

## **VI Concurso de Tapa Creativa con Salazón**

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.

La Feria Alicante Gastronómica recogió en su día el testigo del Concurso de Tapas de Salazones, cuya primera edición formó parte del emblemático Congreso Lomejordelagastronomía, celebrado en Alicante en 2011 y precursor del actual certamen.

A continuación, se detallan las bases de participación del VI Concurso de Tapa Creativa con Salazones.

### **Convocatoria y bases**

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

Incentivar la presencia de los salazones en todos los espectros de la cocina, especialmente en el ámbito creativo e innovador aplicado a las elaboraciones tradicionales. Asimismo, se busca promover el consumo de un producto de excelencia profundamente ligado a la cultura levantina, estimulando a que los restaurantes y barras potencien su calidad en términos de producto, proximidad y sostenibilidad.

#### **2. Participantes**

El cupo máximo de participantes queda fijado en 10. Los concursantes deberán ser profesionales en activo del sector de la restauración, procedentes de establecimientos o barras de prestigio. La organización se encargará de realizar la selección final de los aspirantes de entre todas las solicitudes recibidas.

### 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. El horario y el espacio concretos serán comunicados por la organización a todos los participantes con un margen mínimo de una semana previa a la celebración.

### 5. Desarrollo del concurso

- **Tiempo y formato:** Los participantes dispondrán de un tiempo límite de 60 minutos para confeccionar su propuesta culinaria. El formato de la prueba será abierto, debiendo presentar un total de cinco unidades de la tapa, snack o elaboración de cocina en miniatura propuesta.
- **Ingredientes y utensilios:** Cada cocinero deberá proveerse de las materias primas, ingredientes y el material necesario para la realización y el emplatado de sus creaciones. La organización facilitará estaciones de trabajo individuales equipadas con un punto de fuego.
- **Criterios técnicos:** Se otorgará una consideración especial a aquellas elaboraciones ejecutadas íntegramente durante el transcurso de la prueba. Por consiguiente, aquellos componentes o bases traídos ya preparados con anterioridad serán evaluados por el jurado con un menor valor de puntuación.
- **Garantías alimentarias:** Es condición indispensable que los salazones empleados cuenten con sus correspondientes certificados y garantías sanitarias de origen. No se admitirán, bajo ningún concepto, curaciones caseras que carezcan de dicha certificación legal. A tal efecto, la organización inspeccionará los productos antes del inicio del certamen, quedando facultada para vetar aquellos ingredientes que no cumplan rigurosamente con este requisito normativo.

### 6. Jurado y criterios de valoración

El comité de evaluación estará compuesto por un grupo de entre 6 y 8 integrantes de reconocido prestigio en el sector, incluyendo chefs, críticos gastronómicos y profesionales vinculados a la producción y comercialización de salazones.

## **7. Premios**

El vencedor del certamen será galardonado con una placa conmemorativa y un distintivo oficial para su establecimiento, reconociendo públicamente como el ganador del VI concurso **“Mejor Plato de Salazones Alicante Gastronómica 2026”**.

## **8. Propiedad intelectual**

Los participantes conservarán la titularidad de los derechos de propiedad intelectual de sus creaciones culinarias. No obstante, autorizan expresamente a Alicante Gastronómica y a las entidades patrocinadoras a utilizar el material gráfico y audiovisual (imágenes y vídeos registrados durante el concurso), así como las descripciones de los platos y su imagen personal, con fines promocionales, informativos y de difusión del certamen en portales 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.