

CAMPIONAT DE CATALUNYA DE CUINA I REBOSTERIA

Presentación oficial

14 de abril · Mercat de Sant Josep La Boqueria · Barcelona - 18.30 hores



Avui presentem oficialment la **primera edició del Campionat de Catalunya de Cuina i Pastisseria d'ACYRE Barcelona**, un projecte que neix amb la voluntat de reconèixer, impulsar i projectar el talent gastronòmic del nostre territori.





GRAN CERTAMEN I FINAL

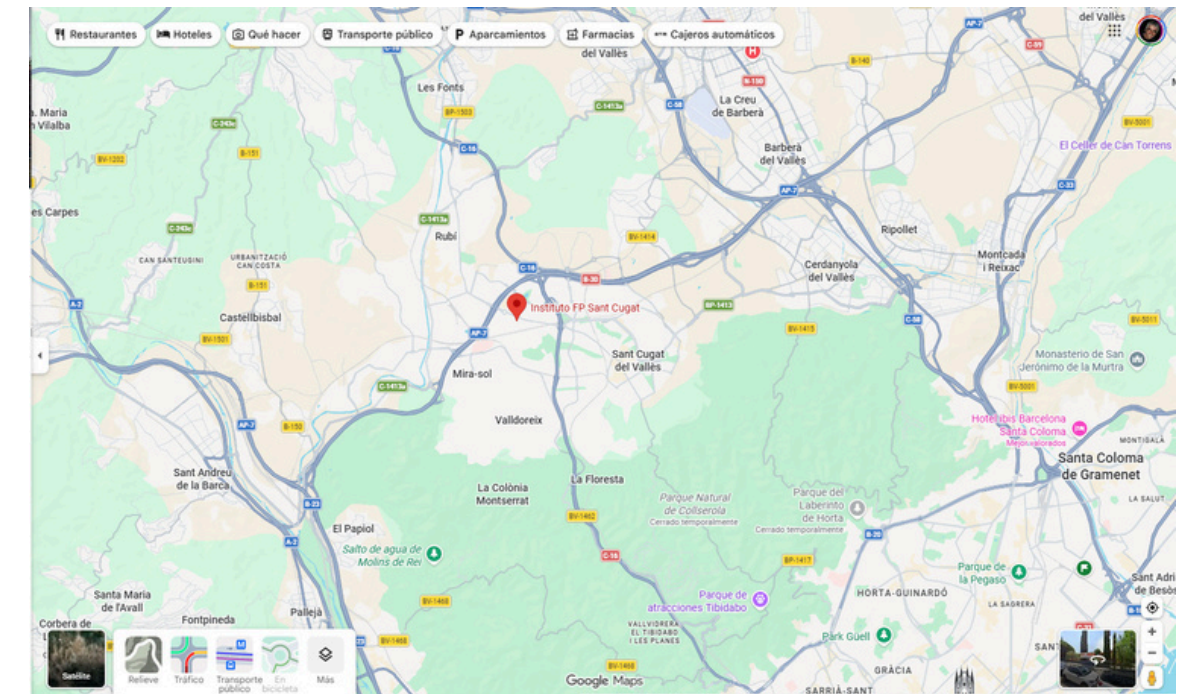


IFP SANT CUGAT

La final es viurà a l'IFP Sant Cugat, un espai acadèmic i tècnic idoni per a una competició d'alt nivell.

Carretera de Rubí, 107, - 08174 **Sant Cugat del Vallès**, Barcelona

16 DE JUNY
DE 2026



CONVOCATÒRIA

A QUI S'ADREÇA LA CONVOCATÒRIA?

- Xefs de Cuina i/o Cuiners professionals

- Mestres Pastissers i/o Rebosters

- Escoles d'hostaleria i cuina

- Joves talents emergents

- Equips mixtos de cuina i pastisseria

- Socis professionals i empreses col·laboradores

“La convocatòria està oberta a professionals, escoles i joves talents que vulguin demostrar creativitat, tècnica i capacitat de treball en equip en un entorn de màxima visibilitat.



JURAT

- Xef **Jordi Esteve** (Restaurant Nectari), **president del Jurat**
- **Roberto Torregrosa** (president de la ACPT)
- Xef **Mingo Morilla**, (president de la FIHRT)
- **Frank Th. Merten** (La Chaîne des Rôtisseurs - Espanya)
- Xef **Xavier Lahuerta** (Hotel Mercer)
- Xef **Diego Mejía** (Máster Pastry Chef)
- Xef **Jaume Urgellés** (Maestro Pastelero)
- Xef **Carlos Heras** (Professor de IFP Sant Cugat)
- **Marc Miramontes** (Foodie Black Week BCN)
- **Cristian Sánchez** (Top Food Bcn)

UN JURAT DE PRESTIGI



El jurat estarà format per referents del sector, professionals de reconegut prestigi que valoraran la tècnica, el sabor, la creativitat, la presentació i la coherència conceptual.

BASES DEL CAMPIONAT

BASES · CONCURS DE CUINA

Presentació de recepta original
Producte principal i tècnica lliure
Enfocament en producte català
Viabilitat en servei real
Presentació per a jurat i fotografia
Temps d'execució definit en bases

“La modalitat de cuina premiarà l'excel·lència tècnica, la creativitat aplicada al producte i la capacitat de presentar una proposta contemporània i executable.”



BASES · CONCURS DE REBOSTERIA

Prostres originals o reinterpretació
Equilibri entre tècnica i sabor
Valoració de textura i estètica
Ús lliure de formats
Presentació final individual
Adaptació a servei professional

“En pastisseria es valorarà especialment el domini tècnic, l'equilibri gustatiu i la capacitat d'emocionar visualment el jurat.”



PREMIS

MOLT MÉS QUE UN RECONeixEMENT

Ser finalista ja és guanyar visibilitat,
prestigi i futur professional.



Beneficis per a finalistes i guanyadors

- Difusió institucional de ACYRE Barcelona
- Presència en mitjans, xarxes socials i comunicació sectorial
- Reconeixement davant un jurat de màxim nivell
- Networking amb xefs, pastissers, marques i empreses col·laboradores
- Projecció de marca personal i de l'establiment representat

GRAN PREMI



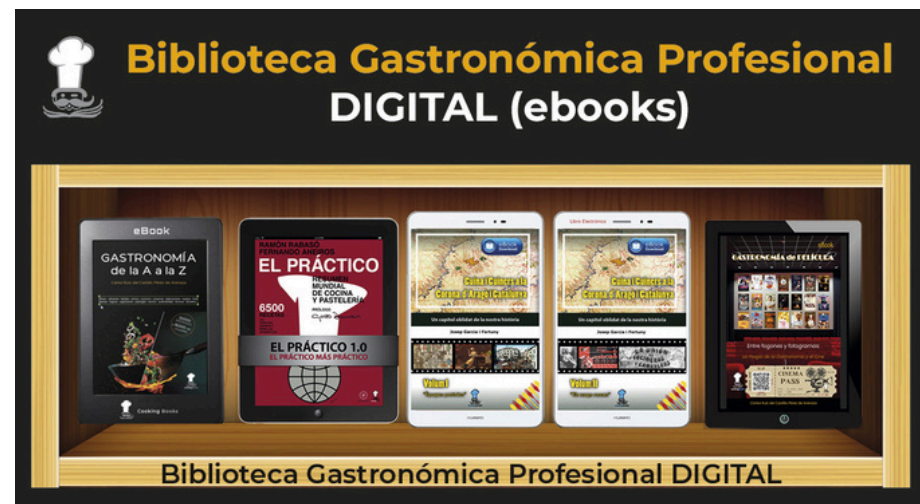
Representació oficial de Catalunya al
Campionat Nacional d'ACYRE 2026 · Badajoz

+ PREMIS

Partners que impulsen el talent



Els Partners d'ACYRE Barcelona se sumen amb premis i experiències exclusives que aporten encara més valor al reconeixement dels guanyadors.



Cooking Books

- Una **Biblioteca Gastronòmica DIGITAL** (5 eBooks) per a tots els FINALISTES
- 2 llibres **GASTRONOMIA** en Paper a **GUANYADORS**



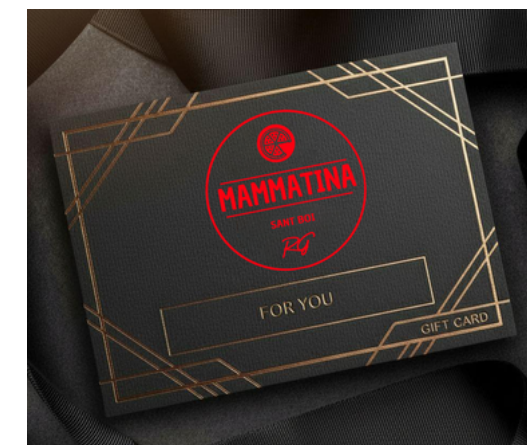
CUCHILLERÍA Primitivo Labrador

- 1 Joc de Ganivet Professional a **Guanyadors**



Xavi Cels (FANG DE VIDA)

- ceràmica commemorativa a **GUANYADORS**



La Mammatina

- 1 BONO d'1 dia sencer en Luxury Spa
- 2 Pizzes setmanals durant un any gratis a **guanyadors**

FUNCIONAMENT

CRONOLOGIA

- 1. Obertura d'inscripcions **14/3/26**
- 2. Recepció de receptes
- 3. Selecció de finalistes
- 4. Comunicació oficial **23/5/26**
- 5. GRAN FINAL a l'IFP Sant Cugat **14/6/26**



GRAN FINAL



16 DE JUNY
DE 2026



SUBSCRIU-TE JA!

ESDEVENIMENTS PARALLELS

MOLT MÉS QUE UN CAMPIONAT



Showcooking especial d'Evaristo Triano (Mestre arrosser. Rte. Vela)

Degustacions

Trobada amb escoles

Networking professional

Espai patrocinadors

Accions de premsa i xarxes socials



PARTNERS I COL·LABORADORS

Agraïment a les marques, institucions, empreses i persones que fan possible aquest gran projecte.



“Avui presentem oficialment la **primera edició del Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria**, un projecte que neix amb la voluntat de reconèixer, impulsar i projectar el talent gastronòmic del nostre territori.”



T'HI ESPEREM!



www.acyrebarcelona.cat

GRÀCIES!