

## **IV Concurso Nacional “Mejor receta con Alcachofas”**

Alicante Gastronómica, el mayor certamen experiencial de España, celebra su VIII edición del 2 al 5 de octubre de 2026 en IFA-Fira Alacant. En este escenario, se desarrollarán diversos concursos gastronómicos con la finalidad de incentivar la excelencia culinaria y enaltecer los productos de nuestra tierra.

A continuación, se exponen las bases de participación.

### **Convocatoria y bases**

#### **1. Objetivo del concurso**

Resaltar la versatilidad y las cualidades gastronómicas de la alcachofa de la Vega Baja, así como fomentar el equilibrio en la alimentación y el estilo de vida mediterráneo, mediante prácticas sostenibles y el empleo de productos de temporada.

#### **2. Participantes**

Dirigido a profesionales de la cocina en activo que resulten seleccionados por la organización en virtud de su encomiable labor en el ámbito culinario y su destreza en la preparación de platos con alcachofa.

#### **3. Patrocinadores y premios**

- **Primer premio:** 2.000€
- **Segundo premio:** 1.000€
- **Tercer premio:** 500€

El certamen cuenta con el patrocinio del **Ayuntamiento de Almoradí**, la **Asociación de Alcachofa de España**, y la **Asociación de Alcachofa de la Vega Baja**.

El vencedor se compromete a formar parte del próximo Congreso Nacional de la Alcachofa de Almoradí, el cual tendrá lugar en marzo de 2027. La entidad organizadora de dicho congreso notificará con la debida antelación las fechas de realización al ganador y asumirá los costes de desplazamiento y alojamiento si fuera preciso.

#### **4. Organizador**

El concurso es organizado por Alicante Gastronómica.

#### **5. Fecha y lugar**

El concurso se llevará a cabo el **domingo 4 de octubre de 2026**, en el interior del recinto ferial IFA, en el horario y espacio específicos que la organización comunicará a todos los aspirantes con un margen mínimo de una semana previa a la celebración.

La duración de la prueba será de una 1 hora y los platos se presentarán a partir del minuto 60 al jurado, de forma intercalada, cada tres minutos, según orden de sorteo previo al inicio de la prueba.

#### **6. Características de los platos a elaborar**

- Las propuestas gastronómicas deben cumplir las pautas de equilibrio nutricional y plasmar el estilo de vida mediterráneo.
- Todas las recetas tendrán como protagonista principal a la alcachofa de la Vega Baja. A tal efecto, la organización facilitará a los concursantes la cantidad de materia prima que requieran antes de iniciar la prueba , de modo que se cocinarán sin manipulación previa y todos competirán en igualdad de condiciones con el mismo producto original.
- Los platos se podrán acompañar de carbohidratos, los cuales no deberán exceder el 30% de la composición global de la receta.
- Se permite la inclusión de otras proteínas, siempre que no representen más del 20% del total del plato.
- Es posible incorporar otras frutas y/o verduras en la presentación.
- Las grasas empleadas no podrán superar el 15% y deberán ser obligatoriamente extraídas por procedimientos mecánicos.

#### **7. Evaluación de los platos**

Los platos serán evaluados por un jurado compuesto por expertos en gastronomía de reconocido prestigio. Se valorará la creatividad, la presentación, el sabor, el equilibrio y el uso adecuado de la alcachofa en la elaboración.

## **8. Inscripción**

La organización se reserva el derecho de inscripción.

## **9. Propiedad intelectual**

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual de los platos presentados, pero autorizan a Alicante Gastronómica a utilizar sus creaciones con fines promocionales y difusión del concurso, así como a los patrocinadores a fin de divulgar el valor de la Alcachofa de la vega baja pudiendo utilizar el material gráfico y audiovisual de los platos premiados.

## **10. 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.