

## III Concurso Nacional “Mejor receta con Alcachofas”

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

Destacar la versatilidad y virtudes gastronómicas de la alcachofa de la Vega Baja, así como, promover el equilibrio en la alimentación y el estilo de vida mediterráneo, a través de prácticas sostenibles y el uso de productos de temporada.

#### 2. Participantes

Dirigido a cocineros profesionales en activo que sean seleccionados por la organización debido a su destacado trabajo en el mundo de la cocina y su experiencia en la elaboración de platos con alcachofa.

#### 3. Patrocinadores y premios

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

El concurso está patrocinado por la **Asociación Alcachofa de España**, por el **Ayuntamiento de Almoradí** y por la **Asociación de Alcachofa Vega Baja**.

El ganador se compromete a participar en el próximo **Congreso Nacional de la Alcachofa de Almoradí**, que se celebrará en marzo de 2026. Será la organización del congreso quien notificará con antelación suficiente las fechas de celebración al ganador y se hará cargo de los gastos de desplazamiento y hospedaje si fuese necesario.

#### **4. Organizador**

El concurso es organizado por Alicante Gastronómica.

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

El concurso se celebrará el domingo 5 de octubre de 2025, dentro del recinto ferial IFA, en el horario y espacio a determinar que será comunicado por la organización a todos los participantes como máximo una semana antes de 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 elaboraciones deben cumplir con los principios de equilibrio en la alimentación y reflejar el estilo de vida mediterráneo.
- Todos los platos deben ser elaborados con alcachofa de la Vega Baja como ingrediente principal. Para ello, la organización suministrará a los participantes la cantidad de alcachofas que deseen antes de comenzar la prueba de manera que se elaborarán sin previa manipulación y todos los participantes optarán a la prueba con el mismo producto original.
- Los platos podrán ser acompañados de carbohidratos, que no deben superar el 30% de la composición total del plato.

- Otras proteínas pueden ser incluidas, pero no deben representar más del 20% de la composición total del plato.
- Se pueden incorporar otros vegetales y/o frutas en el plato.
- Las grasas utilizadas no deben superar el 15% y deben ser obtenidas mediante métodos 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 participación en el concurso implica la aceptación total de estas bases.