

IV Concurso Profesional “Caldo con Pelotas”

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 exponen las bases de participación.

Convocatoria y bases

1. Objetivo del concurso

Reconocer y galardonar la mejor preparación de “Caldo con Pelotas”, una receta tradicional profundamente vinculada a la cultura gastronómica alicantina.

2. Participantes

El certamen está dirigido exclusivamente a profesionales del sector hostelero con una acreditada reputación en la elaboración de pelotas tradicionales. La participación se formaliza tras un proceso de selección realizado por la entidad organizadora atendiendo a criterios de calidad y trayectoria profesional.

3. Inscripción

La organización se reserva el derecho de admisión de las solicitudes de inscripción.

4. Fecha y lugar

El concurso se llevará a cabo el **viernes 2 de octubre de 2026** en el interior del recinto ferial IFA, Pabellon 2, Escenario SABOREA COSTA BLANCA A LAS 12.00h, en caso de cambio de espacio u hora la organización comunicará a todos los aspirantes con un margen mínimo de una semana previa a la celebración.

5. Desarrollo del concurso

La organización habilitará un escenario específico, completamente pertrechado e identificado con la imagen corporativa del certamen. Se facilitarán 3 cocinas de inducción para que puedan ser utilizadas por los 10 participantes de forma ordenada, así como se dispondrán platos y recipientes idénticos para todos.

- **Formato de participación:** Cada concursante deberá presentar un total de 10 pelotas. Se destinarán de 6 a 8 unidades para el jurado, 1 para la mesa de exposición y 1 de reserva.
- **Dimensiones:** El tamaño de las pelotas deberá oscilar entre los 6 y los 10 cm de diámetro.
- **Elaboración:** La confección de las pelotas deberá ser fiel a la receta tradicional, respetando minuciosamente los ingredientes y el cocinado habitual del establecimiento participante. Los concursantes deberán traer el caldo y las pelotas ya cocinados, además de sus propios utensilios para el emplatado.
- **Presentación:** El orden de exposición de las elaboraciones ante el jurado se determinará mediante un sorteo entre todos los participantes una vez se encuentren acreditados oficialmente. Asimismo, los concursantes se comprometen a respetar el anonimato y la confidencialidad del turno de presentación.
- Cada participante exhibirá su plato ante el jurado respetando un intervalo de 3 minutos respecto al anterior. El comité de evaluación dispondrá de un tiempo estimado suficiente para deliberar al término de todas las presentaciones y comunicará públicamente el fallo del concurso en el mismo momento y lugar.

6. Jurado y criterios de valoración

El comité de evaluación estará integrado por un grupo de entre 6 y 8 profesionales del ámbito gastronómico, críticos especializados y personalidades de relevancia. Los aspectos evaluables incluirán:

- Rigor y fidelidad a la receta tradicional.

- Destreza técnica y sabor.
- Emplatado visual y temperatura de servicio.
- Textura, consistencia y equilibrio del conjunto.

7. Premios y patrocinadores

El Jurado determinará y otorgará a los tres primeros clasificados, el vencedor del certamen recibirá una distinción y premio oficial otorgados por la feria, así como al segundo y tercer clasificado que recibirán su correspondiente reconocimiento, se les facilitará un distintivo que podrán exhibir en sus establecimientos. La organización manifiesta su agradecimiento por el respaldo de los patrocinadores oficiales del concurso, cuyas identidades se revelarán oportunamente.

8. Propiedad intelectual

Los concursantes mantendrán la titularidad de los derechos de propiedad intelectual de sus creaciones, pero facultan a Alicante Gastronómica para emplear imágenes, vídeos y descripciones de sus propuestas culinarias, así como su imagen personal, con propósitos promocionales del evento en medios de comunicación, redes sociales y canales oficiales.

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.