vinetur

Crujiente, Calma y Corteza de Redován gana el Concurso de Monas y Toñas de Alicante Gastronómica

José Manuel Marcos logra el primer premio en una edición con 20 obradores de Alicante, Murcia y Valencia

lunes 5 de octubre de 2026

El obrador Crujiente, Calma y Corteza, de Redován, ha ganado la cuarta edición del Concurso de Monas y Toñas de Alicante Gastronómica, resuelta en Alicante el pasado 4 de octubre. El primer premio ha sido para el pastelero José Manuel Marcos. El segundo puesto fue para Rafa Mira, de El Forn de Rosalía, en Agost, y el tercero para Adrián Moltó, de Forn Mariu, en Ibi.

Alicante Gastronómica informa de que la edición de 2026 ha reunido a 20 participantes, la cifra máxima que ya se había alcanzado en 2023. Los aspirantes llegaron desde las provincias de Alicante, Murcia y Valencia, un alcance que, en palabras de la organización, confirma el interés que el certamen despierta entre profesionales de la panadería, la repostería y el trabajo con harinas.

Los participantes procedían de Benidorm, Alicante, Villena, Agost, Redován, Elche, Dolores, Gandía, Caravaca de la Cruz, Benissa, Aspe, Ibi, Sant Joan d’Alacant, Torrevieja y Orihuela. Esa relación muestra una presencia amplia de obradores de la provincia de Alicante, con presencia también de localidades de Murcia y Valencia.

El certamen se centra en dos elaboraciones muy ligadas al recetario tradicional de muchos obradores del arco mediterráneo. La valoración no se limitó al aspecto de las piezas. El jurado examinó la ejecución técnica, la textura, el respeto a la receta tradicional, la autenticidad del sabor y la presentación visual, que eran los criterios fijados para puntuar cada propuesta.

La mesa de evaluación estuvo formada por profesionales con perfiles distintos dentro del oficio. Participaron José Roldán, Campeón del Mundo de Panadería 2025; Diego Marín, Campeón de España de Panadería y Bollería Artesana 2024; y Fran Castell, formador docente en panadería y pastelería. También formaron parte del jurado Carmen Murcia, de Pastelería Los Quincenos, en Redován; Jesús Machí, presidente del Club Richemont España; Arturo Blanco, seleccionador y asesor técnico de la Confederación de Panaderos de España; y Jean François, especialista de Panadería de Moulin de Colagne.

El reparto de premios deja el palmarés de esta edición en tres puntos de la provincia de Alicante. El ganador, José Manuel Marcos, trabaja desde Redován; el segundo clasificado, Rafa Mira, representa a Agost; y el tercero, Adrián Moltó, a Ibi. Los tres nombres se impusieron en una convocatoria que había cubierto todas sus plazas.

Alicante Gastronómica vincula esa participación completa con la buena acogida del concurso entre los profesionales del sector. La organización subraya que el interés por estas piezas mantiene viva una parte del repertorio tradicional de los obradores y sitúa la técnica, el sabor y la fidelidad a la receta como ejes de la valoración.