



Premi Millor Pastís de Formatge Català 2025 Reglament

Organització:

Lactium i l'Ajuntament de Vic convoquen la tercera edició del **Premi Millor Pastís de Formatge Català** coincidint amb la 17ena edició de **Lactium**

La tercera edició del **Premi Millor Pastís de Formatge Català** té com a finalitat **incentivar l'ús de formatge català i artesà** en aquesta exitosa recepta, i reconèixer **la millor recepta i execució elaborada per un establiment professional** (patisserie o restaurant) amb el **Premi Millor Pastís de Formatge Català** elaborat amb formatge català i artesà

Calendari i localització: les deliberacions del jurat del concurs **tindran lloc el dissabte 3 de maig a les 10,30 h a la ciutat de Vic** i en el marc de la celebració de Lactium

Requisits de les receptes participants:

Com a base de la crema del pastís **és d'obligatori compliment la utilització de mínim un 20% de formatge català i artesà** de les tipologies i característiques que el participant consideri oportú

Els tipus de pastissos participants seran de la tipologia "Cuits al forn" i no podran superar els 20 cm. de diàmetre

Premis

- Primer i únic premi: 1000 euros al participant guanyador més un diploma acreditatiu
- Cessió d'un estand gratuït a Lactium 2026 per a la venda del Millor Pastís de Formatge Català Lactium 2024.
- Participació com a jurat al Premi Millor Pastís de Formatge Català Lactium 2026.



Article 1

Podran participar tots aquells professionals/establiments del sector de la pastisseria i l'hostaleria de Catalunya que s'inscriguin al Premi en el termini establert i acceptin aquestes bases, amb un màxim de 16 participants. Si el número total de pre-inscripcions superés els 16 participants, l'organització realitzarà una pre-selecció de 16 finalistes

Els participants hauran d'omplir la fulla d'inscripció adjunta en aquestes bases i la fitxa tècnica del pastís i enviar-la a la següent adreça electrònica; concurstxiscakelactium@gmail.com.

La data límit per presentar la documentació serà el **dimecres 16 d'abril de 2025 a les 23.00 hores**

Cada participant/establiment únicament podrà presentar a Concurs 1 pastís/recepta

Article 2

La recepció dels pastissos finalistes participants es realitzarà el mateix **dissabte dia 3 de maig a les 9 hores al recinte Lactium**.

El dia de la deliberació del jurat del Concurs, únicament podran participar aquells professionals/establiments inscrits amb anterioritat i que hagin acceptat aquest reglament

L'organització recepcionarà la totalitat dels pastissos finalistes i els prepararà i codificarà prèviament a la degustació del jurat

Tots els participants hauran de presentar a Concurs dues unitats de pastís, que compliran les següents condicions: tenir un diàmetre entre 16 i 20 centímetres i un pes entre els 600 i els 1000 grams.

Els pastissos presentats a Concurs tindran un caràcter comercial. No s'acceptaran pastissos a Concurs que no es puguin trobar als canals habituals de comercialització: botiga en el cas de les pastisseries, o a la carta en el cas dels restaurants



Article 3

La Direcció del Premi estarà a càrrec de Ricard Martínez, que s'ocuparà de la redacció del reglament, selecció i convocatòria del jurat, recepció i codificació dels pastissos, acompanyament del jurat durant el tast i la recollida dels resultats

El Premi es realitzarà sota la mirada i supervisió del Comitè Organitzador integrat per Sílvia Badosa: Oficina de Fires i Mercats de l'Ajuntament de Vic; Ricard Martínez, pastisser, cuiner de postres i consultor i Isaac Gelabert, director de Lactium.

Article 4

El jurat serà independent i professional. Constarà d'especialistes del sector gastronòmic: premsa gastronòmica, restauradors, gastrònoms i pastissers que no presentin pastissos a concurs.

Els membres del jurat tastaran els pastissos individualment, prèviament codificats i sense conèixer ni l'autor ni l'establiment que els ha elaborat

Els membres del jurat hauran d'escollir un únic pastís guanyador i prendran una decisió consensuada. En cas d'empat, serà el director del concurs qui tindrà l'última paraula per a decidir el pastís guanyador.

El jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.

Article 5

La proclamació del Premi Millor Pastís de Formatge Català tindrà lloc de manera pública **el diumenge 4 de maig durant el matí a a l'Espai TXISARTS coincidint amb la celebració de Lactium.**

Article 6

Els participants que no compleixin els requisits anteriorment exposats en aquest Reglament no seran elegibles de participar al Premi Millor Pastís de Formatge Català.

El Comitè Organitzador del Concurs es reserva el dret a resoldre aquelles qüestions que sorgeixin durant el desenvolupament del premi i no estiguin contemplades en el present Reglament. Les decisions del Comitè Organitzador del Concurs tindran caràcter inapel·lable.



Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies realitzades durant la celebració del premi. Aquests imatges quedaran en propietat de l'organització i no es podrà sol·licitar cap remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del Premi en aquesta o futures edicions.