

Concurso Mejor Panettone Artesano de España

VI Edición

19 octubre 2021

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



Patrocinan:

Cart
service

YLLA
1873

CORMAN

EPGB
escolapastisseria
gremidebarcelona

1. El concurso tiene por objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de elaboración del panettone, 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 19 de octubre de 2021, 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 panettones** de elaboración propia, con corona de glasa.
5. Cada panettone deberá tener un peso total entre 1050g y 1150g en un molde estilo rígido alto.
6. El tipo de panettone que se presenta a concurso debe ser el clásico de frutas (limón o cedro, naranja y pasas).
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.
8. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de hacer la cocción de los panettones en las instalaciones de la Escuela.
9. La entrega de los panettones se hará en las instalaciones de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (plaza Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona) el **lunes 18 de octubre de 2021 de 10h a 14h y de 16h a 18h**. 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 panettones un **sobre cerrado** que indique la referencia "VI Concurso al Mejor Panettone Artesano de España 2021", **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 40% del peso de la harina
 - Yemas: mínimo 30% del peso de la harina
 - Frutas: mínimo 50% peso de la harina
 - Levadura madre

No se aceptarán panettones hechos con preparados, mix, etc.

11. La valoración de las degustaciones las 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 19 de octubre de 2021, 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. Así mismo, el ganador compartirá con los alumnos de la Escuela de Pastelería de Barcelona una exposición técnica del panettone ganador.

Desarrollo del concurso

Todos los establecimientos que deseen participar en el VI Concurso Mejor Panettone Artesano 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 19 de octubre a las 18.15h en el Auditorio de la Fira 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 de la fruta
4. Olor
5. Sabor (el punto 5 duplica la puntuación)

2. Inscripciones

La inscripción se efectuará **antes de las 18h del viernes 15 de octubre de 2021**. Se debe entregar la hoja de inscripción por correo electrónico a escola@pastisseria.cat o de forma presencial en las instalaciones de la Escuela de Pastelería (Plaza Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona).

3. Premios

El otorgamiento del premio será el siguiente: primer y único premio de 1.000€, galardón al establecimiento con el Mejor Panettone Artesano de España 2021 y 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.

REGLAMENTO

1. El concurso tiene por objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de elaboración del panettone, 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 19 de octubre de 2021, de 10.30h a 14h en el marco del Gastronomic Forum Barcelona (Recinto de la Fira de Montjuïc. Av. Reina María 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 panettones** de elaboración propia, con corona de glasa.
 5. Cada panettone deberá tener un peso total entre 1050g y 1150g en un molde estilo rígido alto.
 6. El tipo de panettone que se presenta a concurso debe ser de chocolate negro o con leche (mínimo 40% de cacao).
 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.
 8. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de hacer la cocción de los panettones en las instalaciones de la Escuela.
 9. La entrega de los panettones se hará en las instalaciones de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (plaza Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona) el **lunes 18 de octubre de 2021 de 10h a 14h y de 16h a 18h**. 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 panettones un **sobre cerrado** que indique la referencia "I Concurso al Mejor Panettone Artesano de Chocolate de España 2021", **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 50% peso de la harina (mínimo 40% de cacao)
 - Levadura madre
- No se aceptarán panettones hechos con preparados, mix, etc.
11. La valoración de las degustaciones las 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 19 de octubre de 2021, 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. Así mismo, el ganador compartirá con los alumnos de la Escuela de Pastelería de Barcelona una exposición técnica del panettone ganador.

Desarrollo del concurso

Todos los establecimientos que deseen participar en el I Concurso Mejor Panettone 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 19 de octubre a las 18.30h 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 de la fruta
4. Olor
5. Sabor (el punto 5 duplica la puntuación)

2. Inscripciones

La inscripción se efectuará **antes de las 18h del viernes 15 de octubre de 2021**. Se debe entregar la hoja de inscripción por correo electrónico a escola@pastisseria.cat o de forma presencial en las instalaciones de la Escuela de Pastelería (Plaza Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona).

3. Premios

El otorgamiento del premio será el siguiente: primer y único premio de 1.000€, galardón al establecimiento con el Mejor Panettone Artesano de Chocolate de España 2021 y 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.