

**VIC****20 21**  
Abril 2024Parc  
Jaume  
Balmes**lac  
tium**

## Premi Millor Pastís de Formatge Català 2024 Reglament

### Organització:

Lactium i l'Ajuntament de Vic convoquen la segona edició del **Premi Millor Pastís de Formatge Català** coincidint amb la 16ena edició de **Lactium**

La segona 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** (patisseria 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 20 d'abril 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 26 cm. de diàmetre

### Premis

- Primer i únic premi: 1000 euros al participant guanyador més un diploma acreditatiu
- Cessió d'un estand gratuït a Lactium 2025 per a la venda del Millor Pastís de Formatge Català Lactium 2024.
- Participació com a jurat al Premi Millor Pastís de Formatge Català Lactium 2025.

# VIC

**20 21**  
Abril 2024

Parc  
Jaume  
Balmes

# lac tium

## 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 15 participants

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](mailto:concurstxiscakelactium@gmail.com).

La data límit per presentar la documentació serà el **dilluns 8 d'abril de 2024**

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

## Article 2

La recepció dels pastissos participants es realitzarà el mateix **dissabte dia 20 d'abril a les 9 hores a la Casa Ricart de Vic**.

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 i els prepararà i codificarà prèviament a la degustació del jurat

Tots els participants hauran de presentar a Concurs dues unitats de pastís, en el cas de fer pastissos individuals, caldrà presentar un mínim de 8 unitats a Concurs.

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

# VIC

2021  
Abril 2024

Parc  
Jaume  
Balmes

# Lactium

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; Marc Muñoz, pastisser; 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 dia 20 d'abril a les 18 hores 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.