

CONCURSO DE ROSCÓN DE REYES DE CASTILLA Y LEÓN 2026/27



cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

BASES CONCURSO MEJOR ROSCÓN DE REYES DE CASTILLA Y LEÓN

1. ENTIDAD ORGANIZADORA

Centro Tecnológico de los Cereales de Castilla y León (CETECE) es la entidad organizadora del concurso “Mejor Roscón de Reyes de Castilla y León” 2026-27

2. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES Y CONDICIONES

El concurso se contempla dentro del territorio de Castilla y León. Podrán participar personas físicas mayores de 18 años que sean profesionales de la pastelería, repostería, restauración y cocina (propietario o empleado que represente a un negocio) y que puedan acreditar su situación profesional. Este Concurso se regirá con arreglo a los términos indicados en las presentes “*Bases Legales*”.

3. OBJETIVO DEL CONCURSO

Los objetivos de la celebración del Concurso Mejor Roscón de Reyes de Castilla y León son los de fomentar la cultura de la tradición y las elaboraciones artesanas, así como dar a conocer al público en general, los establecimientos que de manera artesanal desarrollan los productos tradicionales.

4. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN EN EL CONCURSO

El participante deberá rellenar un formulario con sus datos de contacto, nombre del Roscón de Reyes y descripción (ingredientes y elaboración). El plazo de inscripción se establece hasta el día **13 de NOVIEMBRE de 2026**. *Hasta llegar al límite máximo de 40 inscripciones, por orden de llegada.

4.1- Podrá participar en este concurso, todo aquel profesional del mundo de la pastelería, y repostería de cualquier edad (mayor de 18 años), que dirija o trabaje en un negocio.

Cada establecimiento podrá presentar una única elaboración, representada por un profesional responsable de su elaboración

CONCURSO DE ROSCÓN DE REYES DE CASTILLA Y LEÓN 2026/27

Bases participantes

4.2- La inscripción deberá realizarse a través del formulario en el siguiente enlace <https://forms.office.com/e/BQapZPhDtF>. Deberá rellenar correctamente la ficha con toda la información que se requiere.

4.3- El Participante facilitará datos exactos y veraces al Centro Tecnológico de Cereales de Palencia (CETECE), entidad organizadora del evento.

4.4- Los participantes que cumplan con los requisitos y sean admitidos en este concurso, presentarán el Roscón ya terminado el **martes 24 de noviembre de 2026**, en las instalaciones de CETECE en Avenida Madrid s/n La Yutera 34004 Palencia.

4.5- No se aceptará ninguna solicitud que no cumpla con los requisitos indicados o hayan sido presentados fuera de plazo.

5. REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DEL ROSCÓN Y ENTREGA DEL PRODUCTO.

5.1- El roscón deberá tener forma redonda y no debe estar relleno. El peso del producto acabado deberá estar comprendido entre 450 y 550 g. Cualquier roscón fuera de este intervalo será descalificado.

5.2- La hora de **recogida del producto** será entre las **12:00h y las 16:00h del día 24 de noviembre** en las instalaciones de **CETECE**. En el mismo momento se identificará a cada producto con un número de 3 cifras aleatorio para permitir la codificación del mismo y la absoluta imparcialidad.

5.3- Las muestras podrán ser enviadas por mensajería/paquetería en óptimas condiciones o directamente en las instalaciones del CETECE.

5.4- Presentación del roscón. El Roscón de Reyes deberá presentarse en una caja donde no se recoja ninguna información del establecimiento de origen para evitar cualquier tipo de condicionamiento en jurado posterior. **Se presentarán dos unidades idénticas por participante: una destinada a la valoración sensorial y otra a exposición, fotografía, comprobaciones o reserva de muestra.**

5.5- El Jurado del Concurso estará compuesto por profesionales-expertos del sector de la panadería y la repostería, así como especialistas en prensa gastronómica.

5.6- Se podrá presentar una sola propuesta de roscón al concurso.

6. PUNTUACIÓN/ VALORACIÓN CONCURSO

La valoración de las elaboraciones que se presenten al concurso tendrá una puntuación que será expresada de manera rigurosa por los miembros del jurado participantes en ese momento. Cada variable será puntuada con la siguiente ponderación:

- **10 puntos. Estética y Presentación:** se valora el diseño, la proporción de ingredientes en superficie, los aspectos estéticos y la presentación del producto en general (grado de cocción, forma redondeada correcta, etc.).
- **5 puntos. Innovación y Originalidad:** aplicación de nuevas ideas, nuevos diseños, nuevos ingredientes.
- **10 puntos. Textura tierna, esponjosa y jugosa:** utilizando manos y presión con los dientes, se deforma el producto y se observa la ternura, la sensación blanda, producto jugoso y esponjoso. Esto indica una correcta fermentación y un horneado óptimo.
- **10 puntos. Textura (estructura) aireada de la miga:** la miga del roscón debe poseer alveolos pequeños circulares, pero sin una excesiva compactación del tipo alveolos ciegos y cerrados.
- **15 puntos. Equilibrio de aromas propios de los ingredientes.** En boca se valora la intensidad y la variabilidad de notas aromáticas propias de los ingredientes con los que está elaborado el roscón (agua de azahar, fermentación láctica, frutas, etc.)

El panel de cata evaluará los roscones presentados y se calificarán utilizando una ficha de cata específica para este producto. Podrán dar puntuaciones con un decimal. La suma de todos los parámetros cuantificables será de **50 puntos máximo**.

Los tres participantes que obtengan la mayor puntuación serán los ganadores otorgando los siguientes premios:

- **Primer Premio: Diploma y 700€**
- **Segundo Premio: Diploma y 500 €**
- **Tercer Premio: Diploma y 300 €**

En caso de empate entre los participantes, el Jefe de Panel de Cata (Responsable de Análisis Sensorial del CETECE) será el responsable de desempatar.

7. DICTAMEN DE CLASIFICACIÓN Y ENTREGA DE PREMIOS.

El dictamen y **entrega de premios** se realizará en las instalaciones del CETECE el día **martes 1 de diciembre a las 13:00 h.** Será obligatoria la asistencia de los participantes o en su defecto algún responsable del establecimiento representante. Además, serán invitados representantes institucionales y personal de prensa y comunicación.

8. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN Y/O PENALIZACIÓN.

Se descalificará a los participantes que no respeten y cumplan los requisitos mínimos del concurso.

El roscón debe ser elaborado por el propio participante del concurso.

9. ACEPTACIÓN DE LAS BASES AL PARTICIPAR EN EL CONCURSO.

La participación en este Concurso implica la plena aceptación, en su totalidad y sin reservas de todos y cada uno de los términos y condiciones contenidos en las presentes Bases y del criterio de CETECE, en cuanto a la resolución de cualquier cuestión derivada del Concurso. Centro Tecnológico de Cereales (CETECE) se reserva el derecho a efectuar en cualquier momento los cambios que entienda oportunos en las presentes Bases, incluyendo la anulación, repetición, ampliación, aplazamiento y/o modificación de las mismas. Dicha situación se pondrá en conocimiento de los participantes a través de los mismos medios en los que se haya comunicado la celebración del Concurso, quedando eximida la entidad organizadora de toda obligación y/o compensación económica respecto a los participantes. La participación en este Concurso implica, asimismo, la plena aceptación del fallo inapelable del Jurado.

10. DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes autorizan a CETECE a captar, reproducir y difundir su imagen y la descripción de sus elaboraciones presentadas a concurso para la difusión y promoción del evento en todos los medios y plataformas digitales. Así mismo, el participante autoriza al uso de su imagen personal (foto o vídeo), tomadas durante su participación del Concurso de Roscón de Reyes.