

## Concurs “Pastís de Sant Sebastià”

Presentació i convidada als forners i pastissers de Palma.

A Mallorca existeix una gran tradició de dolços i pastissos fets amb ingredients de la pròpia terra; els més coneguts, sens dubte, són les ensaïmades; o el gató i els amargos, fets amb ametles; els quartos, els doblegats de crema o xocolata... Tot això sense oblidar una gran varietat de coques: de verdura, de pebres, de ceba amb carabassí... amb les seves variants amb carn i peix.

Altres són consumits en determinades dates i s'associen al calendari anual de festes, com els tortells de Reis, les ensaïmades de sobrassada i carbassat, per Carnestoltes; les panades, els crespells i els rubiols, per Pasqua; les coques de Sant Joan; els bunyols, per les Verges; els panellets i els rosaris ensucrats, per Tots Sants; el tambor d'ametla i les coques i els torrons, per Nadal.

En alguns pobles tenen la seva pròpia especialitat com els sospiros i el pastís de pobre de Manacor; el cardenal de Lloseta...

Com es pot veure, la llista de productes és extensa i inacabable.

Palma té una reconeguda tradició de forns i pastisseries, alguns de centenaris i d'altres de moderns en els quals, a banda dels típics llonguets i ensaïmades, elaboren una gran varietat tant de coques com de pastissos, de reconeguda qualitat i molt apreciats pels ciutadans.

En aquesta línia, l'Ajuntament convida els forners i els pastissers de Palma a elaborar un producte que pugui arribar a ser identificat com a propi de les festes de Sant Sebastià i que, amb el temps, els ciutadans de Palma puguin arribar a consumir-lo de manera habitual, i s'associï així de forma generalitzada a les festes del patró de la ciutat.

La seva composició, que pot ser dolça o salada, dependrà de la capacitat creadora de cada artesà.

Els ingredients principals han de ser els propis de la cuina mallorquina; en qualsevol cas, sempre que impliquin algun valor afegit, es podrien completar amb algun toc o aroma de productes d'altres procedències.

El resultat final del producte hauria de tenir un preu de mercat raonable i a l'abast de tota la ciutadania.

La seva elaboració no hauria de ser excessivament complexa, ja que, per a arribar a ser un producte popularment acceptat, és important que es pugui fer a casa i per part de la majoria de la població.

Aquest concurs va adreçat als artesans i professionals del forn i la pastisseria que elaborin els seus productes en un obrador a Palma.

Cada establiment hi ha de presentar una única proposta de Pastís de Sant Sebastià, juntament amb un nom que l'identifiqui, una fotografia del producte final, els ingredients amb què ha estat elaborat, el preu final de venda al públic per unitat acabada i/o per ració de consum, i el nom del seu creador.

Amb els establiments inscrits i la seva proposta de pastís, en el programa de festes de Sant Sebastià es proposarà als ciutadans una ruta de degustació, amb la finalitat que cada forn o pastisseria, a més d'oferir els seus productes habituals, pugui presentar, donar a conèixer i comercialitzar el seu producte candidat a *Pastís de Sant Sebastià*. Els establiments inscrits s'han de comprometre a estar oberts i a atendre el públic els dies i en l'horari mínim que es determini.

El pastís guanyador serà el que obtingui la major puntuació d'un màxim de 100 punts, que s'atorgaran de la forma següent:

- a) 70 punts, per part d'un jurat.
  - b) 30 punts, fruit d'una votació ciutadana.
- El jurat estarà format per 1 representant de l'Ajuntament de Palma, 1 de l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears, 1 de l'Associació de la Petita Indústria de Fleca i Pastisseria de PIMEM, 1 de l'ASCAIB, i 1 en representació de la Confraria de Sant Sebastià. En els dies que s'assenyalin, el jurat en farà la ruta de degustació i proposarà la seva puntuació. Cada producte presentat serà puntuat fins a un màxim de 70 punts, distribuïts de la forma següent: 20, pel gust; 10, per la presentació; 10, pels ingredients propis de la cuina tradicional mallorquina; 15, per la facilitat de preparació, i 15 pel preu final de venda al públic per unitat acabada i/o per ració de consum.
  - La votació ciutadana es realitzarà a través del web *tufaspalma*, en el qual els usuaris registrats podran donar el seu vot fins a un màxim de dues de les propostes presentades. Els 30 punts d'aquest apartat es distribuïran de forma proporcional al total de vots obtinguts per cadascuna de les propostes concursants.

El pastís que obtingui una major puntuació passarà a tenir el títol honorífic de "Pastís de Sant Sebastià", que acompanyarà el seu nom original.

El pastís guanyador serà proclamat en un acte públic a les dependències municipals de Cort, el divendres 29 de gener de 2021.

El guanyador del concurs, amb la finalitat de poder-la publicar al programa de festes dels pròxims anys, es compromet a facilitar a l'Ajuntament de Palma la recepta completa del producte elaborat.

En els futurs programes de les festes de Sant Sebastià, es publicarà el nom del creador, el de l'establiment guanyador i, juntament amb la publicació de la recepta del producte guanyador, es convidarà tots els ciutadans a elaborar-lo i a degustar-lo per les festes.

Els establiments interessats es poden inscriure en aquest concurs, de dilluns a divendres, entre les 9 i les 14 h, a les dependències de Participació Ciutadana fins al pròxim dilluns, 11 de gener de 2021, presentant la sol·licitud d'inscripció adjunta.

Sol·licitud d'inscripció al concurs

***“Pastís de Sant Sebastià”***

Nom de l'obra o empresa:

.....

CIF.....

Carrer..... número.....

Representant de l'empresa:

Nom i llinatges.....

DNI..... telèfon.....

Nom del creador del pastís:

Nom i llinatges.....

DNI..... telèfon.....

Nom del pastís .....

Ingredients que l'integren.....

.....

Preu final de venda al públic:

- Per unitat acabada: .....€
- Per ració de consum: ..... €

**S'adjunta una fotografia del pastís proposat.**

Amb la presentació d'aquesta sol·licitud, accept les Bases del concurs i l'establiment que s'hi presenta es compromet a atendre les persones visitants durant els dies i les hores en què es programi la ruta de degustació, que es publicarà al programa de festes de Sant Sebastià 2021.

Palma ..... d ..... de .....

Signatura