

Bases del II Concurso del Mejor Pan del Mediterráneo Alicante Gastronómica 2025

Alicante Gastronómica, la mayor feria experiencial de España, celebra su VII edición del 3 al 6 de octubre de 2025 en IFA-Fira Alacant. En dicho marco, se celebrarán diferentes concursos gastronómicos con el objetivo de promover la excelencia culinaria y poner en valor los productos de nuestra tierra. A continuación, se detallan las bases de participación.

Convocatoria y bases

1. Objetivo del concurso

El concurso pretende poner en valor la harina de algarroba. Ya que se trata de un producto autóctono del Mediterráneo, se quiere promocionar como símbolo de identidad y valor nutricional. Además, se busca destacar la calidad, el sabor y las propiedades de un ingrediente tradicional, promoviendo su uso en la panadería contemporánea y fomentando su apreciación entre profesionales y público.

El concurso está organizado por Alicante Gastronómica y cuenta con el patrocinio de **Harinas La Encarnación-Entrepiedras**.

2. Participantes

El concurso está dirigido a panaderos, pasteleros y profesionales del sector en activo.

3. Inscripción

Los participantes que quieran participar deberán inscribirse antes del 19 de septiembre de 2025 enviando un mail a panmediterraneo@feriaalicantegastronomica.com con los siguientes datos:

- Nombre del concursante
- Nombre del obrador
- Localidad
- Teléfono de contacto
- Persona de contacto
- Correo electrónico

El número máximo de participantes será de **30** y el comité de organización, una vez comprobado que los interesados cumplen con los requisitos exigidos, procederá a seleccionar a los participantes que disputarán el concurso.

Las inscripciones se admitirán por riguroso orden de llegada. Los inscritos recibirán la confirmación y detalles específicos sobre su participación.

4. Desarrollo del concurso

Habrán dos categorías.

Pan salado:

5 % mínimo de harina de algarroba sobre la harina total de la fórmula (sin contar la masa madre o del prefermento) más dos ingredientes (MÍNIMO) típicos del Mediterráneo (aceite de oliva, almendras, avellanas, tomates confitados, hierbas aromáticas, alcachofas, queso de cabra o de oveja, semillas...); 0,2 % de levadura fresca como máximo por kilo de harina (sin contar la masa madre), sin mejorante añadido. Masas madres, poolish, biga aceptadas. Fermentación de más de 10 horas obligatoria.

Pan dulce:

5% mínimo de harina de algarroba sobre la harina total de la fórmula (sin contar la masa madre o del prefermento) más dos ingredientes (MÍNIMO) típicos del

Mediterráneo (aceite de oliva, almendras, avellanas, limón, naranja, cedro confitado/a, albaricoques, pasas secos, dátiles...).

Azúcar refinado prohibido, solo se puede usar miel, panela, pasta de dátiles, pasta de naranja confitada para endulzar la masa. Mantequilla prohibida, solo aceite de oliva.

0,2 % de levadura fresca como máximo por kilo de harina (sin contar la masa madre), sin mejorante añadido. Masas madres, poolish, biga aceptadas. Fermentación de más de 10 horas obligatoria.

Existe la posibilidad de competir en una o en las dos categorías.

- Peso de los panes: entre 400 y 500 gramos la pieza ya cocida.
- Forma: hogaza o chuscos.

Cada concursante presentará **dos unidades** del mismo pan, independientemente de que participe en una o en ambas categorías.

Será obligatorio entregar **una ficha técnica** con el proceso de elaboración, para ello se facilitará un modelo oficial a los participantes.

5. Fecha y lugar

El concurso tendrá lugar el **domingo 5 de octubre a las 13 horas en el Foro del Pan y del Dulce. Pabellón 1**. Cada participante deberá presentar **dos unidades** de sus panes entre las 10:00h y las 11:30h en el espacio “El Foro del Pan y Del Dulce”.

6. Jurado y criterios de valoración

El jurado estará formado por **profesionales de la repostería, panadería y pastelería, críticos gastronómicos y personalidades relevantes** del sector, quienes valorarán el respeto la calidad técnica, la textura, la autenticidad del sabor y la presentación visual.

7. Premios

- **Primer premio:** Lote de harinas surtidas valorado en 800€ de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.
- **Segundo premio:** Lote de harinas variadas valorado en 600€ de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.
- **Tercer premio:** Lote de harinas surtidas valorado en 200€ de Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne y Harinera Coromina.

Además, los tres ganadores recibirán un kit de panadería y pastelería de Bongard, más un bono descuento de 400€ para utilizar en el plazo de un año para una compra superior a 1.000€ en maquinaria o utensilios Bongard.

8. Propiedad intelectual

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual de los panes presentados, pero autorizan a Alicante Gastronómica a utilizar sus creaciones, así como su imagen (fotos realizadas durante la final del concurso) con fines promocionales y difusión del concurso.

9. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la aceptación total de estas bases.