

XVI Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

BASES:

1. La **Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche**, en colaboración con el **Restaurante La Finca de Susi Díaz**, el blog **Carolus Cocina**, el patrocinio de **Cajamar y Tescoma**, y la colaboración de la Generalitat Valenciana, la Diputación de Alicante, el patronato de Turismo Costa Blanca, VisitElche y el Ayuntamiento de Elche convocan el **XVI Concurso de 'Cocina creativa con Granadas de Elche'**.

2. Las inscripciones están abiertas a los **profesionales del sector** en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía de ámbito nacional e internacional así como a los **estudiantes de hostelería y cocina**. La organización se reserva el derecho de solicitar acreditaciones.

3. La Participación queda prohibida a toda persona que tenga parentesco o relación contractual con el jurado, asociados del Consejo Regulador o con los patrocinadores y colaboradores. Los participantes que ganaron el primer premio en ediciones anteriores no podrán presentarse.

4. Para participar hay que rellenar el formulario de inscripción que se encuentra en **https://cocina.granadaselche.com**

- En el formulario hay que rellenar los datos del cocinero, los del restaurante o escuela por el que participa y del ayudante (en caso de necesitarlo). Además, habrá que rellenar el campo destinado al nombre del plato y adjuntar una fotografía de la receta (en formato JPG o PNG con un tamaño comprendido entre 1 y 5 Mb) y adjuntar un documento en word o pdf con un breve resumen de la trayectoria profesional y los datos relacionados con el plato (ingredientes y elaboración de la receta).

INSCRIPCIONES HASTA EL 25 DE NOVIEMBRE DE 2026

La inscripción es gratuita.

5. La selección de los finalistas se hará por parte de un jurado de profesionales y blogeros gastronómicos que serán elegidos por el comité organizativo. Las normas a seguir se les facilitará con antelación al comienzo del concurso. El máximo de finalistas será de 4.

6. La final se celebrará en el Restaurante La Finca de Susi Díaz. En la final, los seleccionados presentarán al concurso 2 platos de la receta presentada elaborados con Granada de Elche como materia prima destacable, de los cuales 1 será para la presentación a la prensa y 1 para la valoración por parte del jurado.

7. Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista a excepción de la Granada de Elche que la suministrará la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.

8. La **final del concurso se realizará el día 9 de Diciembre de 2026, en el Restaurante La Finca de Elche.** En caso de ser necesario, la DOP facilitará el alojamiento a los finalistas.

9. Todos los cocineros deberán ir con la vestimenta reglamentaria para cocinar. La organización les facilitará un delantal oficial del concurso.

10. El plato será puntuado por presentación, gusto e importancia de la Granada de Elche en su elaboración.

visitelche.com · elche Oasis Mediterráneo · Excelentísimo Ayuntamiento de Elche · Diputación de Alicante · cajamar Caja Rural · tescoma

Carolus Cocina · Eurotoques · La Finca Susi Díaz · Gastronomía Costa Blanca · Comunitat Valenciana · L'Exquisit mediterrani



XVI Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

Granada Mollar de Elche
Denominación de Origen Protegida

BASES:

11. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes no comestibles a la hora de elaborar el plato. La impuntualidad a la hora de presentar los platos es motivo de bajada de puntuación.

12. El **plazo de inscripción será hasta el 25 de noviembre de 2026.**

13. La elección de los finalistas se hará pública en las redes sociales de la DOP, en la web: www.granadaselche.com y se les comunicará por e-mail o teléfono a los finalistas.

14. El tiempo estimado para la preparación del plato será de 45 minutos, toda aquella preparación que exceda de ese tiempo podrá ser elaborada con antelación. El equipo básico lo suministrará el restaurante, todo aquel material extra deberá aportarlo el participante.

15. Los participantes cederán los derechos de uso de fotos, vídeos y recetas a la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.

16. Todo el material gráfico entregado para la participación del concurso quedará en propiedad en exclusiva de la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche, pudiendo ser reproducidos y hacer de ellos el uso promocional que se estime conveniente, con mención de su autor o autores. La DOP queda facultada para introducir alguna modificación en el material si existiera alguna dificultad técnica para su impresión o para introducir algún texto o logotipo que no figure inicialmente en estas bases.

17. El hecho de participar en el concurso implica el conocimiento y aceptación por todos los concursantes de las presentes bases; motivo por el cual no podrán impugnarlas una vez formalizada la presentación.

18. Se establece el cuadro de premios a los cuales se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

PREMIOS

Primer premio: 1.500 euros en metálico.

Segundo premio: 600 euros en metálico.

Tercer premio: 300 euros en metálico.

Cuarto premio: 100 euros en metálico.

visitelche.com · elche Oasis Mediterráneo · Excelentísimo Ayuntamiento de Elche · Diputación de Alicante · cajamar Caja Rural · tescoma

Carolus Cocina · Eurotoques · La Finca Susi Díaz · Gastronomía Costablanca · Comunitat Valenciana · L'Exquisit mediterrani