

Concurso Mejor Panetone de Chocolate Artesano de España

4ª Edición



5 noviembre 2024

Entrega de los panetones
con inscripción previa
(consultar las bases)



IV CONCURSO MEJOR PANETONE ARTESANO DE CHOCOLATE DE ESPAÑA 2024 REGLAMENTO



1. El concurso tiene por objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de elaboración del panetone, reconociendo así la profesión y la calidad de la pastelería artesana del país.
2. El concurso está organizado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y se celebra el martes 5 de noviembre de 2024, de 10.30h a 14h en el marco del Gastronomic Forum Barcelona (Recinto de la Fira de Montjuïc. Av. Reina Maria Cristina, s/n 08004 Barcelona).
3. Pueden participar todas las pastelerías, panaderías y otros establecimientos de elaboración de pastelería de España. Será imprescindible disponer de un punto de venta al público para poder participar y no se admitirán candidaturas de particulares que no cumplan este requisito, ni la participación de una o distintas sucursales de un mismo establecimiento.
4. El establecimiento participante deberá hacer llegar un total de **2 panetones** de elaboración propia, con corona de glasa.
5. Cada panetone deberá tener un peso total entre 1050g y 1150g en un molde estilo rígido alto. En este peso ya se incluye el empaquetado (bolsa de plástico y clip de cierre).
6. El tipo de panetone que se presenta a concurso debe ser de chocolate negro o con leche (mínimo 40% de cacao), sin fruta. Barry enviará a los participantes un lote de chocolate que pueden utilizar para la elaboración del panetone, aunque no es obligatorio utilizarlo.
7. Deberán presentarse correctamente embalados en una bolsa y sin elementos identificativos. La empresa Cart Service pondrá a disposición de los participantes los moldes, (formato rígido alto), bolsas y cierres. Posteriormente, la organización los guardará en una caja anónima igual para todos los participantes y les asignarán un número identificativo correlativo. Las personas de la Organización que se encargan de recibir las elaboraciones no formarán, en ningún caso, parte del Jurado. La recepción de los moldes, bolsas, cierres y chocolate estará sujeta a la antelación con que se haga la inscripción.
8. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de hacer la cocción de los panetones en las instalaciones de la Escuela.
9. La entrega de los panetones se hará en las instalaciones de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (plaza Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona) el día: **4 de noviembre de 9h a 17h**. El horario se cumplirá de forma estricta y no se admitirá ningún participante fuera de estos dos horarios. La organización hará entrega de un diploma de participación.
10. El establecimiento participante deberá entregar junto a sus panetones un **sobre cerrado** que indique la referencia "IV Concurso al Mejor Panetone Artesano de Chocolate de España 2024", **con sus datos** (nombre comercial, dirección completa, autor, teléfono de contacto y correo electrónico) y la **receta** completa de su elaboración, la cual debe contener los siguientes ingredientes y porcentajes:
 - Harina: 100%
 - Mantequilla: mínimo 30% del peso de la harina
 - Yemas: mínimo 30% del peso de la harina
 - Chocolate: mínimo 70% peso del total de la harina
 - Levadura madreNo se aceptarán panetones hechos con preparados, mix, etc. ni con fruta fresca o confitada.
11. La valoración de las degustaciones la realizará un Jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería y de la comunicación a nivel internacional. Estas degustaciones tendrán lugar en un único día, el martes 5 de noviembre de 2024, a partir de las 10:30h hasta las 14h.
12. El participante no tendrá acceso a la degustación del producto.
13. El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.
14. La decisión del Jurado será inapelable y no se hará pública la lista de clasificación.
15. El ganador de la última edición pasará a formar parte del jurado y no podrá participar como concursante en la siguiente edición (sea clásico o chocolate). Así mismo, el ganador compartirá una exposición técnica del panetone ganador con los alumnos de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y los de la Escuela de Hostelería de les Illes Balears en Ibiza (EHIB).

Desarrollo del concurso

Todos los establecimientos que deseen participar en el IV Concurso Mejor Panetone Artesano de Chocolate de España deberán cumplir los plazos establecidos en el reglamento del mismo.

El jurado procederá a la degustación y valoración a partir de las 10.30h del mismo día del concurso. En ningún momento, hará públicas las puntuaciones. El anuncio del ganador y la entrega del premio tendrá lugar la tarde del 7 de noviembre a las 18.15h en el Auditorio de la Feria de Barcelona. Así mismo, el veredicto se hará público en las redes sociales de la misma Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y de la revista técnica de Dulcypas.

1. Criterios de puntuación

El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios en sus valoraciones:

1. Apariencia y forma
2. Horneado y aspecto del glaseado
3. Estructura de la miga y desglose
4. Olor
5. Sabor (el punto 5 duplica la puntuación).

2. Inscripciones

El último día de inscripción será el **31 de octubre de 2024**. Se deberá:

1. **Entregar la hoja de inscripción** por email a escola@pastisseria.cat o en las instalaciones de la Escuela de Pastelería (Pl. Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona).
2. **Realizar el ingreso** en la cuenta del Gremio de Pastelería (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) con el nombre del participante. Precio por participación: 90€ (10€ agremiados de Barcelona y resto de Cataluña y de España). Las empresas agremiadas a los Gremios de Pastelería de fuera de Barcelona deberán acreditarlo con el último recibo abonado). Si se participa en los **dos concursos** (Clásico y Chocolate) el precio es 15€ para agremiados, 150€ no agremiados.

3. Premios

Primer y único premio: galardón como Mejor Panetone Artesano de España 2024 y 1000€ si pertenece a un Gremio de Pastelería de España (No agremiados: un año gratuito como agremiados). Además del servicio gratuito de gabinete de prensa durante 30 días (a cargo de la empresa de comunicación Monkeys Communications)

4. Observaciones

La presentación de la hoja de inscripción de participación implica la aceptación por parte de los participantes del presente reglamento. La Organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedan en propiedad de la Organización y no podrán solicitar remuneración a cambio por su utilización con fines promocionales del concurso. Los datos entregados en la hoja de inscripción podrán ser cedidos a los patrocinadores del concurso.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.