V CONCURS
MILLOR TORRÓ ARTESÀ DE CREMA
D'ESPANYA 2026

DIMECRES 25 DE NOVEMBRE DE 11H. A 14H.



Organitza:

Gremi de Pastisseria Barcelona

EPGB escolapastisseria gremibarcelona

park güell Barcelona

Amb el suport de:

Barcelona BSM

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom

REGLAMENT DEL CONCURS
MILLOR TORRÓ ARTESÀ DE CREMA CREMADA D'ESPANYA 2026

1. Objectiu del concurs
El concurs té com a objectiu incentivar, reconèixer i premiar els coneixements, les tècniques i les habilitats dels pastissers artesans en l'elaboració de pastisseria, amb especial atenció a un producte tan emblemàtic com el torró de crema cremada. Amb aquesta iniciativa, es vol posar en valor la professió i reconèixer la qualitat i l'excel·lència de la pastisseria artesana del país.

2. Organització
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. Participants
Hi poden participar pastisseries, fleques i altres establiments dedicats a l'elaboració de pastisseria d'arreu d'Espanya.
Per participar-hi, és imprescindible disposar d'un punt de venda obert al públic. No s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit, ni tampoc la participació de diverses sucursals d'un mateix establiment o titular.

4. Requisits d'elaboració del torró
El torró haurà d'elaborar-se exclusivament amb els ingredients següents: ametlla, rovell d'ou, sucres i aromatitzants. La incorporació de productes lactis serà opcional.
Caldrà cremar una o diverses cares del torró, a elecció del participant.
No s'admetran torrons que continguin fècules ni farines.

5. Nombre de peces
Cada establiment participant haurà de presentar tres peces de torró de crema cremada.

6. Format
Les peces hauran de tenir el format tradicional de barra rectangular.

7. Pes
Cada peça haurà de tenir un pes d'entre 225 i 325 grams.

8. Acabats i decoració
Per garantir una degustació adequada i una valoració homogènia de totes les elaboracions, no s'admetran torrons amb acabats brillants, gelatines ni cap mena de decoració o ingredient afegit que no formi part de la recepta establerta, com ara la canyella.

9. Presentació i anonimat
Les tres peces s'hauran de presentar correctament embalades de manera individual i sense cap element que permeti identificar l'establiment participant.
L'Organització disposarà les peces sobre una superfície blanca, en condicions idèntiques per a tots els participants, i assignarà a cada candidatura un número identificatiu correlatiu per garantir-ne l'anonimat durant la valoració.
Les persones de l'Organització encarregades de rebre les elaboracions no podran formar part del Jurat.

10. Condicions de desqualificació
Les elaboracions que no es presentin en condicions òptimes per a la degustació quedaran automàticament desqualificades.
Així mateix, el Jurat podrà desqualificar qualsevol elaboració en què detecti ingredients no permesos o que incompleixi els requisits establerts en aquest reglament.

11. Lliurament de les elaboracions
Els torrons s'hauran de lliurar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (plaça de Pons i Clerch, 2) el dimarts 24 de novembre de 2026, en un dels horaris següents:
Matí: de 10.00 a 14.00 h.
Tarda: de 16.00 a 18.00 h.
Els horaris de lliurament s'hauran de respectar estrictament. No s'admetrà cap elaboració que arribi fora del termini establert.
El lliurament no haurà de ser necessàriament presencial. Els participants podran enviar les elaboracions a l'EPGB mitjançant qualsevol servei de transport, sempre que arribin dins del termini indicat.
L'Organització conservarà els torrons a la nevera fins al dia 25 de novembre.
El dia del concurs, les peces es mantindran a temperatura ambient durant el temps necessari per garantir-ne una degustació adequada.
Cada participant serà responsable de garantir que les elaboracions arribin a l'Organització en perfectes condicions de conservació i aptes per a la seva avaluació.

12. Identificació dels participants
En el moment del lliurament, cada participant haurà de presentar, dins d'un sobre blanc tancat, les dades de l'establiment: nom comercial, adreça i telèfon de contacte.
Aquestes dades es mantindran separades de les elaboracions per preservar-ne l'anonimat durant la valoració del Jurat.

13. Composició i funcions del Jurat
El Jurat estarà format per professionals de reconegut prestigi en l'àmbit de la pastisseria i serà l'encarregat de degustar i avaluar les elaboracions presentades.
El Jurat es reserva el dret de declarar el premi desert si considera que cap de les elaboracions no assoleix el nivell de qualitat requerit.
Els participants no podran accedir a la zona de degustació i valoració de les elaboracions.

14. Criteris de valoració
El Jurat valorarà les elaboracions d'acord amb els criteris i la puntuació següents:
Aspecte: 20 punts.
Sabor: 40 punts.
Textura: 40 punts.
La puntuació màxima serà de 100 punts.
Les puntuacions individuals no es faran públiques.

15. Data i desenvolupament del concurs
La degustació i la valoració de les elaboracions tindran lloc el dimecres 25 de novembre de 2026, a partir de les 11.30 h.
La deliberació del Jurat i el lliurament del premi tindran lloc el mateix dia i a la mateixa ubicació.
La decisió del Jurat serà inapel·lable.

16. Participació del guanyador en l'edició següent
El guanyador del concurs passarà a formar part del Jurat de l'edició següent i, per tant, no hi podrà participar com a concursant.
Així mateix, el guanyador haurà de compartir una exposició tècnica sobre el torró guardonat amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears a Eivissa (EHIB).

INSCRIPCIONS

1. Termini d'inscripció
El termini d'inscripció finalitzarà el divendres 20 de novembre de 2026.

2. Procediment d'inscripció
Per formalitzar la inscripció, caldrà complir els dos requisits següents:
Enviar el formulari d'inscripció per correu electrònic a l'adreça escola@pastisseria.cat.
Fer el pagament de la quota d'inscripció mitjançant ingrés o transferència al compte del Gremi de Pastisseria: ES62 2100 0900 9402 0883 5087. En el concepte de pagament, caldrà indicar el nom del participant.

3. Quota d'inscripció
L'import de la inscripció serà de 90 € per participant. Els participants agremiats al Gremi de Pastisseria de Barcelona i als altres gremis de pastisseria de Catalunya i d'Espanya podran beneficiar-se de la quota reduïda de 10 €.
Els establiments agremiats a gremis de pastisseria d'altres territoris hauran d'acreditar aquesta condició mitjançant el darrer rebut de quota abonat.

PREMIS

S'atorgarà un únic premi al guanyador del concurs, que consistirà en:
El guardó acreditatiu de Millor Torró Artesà de Crema d'Espanya 2026.
Un premi en metàl·lic de 1.000 €, destinat als participants que pertanyin a un gremi de pastisseria d'Espanya.
En el cas dels participants no agremiats, un any de pertinença gratuïta al Gremi de Pastisseria de Barcelona, en els termes que estableixi l'Organització.
Un servei gratuït de gabinet de premsa durant 30 dies, a càrrec de l'empresa de comunicació Monkeys Communications.
Un mes després de la celebració del concurs, l'Organització farà públics els noms dels participants classificats en segon i tercer lloc.

OBSERVACIONS I CONDICIONS GENERALS

1. Acceptació del reglament
La presentació del formulari d'inscripció implica l'acceptació íntegra d'aquest reglament per part del participant.
L'Organització es reserva el dret de modificar les bases per causes de força major o per circumstàncies que ho facin necessari, així com de cancel·lar el concurs si les circumstàncies ho exigeixen.

2. Drets d'imatge
Els participants autoritzen l'Organització a utilitzar les fotografies i les imatges captades durant la celebració del concurs amb finalitats informatives i promocionals relacionades amb el certamen, sense dret a percebre cap remuneració per aquest ús.
Les condicions d'aquesta autorització s'entendran sens perjudici dels drets que la legislació vigent reconeix a les persones participants.

3. Protecció de dades personals
Les dades facilitades en el formulari d'inscripció seran tractades per l'Organització per gestionar la participació en el concurs i les comunicacions que se'n derivin.
La comunicació de dades personals als patrocinadors, si escau, es durà a terme d'acord amb la normativa vigent en matèria de protecció de dades i amb la informació i les garanties legals corresponents.

4. Incompliment de les bases
L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en aquest reglament podrà comportar la desqualificació immediata del participant, sens perjudici de les altres mesures que l'Organització pugui adoptar d'acord amb les bases del concurs.

