



IV EDICIÓN PREMIO DULCYPAS
Mejor Pasta de Té Artesana de España 2020

¿será tu pasta de té la próxima?



HOFMANN
1ª edición



ROCAMBOLESC
2ª edición



VALLFLORIDA
3ª edición



4ª edición

Sevilla
Febrero 2020

SPONSORS





BASES DEL CONCURSO

1. Buscamos la mejor pasta de té artesana de España 2020. Entendemos por pasta de té aquella pieza pequeña típica de la pastelería artesana que se sirve junto a una taza de té o café. Hay múltiples variedades, en cuanto al tipo de masa utilizada y también en cuanto al formato y la presentación final. Todas las variedades y formatos tienen cabida en este concurso, siempre y cuando garanticen una correcta conservación a temperatura ambiente de **mínimo 72 horas** (tiempo máximo estimado entre la recogida de la pasta y su evaluación).

2. Cada pasta de té (unidad) no debe superar los **30 g** de peso.

3. Las pastas de té no deben incluir placas serigrafiadas con logotipos, iniciales, inscripciones u otros elementos identificativos que permitan al jurado saber quién es el autor.

4. Pueden participar en este concurso todos los establecimientos de pastelería, panadería y negocios afines con elaboración propia de pastelería ubicados en España. Deberán además tener punto de venta al público.

5. Se aceptará una única pasta de té por cada establecimiento participante. Los candidatos deberán enviar o entregar en el lugar de celebración del concurso (ver abajo) un mínimo de **25 unidades iguales** de la pasta de té que se presenta a concurso.

6. Los interesados deberán inscribirse previamente rellenando el formulario ubicado en www.pasteleria.com/mejorpastadete entre el **4 de diciembre** y el **31 de enero de 2020**.

7. Los participantes tienen **tres opciones** para presentar sus pastas de té a concurso:

- Enviarlas directamente al lugar de la celebración del concurso para que lleguen antes de las **15.00 h del jueves 20 de febrero de 2020**.
- Entregarlas directamente en el lugar de la celebración del concurso antes de las **15.00 h del jueves 20 de febrero de 2020**.
- Prepararlas para que el **servicio de recogida de Dulcypas** (gratuito) se encargue directamente del envío. En este caso, Dulcypas le propondrá el día y franja horaria para la recogida de las pastas de té en su propio establecimiento.

8. Las pastas deberán ser embaladas y protegidas para que lleguen a su destino en perfectas condiciones.

9. Las pastas de té se enviarán o entregarán acompañadas de su receta perfectamente detallada (cantidades, ingredientes y proceso completo de elaboración).

10. Un jurado técnico se reunirá la víspera de la final (jueves 20 de febrero) y realizará una primera evaluación de todas las pastas de té presentadas a concurso, seleccionando las 25-30 finalistas.

11. El Jurado de la final (distinto del jurado que habrá seleccionado las pastas de té finalistas) se reunirá el **viernes 21 de febrero** y evaluará dichas pastas finalistas atendiendo a los criterios de

sabor, textura, aspecto y sentido comercial. El Jurado valorará además la originalidad, si bien no será un criterio imprescindible para participar.

12. El Jurado concederá la máxima importancia a la calidad de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la pasta de té.

13. El jurado realizará su evaluación y cata a ciegas, ignorando por completo a qué establecimiento participante pertenece cada pasta de té.

14. Dulcypas, como organizador del concurso, establece los siguientes premios y distinciones para esta IV edición.

• **Premio absoluto "Mejor Pasta de Té Artesana de España 2020"**, a la pasta de té que sume más puntos en la evaluación del jurado. El ganador recibirá un trofeo que le acreditará como vencedor de este certamen y un distintivo con la leyenda "Mejor Pasta de Té de España 2020" que podrá exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

• **Premio "Mejor Pasta de Té Artesana 2020 de cada Comunidad Autónoma"**, a la pasta de té que sume más puntos entre las participantes de esa comunidad autónoma. Estos premios autonómicos solo se harán efectivos y públicos en aquellas comunidades autónomas en las que haya un número mínimo suficiente de establecimientos participantes. Los premiados en cada Comunidad Autónoma recibirán un Diploma con la leyenda "Mejor Pasta de Té de la Comunidad Autónoma correspondiente 2020", que podrán exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

• **Mención Especial con la leyenda "Finalista Mejor Pasta de Té de España 2020"** a las pastas de té que se clasifiquen para la final del 21 de febrero. Los participantes finalistas podrán exhibir esta distinción en sus establecimientos y en sus comunicaciones.

15. Dulcypas hará público el fallo del jurado y anunciará los nombres de los establecimientos ganadores el mismo día de la final, 21 de febrero.

16. Los establecimientos premiados se comprometen a promocionar y comercializar las pastas de té ganadoras.

17. El establecimiento cuya pasta de té resulte vencedora absoluta no podrá participar en la siguiente edición.

18. Dulcypas, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de publicar las recetas de las pastas de té presentadas a concurso.

19. Dulcypas, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de modificar las bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.

pasteleria.com/mejorpastadete

DPAS