

II CONCURS MILLOR PANETTONE ARTESÀ D'ESPANYA 2017 - CATALÀ

REGLAMENT

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en matèria d'elaboració del panettone, reconeixent així la professió i la qualitat de la pastisseria artesana del país.
2. El concurs està organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i es celebra el divendres 10 de novembre del 2017.
3. Poden participar totes les pastisseries, fleques i altres establiments d'elaboració de pastisseria d'Espanya. Serà imprescindible tenir un punt de venda al públic per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit, ni la participació d'una o varies sucursals d'un mateix establiment.
4. L'establiment participant haurà de fer arribar un total de 3 panettones d'elaboració pròpia, dos d'ells sense corona de glaça (per a l'avaluació i degustació del jurat).
5. Cada panettone haurà de tenir un pes total entre 700 i 800 gr.
6. La varietat del panettone que es presenti ha de ser el clàssic de fruites (llimona/poncem, taronja i panses).
7. S'hauran de presentar correctament embalats en bossa i sense cap element identificatiu. Posteriorment, l'organització els col·locarà sobre una superfície blanca i anònima igual per a tots els participants i li assignaran un número identificatiu correlatiu. Les persones de l'Organització que s'encarreguin de rebre les elaboracions no formaran, en cap cas, part del Jurat.
8. L'Organització no facilitarà en cap cas la possibilitat de cocció dels panettones en les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria.
9. Els panettones s'hauran de lliurar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pons i Clerc, 2) el dijous 9 de novembre, de 16h a 20h, o el divendres 10 de novembre, de 9h a 10h. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a partir de les 10h del dia del concurs. L'organització els hi farà lliurament d'un diploma de participació.
10. El dia del lliurament s'haurà d'entregar, en un sobre blanc, les dades de l'establiment (nom comercial, adreça i població, autor, telèfon de contacte i correu electrònic) i la recepta sencera de la seva elaboració.
11. Les degustacions les portarà a terme un Jurat compost per reconeguts professionals de la pastisseria i la comunicació a nivell internacional.
12. El participant no tindrà accés a la degustació del producte.
13. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.
14. La decisió del Jurat serà inapel·lable.
15. La degustació dels panettones presentats a concurs es realitzarà en un únic dia, el divendres 10 de novembre del 2017, a partir de les 10.30h.
16. El guanyador de la darrera edició passarà a formar part del jurat i no podrà participar com a concursant en la següent edició. Així mateix, el guanyador compartirà amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona una exposició tècnica del panettone guanyador.

Desenvolupament del concurs

Tots els establiments que desitgin participar en el II Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya, hauran de fer arribar el full d'inscripció adjunt a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona abans del 9 de novembre de 2017.

Un cop confirmada la participació, s'hauran d'entregar els 3 panettones d'acord amb el que indica la base 9.

A les 10.30h del mateix dia, el Jurat començarà la degustació i deliberació. El Jurat, en cap moment, farà públiques les puntuacions. L'anunci del guanyador i el lliurament del premi tindrà lloc a partir de les 13h dins del mateix recinte de l'Escola de Pastisseria.

1. Criteris de puntuació

El Jurat tindrà en compte els següents criteris en les seves valoracions:

Aspecte: 10 punts. Tall: 10 punts. Olor: 10 punts. Textura i alveolat: 10 punts. Sabor: 60 punts. Total: 100 punts.

2. Inscripcions

La inscripció, que s'efectuarà abans del 9 de novembre del 2017, es pot enviar per correu ordinari a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, Plaça Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona o bé per correu electrònic a escola@pastisseria.cat. En els dos casos s'haurà d'indicar la referència "II Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya".

3. Premis

L'atorgament dels premis serà el següent: primer i únic premi de 2.000€ i guardó a l'establiment amb el Millor Panettone Artesà d'Espanya 2017.

4. Observacions

La presentació del full d'inscripció implica l'acceptació per part dels participants del present reglament. L'Organització es reserva el dret a modificar aquest reglament per causes de força major així com cancel·lar-ho en cas que les circumstàncies ho exigeixin.

Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies realitzades durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'Organització i no es podrà sol·licitar cap remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del concurs. Les dades atorgades a la inscripció podran ser cedides al(s) patrocinador(s) del concurs.

L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà l'immediata desqualificació del concurs.