

BASES

CONCURSO II MUESTRA EL MEJOR HELADO DE TURRÓN DE JIJONA DEL MUNDO 2026-2027

1.- Fecha del concurso

La muestra se celebrará el viernes de 6 de noviembre recogida de muestras en la sede de Anhcea y el sábado 7 de noviembre de 2026 en las instalaciones del "TEATRET" en Xixona cata y fallo del Jurado.

2.- Organización

El Comité Organizador del Concurso estará formado por el Presidente de Anhcea y un equipo de técnicos designados por el mismo.

3.- Reglamento

El concurso está dirigido exclusivamente a los helader@s artesan@s, cualquiera que sea su nacionalidad. Podrá concursar el propietario de la heladería en nombre de ella, y el elaborador en su propio nombre pero sólo se admitirá una razón social.

No podrán participar en nombre de establecimientos comerciales ni marcas comerciales.

Queda terminantemente prohibida la participación de helado industrial, reservándose la organización el derecho al análisis de las muestras sospechosas, pudiendo retener el posible premio que le pudiera corresponder hasta verificar los resultados analíticos.

Se prohíbe la participación de las industrias del helado así como de las empresas proveedoras del sector.

4.-Inscripción

La inscripción se realizará mediante solicitud a la Asociación Empresarial Nacional de Elaboradores Artesanos y Comerciantes de Helados y Horchatas (ANHCEA), en Pol. Segorb, s/n, Apdo. 30, 03100 Jijona (Alicante), a través del correo electrónico socios@anhcea.com.

El importe de la inscripción será de 50 euros, que podrá abonarse en metálico cuando se realice la inscripción o mediante transferencia bancaria .

El número máximo de participantes será de 24 inscripciones y las plazas se asignarán por riguroso orden de entrada, hasta completar el cupo establecido.

El pago de la inscripción dará derecho a participar en el concurso o muestra, así como a una noche de pernoctación a cargo de la organización.

Se realizará una única inscripción por participante. En el momento de entregar la muestra, el concursante deberá acreditar el pago de la inscripción.

Asimismo, deberá enviarse a la sede de ANHCEA, antes del 30 de Octubre, el dossier con la fórmula del helado que se presentará, a través del correo electrónico socios@anhcea.com.

5.-Tipo de Helado

Las muestras presentadas para participar en la **II Muestra del Mejor Helado de Turrón de Jijona del Mundo 2026-2027** deberán incluir como ingrediente el turrón de Jijona con Denominación de Origen (D.O.). Asimismo, deberá acreditarse que el turrón utilizado cumple dicho requisito mediante la presentación de la correspondiente factura de compra o de cualquier otro documento justificativo válido que certifique su origen y su pertenencia a la Denominación de Origen.

Con el fin de garantizar una valoración más objetiva y centrada en las características propias del helado, únicamente se permitirá el uso de almendras como topping. De este modo, el jurado podrá valorar de forma más precisa el sabor, la textura y la calidad del helado, así como el protagonismo del turrón de Jijona en la elaboración.

6.- Consigna de la muestra del helado (Día de la muestra)

El concursante deberá presentar dos cubetas de helado de 2,5 litros sin montaña ni decoración, que se le facilitarán en la sede del concurso en el momento de la inscripción. Se deberá llevar la mezcla preparada con anterioridad y deberá mantecar el helado en la sede del concurso que es Anhcea, previa cita.

Debe de venir provisto de uniforme o bata blanca y cubre cabeza. En los dedos no llevarán ningún tipo de anillo o adorno ni las uñas pintadas. En caso contrario deberá usar guantes de trabajo. (Al finalizar deberá dejar la maquinaria limpia, así como todos los utensilios y banco de trabajo o box).

7.-Sistema de identificación y anonimato de las muestras

Para garantizar la imparcialidad y la objetividad de la valoración, cada muestra presentada al concurso será identificada mediante un número asignado por la organización, que estará vinculado a una clave aleatoria y confidencial asociada a cada participante.

El jurado únicamente tendrá acceso a la identificación por clave de las muestras durante la cata y la evaluación, sin conocer en ningún momento la identidad de los participantes a los que pertenecen. La correspondencia entre

las claves asignadas y los participantes se mantendrá bajo custodia de la organización y no se desvelará hasta que haya finalizado la valoración del jurado y se hayan establecido los resultados definitivos.

Este sistema garantizará el anonimato de las muestras y contribuirá a que la evaluación se realice exclusivamente en función de los criterios establecidos en las bases del concurso.

8.- Jurado

El Jurado estará compuesto de por el ganador de la edición anterior, 1 profesional heladero, 1 miembro del Consejo Regulador del Turrón de Jijona, 1 miembro del sector de la restauración/pastelería y por la alcaldesa del ayuntamiento de Jijona.

Actuará como presidente del jurado el ganador de la edición anterior teniendo la máxima capacidad de decisión en todo lo concerniente a la prueba, siempre buscando el máximo consenso con el resto de miembros del jurado.

En caso de empate entre dos o más muestras, se realizará una segunda cata de las muestras empatadas por parte del jurado, con el fin de determinar la clasificación definitiva. La decisión resultante de esta segunda valoración será definitiva e inapelable.

El jurado realizará su labor de calificación final a partir de 12:30 h. de la mañana del día 7 de noviembre. Los trabajos de calificación se realizarán públicamente, estando prohibido al público asistente dirigirse al jurado.

9.- Valoración

El Jurado examinará el helado y le asignará la puntuación con arreglo a los siguientes valores: sabor, consistencia y aspecto.

El concursante se somete a estas normas desde el momento de su inscripción. El fallo será definitivo e inapelable.

El concursante que adoptará una actitud impropia ante el fallo del jurado podrá ser inhabilitado para posteriores ediciones.

10.- Fallo del Jurado

El fallo del Jurado tendrá lugar el día 7 de noviembre en la sede del "Teatret" de Xixona a las 14:30 horas

11.- Premios

El ganador del concurso recibirá un trofeo acreditativo como

reconocimiento a su participación y mérito, así como la oportunidad de realizar un curso de formación organizado por ANHCEA, con el objetivo de seguir ampliando sus conocimientos y perfeccionando sus habilidades en la elaboración artesanal de helados.

Todos los participantes recibirán un diploma conmemorativo del concurso.

El ganador tendrá presencia en los comunicados y acciones de difusión del concurso a través de las redes sociales, prensa y otros medios de comunicación.

Asimismo, tendrá la oportunidad de impartir una *masterclass* y realizar una cata de sus elaboraciones en la Feria del Turrón de Jijona/Xixona, que se celebrará en el mes de diciembre del mismo año en que se otorgue el premio. Durante esta actividad, presentará y dará a conocer su helado ganador, que será elaborado en las instalaciones de la Asociación Empresarial Nacional de Elaboradores Artesanos y Comerciantes de Helados y Horchatas (ANHCEA) el día anterior a la celebración de la *masterclass* y la cata.

Además, el ganador tendrá la oportunidad de presentar su helado ganador en la Feria BICA, que se celebrará en Madrid en Febrero de 2027.

ANHCEA se hará cargo de los medios económicos y profesionales necesarios para la organización y desarrollo de la *masterclass* y la cata, así como de una noche de alojamiento en hotel para el ganador, con motivo de su participación en las actividades previstas.

12.- Legalidades

La Organización del concurso se reserva el derecho de modificar el presente reglamento. Los concursantes aceptarán el presente reglamento de bases y otorgarán su conformidad al mismo con su mera participación. Así como la firma para derechos de imagen y protección de datos.

El presente reglamento anula y reemplaza cualquier base o normativa anteriormente publicada. A ningún concursante descalificado se le reintegrará la cuota de inscripción.

13.- Otras consideraciones

La entidad organizadora podrá hacer uso del desarrollo de la muestra con fines profesionales mediante fotografías, filmación, o por otros medios de imagen o difusión, facilitándole el trabajo a la prensa acreditada. En caso de consultas será la Organización quien decida el acceso. El público y los medios de comunicación no deberán obstaculizar el desarrollo de los trabajos.