

ALICANTE GASTRONÓMICA, SABORARTE Y NICOLÁS Y VALERO CON LA COLABORACIÓN DE ATÚN ROJO FUENTES

PRESENTAN

EL VI CONCURSO AL “MEJOR TARTAR DE ATÚN ROJO DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2026”

La Feria Alicante Gastronómica, Saborarte y la empresa de alimentación Nicolás y Valero con la colaboración de Atún Rojo Fuentes convocan la SEXTA edición del concurso para elegir el Mejor Tartar de Atún Rojo de la Provincia de Alicante 2026.

Los finalistas seleccionados prepararán su tartar en directo durante la gran final que se celebrará en el marco de Alicante Gastronómica, del 2 al 5 de octubre de 2026 en IFA – Fira Alacant. El concurso tendrá lugar el **lunes 5 de octubre, a las 11:00 horas, en el Espacio Cámara.**

Un jurado profesional, formado por prestigiosos chefs y periodistas, valorará las elaboraciones en directo con criterios objetivos y transparentes.

Requisitos y bases del concurso:

1. Concurso **dirigido exclusivamente a establecimientos de Hostelería** de la provincia de Alicante.
2. Los concursantes deberán enviar la receta del tartar de atún rojo, una fotografía y el proceso de elaboración **antes del miércoles 23 de septiembre** a: rodifermo@gmail.com
3. Se seleccionarán las 6 mejores propuestas para participar en la final.
4. El jurado valorará: sabor, presentación, textura, temperatura y el uso de productos regionales.
5. Información adicional: Rodi Fernández – Tel. 647 753 751.

Normas:

6. Los finalistas deberán aportar todos los ingredientes y utensilios necesarios para su receta (excepto el atún).
7. El atún rojo será suministrado por Nicolás y Valero, procedente de la misma parte del lomo y de la marca "Fuentes El Atún Rojo".
8. Los concursantes dispondrán de 25 minutos para la elaboración del plato.

Premio:

9. Trofeo "Mejor Tartar de Atún Rojo de la Provincia de Alicante 2026".
10. Distintivo acreditativo para su colocación en el establecimiento ganador.
11. Cheque por valor de 500 €.
12. Promoción del tartar y del negocio en las redes sociales de las entidades organizadoras.

Compromisos del ganador:

13. Colocación del distintivo del premio en su local y difusión en redes sociales, mencionando a Alicante Gastronómica y Nicolás y Valero.
14. En caso de emplear imagen propia para promocionar el tartar o su local, no podrá incluir marcas distintas a Nicolás y Valero; el incumplimiento puede suponer la pérdida del premio.
15. El plato galardonado deberá elaborarse únicamente con producto de Nicolás y Valero en su establecimiento durante la promoción.

Propiedad intelectual:

Los participantes conservarán los derechos de propiedad intelectual de sus creaciones, pero autorizan a Alicante Gastronómica a utilizar imágenes, vídeos y descripciones de sus platos, así como su imagen personal, con fines promocionales del evento en medios de comunicación, redes sociales y canales oficiales.

Aceptación de las bases:

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