

V Concurso de Tapa Creativa con Salazón

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 y elaboraciones tradicionales de nuestra tierra.

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

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

Convocatoria y bases

1. Objetivo del concurso

Fomentar la presencia de los salazones en todos los ámbitos de la cocina, en especial en el segmento creativo e innovador en elaboraciones tradicionales; promover el consumo de un producto de excelencia muy levantino así como, incentivar a que los restaurantes y las barras potencien su calidad y cualidad en términos de producto, de cercanía y de sostenibilidad.

2. Participantes

El número máximo de participantes será de 10. Los concursantes serán profesionales del sector de la restauración, barras de prestigio... La organización será la encargada de seleccionar a los participantes de entre todos los inscritos.

3. Inscripción

La organización se reserva el derecho de inscripción.

4. Fecha y lugar

El concurso se celebrará el viernes 3 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.

5. Desarrollo del concurso

Los participantes dispondrán de 60 minutos para la elaboración de su plato. El formato será abierto, debiendo realizar cinco tapas, snacks o cocina en miniatura.

Ingredientes y utensilios

Cada cocinero se proveerá de los ingredientes y el material necesario para sus elaboraciones y presentación. La organización facilitará mesas de trabajo individuales para cada concursante en las que se dispondrá de un fuego. Se valorará especialmente el mayor número de elaboraciones hechas durante el propio concurso, así bien las intervenciones elaboradas con anterioridad, serán tenidas en cuenta por el jurado como de menor valor. Destacar que, los salazones deben contar con las garantías y certificados sanitarios en su elaboración, no siendo admitidas las elaboraciones caseras que no cuenten con estos certificados, para lo que la organización procederá a la revisión de los productos antes de iniciar la competición, pudiendo no aceptar aquellos que no cuenten con este requisito, ni todas las garantías sanitarias.

6. Jurado y criterios de valoración

El jurado estará compuesto entre 6 y 8 miembros de reconocido prestigio entre cocineros, críticos y personas relacionadas con la producción de salazones.

7. Premios

El ganador recibirá una placa y un distintivo para que su establecimiento sea reconocido como ganador del V concurso **“Mejor Plato de Salazones Alicante Gastronómica 2025”**.

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.