

BASES CONCURS

1. Aquest concurs vol posar en valor la tradició de la mona de Pasqua artesana i donar visibilitat a pastissers i Flequers que la elaboran desde fa dècades.

2. El Concurs l'organitza l'agència gastronòmica Sr y Sra Cake amb el suport de les marques Fills de Moretó, Utilcentre, Dir Informàtica i CSTY.

A banda, el concurs compta amb el suport del Gremi de Pastissers de Girona, Tarragona i Lleida juntament amb els Gremis de Flequers de la província de Barcelona, de Girona i la Federació Catalana de Gremis.

3. Hi poden participar pastissers i flequers dels Països Catalans. És imprescindible tenir, al menys, un punt de venda per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit.

4. Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació de la mona de Pasqua són lliures sempre i quan s'atenguin a la regulació sanitària vigent i a la traçabilitat dels ingredients en cas que fos necessari.

5. La pastisseria o fleca candidata haurà de portar o fer arribar al recinte on tingui lloc el concurs la seva peça d'elaboració pròpia de cadascuna de les categories a les que es presenta del concurs:

***Mona tradicional (brioix)-Cristina**

***Mona de xocolata - Ou de Pasqua (figura xocolata)**

6. Les inscripcions s'efectuaran del 10 de febrer a les 20h fins a les **20h de dilluns 16 de març** al web **www.lamillormonadepasqua.es**, omplint el formulari corresponent.

7. Les mones s'hauran de portar llestes per al seu consum i embalades per tal que arribin en perfecte estat .

8. L'organització les col·locarà en una superfície anònima i amb un identificatiu que no pugui desvetllar la identitat de l'autor. Cap de les persones de l'Organització que es cuidarà de rebre les peces no serà membre del jurat de degustació. Volem seguir sumant solidaritat, per aixó totes les peces adiconals que es portin i les que no hagin estat catades es donaran en benefici de l'Organització **Hospital Sant Pau**.

8.B. Es obligatori que cada establiment porti dues peces a concurs en al categoria de brioix. Es opcional poder portar més d'una peça en la categoria de xocolata per a que s'entreguin també en ebnefici de la ONG.

9. El pes de la mona tradicional (Cristina) ha de ser aprox. de 400/500g . La mona ha de portar mínim un ou cuit (no de xocolata), no pot estar farcida i ha de portar ploma/es de Pasqua (màxim 4).

9b: Per la mona de xocolata: l'altura de la peça de xocolata amb la seva base ha de ser de 30/40 cm. Es imprescindible que la matèria prima principal sigui la la xocolata,

independentment del seu percentatge de cacau. S'acceptaran colorants alimentaris per pintar les peces. La forma de l'ou de xocolata ha d'estar present, ja sigui en pla o en volum, unitariament o en conjunt, però que formi part de la seva composició.

10. Les peces s'hauran de lliurar a un espai ubicat a Barcelona (pendent de confirmació) el mateix dimecres 18 de 9 a 11h a l'espai Gastronòmic MONTAGUD del carrer Enric Granados 70 de Barcelona. L'horari s'haurà de complir estrictament per no endarrerir la mecànica de l'acte. L'organització es reserva el dret de canviar l'emplaçament i seria degudament comunicat als participants.

11. Els participants de la categoria de mona tradicional hauran d'enviar la seva recepta detallada (quantitats, ingredients i procés complet de l'elaboració) al email info@lamillormonadepasqua.es

12. Farà les degustacions un jurat qualificat i professional i els participants no tindran accés a la degustació del producte.

14. El Jurat valorarà els següents aspectes per cada categoria:

*Categoria Mona Tradicional: sabor, pasta (color, sabor, esponjositat, mastegabilitat), aspecte exterior (distribució elements decoratius, sucre, color..), cocció interior i exterior.

*Categoria Mona de Xocolata: Ou de Pasqua: originalitat; tècnica, aspecte (brillantor...).

15. Les peces presentades no haurien d'incloure plaques serigrafiades amb el logo, inicials o cap identificatiu que pugui sesgar al jurat. El 80% de la puntuació de la peça a concurs serà la suma del resultat del jurat professional i el 20% l'aportada pel jurat popular.

17. La valoració de les peces presentades a concurs per part del jurat es farà el mateix 18 de març a partir de les 12 hores.

18. El Veredict del premi serà el mateix 18 de març a les 13:30 en un acte de lliurament dels premis a l'espai Montagud (Barcelona).

19. Com a premi, es lliurarà un guardó a la Millor Mona de Pasqua 2026 de cada categoria, uns cursos online professional de Receptes Premium per part de l'escola BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL. Així mateix, es lliurarà un vinil als 6 establiments guanyadors per a col·locar de forma visible.

20. Els guanyadors classificats en primer lloc no podran participar com a concursants en l'edició següent i podran passar a formar part del Jurat de la propera edició del concurs, sempre i quan tinguin la puntuació completa del jurat professional i popular.

22. Els Establiments guanyadors i el segon i tercer classificats es comprometen a promocionar i comercialitzar les seves respectives mones.

Anotacions: La presentació de la inscripció implica l'acceptació de les bases. L'Organització es reserva el dret de modificar aquest reglament per causes de força major així com cancel·lar 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 fins promocionals del concurs. Les dades dels participants es podran cedir a les empreses patrocinadores del concurs.