

IV CONCURSO MEJOR TURRÓN ARTESANO DE YEMA DE ESPAÑA 2025

MARTES 25 DE NOVIEMBRE DE 11H A 14H



Organiza:



Gremi de
Pastisseria
BARCELONA

EPGB

escolapastisseria
gremibarcelona

Con el apoyo de:



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tothom!!!

REGLAMENTO

1. El concurso tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de pastelería. Específicamente de un producto tan emblemático como el turrón de yema tostada o crema quemada reconociendo así la profesión y calidad de la pastelería artesana del país.
2. El concurso está organizado por el Gremi de Pastisseria de Barcelona con el apoyo técnico de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).
3. Pueden participar todas las pastelerías, panaderías y otros establecimientos de elaboración pastelera de España. Será imprescindible tener punto de venta para poder participar y no se admitirán candidaturas de profesionales particulares que no cumplan este requisito, ni la participación de una o varias sucursales de un mismo establecimiento o propietario.
4. Es de obligatorio cumplimiento que el turrón esté elaborado en su totalidad con almendra, yema de huevo, lácteos (opcional), azúcares y aromatizantes y se deberá quemar por una o varias caras a elección del artesano.
5. La pastelería candidata deberá hacer llegar un total de 3 piezas de turrón de yema.
6. El formato será el de barra tradicional rectangular.
7. Deberán tener un peso total de entre 225-325 g por pieza.
8. No se admitirán turrones que contengan féculas ni harinas.
9. Para garantizar una correcta degustación del Jurado no se admitirán turrones acabados con brillos, gelatinas, ni ningún tipo de decoración o añadido (como por ejemplo, la canela).
10. Deberán traer los turrones correctamente embalados de forma individual y sin elementos identificativos de la empresa. Posteriormente la organización los colocará sobre una superficie blanca y anónima igual para todos los participantes y se le asignará un número identificativo correlativo. Las personas de la organización que se encargarán de recibir las piezas no formarán, en ningún caso, parte del Jurado.
11. El turrón que no se presente en condiciones óptimas de degustación quedará automáticamente descalificado. Asimismo, la alta profesionalidad del Jurado les capacita para detectar cualquier ingrediente que no esté especificado en las bases y descalificarlo por este motivo.
12. Los turrones se deberán entregar en la Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona (Pl. Pons i Clerc, 2) el lunes 24 de noviembre de 10h a 14h y de 16h a 18h. El horario se deberá cumplir estrictamente y no se admitirá ningún turrón participante fuera de este horario. No es necesario que la entrega sea presencial. Los turrones pueden enviarse a la EPGB a través de cualquier servicio de transporte, siempre que lleguen dentro del plazo propuesto. Todos los turrones se guardarán en nevera hasta el día 25 y el día del concurso se dejarán a temperatura ambiente para su correcta degustación. Los candidatos deben garantizar que los turrones son entregados a la Organización en perfectas condiciones para su evaluación.
13. El día de la entrega de los turrones, se debe entregar también en un sobre blanco, los datos del establecimiento (nombre comercial, dirección y teléfono de contacto).
14. El jurado, compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería, será el encargado de degustar y evaluar los turrones. El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en casa de considerarlo necesario.
15. El participante no tendrá acceso a la zona de degustación del producto.
16. La decisión del jurado será inapelable.
17. La degustación de los turrones presentados a concurso se realizará en un único día, el martes 25 de noviembre de 2024 a las 11:30. En ningún momento se harán públicas las puntuaciones. La deliberación y la entrega de premios tendrá lugar el mismo día en el mismo recinto.
18. El ganador pasará a formar parte del jurado en la próxima edición, y no podrá participar como concursante en dicha edición. Asimismo, el ganador compartirá una exposición técnica del turrón ganador con los alumnos de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y los de la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares en Ibiza (EHIB).

INSCRIPCIONES

El último día de inscripción será el viernes 21 de noviembre de 2025. Se deberá:

1. Entregar la hoja de inscripción por email a escola@patisseria.cat
2. Realizar el ingreso en la cuenta del Gremio de Pasteleria (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) con el nombre del participante. Precio por participación: 90€ (10€ agremiados de Barcelona y resto de Cataluña y de España). Las empresas agremiadas a los Gremios de Pasteleria de fuera de Barcelona deberán acreditarlo con el último recibo abonado).

Criterios de puntuación

El Jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios en sus valoraciones. Aspecto: 20 puntos. Sabor: 40 puntos. Textura: 40 puntos. Total: 100 puntos

Premios

Primer y único premio: galardón como Mejor Turrón Artesano de Yema o crema tostada de España 2025 y 1.000€ si pertenece a un Gremio de Pastelería de España (No agremiados: un año gratuito como agremiados). Además de servicio gratuito de gabinete de prensa durante 30 días (a cargo de la empresa de comunicación Monkeys Communications).

Observaciones

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación por parte de los participantes de las presentes bases. La Organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor así como a cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Estas 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 los patrocinadores del concurso. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá su inmediata descalificación.

