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 **29 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 **20.**
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**. Se admitirán los ingredientes tradicionalmente utilizados en monas y toñas, respetando las recetas y particularidades de cada localidad o territorio. Cada concursante deberá declarar todos los ingredientes y proceso en su ficha técnica. No se admitirán elaboraciones que desvirtúen claramente la identidad tradicional del producto.

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.

Se procede a una cata identificada por números: las piezas se presentarán al jurado mediante códigos del 1 al 20, evitando identificar al profesional u obrador durante la valoración.

Cada miembro del jurado tendrá su propia Hoja/Acta Oficial de Valoración, con las 20 piezas, los cuatro criterios, total, nombre y firma del jurado, siguiendo la estructura utilizada anteriormente.

En el caso de empate: primero se atenderá a la mayor puntuación en Autenticidad y sabor; después a Textura y, si persiste, decisión colegiada del jurado.

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.