

BASES DEL PREMI "EL MILLOR PA"

1. OBJECTIU

Alimentaria + Hostelco actua com a entitat organitzadora i promotora (d'ara endavant, "l'Organització") del premi al Millor Pa (d'ara endavant, el "Premi"). Carolina Escudé, per la seva banda, assumeix la funció de desenvolupadora del Premi i aporta la seva experiència tècnica a través de l'empresa Tatín de Manzana S.L. com a col·laboradora estratègica de l'espai **The Bakery & Pastry Hub** en l'edició d'**Alimentaria + Hostelco 2026**. Ambdues parts s'uneixen en aquesta iniciativa, amb l'objectiu de premiar la qualitat d'un producte essencial en la gastronomia i cultura del país.

2. PROCÉS D'AVUACIÓ

El jurat estarà compost per professionals de prestigi en diferents àmbits (forners, historiadors, crítics gastronòmics, analistes o investigadors), tots ells vinculats amb el món de la fleca.

Aquest Premi comptarà amb l'assessorament i control tècnic en cadascuna de les fases, per part de Javier Cochetex i Javier Cochetex (pare i fill), ambdós propietaris de les fleques Pan.Delirio i l'Espai Materia.

3. OBJECTE DEL PREMI

Aquest concurs té per objecte reconèixer i premiar el millor pa d'Espanya en la seva categoria, valorant criteris de qualitat, excel·lència, innovació i rellevància cultural i/o gastronòmica, conforme a les condicions establertes en aquestes bases legals.

4. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ

Podran participar en aquest concurs aquells productes de fleca elaborats de forma 100% artesanal que compleixin tots els requisits establerts a la norma de qualitat del pa. El professional haurà de comptar amb una experiència mínima demostrable de dos anys.

- **5. PROCÉS D'AVUACIÓ**

- **5.1. 1a FASE – Requisits de participació – Preselecció**

- 5.1.1. La preselecció es regirà per les 40 primeres inscripcions sense cap tipus de puntuació, únicament seguint les següents dades a mode d'inscripció:

- Inscripció:

Presentació del formulari online que s'habilitarà a la web degudament emplenat als punts obligatoris.

Identificació fiscal:

El participant haurà de ser una persona física o jurídica amb seu a Espanya.

Formació acreditada:

S'haurà d'aportar el currículum vitae actualitzat i acreditació de la formació específica en fleca (Formació Professional, estudis superiors o cursos especialitzats).

Experiència professional:

El participant haurà d'exercir la seva activitat professional amb un mínim de dos (2) anys d'antiguitat.

Representació institucional:

S'admetran candidatures presentades en representació d'escoles, institucions, associacions o organitzacions del sector.

5.1.2. Calendari

- Inici de les inscripcions: 31 d'octubre de 2025
- Fi de les inscripcions: 19 de desembre de 2025
- Comunicació seleccionats per a la 1a cata sensorial: setmana del 22 de desembre de 2025
- 1a cata: 26 de gener de 2026
- Comunicació seleccionats per a la Cata Final a partir de dimarts 27 de gener de 2026
- Cata Final i lliurament del premi El millor Pa: 24 de març de 2026, en el marc d'Alimentaria + Hostelco a Barcelona

En aquest sentit, les comunicacions als participants es realitzaran per correu electrònic facilitat per aquests en el procés d'inscripció.

L'Organització es reserva el dret de modificar aquestes dates per causes justificades, comunicant-ho oportunament a través dels canals oficials.

5.1.3. Criteris de preselecció dels participants

Amb l'objectiu de garantir una avaluació objectiva i transparent dels perfils participants on la prioritat d'aquest premi és la valoració absoluta del pa, els criteris de preselecció dels participants són:

Els professionals que vulguin accedir a aquest "Premi El Millor Pa", hauran d'emplenar correctament els punts amb obligatorietat i seran seleccionats per ordre de recepció de la inscripció emplenada.

Els professionals hauran de comptar amb 2 anys com a mínim d'experiència demostrable.

Els quaranta (40) primers inscrits, que compleixin els requisits, seran els que podran accedir a aquest premi.

5.2. 2a FASE – 1a Cata (40 preseleccionats)

Després de la fase de preselecció, es seleccionaran quaranta (40) participants que accediran a la primera prova de cata sensorial, la qual se celebrarà a **Madrid a l'espai Materia, carrer Naranjo 7, el dilluns 26 de gener de 2026**, en un espai habilitat per a la recepció i avaluació de les peces presentades.

La recepció s'haurà de fer a ports pagats o lliurar en mà en aquesta data i lloc, de **9 a 12 del matí**.

5.2.1 Requisits de l'elaboració

La prova a presentar:

Serà una fogassa de pa de massa mare de cultiu, amb un pes comprès entre 800g – 1 kg.

Ingredients permesos:

Farina o farina integral de cereals, aigua i sal (màxim 1,31 g per cada 100 g de producte).

Requisits tècnics:

El pH haurà de ser **igual o inferior a 4,8** tant abans com després de la cocció. Aquesta dada haurà d'acreditar-se mitjançant documentació gràfica (fotografia o informe tècnic); en cas de no lliurar-se aquesta documentació, s'invalidarà la presentació de la peça per a la seva cata.

Després de la realització de la cata, el jurat designat seleccionarà sis participants, que passaran a la fase final. Aquesta tindrà lloc durant la celebració d'Alimentaria + Hostelco, a l'espai The Bakery & Pastry Hub, el dia 24 de març de 2026 a Barcelona.

5.3. 3a FASE – Cata final (6 finalistes)

La fase final se celebrarà a Barcelona, en el marc d'Alimentaria + Hostelco, els dies dilluns 23 i dimarts 24 de març de 2026, a l'espai The Bakery & Pastry Hub.

5.3.1 Desenvolupament de la fase final

Cada finalista disposarà d'un torn d'elaboració assignat conforme a l'organització i horari establerts per a la jornada del dilluns 23 de març de 2026.

La finalització, fornada i presentació de les peces es realitzarà el dimarts 24 de març a mig matí davant del jurat en horari específic.

5.3.2. Espai i equipament

L'espai de treball assignat de cada finalista constarà de taula doble individual.

A més, es disposarà d'equipament comú, incloent forn de sola, pastadora, armari fermentador, zona de rentat i productes de neteja.

L'assignació d'ús d'aquests elements, així com l'ordre de presentació final, es determinarà mitjançant sorteig el dilluns 23.

5.3.3. Condicions logístiques

L'Organització no cobrirà les despeses relatives a matèries primeres, allotjaments, manutenció ni desplaçaments.

5.3.4. Elaboracions requerides

Els finalistes hauran de presentar:

Una fogassa de pa de massa mare o un pa multicereal 800g – 1kg.

En el cas del pa multicereal, haurà de contenir almenys tres tipus de farina, de les quals dues han de procedir de cereals, amb almenys un 10% de cadascuna.

S'hauran de realitzar 2 peces idèntiques per a l'avaluació. Una d'exposició per a la foto i una altra per a la prova del jurat.

El fred positiu serà a 3°C i no es podrà modificar.

L'armari fermentador estarà establert a 28°C amb un 80% d'humitat per a tots i no es podrà modificar.

Per sorteig, s'establiran els torns de fornada, és a dir, hi haurà un primer i un segon torn.

El temps màxim de fornada per finalista serà de 105 minuts (una hora i quaranta-cinc minuts), des que introdueixen el/s pans.

Farines:

Les farines utilitzades hauran de procedir del patrocinador tècnic del concurs, qui facilitarà als finalistes per als seus entrenaments previs des del moment de comunicació a la fase final.

Prova especial de lliure estil i disseny:

A partir de la mateixa massa utilitzada en l'elaboració anterior, s'haurà de presentar una creació lliure composta per 14 peces individuals d'entre 150–250g cadascuna.

També en aquesta prova s'hauran d'utilitzar exclusivament les farines proporcionades pel patrocinador tècnic.

Massa mare:

Els finalistes podran portar la seva pròpia massa mare per a l'elaboració.

5.4. PROCÉS D'AVALUACIÓ

5.4.1. Barems de puntuació – Cates sensorials

Les cates es duran a terme pel jurat compost per cinc (5) experts, dos (2) suplents, un (1) equip tècnic de control i un (1) notari.

Sistema de puntuació

Cada peça serà avaluada de forma individualitzada, dins de la seva categoria corresponent.

Els criteris de valoració seran els següents: aspecte, sabor, cocció, pes, molla, crosta, pH i neteja.

Cada criteri es puntuarà de **0 a 15 punts**, sent la puntuació màxima per peça de **120 punts**.

Criteri de desempat

En cas d'empat en la puntuació total, es considerarà l'elaboració especial de lliure estil i disseny com a criteri addicional.

L'elaboració especial de lliure estil i disseny es puntuarà de 0 a 5 punts, que se sumaran exclusivament en cas d'empat, podent determinar el guanyador del Premi.

Determinació del guanyador

El pa guanyador serà aquell que obtingui la major puntuació total, incloent, si escau, la puntuació addicional per l'elaboració especial.

6. VEREDICTE I ENTREGA DEL PREMI

El **dimarts 24 de març de 2026**, després de la deliberació final del jurat, es proclamarà el guanyador del **Premi "El Millor Pa"**, a l'escenari de The Bakery & Pastry Hub d'Alimentaria + Hostelco.

El Premi que rebrà el guanyador serà comunicat pròximament.

7. ACCEPTACIÓ DE LES BASES I CONDICIONS GENERALS

Acceptació

La participació en el concurs implica l'acceptació íntegra de les presents bases.

El jurat queda facultat per resoldre qualsevol eventualitat no prevista.

Modificacions

L'Organització es reserva el dret de modificar, suprimir o ampliar en qualsevol moment aquestes bases, sempre que existeixin causes justificades i es comuniqui en forma legal.

Exclusions

Quedaran automàticament excloses del concurs, perdent tot dret sobre els premis atorgats, aquelles persones que:

No compleixin amb els requisits establerts en aquestes bases.

Hagin proporcionat dades falses o inexactes en la seva participació.

No podran participar les següents persones:

Els treballadors per compte d'altri de l'Organització i les altres entitats jurídiques associades a ella, així com tampoc els seus familiars directes.

Qualsevol altra persona física que hagi participat directament o indirectament en l'Organització d'aquest concurs o hagi estat involucrada directament o indirectament en la seva preparació o desenvolupament (agència, proveïdors, etc.).

El Premi lliurat no serà transferible ni susceptible de canvis, alteracions o compensacions a petició dels Participants, no podent ser bescanviat per qualsevol altre producte ni per diners. L'Organització es reserva el dret, si concorre justa causa i prèvia comunicació en forma legal, d'efectuar qualsevol canvi, suspendre o ampliar aquest concurs.

L'Organització no es fa responsable en casos de força major o cas fortuït que poguessin impedir la realització de la Promoció o el lliurament del Premi.

Seran a càrrec i compte del guanyador qualsevol càrrega fiscal o tributària que l'acceptació del Premi li pogués suposar, així com qualsevol altra despesa derivada de la Promoció que no estigui expressament assumida per l'Organització en aquestes Bases Legals.

