

VII Concurso “El Mejor Arroz del Mediterráneo”

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

Impulsar el arroz como pilar fundamental de nuestra gastronomía y divulgar el conocimiento técnico y tradicional en su preparación.

2. Participantes

El certamen está abierto al público general. Se contemplan 2 modalidades de participación:

- **a) Categoría Adulta:** Para personas mayores de 17 años.
- **b) Categoría Infantil:** Para menores de entre 10 y 16 años inclusive, quienes deberán estar acompañados por un adulto.

Exclusiones: No se admite la participación de profesionales de la cocina pertenecientes al sector hostelero. De igual modo, quedan descartadas aquellas personas que regentan o sean propietarias de establecimientos de restauración (bares o restaurantes), que posean nociones básicas en la materia y cierta práctica culinaria.

3. Inscripción

El registro debe completarse de forma previa al desarrollo de cada eliminatoria y formalizarse mediante las siguientes vías:

- Únicamente a través del enlace: [Inscripción Web](#)
- O mediante el portal web: elmejorarrozdelmediterraneo.com

Una vez formalizada la solicitud, la organización contactará con los aspirantes para coordinar los horarios, el emplazamiento y resolver cualquier tipo de duda. Los concursantes serán admitidos por riguroso orden de inscripción, amoldando su intervención a los horarios y fechas que la dirección determine para asegurar el correcto funcionamiento del evento.

4. Fecha y lugar

Las semifinales del concurso se desarrollarán durante los fines de semana de septiembre en los distintos centros Carrefour que actúan como colaboradores:

- **12 de septiembre (sábado):** Carrefour Petrer
- **13 de septiembre (domingo):** Carrefour Torrevieja
- **19 de septiembre (sábado):** Carrefour Elche
- **20 de septiembre (domingo):** Carrefour Benidorm
- **26 de septiembre (sábado):** Carrefour San Juan

Las finales de las dos categorías se disputarán en el recinto IFA – FIRA ALACANT (Ctra. N-340, km 731, 03320 Elche, Alicante) el **domingo 4 de octubre de 2026** (en horario aún por concretar).

5. Desarrollo del concurso

- Se permite la elaboración de arroces secos o melosos, quedando estrictamente prohibidas las preparaciones caldosas.
- Todos los platos se cocinan empleando el Kit de Paella Carmencita, utilizando una paella de 32 cm de diámetro (proporcionada para 4 comensales). De este lote, únicamente es obligatorio usar el recipiente (la paellera), quedando a criterio del participante el empleo del resto de los ingredientes incluidos.
- La organización suministrará el gas y los difusores (paellers).
- Los componentes autorizados para la confección del arroz son:
 - Fondos, caldos y sofritos caseros elaborados con productos naturales, los cuales se pueden traer preparados desde el domicilio.

- Aceite de oliva.
- Preferiblemente materias primas e ingredientes autóctonos de la región.
- El tipo de arroz a cocinar es de libre elección, si bien la organización pondrá a disposición de los participantes arroz de las marcas Carrefour o Dacsa, pudiendo asimismo emplear el que viene incorporado en el Kit de Carmencita.
- En calidad de aditivos, se autoriza el uso de los productos brindados por las firmas patrocinadoras, así como otras especias naturales.
- Las herramientas, utensilios y maquinaria necesarios para el cocinado serán provistos por la organización en el lugar del evento. Los ingredientes y la materia prima particular que requiera cada receta deberán ser aportados por el propio participante.
- El arroz deberá estar finalizado y listo para su presentación ante el Jurado Calificador a la hora exacta que dicte la Comisión Organizadora, quedando desde ese momento a disposición del certamen.

Organización de Horarios

Todas las fases semifinales se estructurarán en 4 turnos con un cupo máximo de 12 aspirantes por sesión, en una franja horaria de 10:00 a 15:00 h. Cada turno dispondrá de 45 minutos de cocinado más 15 minutos destinados a la preparación previa.

La distribución de las plazas queda configurada de la siguiente forma:

- **Categoría Adultos:** Un límite máximo de 12 concursantes por turno, lo que equivale a un máximo de 48 participantes por cada semifinal.
- **Categoría Infantil:** Un máximo de 12 pequeños cocineros por cada jornada semifinal (siempre acompañados de un adulto).

Nota: En caso de que no se completen las plazas vacantes en alguna de las modalidades, la organización podrá reasignar los turnos hasta alcanzar el aforo máximo de 48 concursantes por establecimiento semifinal.

La organización dará difusión al certamen a través de sus perfiles sociales, plataforma web, boletines digitales y medios informativos, comunicando de manera pública la evolución de los resultados clasificatorios hasta la llegada de la final y el anuncio del ganador/a.

6. Jurados y criterios de valoración

El comité evaluador estará constituido por un mínimo de 4 integrantes independientes, entre los que se incluirán miembros de la organización de la feria, chefs profesionales, representantes de los patrocinadores y de las empresas o agrupaciones colaboradoras.

Los parámetros para puntuar serán: la textura del grano, el sabor, la originalidad de la propuesta y la estética de la presentación.

7. Premios y patrocinadores

Obtendrán el pase a la gran final el ganador de cada categoría junto con el segundo concursante con mayor puntuación de cada una de las semifinales. En estas fases previas, los vencedores recibirán diferentes obsequios por cortesía de las marcas colaboradoras.

Premios de la Gran Final en IFA – FIRA ALACANT

- **Categoría Infantil:** 500 € mediante transferencia a la cuenta corriente del representante legal del menor ganador.
- **Categoría Adultos:** 1.000 € mediante transferencia a cuenta corriente del ganador.

Obsequios conmemorativos para todos los inscritos:

- Kit para Paellas Carmencita
- Delantales Tescoma
- Utensilios de cocina Tescoma
- Carrefour: Espacio de cocina e ingredientes de primera necesidad

El acto de entrega de los galardones se efectuará en las instalaciones de IFA – FIRA ALACANT el mismo día en que se dispute la final.

- **Patrocinadores institucionales:** Diputación de Alicante y Patronato de Turismo Costa Blanca.
- **Entidades organizadoras:** Cámara de Comercio de Alicante, IFA - Fira Alacant y Carrefour.

- **Empresas colaboradoras:** Carrefour, Tescoma, Carmencita, Cepsa, Dacsa, Estrella de Levante y Coca-Cola, contando con el apoyo sectorial de ARA y APHEA.
- **Centros Carrefour participantes:** Benidorm, Torrevieja, Petrer, Elche y San Juan.

8. Propiedad intelectual

Los participantes mantendrán la titularidad de los derechos de propiedad intelectual de sus creaciones culinarias. No obstante, consienten y autorizan a Alicante Gastronómica, así como a las firmas patrocinadoras, a hacer uso de las imágenes, filmaciones y descripciones de los platos, además de su imagen personal (material gráfico y audiovisual registrado durante el evento), para labores promocionales y de comunicación del concurso en páginas web, redes sociales y medios de difusión.

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.