

XIX CONCURS A LA MILLOR FIGURA DE XOCOLATA 2019

El Museu de la Xocolata de Barcelona, amb la col·laboració del Gremi de Pastisseria de Barcelona i de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, organitza aquest concurs amb l'objectiu de promocionar la realització de peces de xocolata artístiques i crear una exposició d'aquestes peces al Museu de la Xocolata de Barcelona.

BASES DE PARTICIPACIÓ

1. Aquest concurs és obert als professionals pastissers i xocolaters de tot el món.
2. Hi participaran totes les obres presentades que s'ajustin a les dimensions següents: 60 x 40 cm., 50 x 50 cm., i mides superiors a les anteriors amb l'alçada proporcional a la seva mida. El tema del concurs serà **"El món de la màgia"**. Tanmateix, s'admeten obres d'altres temes.
3. Les obres han d'estar elaborades exclusivament amb xocolata, a excepció dels colorants, el quals hauran de ser alimentaris. També s'acceptaran aquelles obres que, per la seva complexitat, requereixin de suports interns, sempre i quan es comuniqui per escrit a l'Organització a l'hora de la inscripció i aquests, a criteri del Jurat, no desvirtuin el concepte artesanal i siguin indispensables per a la seguretat del seu transport.
4. Podrà optar als premis qualsevol obra que no hagi estat guardonada en altres concursos. Cada participant només pot optar a un únic premi, malgrat es presenti amb varies obres.
5. Els participants hauran de realitzar la seva inscripció abans del dia 12 d'abril de 2019 al Museu de la Xocolata de Barcelona –telèfon: 93.268.78.78 o correu electrònic: admin@museuxocolata.cat–.
6. Totes les peces concursants s'hauran de portar al Museu de la Xocolata de Barcelona, al carrer Comerç 36, de Barcelona, la setmana del 29 d'abril al 3 de maig de 2019 (l'horari de recepció és de les 10,00 hores fins a les 18,00 hores ininterrompudament, excepte el dia 1 de maig que no hi haurà entrega de peces). El horari es complirà de forma estricta i no s'admetrà cap participant fora d'aquest horari.

Totes les peces que es portin al Museu de la Xocolata tindran el corresponent justificant de recepció i els concursants hauran de signar un document que garanteixi la puresa de la peça, tal i com determina la base tercera.
7. El Jurat estarà format per reconeguts professionals de prestigi dins del camp de la pastisseria, la xocolateria i la cultura.

8. Tots els participants rebran un trofeu i un diploma de participació.

9. L'atorgament de premis serà el següent:

- a) Categoria d'or: premi de 2.000 € i trofeu i diploma acreditatiu.
- b) Categoria de plata: premi de 1.000 € i trofeu i diploma acreditatiu.
- c) Categoria de bronze: premi de 500 € i trofeu i diploma acreditatiu.

El Jurat podrà declarar deserts alguns d'aquests premis si així ho considera convenient.

10. Els criteris de valoració del Jurat seran els següents:

- 1. Originalitat: puntuació entre 0 i 20 punts
- 2. Dificultat: puntuació entre 0 i 20 punts
- 3. Presentació i acabat: puntuació entre 0 i 20 punts
- 4. Fidelitat al tema del concurs: puntuació entre 0 i 10 punts.

La puntuació màxima és de 70 punts.

El Jurat avaluarà i farà públic el seu veredicte el mateix dia 3 de maig de 2019, a partir de les 19,00 hores, en el recinte del Museu de la Xocolata; tot seguit es realitzarà el lliurament dels premis corresponents i dels diplomes i trofeus de participació.

El veredicte del Jurat serà inapel·lable i irrevocable.

11. El Museu de la Xocolata exposarà les obres premiades en les tres categories en el seu espai expositiu. La Comissió del Museu de la Xocolata podrà, si així ho considera convenient, seleccionar d'altres obres presentades a concurs que pel seu interès museístic puguin participar a l'espai expositiu del propi Museu.

Les resta d'obres presentades a concurs que no hagin estat seleccionades, s'hauran de retirar per part dels participants durant els 7 dies posteriors a la celebració d'aquest; en cas contrari, l'Organització es reserva el dret a destruir-les.

12. Els participants cedeixen els drets de imatge de les obres presentades a concurs. Aquests drets queden en propietat de l'Organització i no podran sol·licitar remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del Museu de la Xocolata de Barcelona o del sector de la pastisseria del propi Gremi de Pastisseria de Barcelona.

13. L'Organització es reserva el dret de modificar o suspendre les bases anteriors per circumstàncies de força major o imprevistes.

14. El fet de participar en aquest concurs implica la total acceptació de les seves bases.

Organitza:



Col·labora:



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA



escolapastisseria
gremidebarcelona

C/. Comerç, 36
08003 BARCELONA

Tel. +34 93 268 78 78
e-mail: museu@pastisseria.cat
web: museuxocolata.cat