

# IV CONCURS MILLOR TORRÓ ARTESÀ DE CREMA D'ESPANYA 2025

DIMARTS 25 DE NOVEMBRE DE 11H A 14H



Organitza:



Gremi de  
Pastisseria  
BARCELONA

**EPGB**  
escolapastisseria  
gremibarcelona

Amb el suport de:



Generalitat  
de Catalunya

El Govern de  
*Tothom!!!*

## REGLAMENT

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en matèria de pastisseria. Específicament d'un producte tan emblemàtic com el torró de crema cremada, reconeixent així la professió i la qualitat de la pastisseria artesana del país.
2. El concurs està organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona amb el suport tècnic de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).
3. Poden participar totes les pastisseries, fleques i altres establiments d'elaboració de pastisseria d'Espanya. Serà imprescindible tenir un punt de venda al públic per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit, ni la participació d'una o varies sucursals d'un mateix establiment o propietari.
4. És d'obligatori compliment que el torró estigui elaborat en la seva totalitat amb ametlla, rovell d'ou, làctics (opcional), sucres i aromatitzants i s'haurà de cremar una o varies cares a elecció de l'artesà.
5. La pastisseria candidata haurà de fer arribar un total de 3 peces de torró de crema.
6. El format serà el de la barra tradicional rectangular.
7. Hauran de tenir un pes total entre 225-325 g per peça.
8. No s'admetran torrons que continguin fècules ni farines.
9. Per a garantir una correcta degustació del Jurat, no s'admetran torrons amb acabats lluents, gelatines, ni cap tipus de decoració o afegit (com per exemple, canyella).
10. S'hauran de presentar els torrons correctament embalats de forma individual i sense cap element identificatiu de l'empresa. Posteriorment, l'organització els col·locarà sobre una superfície blanca i anònima igual per a tots els participants i li assignaran un número identificatiu correlatiu. Les persones de l'Organització que s'encarreguin de rebre les elaboracions no formaran, en cap cas, part del Jurat.
11. El torró que no es presenti en condicions òptimes de degustació quedarà automàticament desqualificat. Tanmateix, l'alta professionalitat del Jurat els capacita per a detectar qualsevol altre ingredient que no estigui especificat a les bases i desqualificar-ho per aquest motiu.
12. Els torrons s'hauran de lliurar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2) el dilluns 24 de novembre en horari de 10h a 14h i de 16h a 18h. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap torró participant fora d'aquest horari. No és necessari que el lliurament sigui presencial. Els torrons es poden enviar a l'EPGB a través de qualsevol servei de transport, sempre que arribin dins el termini proposat. Tots els torrons es mantindran en nevera fins el dia 25 i el dia del concurs es deixaran a temperatura ambient per a la seva correcta degustació. Els candidats han de garantir que els torrons són lliurats a l'Organització en perfectes condicions per avaluar-los.
13. El dia del lliurament s'haurà d'entregar, en un sobre blanc, les dades de l'establiment (nom comercial, adreça i telèfon de contacte).
14. El Jurat, format per reconeguts professionals de la pastisseria, serà l'encarregat de degustar i avaluar els torrons. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.
15. El participant no tindrà accés a la zona degustació del producte.
16. La decisió del Jurat serà inapel·lable.
17. La degustació dels torrons presentats a concurs es realitzarà en un únic dia, el dimarts 25 de novembre del 2025 a les 11:30h. El Jurat, en cap moment, farà públiques les puntuacions. L'anunci del guanyador i el lliurament del premi tindrà lloc dins del mateix recinte de l'Escola de Pastisseria del gremi de Barcelona.
18. El guanyador passarà a formar part del jurat a la següent edició i no podrà participar com a concursant en l'esmentada edició. Així mateix, el guanyador compartirà una exposició tècnica del torró guanyador amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i els de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears a Eivissa (EHIB).

## INSCRIPCIONS

L'últim dia d'inscripció serà el divendres 21 de novembre de 2025.  
Caldrà:

1. Lliurar el full d'inscripció per correu electrònic a [escola@pastisseria.cat](mailto:escola@pastisseria.cat)
2. Realitzar l'ingrés al compte del Gremi de Pastisseria (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) amb el nom del participant. Preu per participació: 90€ (10€ agremiats de Barcelona i resta de Catalunya i Espanya). Les empreses agremiades als Gremis de Pastisseria de fora de Barcelona ho hauran d'acreditar amb el darrer rebut abonat.

### Críteris de puntuació

El Jurat tindrà en compte els següents críteris en les seves valoracions: Aspecte: 20 punts. Sabor: 40 punts. Textura 40 punts. Total: 100 punts.

### Premis

Primer i únic premi: guardó com a Millor Torró Artesà de crema cremada d'Espanya 2025 i 1.000 € si pertany a un Gremi de Pastisseria d'Espanya (No agremiats: un any gratuït com a agremiats). A més, servei gratuït de gabinet de premsa durant 30 dies (a càrrec de l'empresa de comunicació Monkeys Communications).

### Observacions

La presentació del full d'inscripció implica l'acceptació per part dels participants del present reglament. L'Organització es reserva el dret a modificar aquest reglament per causes de força major així com cancel·lar-ho en cas que les circumstàncies ho exigeixin.

Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies realitzades durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'Organització i no es podrà sol·licitar cap remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del concurs. Les dades atorgades a la inscripció podran ser cedides al(s) patrocinador(s) del concurs. L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà l'immediata desqualificació del concurs.

