

PREMIO DULCYPAS
MEJOR PASTA DE TÉ
ARTESANA DE ESPAÑA
2024 · VI EDICIÓN · VALENCIA

BASES DEL
CONCURSO
2024

1. Buscamos la mejor pasta de té artesana de España 2024. 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**.

2. Cada pasta de té (unidad) no debe superar los **30 gramos** 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 preparar un mínimo de **25 unidades iguales** de la pasta de té que se presenta a concurso.

6. Los interesados deberán inscribirse previamente a través de booksforchefs.com, entre el 6 de noviembre de 2023 y el 21 de marzo de 2024.

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 11 de abril de 2024.**
- **Entregarlas** directamente en el lugar de la celebración del concurso **antes de las 15.00h del jueves 11 de abril de 2024.**
- **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. (Servicio disponible para Península, Baleares. Para Canarias, Ceuta y Melilla consultar condiciones especiales de participación).

8. Las pastas se enviarán perfectamente **embaladas y protegidas** para que lleguen a su destino en perfectas condiciones.

9. Los participantes deberán enviar **la receta** de su pasta de té **perfectamente detallada (cantidades, ingredientes y proceso completo de elaboración)** al email **pastadete@vilbo.com**

10. Un **jurado técnico** se reunirá la víspera de la final (jueves 11 de abril) 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 12 de abril de 2024 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 VI edición:

- **Premio absoluto "Mejor Pasta de Té Artesana de España 2024"**, 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 2024" que podrá exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

- **Premio "Mejor Pasta de Té Artesana 2024 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 2024", que podrán exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

- **Mención Especial con la leyenda "Finalista Mejor Pasta de Té de España 2024"** a las pastas de té que se clasifiquen para la final del 12 de abril de 2024. 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, **12 de abril de 2024**.

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.

**¡Animamos a todos los
pasteleros artesanos a
participar y entre todos
reivindicar el potencial
de un producto esencial
de nuestra pastelería!**

690 217 824

pastadete@vilbo.com