



FIRMAT PER

La regidora delegada de Turisme  
Mària Immaculada Calvet Mojàn  
3/2/2026



**Ajuntament  
de Benicarló**  
Turisme

## ANUNCI

Mitjançant Resolució de la regidora delegada de l'àrea de turisme de 2 de febrer de 2026, s'ha resolt aprovar les bases que regulen el Concurs Gastronòmic de la Carxofa de Benicarló 2026, i que s'annexen a la present resolució.

Les bases aprovades són les que es transcriuen a continuació:

### **"BASES REGULADORES DEL CONCURS GASTRONÒMIC DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ 2026**

La Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de Benicarló convoca el CONCURS GASTRONÒMIC DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ, en les seues modalitats de cuina i cocteleria creativa i d'autor aplicada a la Carxofa de Benicarló.

Les presents bases es regularan per l'establert en l'Ordenança General de Subvencions de l'Ajuntament de Benicarló, publicada en el Butlletí Oficial de la Província de Castelló, número 154 de data 26 de desembre de 2017.

#### **PRIMERA: Definició i objecte**

L'Ajuntament de Benicarló amb la col·laboració del Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló (CIPFP), convoca aquest concurs gastronòmic en les seues modalitats de cuina i de cocteleria creativa i d'autor aplicada a la Carxofa de Benicarló, que tindrà lloc el dijous 19 de febrer de 2026, a l'edifici del Magatzem de la Mar de Benicarló.

Este concurs té com objectiu consolidar Benicarló com un centre gastronòmic de referència pel que fa a la cuina de la carxofa que contribuïska a fomentar i consolidar el turisme gastronòmic a la nostra ciutat. És per això, que es vol donar suport al treball de formació que es realitza als diferents centres educatius relacionats en la formació en hostaleria, com a instrument fonamental de creació del nou talent culinari necessari per tal de garantir la consolidació i continuïtat de la gastronomia especialitzada en la carxofa a Benicarló.

#### **SEGONA: Persones participants**

En aquest concurs pot participar l'alumnat dels centres educatius i escoles d'hoteleria on s'imparteixen cicles formatius d'hoteleria i formació professional bàsica de l'especialitat cuina i restauració.

#### **TERCERA: Inscripcions i termini de presentació de sol·licituds**

La inscripció és gratuïta.

Cal omplir el full d'inscripció on constarà:

- Nom i cognoms de la persona interessada i, si escau, de la persona que la represente.
- Identificació del mitjà electrònic o del lloc físic que s'assenyale a l'efecte de notificacions.
- La petició de participació al Concurs Gastronòmic:
  - Modalitat de cuina aplicada a la Carxofa de Benicarló.
  - Modalitat de cocteleria creativa i d'autor aplicada a la Carxofa de Benicarló.
- Lloc, data i signatura de la persona sol·licitant o acreditació de l'autenticitat de la voluntat expressada per qualsevol mitjà.

Per a presentar la sol·licitud, les persones interessades han d'accedir a la web del CIPFP Benicarló



AJUNTAMENT DE BENICARLÓ

Codi Segur de Verificació: HEAA A7JJ PMUT LCXW QEJX

**Anunci bases del Concurs gastronòmic de la Carxofa de Benicarló 2026 - SEFYCU 6519874**

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i la resta d'informació està disponible en <https://benicarlo.sedipualba.es/>

Pàg. 1 de 5



FIRMAT PER

La regidor delegada de Turisme  
Mairia Immaculada Calvet Mojon  
3/2/2026

(<http://www.labora.gva.es/es/web/cipfp-benicarlo>) i emplenar el formulari corresponent. Posteriorment, han d'enviar-lo al correu: [concurscarxofabenicarlo@gmail.com](mailto:concurscarxofabenicarlo@gmail.com).

Documentació adjunta a la sol·licitud:

– Per tal d'acreditar els requisits per a participar al concurs, les persones interessades han d'aportar el justificant de matrícula en un centre educatiu o escola d'hoteleria on s'impartisquen cicles formatius d'hoteleria i formació professional bàsica de l'especialitat cuina i restauració.

– Per a la modalitat de cuina: s'ha d'adjuntar-hi la recepta de cuina en arxiu electrònic de text (.DOC, .ODT, etc.) o PDF.

– Per a la modalitat de cocteleria: cal adjuntar-hi una fotografia del combinat en un fitxer electrònic de text o PDF.

Les inscripcions es realitzaran des de l'endemà de la publicació d'aquestes bases fins al dimecres 18 de febrer de 2026 a les 14.00h.

Una vegada rebuda la inscripció, es confirmarà la participació en la preselecció de finalistes. D'entre totes les inscripcions rebudes es farà una preselecció de vuit participants.

#### **QUARTA. Requisits específics concurs Gastronòmic de la Carxofa. Modalitat de cocteleria creativa i d'autor aplicada a la carxofa de Benicarló. Criteris de valoració.**

a) S'estableix una única categoria per al concurs:

– Còctel inèdit en la modalitat *Long Drink*. Els ingredients d'ús obligatori han de ser la Ginebra GIN BLO 2019 i la Carxofa de Benicarló en qualsevol format o preparació. Màx 6 ingredients. Per a 4 persones.

b) Cada concursant ha d'aportar els seus ingredients i estris necessaris per a elaborar el còctel.

c) El temps de preparació es de 8 minuts.

d) Cada concursant ha d'elaborar el combinat utilitzant la seua uniformitat de treball corresponent.

e) D'entre tots els participants inscrits, es triaran huit finalistes per a participar en el concurs. Per a fer aquesta selecció es valorarà l'originalitat, la creativitat, la tècnica utilitzada i la presentació.

f) Una vegada rebuda la inscripció, es confirmarà la participació en la preselecció dels finalistes.

Cal adjuntar-hi una fotografia del combinat en un fitxer electrònic de text o PDF.

g) L'organització contactarà per correu electrònic amb els concursants per a programar els horaris de participació.

h) En el premi final el jurat valorarà la presentació, innovació, tractament de la carxofa, destresa en l'execució del còctel i degustació.

#### **CINQUENA. Requisits específic concurs Gastronòmic de la Carxofa. Modalitat de cuina aplicada a la carxofa de Benicarló**

a) D'entre totes les persones participants inscrites, es triaran huit finalistes per a participar en el concurs. Per a fer aquesta selecció es valorarà la recepta, la tècnica culinària, l'aprofitament del producte, la fitxa tècnica, i la creativitat i innovació.

b) L'alumnat ha de realitzar:

– Una recepta, on l'ingredient principal serà la CARXOFA DE BENICARLÓ.

– S'han de presentar cinc xicotetes degustacions per al jurat i una ració de presentació, en un temps màxim d'1 hora (60 min). En aquest temps, s'ha d'acabar de cuinar, regenerar les elaboracions prèvies i muntar el plat per a presentar-lo.

c) Cada concursant ha de portar els ingredients per a l'elaboració dels plats, i els estris necessaris.

d) El plat serà puntuat i valorat segons la seua presentació, gust, innovació culinària del tractament de la carxofa.



AJUNTAMENT DE BENICARLÓ

Codi Segur de Verificació: HEAA A7JJ PMUT LCXW QEJX

**Anunci bases del Concurs gastronòmic de la Carxofa de Benicarló 2026 - SEFYCU 6519874**

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i la resta d'informació està disponible en <https://benicarlo.sedipualba.es/>

Pàg. 2 de 5



FIRMAT PER

La regidor delegada de Turisme  
Mària Immaculada Calvet Mojàn  
3/2/2026

e) L'alumnat disposarà d'una taula de treball de 2 m x 0,80 m i una placa d'inducció.

f) Si la inscripció de persones participants supera els límits establits, l'organització establirà una selecció de candidats. Per a fer aquesta selecció es valorarà la recepta, la tècnica culinària, l'aprofitament del producte, la fitxa tècnica, la creativitat, innovació i l'originalitat.

### SISENA. Premis

Per al concurs de cocteleria creativa els premis seran:

- 1r Premi al Millor Còctel: 250 €.
- 2n Premi al Segon Millor Còctel: 200 €.
- 3r Premi al Tercer Millor Còctel: 150 €.

Per al concurs de cuina aplicat a la carxofa els premis seran:

- 1r Premi: 250 €.
- 2n Premi: 200 €.
- 3r Premi: 150 €.

L'import total màxim dels premis a atorgar entre els dos concursos es de 1.200 euros i aquesta despesa s'imputarà als següents crèdits pressupostaris: Orgànica 11 Programa 43230 Econòmica 48000.

Els premis estan subjectes a l'article 75.3.f) del Reial Decret 439/2007, de 30 de març, pel qual s'aprova el Reglament de l'Impost sobre la Renda de les Persones físiques.

### SETENA. Jurat

En les dos modalitats de concurs el jurat estarà integrat per tres vocals especialistes, que son professionals del sector del servei de restauració, actuant un d'ells com a president, tots ells amb veu i vot, i un secretari amb veu i sense vot.

La composició del jurat en la modalitat de cocteleria creativa i d'autor és el següent:

- Toni Cortés Recatalà (bartender Bitter Benicarló) – Vocal President
  - Mar Marzá Bosch (cap de sala Rte. Neptuno Benicarló) – Vocal
  - Gaspar López Altamira (restaurador Rte. Neptuno Benicarló) – Vocal President suplent
- i com a vocals suplents:

- David Traver Rodrigo (Professor CIPFP Benicarló)
- Ignacio Marín Muñoz (Professor CIPFP Benicarló)
- María Reboll Burguete (Professor CIPFP Benicarló)

La composició del jurat en la modalitat de cuina aplicada és el següent:

- Rubén Miralles Blasco (Xef Rte. Rubén Miralles Vinaròs) – Vocal President
  - Johnny Figueroa Casanova (Xef Rte. El Cortijo Benicarló) – Vocal
  - Paco Solvas Cirera (Xef professor CIPFP Benicarló) – Vocal President suplent
- i com a vocals suplents:

- Avelino Ramon Andreu (professor CIPFP Benicarló)
- Joan Viana Nogués (professor CIPFP Benicarló)
- Sergi Viana Nogués (professor CIPFP Benicarló)

La secretaria dels dos jurats la ostentarà Inma Gimeno Gascó, tècnica de Turisme de l'Ajuntament de Benicarló, i com a suplent, M. Cristel Quiles Martorell, auxiliar de Turisme de l'Ajuntament de Benicarló.



AJUNTAMENT DE BENICARLÓ

Codi Segur de Verificació: HEAA A7JJ PMUT LCXW QEJX

**Anunci bases del Concurs gastronòmic de la Carxofa de Benicarló 2026 - SEFYCU 6519874**

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i la resta d'informació està disponible en <https://benicarlo.sedipualba.es/>

Pàg. 3 de 5



FIRMAT PER

La regidora delegada de Turisme  
Mària Inmaculada Calvet Mojon  
3/2/2026

El quòrum mínim per constituir la sessió del jurat serà del vocal president (o del vocal president suplent), dos vocals (titulars o suplents) i el secretari (o secretari suplent).

La deliberació i votació del jurat es farà constar en una acta redactada pel secretari i firmada per tots els membres del jurat.

La decisió del jurat és apel·lable davant el propi jurat.

Qualsevol decisió i aclariment d'aquest concurs està a disposició l'organització del concurs, la qual està formada pel professorat del CIPFP Benicarló.

Actuaran com a enllaç entre l'organització del concurs i el jurat un membre del departament d'hoteleria i turisme del CIPFP Benicarló, únicament a títol organitzatiu de l'activitat.

#### **VUITENA. Tramitació, lliurament dels premis i publicació**

La concessió dels premis s'efectuarà en règim de concurrència competitiva.

Les presents bases seran aprovades per decret de la Regidoria de Turisme.

Vista l'acta amb el veredict del jurat, la Regidoria de Turisme resoldrà la concessió dels premis mitjançant Decret.

A més, l'Ajuntament de Benicarló donarà difusió al resultat del concurs a través d'imatges dels premiats en el web municipal [www.benicarlo.org](http://www.benicarlo.org) i xarxes socials, i s'enviaran notes de premsa als mitjans de comunicació locals i comarcals. Així també es remetrà a la Base de Dades Nacional de Subvencions.

Els guanyadors seran anunciats el dia 19 de febrer de 2026, en l'acte de cloenda del concurs que tindrà lloc al Magatzem de la Mar de Benicarló. Els premiats hauran de lliurar a la secretaria del Jurat, eixe mateix dia, una declaració responsable i el manteniment de tercers, degudament emplenats, que se'ls facilitarà prèviament.

#### **NOVENA. Difusió i funcionament del concurs**

L'Ajuntament de Benicarló donarà difusió al funcionament del present concurs segons les presents bases a través de la publicació d'anunci en el Butlletí Oficial de la Província i al tauler d'edictes, web municipal i notes de premsa enviades als mitjans de comunicació de cobertura local i provincial. A través del CIPFP de Benicarló, també es difondrà el concurs entre els centres educatius i escoles d'hoteleria on s'imparteixen cicles formatius d'hoteleria i formació professional bàsica de l'especialitat cuina i restauració.

L'organització contactarà per correu electrònic amb els concursants per a programar els horaris de participació.

La participació en aquest concurs comporta l'autorització per a publicar les fotografies de l'esdeveniment en xarxes socials i pàgina web del CIPFP Benicarló, de l'Ajuntament de Benicarló i de Turisme Benicarló.

Si la inscripció de persones participants supera els límits establerts, l'organització establirà una selecció de candidats, en funció dels criteris ja mencionats.

#### **DESENA. Protecció de dades de caràcter personal.**

En compliment de la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i Garantia dels Drets Digitals, informem que les dades de les persones participants només s'utilitzaran per a la gestió del concurs.

#### **ONZENA. Acceptació de les bases**

La participació en el present concurs suposa la total acceptació d'aquestes bases. L'incompliment d'aquestes suposarà l'exclusió de la persona participant del concurs.

L'organització del concurs es reserva el dret de resoldre qualsevol eventualitat no especificada en aquestes bases."



AJUNTAMENT DE BENICARLÓ

Codi Segur de Verificació: HEAA A7JJ PMUT LCXW QEJX

**Anunci bases del Concurs gastronòmic de la Carxofa de Benicarló 2026 - SEFYCU 6519874**

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i la resta d'informació està disponible en <https://benicarlo.sedipualba.es/>

Pàg. 4 de 5



FIRMAT PER

La regidora delegada de Turisme  
Mairia Immaculada Calvet Mojon  
3/2/2026

La regidora delegada de l'àrea de  
turisme

(Signat digitalment)



AJUNTAMENT DE BENICARLÓ

Codi Segur de Verificació: HEAA A7JJ PMUT LCXW QEJX

**Anunci bases del Concurs gastronòmic de la Carxofa de Benicarló 2026 - SEFYCU 6519874**

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i la resta d'informació està disponible en <https://benicarlo.sedipualba.es/>

Pàg. 5 de 5