XI CONCURS
MILLOR PANETTONE ARTESÀ CLÀSSIC
D'ESPANYA 2026

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

Organitza:

Gremi de Pastisseria BARCELONA

EPGB escolapastisseria gremibarcelona

Fira Barcelona GASTRONOMIC FORUM·BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom III

Patrocinen:

CORMAN SINCE 1935

Cart service

YLLA1878

MAS Mas Uniformes Barcelona 1950

Imatge cedida per Tonatiuh Cortés

REGLAMENT

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i les habilitats dels pastissers artesans en matèria d'elaboració del panettone, 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) i se celebra el dimarts 3 de novembre de 2026, de 10.30 h a 14 h .

3. Hi poden participar totes les pastisseries, fleques i altres establiments d'elaboració de pastisseria d'Espanya. Serà imprescindible disposar d'un punt de venda al públic per poder participar i no s'admetran candidatures de particulars que no compleixin aquest requisit, ni la participació d'una o diverses sucursals d'un mateix establiment.

4. L'establiment participant haurà de fer arribar un total de 2 panettones d'elaboració pròpia, amb corona de glaça.

5. Cada panettone haurà de tenir un pes total d'entre 1000 g i 1100 g en un motlle d'estil rígid alt. En aquest pes ja s'inclou l'empaquetatge (bossa de plàstic i clip de tancament).

6. El tipus de panettone que es presenta a concurs ha de ser el clàssic de fruites (llimona o poncem, taronja i panses).

7. S'hauran de presentar correctament embalats en una bossa i sense elements identificatius. L'empresa Cart Service posarà a disposició dels participants els motlles (format rígid alt), bosses i tancaments. Posteriorment, l'organització els guardarà en una caixa anònima igual per a tots els participants i els assignarà un número identificatiu correlatiu. Les persones de l'Organització que s'encarreguen de rebre les elaboracions no formaran, en cap cas, part del Jurat. La recepció dels motlles, bosses i tancaments estarà subjecta a l'antelació amb què es faci la inscripció.

8. L'Organització no facilitarà en cap cas la possibilitat de fer la cocció dels panettones a les instal·lacions de l'Escola.

9. El lliurament dels panettones es farà a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2, 08003 Barcelona) el 2 de novembre de 9 h a 17 h. L'horari es complirà de manera estricta i no s'admetrà cap participant fora d'aquests dos horaris.

10. L'establiment participant haurà de lliurar juntament amb els seus panettones un sobre tancat que indiqui la referència "XI Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya 2026", amb les seves dades (nom comercial, adreça completa, autor, telèfon de contacte i correu electrònic) i la recepta completa de la seva elaboració, la qual ha de contenir els ingredients i percentatges següents:

- Farina: 100%
- Mantega: mínim 40% del pes de la farina
- Rovells: mínim 30% del pes de la farina
- Fruites: mínim 70% del pes de la farina
- Llevat mare

No s'acceptaran panettones fets amb preparats, mix, etc.

11. La valoració de les degustacions la realitzarà un Jurat compost per reconeguts professionals de la pastisseria i de la comunicació a escala internacional. Aquestes degustacions tindran lloc en un únic dia, el dimarts 3 de novembre de 2026, a partir de les 10:30 h fins a les 14 h.

12. El participant no tindrà accés a la degustació del producte.

13. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.

14. La decisió del Jurat serà inapel·lable i no es farà pública la llista de classificació.

15. El guanyador de l'última edició passarà a formar part del jurat i no podrà participar com a concursant en l'edició següent (clàssic o xocolata). Així mateix, el guanyador compartirà una exposició tècnica del panettone guanyador amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) i els de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) a Eivissa.

+

DESENVOLUPAMENT DEL CONCURS

Tots els establiments que vulguin participar en l'XI Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya hauran de complir els terminis establerts en el reglament del mateix.

El jurat procedirà a la degustació i valoració a partir de les 10.30 h del mateix dia del concurs. En cap moment, farà públiques les puntuacions.

L'anunci del guanyador i el lliurament del premi tindrà lloc la tarda del 3 de novembre a l'Auditori del Recinte Gran Via de Fira Barcelona, coincidint amb la celebració del Gastronomic Forum Barcelona 2026.

Així mateix, el veredicte es farà públic a les xarxes socials de la mateixa Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i de la revista tècnica Dulcypas.

1. Criteris de puntuació

El jurat tindrà en compte els criteris següents en les seves valoracions:
1. Aparença i forma
2. Fornejat i aspecte del glacejat
3. Estructura de la molla i distribució de la fruita
4. Olor
5. Sabor (el punt 5 duplica la puntuació)

2. Inscripcions

L'últim dia d'inscripció serà el 31 d'octubre de 2026. Caldrà:

Lliurar el full d'inscripció per correu electrònic a escola@pastisseria.cat o a les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2 08003 Barcelona).

Fer l'ingrés al compte del Gremi de Pastisseria de Barcelona (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) amb el nom del participant. Preu per participació: 90 € (10 € agremiats de Barcelona i resta de Catalunya i d'Espanya). Les empreses agremiades als Gremis de Pastisseria de fora de Barcelona hauran d'acreditar-ho amb l'últim rebut abonat). Si es participa en els dos concursos (Clàssic i Xocolata) el preu és de 15 € per a agremiats, 150 € per a no agremiats.

3. Premis

Primer i únic premi: guardó com a Millor Panettone Artesà d'Espanya 2026 i 1000 € si pertany a un Gremi de Pastisseria d'Espanya (No agremiats: un any gratuït com a agremiats). A més de servei gratuït de gabinet de premsa durant 30 dies (a càrrec de l'empresa de comunicació Monkeys Communications). Un mes després de la data del concurs, es donaran a conèixer públicament els participants classificats en segon i tercer lloc.

4. Observacions

La presentació del full d'inscripció de participació 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-lo en cas que les circumstàncies ho exigeixin.

Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies preses durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'Organització i no podran sol·licitar remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del concurs. Les dades lliurades en el full d'inscripció podran ser cedides als patrocinadors del concurs.

L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, la seva immediata desqualificació per participar en el concurs.

VI CONCURS
MILLOR PANETTONE ARTESÀ DE XOCOLATA D'ESPANYA 2026

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

Organitza:

Gremi de Pastisseria Barcelona

EPGB escolapastisseria gremibarcelona

Fira Barcelona Gastronomic Forum·Barcelona

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom

Patrocinen:

Corman Since 1935

Cacao Barry Since 1842

Cart service

YLLA1878

MAS Mas Uniformes Barcelona 1950

Imatge cedida per Tonatiuh Cortés

REGLAMENT

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i les habilitats dels pastissers artesans en matèria d'elaboració del panettone, 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) i se celebra el dimarts 3 de novembre de 2026, de 10.30 h a 14 h .

3. Hi poden participar totes les pastisseries, fleques i altres establiments d'elaboració de pastisseria d'Espanya. Serà imprescindible disposar d'un punt de venda al públic per poder participar i no s'admetran candidatures de particulars que no compleixin aquest requisit, ni la participació d'una o diverses sucursals d'un mateix establiment.

4. L'establiment participant haurà de fer arribar un total de 2 panettones d'elaboració pròpia, amb corona de glaça.

5. Cada panettone haurà de tenir un pes total d'entre 1000 g i 1100 g en un motlle d'estil rígid alt. En aquest pes ja s'inclou l'empaquetatge (bossa de plàstic i clip de tancament).

6. El tipus de panettone que es presenta a concurs ha de ser de xocolata negra o amb llet (mínim 40% de cacau), sense fruita. Barry enviarà als participants un lot de xocolata que poden utilitzar per a l'elaboració del panettone, tot i que no és obligatori utilitzar-lo.

7. S'hauran de presentar correctament embalats en una bossa i sense elements identificatius. L'empresa Cart Service posarà a disposició dels participants els motlles (format rígid alt), bosses i tancaments. Posteriorment, l'organització els guardarà en una caixa anònima igual per a tots els participants i els assignarà un número identificatiu correlatiu. Les persones de l'Organització que s'encarreguen de rebre les elaboracions no formaran, en cap cas, part del Jurat. La recepció dels motlles, bosses, tancaments i xocolata estarà subjecta a l'antelació amb què es faci la inscripció.

8. L'Organització no facilitarà en cap cas la possibilitat de fer la cocció dels panettones a les instal·lacions de l'Escola.

9. El lliurament dels panettones es farà a les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2, 08003 Barcelona) el 2 de novembre de 9 h a 17 h. L'horari es complirà de manera estricta i no s'admetrà cap participant fora d'aquests dos horaris.

10. L'establiment participant haurà de lliurar juntament amb els seus panettones un sobre tancat que indiqui la referència "VI Concurs al Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya 2026", amb les seves dades (nom comercial, adreça completa, autor, telèfon de contacte i correu electrònic) i la recepta completa de la seva elaboració, la qual ha de contenir els ingredients i percentatges següents:

- Farina: 100%
- Mantega: mínim 30% del pes de la farina
- Rovells: mínim 30% del pes de la farina
- Xocolata: mínim 70% del pes total de la farina
- Llevat mare

No s'acceptaran panettones fets amb preparats, mix, etc. ni amb fruita fresca o confitada.

11. La valoració de les degustacions la realitzarà un Jurat compost per reconeguts professionals de la pastisseria i de la comunicació a escala internacional. Aquestes degustacions tindran lloc en un únic dia, el dimarts 3 de novembre de 2026, a partir de les 10:30 h fins a les 14 h.

12. El participant no tindrà accés a la degustació del producte.

13. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.

14. La decisió del Jurat serà inapel·lable i no es farà pública la llista de classificació.

15. El guanyador de l'última edició passarà a formar part del jurat i no podrà participar com a concursant en l'edició següent (sigui clàssic o xocolata). Així mateix, el guanyador compartirà una exposició tècnica del panettone guanyador amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) i els de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) a Eivissa.

DESENVOLUPAMENT DEL CONCURS

Tots els establiments que vulguin participar en el VI Concurs Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya hauran de complir els terminis establerts en el reglament del mateix.

El jurat procedirà a la degustació i valoració a partir de les 10.30 h del mateix dia del concurs. En cap moment, farà públiques les puntuacions.

L'anunci del guanyador i el lliurament del premi tindrà lloc la tarda del 3 de novembre a l'Auditori del Recinte Gran Via de Fira Barcelona, coincidint amb la celebració del Gastronomic Forum Barcelona 2026.

Així mateix, el veredicte es farà públic a les xarxes socials de la mateixa Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i de la revista tècnica Dulcypas.

1. Criteris de puntuació

El jurat tindrà en compte els criteris següents en les seves valoracions:

1. Aparença i forma
2. Fornejat i aspecte del glacejat
3. Estructura de la molla i distribució
4. Olor
5.Sabor
(el punt 5 duplica la puntuació).

2. Inscripcions

L'últim dia d'inscripció serà el 31 d'octubre de 2026. Caldrà:

Lliurar el full d'inscripció per correu electrònic a escola@pastisseria.cat o a les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Plaça Pons i Clerch, 2 08003 Barcelona).

Fer l'ingrés al compte del Gremi de Pastisseria de Barcelona (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) amb el nom del participant. Preu per participació: 90 € (10 € agremiats de Barcelona i resta de Catalunya i d'Espanya). Les empreses agremiades als Gremis de Pastisseria de fora de Barcelona hauran d'acreditar-ho amb l'últim rebut abonat). Si es participa en els dos concursos (Clàssic i Xocolata) el preu és de 15 € per a agremiats, 150 € per a no agremiats.

3. Premis

Primer i únic premi: guardó com a Millor Panettone Artesà d'Espanya 2026 i 1000 € si pertany a un Gremi de Pastisseria d'Espanya (No agremiats: un any gratuït com a agremiats). A més del servei gratuït de gabinet de premsa durant 30 dies (a càrrec de l'empresa de comunicació Monkeys Communications). Un mes després de la data del concurs, es donaran a conèixer públicament els participants classificats en segon i tercer lloc.

4. Observacions

La presentació del full d'inscripció de participació 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-lo en cas que les circumstàncies ho exigeixin.

Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies preses durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'organització i no podran sol·licitar remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del concurs. Les dades lliurades en el full d'inscripció podran ser cedides als patrocinadors del concurs.

L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà la seva immediata desqualificació per participar en el concurs.