

Bases del 1r Concurs de Canelons GremiCarn

Barcelona, Lleida i Tarragona · 2026

1. Organització del concurs

El concurs és promogut per GremiCarn, amb la col·laboració de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Castelldefels i de Rational, amb l'objectiu de promoure un dels plats més representatius de la tradició culinària catalana: els canelons elaborats pels cansaladers i xarcuters de Catalunya. La iniciativa vol donar a conèixer el vessant més culinari de la carnisseria i xarcuteria artesana.

2. Participants

Podran participar-hi els establiments amb seu a les comarques de **Barcelona, Lleida i Tarragona** que siguin socis de GremiCarn. La participació és gratuïta.

3. Inscripció

Les inscripcions es faran telemàticament, mitjançant el formulari disponible al final de la notícia del concurs al web de GremiCarn. El període d'inscripció s'obre el **dijous 22 d'octubre de 2026** i es tancarà el **dijous 5 de novembre de 2026 a les 14 h.**

Els participants hauran d'emplenar el formulari amb les dades personals i acceptar les bases del concurs. Posteriorment, rebran un correu electrònic de confirmació de la inscripció. La inscripció comporta l'acceptació de les bases i del veredict del jurat.

4. Categoria

El concurs inclou una única categoria: **Millor Caneló Tradicional**. S'entén per caneló tradicional el caneló farcit de carn rostida, amb beixamel i formatge per gratinar.

5. Format del concurs i recomanacions de presentació

El concurs se celebrarà el **dimarts 10 de novembre de 2026** a les instal·lacions de l'**Escola d'Hostaleria i Turisme de Castelldefels**, situada a la **plaça Esperanto, 2-4, 08860 Castelldefels**.

Cada participant haurà de presentar un mínim de **quatre safates de tres canelons cadascuna** com a mostra per al tast.

El lliurament de les safates s'ha de realitzar a l'**Escola d'Hostaleria i Turisme de Castelldefels**, el mateix **10 de novembre de 2026, de 8 a 11 h.** No s'admetrà cap lliurament fora de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Castelldefels ni després de les 11 h.

S'estableixen les recomanacions de presentació següents:

- Les safates seran de materials aptes per a ús alimentari, del mateix tipus que les utilitzades habitualment per a la venda.
- Per preservar la presentació del producte, es recomana preferentment l'envasament en atmosfera protectora, seguit de l'envasament amb film alimentari i, en darrer lloc, de l'envasament al buit, ja que aquest aixafa molt el producte.
- No hi ha d'haver cap etiqueta ni logotip adherit a la safata.
- El lliurament s'ha de fer mantenint les condicions de seguretat alimentària que requereix el producte, especialment la cadena de fred.

6. Documentació que cal aportar

- Fitxa tècnica del producte, adjunta al formulari d'inscripció, degudament emplenada.
- Etiqueta oficial amb totes les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent per al producte envasat i, especialment, el número de lot i la data de consum preferent.

L'etiqueta no ha d'anar adherida al producte, sinó que s'ha de lliurar a part, juntament amb la fitxa tècnica.

La manca d'algun dels documents requerits o el fet d'haver-los emplenat incorrectament serà motiu d'exclusió.

Un representant de GremiCarn rebrà les mostres de cada participant i les associarà a la documentació corresponent. Aquesta documentació s'introduirà en un sobre que es tancarà i al qual s'assignarà un codi numèric aleatori de tres xifres. El mateix codi s'assignarà a les mostres presentades pel participant.

L'única persona que coneixerà la procedència del producte elaborarà una llista per identificar-ne el productor un cop el jurat hagi decidit el guanyador.

L'organització garanteix la confidencialitat i el secret de les dades dels concursants fins al moment de la proclamació dels resultats.

7. Avaluació i jurat

El tast es farà el mateix **10 de novembre de 2026, a partir de les 11 h**, a l'**Escola d'Hostaleria i Turisme de Castelldefels**.

El jurat estarà format per professionals de l'àmbit gastronòmic i especialistes en productes carnis. Un membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn actuarà com a secretari, amb veu i sense vot.

La composició del jurat es donarà a conèixer en el moment del tast. Els membres del jurat no podran participar en el concurs ni tenir cap relació empresarial amb els concursants.

Els criteris d'avaluació seran els següents:

- Presentació en cru: **5 punts**.
- Presentació en cuit i gratinat: **5 punts**.
- Formatge: **10 punts**.
- Beixamel: **10 punts**.
- Sabor i aroma: **10 punts**.
- Rostit: **10 punts**.

Les decisions del jurat seran inapel·lables.

8. Premis

Primer premi al Millor Caneló de GremiCarn

El guanyador del primer premi absolut rebrà un **distintiu exclusiu (escarapel·la)**, símbol de la seva excel·lència en l'elaboració de canelons tradicionals, i un **diploma acreditatiu**.

Aquest distintiu, creat especialment per a l'ocasió, servirà com a senyal de qualitat i de reconeixement del seu treball dins del món de la gastronomia tradicional.

Segon premi al Millor Caneló de GremiCarn

El segon classificat rebrà un **diploma d'excel·lència gastronòmica**, com a reconeixement a la seva destresa i a la qualitat de la seva elaboració.

Reconeixement al millor caneló de cada demarcació

Independentment dels premis anteriors, l'establiment més ben classificat de cadascun dels gremis que formen part de GremiCarn rebrà un diploma acreditatiu com a millor caneló del seu territori:

- Millor Caneló de Barcelona.
- Millor Caneló de Lleida.
- Millor Caneló de Tarragona.

9. Obligacions dels participants

Cada participant garanteix que el **rostit i la beixamel són d'elaboració pròpia**.

10. Drets d'imatge i difusió

Els participants accepten que l'organització podrà utilitzar les imatges i els vídeos del concurs amb finalitats promocionals, sense compensació econòmica.

11. Proclamació dels guanyadors i lliurament dels premis

La data, l'hora i el lloc de la proclamació dels guanyadors i del lliurament de premis i diplomes es comunicaran més endavant.

12. Protecció de dades i acceptació de les bases

Les dades personals dels participants es tractaran d'acord amb la normativa vigent sobre protecció de dades i s'utilitzaran únicament per a la gestió del concurs.

La participació en el concurs implica l'acceptació íntegra d'aquestes bases. Qualsevol imprevist serà resolt per l'organització.

L'organització no es fa responsable de qualsevol mena d'al·lèrgia o de reacció alimentària.

Impulsat per: **GREMICARN**
BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



 **Generalitat
de Catalunya**

