XI CONCURSO
MEJOR PANETONE ARTESANO CLÁSICO
DE ESPAÑA 2026

3 DE NOVIEMBRE DE 2026 DE 10:30 A 14 H

Organiza:

Gremi de Pastisseria Barcelona

EPGB escolapastisseria gremibarcelona

Fira Barcelona GASTRONOMIC FORUM·BARCELONA

Con el apoyo de:

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom

Patrocinan:

CORMAN SINCE 1935

Cart service

YLLA1878

MAS Mas Uniformes Barcelona 1950

Imagen cedida por Tonatiuh Cortés

REGLAMENTO

1. El concurso tiene por objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de elaboración del panetone, reconociendo así la profesión y la 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) y se celebra el martes 3 de noviembre de 2026, de 10.30h a 14h.

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 2 panetones de elaboración propia, con corona de glasa.

5. Cada panetone deberá tener un peso total entre 1000g y 1100g en un molde estilo rígido alto. En este peso ya se incluye el empaquetado (bolsa de plástico y clip de cierre).

6. El tipo de panetone que se presenta a concurso debe ser el clásico de frutas (limón o cedro, naranja y pasas).

7. Deberán presentarse correctamente embalados en una bolsa y sin elementos identificativos. La empresa Cart Service pondrá a disposición de los participantes los moldes, (formato rígido alto), bolsas y cierres. Posteriormente, la organización los guardará en una caja anónima igual para todos los participantes y les 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. La recepción de los moldes, bolsas y cierres estará sujeta a la antelación con que se haga la inscripción.

8. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de hacer la cocción de los panetones en las instalaciones de la Escuela.

9. La entrega de los panetones se hará Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2, 08003 Barcelona) el 2 de noviembre de 9h a 17h. El horario se cumplirá de forma estricta y no se admitirá ningún participante fuera de estos dos horarios.

10. El establecimiento participante deberá entregar junto a sus panetones un sobre cerrado que indique la referencia "XI Concurso Mejor Panetone Artesano de España 2026", con sus datos (nombre comercial, dirección completa, autor, teléfono de contacto y correo electrónico) y la receta completa de su elaboración, la cual debe contener los siguientes ingredientes y porcentajes:

- Harina: 100%
- Mantequilla: mínimo 40% del peso de la harina
- Yemas: mínimo 30% del peso de la harina
- Frutas: mínimo 70% peso de la harina
- Levadura madre

No se aceptarán panetones hechos con preparados, mix, etc.

11. La valoración de las degustaciones las realizará un Jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería y de la comunicación a nivel internacional. Estas degustaciones tendrán lugar en un único día, el martes 3 de noviembre de 2026, a partir de las 10:30h hasta las 14h.

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 y no se hará pública la lista de clasificación.

15. El ganador de la última edición pasará a formar parte del jurado y no podrá participar como concursante en la siguiente edición (clásico o chocolate). Así mismo, el ganador compartirá una exposición técnica del panetone ganador con los alumnos de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) y los de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) a Eivissa.

DESARROLLO DEL CONCURSO

Todos los establecimientos que deseen participar en el XI Concurso Mejor Panetone Artesano de España deberán cumplir los plazos establecidos en el reglamento del mismo.

El jurado procederá a la degustación y valoración a partir de las 10.30h del mismo día del concurso. En ningún momento, hará públicas las puntuaciones.

El anuncio del ganador y la entrega del premio tendrá lugar la tarde del 3 de noviembre en el Auditori del Recinte Gran Via de Fira Barcelona, coincidiendo con la celebración del Gastronomic Forum Barcelona 2026.

Así mismo, el veredicto se hará público en las redes sociales de la misma Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona y de la revista técnica de Dulcypas.

1. Criterios de puntuación

El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios en sus valoraciones: 1. Apariencia y forma 2. Horneado y aspecto del glaseado 3. Estructura de la miga y desglose de la fruta 4. Olor 5. Sabor (el punto 5 duplica la puntuación)

2. Inscripciones

El último día de inscripción será el 31 de octubre de 2026. Se deberá:

1. Entregar la hoja de inscripción por email a escola@pastisseria.cat o en las instalaciones de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2 08003 Barcelona).

2. Realizar el ingreso en la cuenta del Gremi de Pastisseria de Barcelona (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). Si se participa en los dos concursos (Clásico y Chocolate) el precio es 15€ para agremiados, 150€ no agremiados.

3. Premios

Primer y único premio: galardón como Mejor Panetone Artesano de España 2026 y 1000€ 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). Un mes después de la fecha del concurso, se darán a conocer públicamente los participantes clasificados en segundo y tercer lugar.

4. Observaciones

La presentación de la hoja de inscripción de participación 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 hoja de 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, su immediata descalificación para participar en el concurso.

VI CONCURSO **MEJOR PANETONE ARTESANO DE CHOCOLATE** DE ESPAÑA 2026

3 DE NOVIEMBRE DE 2026 DE 10:30 A 14 H

MEJOR PANETTONE ARTESANO DE CHOCOLATE DE ESPAÑA 2026

Organiza:

Gremi de Pastisseria Barcelona

EPGB escolapastisseria gremibarcelona

Fira Barcelona GASTRONOMIC FORUM·BARCELONA

Con el apoyo de:

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom

Patrocinan:

CORMAN SINCE 1935

CACAO BARRY Since 1842

Cart service

YLLA1878

MAS Mas Uniformes Barcelona 1950

Imagen cedida por Tonatiuh Cortés

REGLAMENTO

1. El concurso tiene por objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de elaboración del panetone, reconociendo así la profesión y la 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) y se celebra el martes 3 de noviembre de 2026, de 10.30h a 14h.

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 2 panetones de elaboración propia, con corona de glasa.

5. Cada panetone deberá tener un peso total entre 1000g y 1100g en un molde estilo rígido alto. En este peso ya se incluye el empaquetado (bolsa de plástico y clip de cierre).

6. El tipo de panetone que se presenta a concurso debe ser de chocolate negro o con leche (mínimo 40% de cacao), sin fruta. Barry enviará a los participantes un lote de chocolate que pueden utilizar para la elaboración del panetone, aunque no es obligatorio utilizarlo.

7. Deberán presentarse correctamente embalados en una bolsa y sin elementos identificativos. La empresa Cart Service pondrá a disposición de los participantes los moldes, (formato rígido alto), bolsas y cierres. Posteriormente, la organización los guardará en una caja anónima igual para todos los participantes y les 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.La recepción de los moldes, bolsas, cierres y chocolate estará sujeta a la antelación con que se haga la inscripción.

8. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de hacer la cocción de los panetones en las instalaciones de la Escuela.

9. La entrega de los panetones se hará en las instalaciones de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2, 08003 Barcelona) el 2 de noviembre de 9h a 17h. El horario se cumplirá de forma estricta y no se admitirá ningún participante fuera de estos dos horarios.

10. El establecimiento participante deberá entregar junto a sus panetones un sobre cerrado que indique la referencia "VI Concurso al Mejor Panetone Artesano de Chocolate de España 2026", con sus datos (nombre comercial, dirección completa, autor, teléfono de contacto y correo electrónico) y la receta completa de su elaboración, la cual debe contener los siguientes ingredientes y porcentajes:

- Harina: 100%
- Mantequilla: mínimo 30% del peso de la harina
- Yemas: mínimo 30% del peso de la harina
- Chocolate: mínimo 70% peso del total de la harina
- Levadura madre

No se aceptarán panetones hechos con preparados, mix, etc. ni con fruta fresca o confitada.

11. La valoración de las degustaciones las realizará un Jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería y de la comunicación a nivel internacional. Estas degustaciones tendrán lugar en un único día, el martes 3 de noviembre de 2026, a partir de las 10:30h hasta las 14h.

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 y no se hará pública la lista de clasificación.

15. El ganador de la última edición pasará a formar parte del jurado y no podrá participar como concursante en la siguiente edición (sea clásico o chocolate). Así mismo, el ganador compartirá una exposición técnica del panetone ganador con los alumnos de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) y los de la Escola D'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) a Eivissa.

Desarrollo del concurso

Todos los establecimientos que deseen participar en el VI Concurso Mejor Panetone Artesano de Chocolate de España deberán cumplir los plazos establecidos en el reglamento del mismo.

El jurado procederá a la degustación y valoración a partir de las 10.30h del mismo día del concurso. En ningún momento, hará públicas las puntuaciones.

El anuncio del ganador y la entrega del premio tendrá lugar la tarde del 3 de noviembre en el Auditori del Recinte Gran Via de Fira Barcelona, coincidiendo con la celebración del Gastronomic Forum Barcelona 2026

Así mismo, el veredicto se hará público en las redes sociales de la misma Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona y de la revista técnica de Dulcypas.

1. Criterios de puntuación

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

1. Apariencia y forma 2. Horneado y aspecto del glaseado
3. Estructura de la miga y desglose 4. Olor 5. Sabor
(el punto 5 duplica la puntuación).

2. Inscripciones

El último día de inscripción será el 31 de octubre de 2026. Se deberá:

1. Entregar la hoja de inscripción por email a escola@pastisseria.cat o en las instalaciones de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2 08003 Barcelona)

2. Realizar el ingreso en la cuenta del Gremi de Pastisseria de Barcelona (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). Si se participa en los dos concursos (Clásico y Chocolate) el precio es 15€ para agremiados, 150€ no agremiados.

3. Premios

Primer y único premio: galardón como Mejor Panetone Artesano de España 2026 y 1000€ si pertenece a un Gremio de Pastelería de España (No agremiados: un año gratuito como agremiados). Además del servicio gratuito de gabinete de prensa durante 30 días (a cargo de la empresa de comunicación Monkeys Communications). Un mes después de la fecha del concurso, se darán a conocer públicamente los participantes clasificados en segundo y tercer lugar.

4. Observaciones

La presentación de la hoja de inscripción de participación 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 hoja de 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 immediata descalificación para participar en el concurso.