

VI El Mejor Arroz del Mediterráneo

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

Promocionar el arroz como elemento gastronómico y difundir el conocimiento en la elaboración del mismo.

2. Participantes

El concurso va dirigido al público en general.

Se establecen 2 categorías:

- a) mayores de 17 años en su categoría Adulta.
- b) menores acompañados de un adulto, entre 10 y 16 años inclusive.

No pueden participar: cocineros profesionales del sector de la Hostelería, quedando excluidas también todas aquellas personas que sean regentes o propietarios de bares o restaurantes, que tengan conocimientos básicos en la materia y algo de práctica en cocinado.

3. Inscripción

La inscripción será previa a la celebración de cada concurso, y deberá ser realizada de la siguiente manera:

- Exclusivamente a través del link ·> **InscripcionWeb**
- O en la web **elmejorarrozdelmediterraneo.com**

Una vez inscritos, la organización se pondrá en contacto con los concursantes para coordinar hora y lugar y solucionar cualquier duda o consulta. Los participantes se seleccionarán por riguroso orden de inscripción, adaptando su participación a los horarios y fechas que la organización estime conveniente para el buen funcionamiento del concurso.

4. Fecha y lugar

Las semifinales del concurso tendrán lugar, en los días que a continuación se detallan y en los distintos supermercados Carrefour que colaboran:

- 6 de septiembre: Petrer
- 13 de septiembre: Torrevieja
- 20 de septiembre: Elche
- 21 de septiembre: Benidorm
- 27 de septiembre: San Juan de Alicante

Las finales **se celebrarán** en el recinto ferial IFA – FIRA ALACANT sito en Carretera N-340, km 731, 03320 Elche, Alicante, el sábado **4 de octubre** de 2025 a las **13h en el Espacio Cámara** para la categoría **adultos**, y el domingo 5 de octubre de 2025 a las 13h en el Espacio Cámara para la categoría **infantil**.

5. Desarrollo del concurso

Se podrán cocinar arroces secos o melosos, quedando excluidos los caldosos. Todos los arroces se realizarán con el Kit de Paella Carmencita, con paella de tamaño 32 cm, es decir para 4 personas. De este kit, sólo será necesario utilizar la paellera, siendo voluntad del concursante el uso, en su elaboración, del resto de productos. La organización facilitará: gas y paellersos.

Los productos que se podrán utilizar para la preparación, son los siguientes:

- Fondos y sofritos hechos con productos naturales y de elaboración propia que pueden traer de casa.

- Aceite de oliva.
- Preferentemente productos autóctonos.
- El arroz utilizado es de libre elección, si bien la organización proveerá de arroz de la marca Carrefour o Dacsá, así como se podrá utilizar el que provee el Kit de Carmencita.
- Como aditivos se podrán utilizar los ofrecidos por los patrocinadores y demás especias naturales.
- Los participantes dispondrán de los utensilios y maquinaria necesarios para la preparación del plato. Serán proporcionados por la organización.
- La materia prima requerida para ello deberán traerla de su propia casa.
- El arroz estará preparado para presentar al Jurado Calificador a la hora fijada por la Comisión Organizadora, quedando a disposición de la organización.

Organización de Horarios

Todas las semifinales del concurso se realizarán en 4 turnos de un máximo de 12 participantes por turno, en horario de 10 a 15 h y en turnos de 45 minutos + 15 de preparación. Quedando establecidos los turnos de la siguiente manera:

- En la categoría adultos, personas que hayan cumplido 17 años, será un máximo de 12 concursantes por turno = 48 por semifinal.
- En la categoría infantil, menores entre 10 y 16 años, ambos inclusive, acompañados de 1 adulto, será un máximo de concursantes infantiles = 12 por semifinal.

En el caso de no cubrirse todas las plazas de una categoría, se podrá ampliar el número de participantes hasta completar la ocupación máxima que es de 48 participantes en cada semifinal.

La organización promocionará el concurso a través de sus redes sociales, web, boletín y medios de comunicación, e informará públicamente del desarrollo de las clasificaciones hasta la final del concurso y publicación del ganador/a.

6. Jurado y criterios de valoración

El jurado estará compuesto al menos por 4 personas independientes, pertenecientes a la organización de la feria, cocineros profesionales, patrocinadores, empresas y asociaciones colaboradoras de la feria.

Se evaluará: la textura, el sabor, la originalidad y la presentación.

7. Premios y patrocinadores

Se clasificará para la gran final el ganador de cada categoría y el segundo participante más votado de cada semifinal. En estas semifinales se dará a los ganadores unos obsequios de los patrocinadores.

PREMIOS EN LA FINAL EN IFA – FIRA ALACANT

Infantil: 500 € en regalos.

Adulto: 1.000 € en metálico.

OBSEQUIOS PARA TODOS LOS PARTICIPANTES:

- Kit para Paellas Carmencita
- Delantales Tescoma
- Utensilios Tescoma
- Carrefour: Espacio/ingredientes básicos

La entrega de premios tendrá lugar en el recinto ferial IFA – FIRA ALACANT el día de la final.

Los patrocinadores del concurso son:

- DIPUTACIÓN DE ALICANTE
- PATRONATO TURISMO COSTA BLANCA

Los organizadores del concurso son:

- CÁMARA DE COMERCIO
- IFA - FIRA ALACANT
- CARREFOUR

Los colaboradores del concurso son:

- Carrefour, Tescoma, Carmencita, Cepsa, Dacsa, Estrella Levante, y Coca-Cola, así como la colaboración de ARA y APHEA.
- Supermercados Carrefour de Benidorm, Torrevieja, Petrel, Elche, San Juan.

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.