vinetur

16 concursos gastronómicos encenderán Alicante Gastronómica

La cocina mediterránea se corona en Alicante Gastronómica

sábado 24 de agosto de 2024



Profesionales de la hostelería, la restauración y aficionados a la cocina tendrán la oportunidad de demostrar sus habilidades en una serie de 16 concursos gastronómicos que se llevarán a cabo durante el evento Alicante Gastronómica, programado del 27 al

30 de septiembre de 2024. Estos concursos no solo servirán para exhibir destrezas culinarias, sino también para promover la rica gastronomía mediterránea y el uso de productos locales, fomentando así la sostenibilidad en el sector.

Entre los concursos más destacados, se encuentra el Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca, que buscará premiar la mejor tarta de chocolate del mundo. Este concurso, en su primera edición, contará con un jurado de renombre internacional, incluyendo figuras como Iginio Massari de Italia, Frederic Bau de Francia y varios pasteleros españoles, entre ellos Jordi Roca y Oriol Balaguer. La creación de este premio tiene como objetivo homenajear la figura del maestro pastelero Paco Torreblanca, reconociendo la importancia de la pastelería como arte y contribuyendo a su profesionalización.

Otro concurso relevante será el I Concurso del Mejor Pan del Mediterráneo, que permitirá a los panaderos artesanales demostrar su habilidad en la elaboración de uno de los alimentos más fundamentales de la dieta mediterránea. Este certamen contará con el respaldo de Harinas La Encarnación-Entrepiedras y Bongard. Además, se celebrará el II Concurso de Monas y Toñas, reafirmando el enfoque en productos tradicionales.

El evento también dará especial protagonismo a la tortilla de patatas, con el XVII Campeonato de España de Tortilla de Patatas - Trofeo Tescoma y el II Campeonato Internacional de Tortilla de Patatas con..., ambos dentro del III Congreso de la Tortilla de Patatas. Estos concursos, organizados por el crítico gastronómico Rafael García Santos, buscarán no solo la mejor tortilla tradicional, sino también versiones innovadoras que añadan un toque creativo a este plato icónico. El jurado contará con la participación de destacados chefs y expertos, lo que asegura un alto nivel de exigencia en la evaluación de las creaciones.

Además de estos concursos, Alicante Gastronómica incluirá otras competiciones dedicadas a productos del mar y la tierra característicos de la provincia. Por ejemplo, se llevará a cabo el IV Concurso de Tapas de Salazones, el II Concurso de Thermomix con Quisquilla, y el IV Concurso Mejor Tartar de Atún, entre otros. Asimismo, se realizarán el V Concurso Popular del Mejor Arroz del Mediterráneo, el II Concurso Mejor

Receta con Alcachofas, y el IV Concurso Internacional de Cocina con Dátil de Elche, subrayando la diversidad y riqueza de la gastronomía local.

El evento también pondrá énfasis en la formación, con el IV Concurso de Escuelas de Hostelería de Cocina y el II Concurso de Escuelas de Hostelería de Sala, donde estudiantes y futuros profesionales tendrán la oportunidad de competir en equipo, promoviendo el aprendizaje y el desarrollo de nuevas habilidades.

Por último, el vino tendrá su espacio con el IV Concurso Mejor Vino del Mediterráneo, donde se evaluarán los vinos con denominación de origen de regiones mediterráneas y otras áreas reconocidas, bajo la atenta mirada de un jurado compuesto por más de 20 sumilleres y expertos.

Alicante Gastronómica 2024 se presenta así como un evento que no solo busca destacar la excelencia culinaria, sino también promover la cultura gastronómica y la formación en un sector en constante evolución.