

EL MILLOR BRUNYOL DE L'EMPORDÀ

4/10/2024

CONCURS GASTRONÒMIC

Cada concursant haurà de portar 1 kg de brunyols. Les mostres es recolliran el 4 d'octubre de 9 a 11 h.

A l'Escola d'Hostaleria Institut
Olivar Gran de Figueres

Bases del concurs i inscripcions
a www.forumgastrociutat.cat

[incatis]



Ajuntament de
Figueres



CONSELL COMARCAL
DE L'ALT EMPORDÀ



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Reguers
de l'Empordà



Ajuntament de Figueres



COMERC
FIGUERES

ESCOLA D'HOSTALERIA
FIGUERES



El Concurs «El Millor Brunyol de l'Empordà»

Neix el Concurs el Millor Brunyol de l'Empordà. Amb vocació de continuïtat, la primera edició del concurs es celebrarà el divendres 4 d'octubre del 2024, a l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres. El concurs s'emmarca en el Fòrum Ciutat de Figueres 2024, mostra que es celebrarà els dies 5 i 6 d'octubre.

Per què ara? Perquè els brunyols de l'Empordà, tot i tenir el pic per Quaresma, s'han convertit en un producte desestacionalitzat i han esdevingut una icona de la gastronomia empordanesa i catalana. Per això, el concurs vol ser una reivindicació a fe-ne i a millorar. També es fa amb la consciència que els concursos representen un gran suport per al sector, ja que s'incrementen notablement les vendes generals després del concurs, especialment el guanyador, a qui se li disparen exponencialment.

Bases del concurs

1. El concurs neix amb la voluntat per reivindicar el brunyol de l'Empordà, perquè la competició pública potencii aquest dolç tradicional amb la màxima qualitat possible i esdevingui universal, reconeixent alhora la professió i la qualitat de la pastisseria artesana d'arreu.
2. L'objectiu és incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels flequers i pastissers artesans acreditats.
3. El Campionat l'organitzen Salvador Garcia-Arbós i Incatis amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres, el Consell Comarcal de l'Alt Empordà, el Consell Comarcal del Baix Empordà, el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines, el Gremi de Pastissers de Girona, Comerç Figueres Associació i l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres.
4. Hi poden participar pastissers, flequers i cuiners de les comarques gironines. Serà imprescindible tenir punts de venda obert al públic (fleca, pastisseria, restaurant) per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals que no compleixin aquest requisit.
5. Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació dels brunyols de l'Empordà són lliures, però els participants estan obligats a presentar una fitxa tècnica del producte, amb la llista d'ingredients de la pasta i de l'oli usat per a la fregida, així com el de tot el procés d'elaboració detallat, amb cada una de les tècniques seguides...
6. Només s'admetran Brunyols de l'Empordà clàssics i, com a única variant, els triangulars, tradicionals de Sant Feliu de Guíxols.
7. El jurat és sobirà per fer dues categories: Brunyols de l'Empordà clàssics i Brunyols de l'Empordà Triangulars.
8. La pastisseria o fleca candidata haurà de fer arribar un total d'1 quilo de brunyols de l'Empordà.
9. Han d'arribar cuits i llestos per a la degustació: fregits i ensucrats. L'organització no facilitarà, en cap cas, la possibilitat de fregir els brunyols de l'Empordà enlloc.
10. Les peces s'hauran de portar correctament embalades per al seu transport i mai en bossa per evitar l'aixafament. Posteriorment l'organització els col·locarà sobre una superfície blanca i anònima igual per a tots els participants. Cap de les persones de l'organització que se'n cuidarà de rebre les peces no serà membre del jurat de degustació.
11. El brunyol de l'Empordà que es presenti cru o massa cuit automàticament serà desqualificat.
12. Els brunyols de l'Empordà s'hauran de lliurar el mateix dia del concurs, el divendres 4 d'octubre del 2024, de 9:00 a 11:00, a l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres.
13. El concurs es desenvoluparà a porta tancada a l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres.
14. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a partir de les 11 hores.
15. En un sobre tancat s'hauran d'adjuntar les dades de la pastisseria o fleca (nom, adreça completa i telèfon de contacte), així com la fitxa tècnica del producte.
16. Farà les degustacions un jurat format per reconeguts flequers, pastissers, gastrònoms i periodistes, així

com pel guanyador del concurs anterior.

17. Els jurats estaran obligats a estar en silenci durant el concurs i no podran parlar fins que hagin puntuat tots els participants.
18. Un cop es tingui el resultat numèric, els tres brunyols de l'Empordà més ben puntuats passaran a la final.
19. El Jurat decidirà el guanyador del concurs per deliberació.
20. El Jurat valorarà l'aspecte visual exterior, el sabor equilibrat del fregit, la greixositat, la cocció interior i l'equilibri entre els ingredients utilitzats, especialment de la matafaluga.
21. El Jurat valorarà positivament si algun dels concursants està adherit a la marca de garantia 'E' Productes de l'Empordà.
22. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.
23. La decisió del Jurat serà inapel·lable.
24. El veredicte es farà públic el divendres a la tarda.
25. El guanyador no podrà participar com a concursant en l'edició següent.
26. El guanyador passarà a formar part del Jurat de la propera edició del concurs.
27. El guanyador haurà de fer una demostració amb tast dels seus brunyols de l'Empordà l'endemà dissabte dia 5 d'octubre en el marc del Fòrum Gastronòmic Ciutat Figueres 2024.

Desenvolupament del concurs

1. Inscripcions

Les inscripcions s'efectuaran fins al 3 d'octubre del 2024, exclusivament a través del web www.forumgastrociutat.cat.

2. Lliurament de les mostres

La capsa amb 1 quilo de brunyols de l'Empordà cuits i llestos per a la degustació en el concurs s'haurà de lliurar el divendres 4 d'octubre del 2024, de 9:00 a 11:00, a l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres. L'organització els farà entrega d'un document acreditatiu de la participació.

3. Premis

El guanyador rebrà un guardó que acreditarà l'establiment com autor del Millor Brunyol de l'Empordà 2024. El guanyador tindrà cobertura mediàtica i material donat pels patrocinadors. Com a premi, l'organització del Fòrum Ciutat Gastronòmic Figueres posarà a disposició d'un estand amb fregidora perquè pugui comercialitzar el seu producte durant els dos dies de l'esdeveniment. El Gremi de Flequers obsequiarà el guanyador amb 300 quilos d'És Farina de Girona.

4. Observacions

- Es garantirà l'anonimat total dels participants.
- La inscripció al concurs implica l'acceptació de les bases.
- L'organització es reserva el dret a 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.
- El guanyador del concurs haurà de participar a un màxim de quatre sessions de formació al llarg de l'any; se l'haurà d'avisar amb un temps d'antelació mínim d'un mes.
- L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà la immediata desqualificació del concurs.
- L'organització es reserva el dret a publicar les receptes i divulgar-les en receptaris, llibres, premsa i publicacions periòdiques en qualsevol suport amb l'objectiu de promoure el brunyol de l'Empordà arreu del món.