V CONCURSO
MEJOR TURRÓN ARTESANO DE YEMA
DE ESPAÑA 2026

MIÉRCOLES 25 DE NOVIEMBRE DE 11H. A 14H.



Organiza:

Gremi de Pastisseria Barcelona

EPGB escolapastisseria gremibarcelona

park güell Barcelona

Con el apoyo de:

Barcelona

BSM

Generalitat de Catalunya

El Govern de Tothom

REGLAMENTO DEL CONCURSO
MEJOR TURRÓN ARTESANO DE YEMA DE ESPAÑA 2026

1. Objetivo del concurso
El concurso tiene como objetivo incentivar, reconocer y premiar los conocimientos, las técnicas y las habilidades de los pasteleros artesanos en la elaboración de productos de pastelería, con especial atención a un producto tan emblemático como el turrón de yema tostada o crema quemada. Con esta iniciativa, se pretende poner en valor la profesión y reconocer la calidad y la excelencia de la pastelería artesana del país.

2. Organización
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. Participantes
Podrán participar pastelerías, panaderías y otros establecimientos dedicados a la elaboración de productos de pastelería de toda España. Para participar, será imprescindible disponer de un punto de venta abierto al público. No se admitirán candidaturas de profesionales particulares que no cumplan este requisito ni se permitirá la participación de varias sucursales pertenecientes a un mismo establecimiento o titular.

4. Requisitos de elaboración
El turrón deberá elaborarse exclusivamente con los siguientes ingredientes: almendra, yema de huevo, azúcares y aromatizantes. La incorporación de productos lácteos será opcional.
Será obligatorio quemar una o varias caras del turrón, a elección del participante.
No se admitirán turrones que contengan féculas ni harinas.

5. Número de piezas
Cada establecimiento participante deberá presentar un total de tres piezas de turrón de yema tostada o crema quemada.

6. Formato
Las piezas deberán presentarse en el formato tradicional de barra rectangular.

7. Peso
Cada pieza deberá tener un peso comprendido entre 225 y 325 gramos.

8. Acabados y decoración
Para garantizar una degustación adecuada y una valoración homogénea de todas las elaboraciones, no se admitirán turrones con acabados brillantes, gelatinas ni ningún tipo de decoración o ingrediente añadido que no forme parte de la receta establecida, como, por ejemplo, la canela.

9. Presentación y anonimato
Las piezas deberán entregarse correctamente embaladas de forma individual y sin ningún elemento que permita identificar al establecimiento participante.
La Organización colocará las elaboraciones sobre una superficie blanca, en condiciones idénticas para todos los participantes, y asignará a cada candidatura un número identificativo correlativo para garantizar el anonimato durante la valoración.
Las personas encargadas de recibir las elaboraciones no podrán formar parte del Jurado en ningún caso.

10. Condiciones de descalificación
Las elaboraciones que no se presenten en condiciones óptimas para su degustación quedarán automáticamente descalificadas.
Asimismo, el Jurado podrá descalificar cualquier elaboración en la que detecte ingredientes no permitidos o que incumpla los requisitos establecidos en estas bases.

11. Entrega de las elaboraciones
Los turrones deberán entregarse en la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (plaza de Pons i Clerch, 2) el martes 24 de noviembre de 2026, en el siguiente horario:
Mañana: de 10:00 a 14:00 h.
Tarde: de 16:00 a 18:00 h.
El horario de entrega deberá respetarse estrictamente. No se admitirán elaboraciones que lleguen fuera del plazo establecido.
La entrega no tendrá que ser necesariamente presencial. Los participantes podrán enviar sus elaboraciones a la EPGB mediante cualquier servicio de transporte, siempre que lleguen dentro del plazo indicado.
La Organización conservará los turrones en refrigeración hasta el día 25 de noviembre. El día del concurso, las piezas se mantendrán a temperatura ambiente durante el tiempo necesario para garantizar una degustación adecuada.
Cada participante será responsable de garantizar que las elaboraciones lleguen a la Organización en perfectas condiciones de conservación y aptas para su evaluación.

12. Identificación de los participantes
En el momento de la entrega de los turrones, cada participante deberá presentar, en un sobre blanco cerrado, los datos del establecimiento: nombre comercial, dirección y teléfono de contacto.
Estos datos se mantendrán separados de las elaboraciones para preservar el anonimato durante la valoración del Jurado.

13. Composición y funciones del Jurado
El Jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio en el ámbito de la pastelería y será el encargado de degustar y evaluar las elaboraciones presentadas.
El Jurado se reserva el derecho de declarar el premio desierto si considera que ninguna de las elaboraciones alcanza el nivel de calidad requerido.
Los participantes no podrán acceder a la zona de degustación y valoración de las elaboraciones.

14. Criterios de valoración
El Jurado evaluará las elaboraciones de acuerdo con los siguientes criterios y puntuaciones:
Aspecto: 20 puntos.
Sabor: 40 puntos.
Textura: 40 puntos.
La puntuación máxima será de 100 puntos.
Las puntuaciones individuales no se harán públicas.

15. Fecha y desarrollo del concurso
La degustación y valoración de los turrones presentados a concurso se realizará el miércoles 25 de noviembre de 2026, a partir de las 11:30 h.
La deliberación del Jurado y la entrega del premio tendrán lugar el mismo día y en la misma ubicación.
La decisión del Jurado será inapelable.

16. Participación del ganador en la siguiente edición
El ganador del concurso pasará a formar parte del Jurado de la siguiente edición y, por tanto, no podrá participar como concursante en dicha edición.
Asimismo, el ganador deberá realizar una exposición técnica sobre el turrón premiado dirigida a los alumnos de la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona y de la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares en Ibiza (EHIB).

INSCRIPCIONES

1. Plazo de inscripción
El plazo de inscripción finalizará el viernes 20 de noviembre de 2026.

2. Procedimiento de inscripción
Para formalizar la inscripción, será necesario cumplir los siguientes requisitos:
Enviar el formulario de inscripción por correo electrónico a escola@pastisseria.cat.
Realizar el pago de la cuota de inscripción mediante ingreso o transferencia bancaria a la cuenta del Gremi de Pastisseria: ES62 2100 0900 9402 0883 5087. En el concepto del pago deberá indicarse el nombre del participante.

3. Cuota de inscripción
El precio de participación será de 90 €. Los participantes agremiados al Gremi de Pastisseria de Barcelona y a otros gremios de pastelería de Cataluña y del resto de España podrán beneficiarse de una cuota reducida de 10 €.
Los establecimientos pertenecientes a gremios de pastelería de fuera de Barcelona deberán acreditar su condición de agremiados mediante la presentación del último recibo de cuota abonado.

PREMIOS
Se otorgará un único premio al ganador del concurso, que consistirá en:
Un galardón acreditativo del título de Mejor Turrón Artesano de Yema de España 2026.
Un premio en metálico de 1.000 €, siempre que el ganador pertenezca a un gremio de pastelería de España.
En el caso de los participantes no agremiados, un año de afiliación gratuita al gremio correspondiente, en las condiciones que establezca la Organización.
Un servicio gratuito de gabinete de prensa durante 30 días, a cargo de la empresa de comunicación Monkeys Communications.
Un mes después de la celebración del concurso, la Organización dará a conocer públicamente los nombres de los participantes clasificados en segundo y tercer lugar.

OBSERVACIONES Y CONDICIONES GENERALES

1. Aceptación de las bases
La presentación del formulario de inscripción implica la aceptación íntegra de las presentes bases por parte de los participantes.
La Organización se reserva el derecho de modificar estas bases por causas de fuerza mayor o por otras circunstancias que lo hagan necesario, así como de cancelar el concurso si las circunstancias lo exigen.

2. Derechos de imagen
Los participantes autorizan a la Organización a utilizar las fotografías y las imágenes tomadas durante la celebración del concurso con fines informativos y promocionales relacionados con el certamen, sin derecho a percibir remuneración alguna por dicha utilización.
Esta autorización se entenderá sin perjuicio de los derechos que la legislación vigente reconoce a los participantes.

3. Protección de datos personales
Los datos facilitados en el formulario de inscripción serán tratados por la Organización con la finalidad de gestionar la participación en el concurso y las comunicaciones relacionadas con este.
La comunicación de datos personales a los patrocinadores del concurso, en su caso, se realizará de conformidad con la normativa vigente en materia de protección de datos y con las garantías legales correspondientes.

4. Incumplimiento de las bases
El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en las presentes bases podrá comportar la descalificación inmediata del participante, sin perjuicio de las demás medidas que la Organización pueda adoptar conforme al reglamento del concurso.

