

IV Concurso de Monas y Toñas Alicante Gastronómica

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

El objetivo principal de este certamen es premiar la tradición, la excelencia y la calidad en la elaboración de estos dulces típicos, poniendo en valor el trabajo de los profesionales del sector. El concurso está organizado por Alicante Gastronómica y cuenta con el patrocinio de **Harinas La Encarnación-Entrepiedras y Cotepa**.

2. Participantes

El concurso está dirigido a **panaderos y pasteleros profesionales en activo** que se distingan por su experiencia y dedicación en la elaboración de monas o toñas.

3. Inscripción

Para participar, se tiene que enviar un correo a monasytonas@feriaalicantegastronomica.com antes del **19 de septiembre de 2026** con los siguientes datos:

- Nombre del concursante
- Nombre del obrador / empresa
- Localidad
- Teléfono de contacto

- Persona de contacto
- Correo electrónico

El número máximo de concursantes será de **12**.

El comité de organización, una vez comprobado que los interesados cumplen con los requisitos exigidos, procederá a seleccionar a los participantes respetando el orden de inscripción entre los mismos. Los inscritos recibirán la confirmación y detalles específicos sobre su participación en el mail o teléfono indicado en la inscripción.

4. Fecha, lugar y horario

El certamen tendrá lugar el **sábado 3 de octubre de 2026**, iniciándose a las **18:00 horas** en el **Espacio Cámara**, situado en el Pabellón 1 de IFA-Fira Alacant. Es requisito indispensable que cada profesional participante presente dos unidades de sus elaboraciones dentro de la franja horaria comprendida entre las 16:00h y las 17:00h de la tarde de dicha jornada.

5. Desarrollo del concurso

Cada concursante presentará **dos unidades** de mona o toña. El peso de cada pieza (masa cocida) deberá ser de entre **300 y 500 g**. Los Ingredientes admitidos para las elaboraciones serán: azúcar, aceite, mantequilla, leche, canela, huevo, limón, naranja, levadura, masa madre y harina de trigo. No se admitirán ingredientes distintos a los especificados en estas bases (ej. anís, licor, especias adicionales, etc.)

La organización entregará a todos los participantes una **ficha técnica oficial para cumplimentar** explicando el proceso de elaboración de la mona o toña.

6. Jurado y criterios de valoración

El jurado encargado de calificar las piezas estará compuesto por un panel de expertos que incluirá a **profesionales de la repostería, panadería y pastelería, junto a críticos gastronómicos y personalidades relevantes del sector**. Para determinar a los ganadores, estos especialistas evaluarán detenidamente cada propuesta basándose en criterios fundamentales como la calidad técnica de la elaboración, la textura conseguida, el respeto absoluto a la receta tradicional, la autenticidad del sabor y la presentación visual de las piezas.

7. Premios

- **Primer premio:** Un lote de **500 kg** de harina de distinta variedad (Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne, Harinera Coromina).
- **Segundo premio:** Un lote de **300 kg** de harina de distinta variedad.
- **Tercer premio:** Un lote de **200 kg** de harina de distinta variedad.

Complementariamente, los tres ganadores serán obsequiados con un kit de panadería y pastelería de Cotepa, sumado a un bono de descuento de 300€ para su uso durante el plazo de un año en adquisiciones de maquinaria o utensilios Cotepa que superen los 1.000€.

Los 3 galardonados obtendrán un sello oficial de reconocimiento para ser difundido en sus establecimientos y redes sociales. Además de tener la oportunidad de realizar una **masterclass y formación** en uno de los tres obradores: **Moulin de Colagne, Harinera Coromina o Harinas La Encarnación-Entrepiedras**.

8. Propiedad intelectual

Los participantes mantendrán en todo momento los derechos de propiedad intelectual sobre sus creaciones originales. No obstante, mediante su participación, autorizan expresamente a Alicante Gastronómica, así como a los patrocinadores del evento, para utilizar las imágenes y descripciones de las elaboraciones presentadas. Esta autorización se extiende al uso de su imagen personal, captada a través de fotografías y vídeos durante el concurso, con el fin de realizar acciones promocionales y de difusión del certamen en páginas web, redes sociales y medios de comunicación.

9. Aceptación de las bases

La formalización de la inscripción y la participación efectiva en el concurso suponen la aceptación íntegra y sin reservas de todas las disposiciones contenidas en las presentes bases. Ante cualquier duda que pudiera surgir en su interpretación, será resuelta por la organización.

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria
experiencial de España.

Del 2 al 5
de octubre

