



BASES CONCURS LA MILLOR MONA DE PASQUA 2023

1. Aquest concurs vol recuperar la tradició de la mona de Pasqua i donar visibilitat als forners i pastissers que la elaboran desde fa dècades.
2. El Concurs l'organitza l'agència gastronòmica Sr y Sra Cake amb el suport de lamarca Fills de Moretó. A banda, el concurs compta amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona, el Gremi de Flequers de la província, els Flequers artesans de les comarques gironines, el gremi de flequers de Lleida, l'Ajuntament de Barcelona i el Gremi de Pastissers de Girona.
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 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 artística)
6. Les inscripcions s'efectuaran fins a les 20h de divendres 3 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 això totes les peces es cediran a la ONG La Casa de Sofia projecte de Hospital Sant Joan de Déu.
- 8.B. Es obligatori que cada establiment porti una peça a concur. Es opcional poder poratr més d'una per a que s'entreguin també al Hospital Sant Joan de Deu de forma solidària.

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. És imprescindible que la matèria prima principal sigui la xocolata, independentment del seu percentatge de cacau. S'acceptaran colorants alimentaris per pintar les peces.

10. Les peces s'hauran de lliurar a la sala principal de LA FARINERA DEL CLOT de Barcelona (ubicada Gran Via Barcelona) el **dilluns 6 de març del 2023 de 9 a 11h**. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a partir de les 11:30 hores. 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 complert 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 dels elements decoratius, sucre, color..), cocció interior i cocció 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 6 de març a partir de les 12 hores.

18. El Veredicte del premi serà el mateix 6 de març a les 13:30 en un acte de lliurament dels premis.

19. Com a premi, es lliurarà un guardó a la Millor Mona de Pasqua 2023 de cada categoria, un lot de productes dels nostres patrocinadors i uns cursos online professional de Receptes Premium per part de l'escola BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL. Així mateix, es lliurarà un vinil als 4 establiments guanyadors per a col·locar de forma visible.

20. Els guanyadors no podran participar com a concursants en l'edició següent.

21. Els guanyadors 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.