

BASES DEL PREMIO “EL MEJOR PAN”

1. OBJETIVO

Alimentaria + Hostelco actúa como entidad organizadora y promotora (en adelante, la “Organización”), del premio al Mejor Pan (en adelante, el “Premio”). Carolina Escudé, por su parte, asume la función de desarrolladora del Premio y aporta su experiencia técnica a través de la empresa Tatín de Manzana S.L. en calidad de colaboradora estratégica del espacio **The Bakery & Pastry Hub** en la edición de **Alimentaria + Hostelco 2026**.

Ambas partes se unen en esta iniciativa, con el objetivo de premiar la calidad de un producto esencial en la gastronomía y cultura del país.

2. PROCESO DE EVALUACIÓN

El jurado estará compuesto por profesionales de prestigio en distintos ámbitos (panaderos, historiadores, críticos gastronómicos, analistas o investigadores), todos ellos vinculados con el mundo de la panadería.

Este Premio contará con el asesoramiento y control técnico en cada una de las fases, por parte de Javier Cocheteux y Javier Cocheteux (padre e hijo) ambos propietarios de las panaderías Pan.Delirio y el Espacio Materia.

3. OBJETO DEL PREMIO

El presente concurso tiene por objeto reconocer y premiar el mejor pan de España en su categoría, valorar criterios de calidad, excelencia, innovación y relevancia cultural y/o gastronómica, conforme a las condiciones establecidas en estas bases legales.

4. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar en el presente concurso aquellos productos de panadería elaborados de forma 100% artesanal que cumpla todos los requisitos establecidos en la norma de calidad del pan. El profesional deberá contar con una experiencia mínima demostrable de dos años.

5. PROCESO DE EVALUACIÓN

5.1. 1ª FASE - Requisitos de participación – Preselección

5.1.1. La preselección se registrará por las 40 primeras inscripciones sin ningún tipo de puntuación, únicamente siguiendo los siguientes datos a modo de inscripción:

- Inscripción:
Presentación del formulario online que se habilitará en web debidamente cumplimentado en los puntos obligatorios.

- **Identificación fiscal:**
El participante deberá ser una persona física o jurídica con sede en España.
- **Formación acreditada:**
Se deberá aportar el currículum vitae actualizado y acreditación de la formación específica en panadería (Formación Profesional, estudios superiores o cursos especializados).
- **Experiencia profesional:**
El participante deberá ejercer su la actividad profesional con mínimo de dos (2) año de antigüedad.
- **Representación institucional:**
Se admitirán candidaturas presentadas en representación de escuelas, instituciones, asociaciones u organizaciones del sector.

5.1.2. Calendario

- Inicio de las inscripciones: 31 de octubre de 2025
- Fin de las inscripciones: 19 de diciembre de 2025
- Comunicación seleccionados para la 1era cata sensorial, semana del 22 de diciembre de 2025
- 1era cata: 26 de enero de 2026
- Comunicación seleccionados para la Cata Final a partir del martes 27 de enero de 2026
- Cata Final y entrega del premio El mejor Pan: 24 de marzo de 2026, en el marco de Alimentaria + Hostelco en Barcelona

En este sentido, las comunicaciones a los participantes se realizarán por correo electrónico facilitado por estos en el proceso de inscripción.

La Organización se reserva el derecho de modificar estas fechas por causas justificadas, comunicándolo oportunamente a través de los canales oficiales.

5.1.3. Criterios de preselección de los participantes

Con el objetivo de garantizar una evaluación objetiva y transparente de los perfiles participantes donde la prioridad de dicho premio es la valoración absoluta del pan, los criterios de preselección de los participantes son:

1. Los profesionales que quieran acceder a dicho “Premio El Mejor Pan”, deberán cumplimentar correctamente los puntos con obligatoriedad y serán seleccionados por orden de recepción de la inscripción cumplimentada.
2. Los profesionales deberán contar con 2 años como mínimo de experiencia demostrable.
3. Los cuarenta (40) primeros inscritos, que cumplan los requisitos, serán los que podrán acceder a dicho premio.

5.2. 2ª FASE - 1ª Cata (40 preseleccionados)

Tras la fase de preselección, se seleccionarán cuarenta (40) participantes que accederán a la primera prueba de cata sensorial, la cual se celebrará en **Madrid en el espacio Materia calle Naranjo 7, el lunes 26 de enero 2026**, en un espacio habilitado para la recepción y evaluación de las piezas presentadas. La recepción se deberá hacer a portes pagados o entregar en mano en dicha fecha y lugar, de **9 a 12 de la mañana**.

5.2.1. Requisitos de la elaboración

- **La prueba a presentar:**
Será una hogaza de pan de masa madre de cultivo, con un peso comprendido entre 800g – 1 kg.
- **Ingredientes permitidos:**
Harina o harina integral de cereales, agua y sal (máximo 1,31 g por cada 100 g de producto).
- **Requisitos técnicos:**
El pH deberá ser **igual o inferior 4,8** tanto antes y después de la cocción. Este dato deberá acreditarse mediante documentación gráfica. (fotografía o informe técnico), en caso de no entregarse dicha documentación, se invalidará la presentación de la pieza para su cata.

Tras la realización de la cata, el jurado designado, seleccionará seis participantes, que pasarán a la fase final. Esta tendrá lugar durante la celebración de Alimentaria + Hostelco, en el espacio The Bakery & Pastry Hub, el día 24 de marzo 2026 en Barcelona.

5.3. 3ª FASE - Cata final (6 finalistas)

La fase final se celebrará en Barcelona, en el marco de Alimentaria + Hostelco, los días lunes 23 y martes 24 de marzo de 2026, en el espacio The Bakery & Pastry Hub

5.3.1. Desarrollo de la fase final

- Cada finalista dispondrá de un turno de elaboración asignado conforme a la organización y horario establecidos para la jornada del lunes 23 de marzo de 2026.
- La finalización, horneado y presentación de las piezas se realizará el martes 24 de marzo a media mañana frente al jurado en horario específico.

5.3.2. Espacio y equipamiento

- El espacio de trabajo asignado de cada finalista, constará de mesa doble individual.
- Además, se dispondrá de equipamiento común, incluyendo horno de suela, amasadora, armario fermentador, zona de lavado y productos de limpieza.

- La asignación de uso de estos elementos, así como el orden de presentación final, se determinará mediante sorteo el lunes 23.

5.3.3. Condiciones logísticas

La Organización no cubrirá los gastos relativos a materias primas, alojamientos, manutención ni desplazamientos.

5.3.4. Elaboraciones requeridas

Los finalistas deberán presentar:

- **Una hogaza de pan de masa madre o un pan multicereal 800gr - 1kg.**
 - En el caso del pan multicereal, deberá contener al menos de tres tipos de harina, de los cuales dos deben proceder de cereales, con al menos un 10% de cada.
 - Se deberán realizar 2 piezas idénticas para la evaluación. Una de exposición para la foto y otra para la prueba del jurado.
 - El frío positivo será a 3°C y no se podrá modificar.
 - El armario fermentador estará establecido a 28°C con un 80% de humedad para todos y no se podrá modificar.
 - Por sorteo, se establecerán los turnos de horneado, es decir habrá un primer y un segundo turno.
 - El tiempo máximo de horneado por finalista, será de 105 minutos (una hora y cuarenta y cinco minutos), desde que introducen el/los panes.

Harinas:

- Las harinas utilizadas deberán proceder del patrocinador técnico del concurso quien facilitará a los finalistas para sus entrenamientos previos desde el momento de comunicación a la fase final.
- **Prueba especial de libre estilo y diseño:** A partir de la misma masa utilizada en la elaboración anterior, se deberá presentar una creación libre compuesta por 14 piezas individuales de entre 150–250g cada una.
- También en esta prueba deberán utilizarse exclusivamente las harinas proporcionadas por el patrocinador técnico.
- Masa madre:
 - Los finalistas podrán traer su propia masa madre para la elaboración.

5.4. PROCESO DE EVALUACIÓN

5.4.1. Baremos de puntuación - Catas sensoriales

Las catas se llevarán a cabo por el jurado compuesto por cinco (5) expertos, dos (2) suplentes, un (1) equipo técnico de control y un (1) notario.

Sistema de puntuación

- Cada pieza será evaluada de forma individualizada, dentro de su categoría correspondiente.
- Los criterios de valoración serán los siguientes: aspecto, sabor, cocción, peso, miga, corteza, PH y limpieza.
- Cada criterio se puntuará de **0 a 15** puntos, siendo la puntuación máxima por pieza de **120 puntos**.

Criterio de desempate

- En caso de empate en la puntuación total, se considerará la elaboración especial de libre estilo y diseño como criterio adicional.
- La elaboración especial de libre estilo y diseño se puntuará de 0 a 5 puntos, que se sumarán exclusivamente en caso de empate, pudiendo determinar al ganador del Premio.

Determinación del ganador

El pan ganador será aquel que obtenga la mayor puntuación total, incluyendo, en su caso, la puntuación adicional por la elaboración especial.

6. FALLO Y ENTREGA DEL PREMIO

El **martes 24 de marzo de 2026**, tras la deliberación final del jurado, se proclamará al ganador del **Premio “El Mejor Pan”**, en el escenario de The Bakery & Pastry Hub de Alimentaria + Hostelco.

El Premio que recibirá el ganador será comunicado próximamente.

7. ACEPTACIÓN DE LAS BASES Y CONDICIONES GENERALES

7.1. Aceptación

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

El jurado queda facultado para resolver cualquier eventualidad no prevista.

7.2. Modificaciones

La Organización se reserva el derecho de modificar, suprimir o ampliar en cualquier momento estas bases, siempre que existan causas justificadas y se comuniquen en legal forma

7.3. Exclusiones

Quedarán automáticamente excluidas del concurso, perdiendo todo el derecho sobre los premios otorgados, aquellas personas que:

- No cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases.
- Hayan proporcionado datos falsos o inexactos, su participación.

No podrán participar las siguientes personas

- Los trabajadores por cuenta ajena de la Organización y las otras entidades jurídicas asociadas a ella), así como tampoco sus familiares directos.
- Cualquier otra persona física que haya participado directa o indirectamente en la Organización de este concurso o haya estado involucrado directa o indirectamente en su preparación o desarrollo (agencia, proveedores, etc.).

El Premio entregado no será transferible ni susceptible de cambios, alteraciones o compensaciones a petición de los Participantes, no pudiendo ser canjeado por cualquier otro producto ni por dinero. La Organización se reserva el derecho, si concurre justa causa y previa comunicación en legal forma, de efectuar cualquier cambio, suspender o ampliar este concurso.

La Organización no se hace responsable en casos de fuerza mayor o caso fortuito que pudieran impedir la realización de la Promoción o la entrega del Premio.

Correrán a cuenta y cargo del ganador cualquier carga fiscal o tributaria que la aceptación del Premio pudiera suponerle, así como cualquier otro gasto derivado de la Promoción que no esté expresamente asumido por la Organización en las presentes Bases Legales.