

II CONCURSO MEJOR PANETTONE ARTESANO DE ESPAÑA 2017 – ESP

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 las pastelería artesana del país.
2. El concurso está organizado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y se celebra el viernes 10 de noviembre de 2017.
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 3 panettones de elaboración propia, dos de ellos sin corona de glasa (para la evaluación y degustación por parte del jurado).
5. Cada panettone deberá tener un peso total entre 700 y 800 gramos.
6. El tipo de panettone que se presente a concurso debe ser el clásico de frutas (limón/cedro, naranja y pasas).
7. Deberán presentarse correctamente embalados en una bolsa y sin elementos identificativos. Posteriormente, la organización los colocará sobre una superficie blanca y anónima igual para todos los participantes y le 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 realizará en las instalaciones de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (plaza Pons i Clerc, 2) el jueves 9 de noviembre, entre las 16h y las 20h, y el día 10 de noviembre, entre las 9h y las 10h. El horario se cumplirá de forma estricta y no se admitirá ningún participante a partir de las 10h el día del concurso. La organización hará entrega de un diploma de participación.
10. El establecimiento participante deberá entregar junto a sus panettones un sobre cerrado con sus datos (nombre comercial, dirección completa, autor, teléfono de contacto y correo electrónico) y la receta completa de su elaboración.
11. Las degustaciones las realizará un Jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería y la comunicación a nivel internacional.
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.
15. La degustación de los panettones presentados a concurso se realizará en un único día, el viernes 10 de noviembre de 2017, a partir de las 10.30h.
16. 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 II Concurso Mejor Panettone Artesano de España deberán hacer llegar la hoja de inscripción adjunta a la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona antes del 9 de noviembre de 2017.

Una vez confirmada la participación, se deberán entregar los 3 panettone según lo indicado en el punto 9 de las bases.

A las 10.30h del mismo día se procederá a la degustación y deliberación. El Jurado, en ningún momento, hará públicas las puntuaciones. El anuncio del ganador y la entrega del premio tendrá lugar a partir de las 13h en el mismo recinto de la Escuela de Pastelería.

1. Criterios de puntuación

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

Aspecto: 10 puntos. Corte: 10 puntos. Olor: 10 puntos. Textura/Alveolado: 10 puntos. Sabor: 60 puntos. Total: 100 puntos.

2. Inscripciones

La inscripción, que se efectuará antes del 9 de noviembre de 2017, se puede enviar por correo ordinario a la Escola de Patisserie del Gremi de Barcelona, Plaza Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona o bien por correo electrónico a escola@patisserie.cat. En ambos casos se deberá indicar la referencia "II Concurso Mejor Panettone Artesano de España".

3. Premios

El otorgamiento de los premios será el siguiente: primer y único premio de 2.000€ y galardón al establecimiento con el Mejor Panettone Artesano de España 2017.

4. Observaciones

La presentación de la hoja de inscripción 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 inscripción podrán ser cedidos a el/los patrocinador/es 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.