

III Concurso de Monas y Toñas Alicante Gastronómica

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

Premiar la tradición, la excelencia y la calidad en la elaboración de estos dulces típicos. El concurso está organizado por Alicante Gastronómica y cuenta con el patrocinio de **Harinas La Encarnación-Entrepiedras y Cotepa**.

2. Participantes

El concurso está dirigido a **panaderos y pasteleros profesionales en activo** que se distingan por su experiencia y dedicación en la elaboración de monas o toñas.

3. Inscripción

Los interesados en participar en el concurso, deberán enviar un correo electrónico a monasytonas@feriaalicantegastronomica.com antes del **19 de septiembre de 2025** indicando los siguientes datos:

- Nombre del concursante
- Nombre del obrador / empresa
- Localidad
- Teléfono de contacto
- Persona de contacto

- Correo electrónico

El número máximo de concursantes será de **30**.

El comité de organización, una vez comprobado que los interesados cumplen con los requisitos exigidos, procederá a seleccionar a los participantes respetando el orden de inscripción entre los mismos. Los inscritos recibirán la confirmación y detalles específicos sobre su participación en el mail o teléfono indicado en la inscripción.

4. Fecha , lugar y horario

Sábado **4 de octubre de 2025** en el *Espacio Cámara*. Pabellón 1, IFA-Fira Alacant.

De **16:30 a 17:30**, se entregan las monas y toñas.

La Celebración del concurso será a las **18:00 h**.

5. Desarrollo del concurso

Cada concursante presentará **dos unidades** de mona o toña. El peso de cada pieza (masa cocida) deberá ser de entre **300 y 500 g**. Los Ingredientes admitidos para las elaboraciones serán: azúcar, aceite, mantequilla, leche, canela, huevo, limón, naranja, levadura, masa madre y harina de trigo. La organización entregará a todos los participantes una **ficha técnica oficial para cumplimentar** explicando el proceso de elaboración de la mona o toña.

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 la calidad técnica, la textura, el respeto a la receta tradicional, la autenticidad del sabor y la presentación visual.

7. Premios

- **Primer premio:** Un lote de **500 kg** de harina de distinta variedad (Harinas La Encarnación-Entrepiedras, Moulin de Colagne, Harinera Coromina).
- **Segundo premio:** Un lote de **300 kg** de harina de distinta variedad.
- **Tercer premio:** Un lote de **200 kg** de harina de distinta variedad.

Además, los tres ganadores recibirán un kit de panadería y pastelería de Cotepa más un bono descuento de 300€ para utilizar en el plazo de un año para una compra superior a 1.000€ en maquinaria o utensilios Bongard.

Los 3 ganadores obtendrán un sello oficial de reconocimiento para ser difundido en sus establecimientos y redes sociales. Además de tener la oportunidad de realizar una **masterclass y formación** en uno de los tres obradores: **Moulin de Colagne, Harinera Coromina o Harinas La Encarnación-Entrepiedras.**

8. Propiedad intelectual

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual de sus creaciones. No obstante, autorizan a Alicante Gastronómica, así como a los patrocinadores, a utilizar las imágenes y descripciones de las elaboraciones, así como su imagen personal (fotos y vídeos tomados durante el concurso), para fines promocionales y de difusión del certamen en web, redes sociales y medios de comunicación.

9. Aceptación de las bases

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