

E P G B

escola**pastisseria**
gremidebarcelona



Gremi de
Pastisseria
BARCELONA
I PROVÍNCIA

Concurs

Millor Torró Artesà de Crema d'Espanya

II Edició



30 novembre 2023

Entrega dels torrons
amb inscripció prèvia
(consultar les bases)

CCAM

Consorti de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya

Patrocina:



CONCURS MILLOR TORRÓ DE CREMA

2ª EDICIÓ - 2023

Reglament

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en matèria de pastisseria. Especificament d'un producte tan emblemàtic com el torró de crema cremada, 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.
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 o propietari.
4. És d'obligatori compliment que el torró estigui elaborat en la seva totalitat amb ametlla, rovell d'ou, làctics (opcional), sucres i aromatitzants i s'haurà de cremar una o varies cares a elecció de l'artesà.
5. La pastisseria candidata haurà de fer arribar un total de 3 peces de torró de crema.
6. El format serà el de la barra tradicional rectangular.
7. Hauran de tenir un pes total entre 225-325 g per peça.
8. No s'admetran torrorns que continguin fècules ni farines.
9. Per a garantir una correcta degustació del Jurat, no s'admetran torrorns amb acabats lluents, gelatines, ni cap tipus de decoració o afegit (com per exemple, canyella)
10. S'hauran de presentar els torrorns correctament embalats de forma individual i sense cap element identificatiu de l'empresa. 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.
11. El torró que no es presenti en condicions òptimes de degustació quedarà automàticament desqualificat. Tanmateix, l'alta professionalitat del Jurat els capacita per a detectar qualsevol altre ingredient que no estigui especificat a les bases i desqualificar-ho per aquest motiu.
12. Els torrorns s'hauran de lliurar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pl. Pons i Clerc, 2) el dimecres 29 de novembre en horari de 10h a 14h i de 16h a 18h, o el dijous 30 de novembre, de 8h a 10h. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap torró participant a partir de les 10h el dia del concurs. No és necessari que el lliurament sigui presencial. Els torrorns es poden enviar a l'EPGB a través de qualsevol servei de transport, sempre que arribin dins el termini proposat. Tots els torrorns que es lliurin el 29 es guardaran a la nevera fins al dia 30 i el dia del concurs es deixaran a temperatura ambient per a la seva correcta degustació. Els candidats han de garantir que els torrorns són lliurats a l'Organització en perfectes condicions per avaluar-los.
13. El dia del lliurament s'haurà d'entregar, en un sobre blanc, les dades de l'establiment (nom comercial, adreça i telèfon de contacte).
14. El Jurat, format per reconeguts professionals de la pastisseria a nivell internacional, serà l'encarregat de degustar i avaluar els torrorns. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.
15. El participant no tindrà accés a la zona degustació del producte.
16. La decisió del Jurat serà inapel·lable.
17. La degustació dels torrorns presentats a concurs es realitzarà en un únic dia, el dijous 30 de novembre del 2023 a les 10.30h. El Jurat, en cap moment, farà públiques les puntuacions. L'anunci del guanyador i el lliurament del premi tindrà lloc dins del mateix recinte de l'Escola de Pastisseria.
18. El guanyador passarà a formar part del jurat a la següent edició i no podrà participar com a concursant en l'esmentada edició. Així mateix, el guanyador compartirà amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona una exposició tècnica del torró guanyador.

Inscripcions

L'últim dia d'inscripció serà el 28 de novembre de 2023. Caldrà:

1. Lliurar el full d'inscripció per correu electrònic a escola@pastisseria.cat
2. Realitzar l'ingrés al compte del Gremi de Pastisseria (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) amb el nom del participant. Preu per participació: 90€ (10€ agremiats de Barcelona i resta de Catalunya i Espanya). Les empreses agremiades als Gremis de Pastisseria de fora de Barcelona ho hauran d'acreditar amb el darrer rebut abonat).

Criteris de puntuació

El Jurat tindrà en compte els següents criteris en les seves valoracions:
Aspecte: 20 punts. Sabor: 40 punts. Textura 40 punts. Total: 100 punts.

Premis

Primer i únic premi: guardó com a Millor Torró Artesà de crema cremada d'Espanya 2023 i 1.000 € si pertany a un Gremi de Pastisseria d'Espanya (No agremiats: un any gratuït com a agremiats). A més, servei gratuït de gabinet de premsa durant 30 dies (a càrrec de l'empresa de comunicació Monkeys Communications).

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.