural y un ingrediente de excepcional valor nutricional. La iniciativa busca resaltar la calidad, el sabor y las virtudes de este componente tradicional, impulsando decididamente su integración en la panadería contemporánea y potenciando su reconocimiento tanto entre los profesionales del sector como ante el gran público.

Este concurso está organizado por Alicante Gastronómica y cuenta con el respaldo y patrocinio de **Harinas La Encarnación-Entrepiedras y Cotepa**.

2. Participantes

Esta convocatoria está abierta a todos los panaderos, pasteleros y profesionales del sector que se encuentren actualmente en activo y deseen demostrar su maestría técnica en este certamen.

3. Inscripción

Aquellos profesionales que deseen formar parte del concurso deberán realizar su inscripción antes del 19 de septiembre de 2026 mediante el envío de un correo electrónico a la dirección panmediterraneo@feriaalicantegastronomica.com. En el cuerpo del mensaje se deberán facilitar obligatoriamente los siguientes datos:

- Nombre del concursante
- Nombre del obrador
- Localidad
- Teléfono de contacto
- Persona de contacto
- Correo electrónico

La participación está limitada a un cupo máximo de 15 profesionales. El comité organizador verificará el cumplimiento de los requisitos exigidos y procederá a la selección final siguiendo un riguroso orden de recepción de las solicitudes. Tras este proceso, los participantes seleccionados recibirán la confirmación definitiva y las instrucciones detalladas para su intervención en el evento

4. Desarrollo del Concurso y Categorías

En esta edición, el certamen se divide en dos categorías independientes. Los participantes pueden optar por competir en una sola de ellas o en ambas, presentándose en ese caso como dos propuestas distintas que optarán a sus respectivos premios.

Primera categoría: Pan Salado del Mediterráneo

- **Composición:** Mínimo 5% de harina de algarroba sobre el total de la harina de la fórmula (sin contar masa madre o prefermento).
- **Ingredientes:** Obligatorio incluir al menos dos ingredientes típicos del Mediterráneo (aceite de oliva, frutos secos, tomates confitados, hierbas aromáticas, alcachofas, queso de cabra/oveja, semillas, etc.).

Técnica: Máximo 0,2% de levadura fresca por kilo de harina. Sin mejorantes añadidos. Fermentación mínima obligatoria de 10 horas.

Segunda categoría: Pan Dulce del Mediterráneo

- **Composición:** Mínimo 5% de harina de algarroba sobre el total de la fórmula.
- **Ingredientes:** Obligatorio incluir al menos dos ingredientes típicos (cítricos, higos, pasas, dátiles, albaricoques, etc.).
- **Restricciones:** Prohibido el azúcar refinado (solo miel, panela o pastas de fruta) y prohibida la mantequilla (solo aceite de oliva).
- **Técnica:** Máximo 0,2% de levadura fresca. Sin mejorantes añadidos. Fermentación mínima de 10 horas.

Requisitos

- **Formato:** Piezas en forma de hogaza o chusco con un peso de entre 400 y 500 gramos una vez cocidas.
- **Presentación:** Se deben entregar **dos unidades** de pan por cada categoría en la que se participe.
- **Documentación:** Es obligatorio entregar una **ficha técnica** con el proceso detallado (se facilitará modelo oficial).

5. Fecha y lugar

El certamen tendrá lugar el **domingo 4 de octubre de 2026**, iniciándose a las **13:00 horas en el espacio denominado Foro del Pan y del Dulce**, situado en el Pabellón 1 de IFA-Fira Alacant. Es requisito indispensable que cada profesional participante presente dos unidades de sus panes en el mismo recinto del Foro del Pan y del Dulce dentro de la franja horaria comprendida entre las 11:00h y las 12:00h de la mañana de dicha jornada.

6. Jurado y criterios de valoración

El jurado encargado de evaluar las propuestas de ambas categorías estará integrado por profesionales de reconocido prestigio en los ámbitos de la panadería, la pastelería y la repostería, junto a críticos gastronómicos y personalidades de relevancia en el sector. Para la elección de los ganadores en cada una de las modalidades, los jueces valorarán minuciosamente el rigor en la calidad técnica de la elaboración, la estructura y el equilibrio de la textura, la autenticidad y profundidad del sabor, así como el impacto y la limpieza en la presentación visual de cada pieza.

7. Premios

Se establecen dos palmarés de premios diferenciados, uno para cada categoría:

Premios Categoría Pan Salado

- **Primer premio:** Lote de harinas surtidas valorado en 800 kg de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.
- **Segundo premio:** Lote de harinas variadas valorado en 600€ de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.

Además, los dos ganadores de esta categoría recibirán un kit de panadería y pastelería de Cotepa, más un bono descuento de 400€ para utilizar en el plazo de un año en una compra superior a 1.000€ en maquinaria o utensilios Cotepa.

Premios Categoría Pan Dulce

- **Primer premio:** Lote de harinas surtidas valorado en 800 kg de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.
- **Segundo premio:** Lote de harinas variadas valorado en 600€ de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.

Además, los dos ganadores de esta categoría recibirán un kit de panadería y pastelería de Cotepa, más un bono descuento de 400€ para utilizar en el plazo de un año en una compra superior a 1.000€ en maquinaria o utensilios Cotepa.

8. Propiedad intelectual

Los participantes mantendrán en todo momento los derechos de propiedad intelectual sobre los panes y recetas presentados al certamen, si bien autorizan de forma expresa a la organización de Alicante Gastronómica para el uso de sus creaciones, así como de su propia imagen captada a través de fotografías realizadas durante la fase final, con el objetivo de realizar tareas promocionales y asegurar la máxima difusión del concurso en diversos medios y canales de comunicación.

9. Aceptación de las bases

La participación en este certamen implica la plena aceptación de las presentes bases. Ante cualquier duda que pudiera surgir en su interpretación, será resuelta por la organización.