

## **BASES DEL CONCURSO DE REPOSTERÍA PROFESIONAL**

### **“Tarta Oficial del 35º Aniversario de Tres Cantos”**

#### **1. Objeto del concurso**

Con motivo de la celebración del **35º Aniversario de Tres Cantos**, se convoca un concurso de repostería profesional con el fin de **seleccionar la tarta oficial conmemorativa del aniversario**.

#### **2. Participantes**

a) Podrán participar en el concurso pastelerías, confiterías, panaderías con obrador propio y empresas de catering, cuya actividad profesional incluya la elaboración propia de tartas y productos de repostería, y que cumplan la normativa higiénico-sanitaria vigente.

b) Podrán participar igualmente aquellos establecimientos cuya denominación comercial incluya otros servicios complementarios (como cafetería o degustación), siempre que dispongan de elaboración propia de repostería y participen en el concurso con una tarta de creación propia.

c) Los establecimientos participantes deberán contar con establecimiento físico o sede social en el municipio de Tres Cantos.

d) La participación se realizará en representación del establecimiento, no a título personal.

e) Cada establecimiento podrá presentar una única propuesta de tarta.

En el caso de empresas o negocios que cuenten con más de un establecimiento, únicamente podrán optar a participar con una sola tarta, con independencia del número de locales que posean.

f) Establecimientos online:

Podrán participar aquellos negocios que desarrollen su actividad de forma online, siempre y cuando su sede social esté ubicada en el municipio de Tres Cantos. A estos efectos, la organización podrá solicitar la documentación necesaria que acredite dicha condición.

### 3. Inscripción

- El plazo de inscripción será del **6 al 27 de febrero de 2026**.
- Las solicitudes de participación se realizarán mediante correo electrónico al email detallado a continuación, donde se harán constar los siguientes datos:

[comercio3cantos@trescantos.es](mailto:comercio3cantos@trescantos.es)

- Nombre comercial de la pastelería
- CIF (en caso de actuar en nombre de empresa)
- Dirección del establecimiento
- Correo de contacto
- Teléfono de contacto
- Nombre del/de repostero/a creador de la tarta
- DNI (en caso de que el repostero/a participe en nombre propio en representación del establecimiento)

### 4. Requisitos de la tarta

- La tarta deberá estar **inspirada en el 35º Aniversario de Tres Cantos**.
- La propuesta deberá ser **original e inédita**.
- La elaboración se realizará con **ingredientes aptos para el consumo humano**, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- El formato, tamaño y técnica serán de libre elección, siempre que permitan su correcta valoración.

### 5. Presentación y entrega

- La tarta deberá entregarse el día **9 de marzo de 2026, entre las 10:00h. y las 12:00h. horas**, en las instalaciones del **Centro Cultural de Tres Cantos**.
- Cada tarta irá acompañada de una **ficha técnica impresa**, que deberá incluir:
  - Nombre de la tarta
  - Nombre de la pastelería
  - Descripción del concepto e inspiración

- Relación de ingredientes y alérgenos

## 6. Jurado

- El jurado estará compuesto por:
  - **Dña. Fátima Gismero:** Perteneciente a la Selección Española de Cocina, dirigió el programa “Masterchef Dulce”, Premio Madrid Fusión 2021, premiada como una de las mejores 20 pasteleras de España, única chef española incluida en los premios pasteleros de la “Liste Pastry Special Awards 2025 de París.
  - **D. Miguel Mateos Robles:** Embajador de producto ecológico de la Comunidad de Madrid, representante de España en el mundial de cocina, Jefe de Cocina Internacional en restaurantes de Italia, Londres, Irlanda y Dinamarca, segundo premio en el Certamen del Centro de Innovación Gastronómica de Madrid.
  - **Dña. Silvia Pozuelo:** Jefa de Pastelería del restaurante Maralba, 2 estrellas Michelin.
- El fallo del jurado se hará público el **13 de marzo** a través de la página web y medios digitales del Ayuntamiento de Tres Cantos.
- El fallo será **definitivo e inapelable**.

## 7. Criterios de valoración

Las propuestas serán valoradas conforme a los siguientes criterios:

- Adecuación a la temática del 35º aniversario
- Originalidad y creatividad
- Presentación y acabado
- Sabor, textura y equilibrio de sabores
- Técnica y calidad profesional

## 8. Tarta oficial del aniversario

- La propuesta ganadora será designada como **“Tarta Oficial del 35º Aniversario de Tres Cantos”**.



- La pastelería ganadora podrá hacer uso de dicha denominación en su establecimiento y comunicaciones comerciales durante el año del aniversario, indicando expresamente el reconocimiento obtenido.
- La organización podrá utilizar la imagen y denominación de la tarta ganadora en actos oficiales, eventos y materiales de difusión relacionados con el aniversario.

## 9. Premios

- El ganador/a del concurso obtendrá la designación de Tarta Oficial del 35º Aniversario de Tres Cantos y diploma acreditativo, así como un premio económico patrocinado y entregado por la entidad MASTERPHOTO por importe de 300€ (trescientos euros).

## 10. Gala 21 de Marzo

- El sábado 21 de marzo, se celebrará en el Teatro Municipal de Tres Cantos la **“Gala 21 de Marzo”** donde se hará la presentación oficial del ganador del concurso y de la tarta galardonada.
- El ganador del concurso, ofrecerá la cata de la tarta ganadora a los asistentes, que deberá ser aportada por el establecimiento ganador, en el brindis para 400 personas que será ofrecido a los asistentes al finalizar el evento, entre los que se encontrarán personalidades relevantes del mundo de la cultura, la empresa, el comercio, el deporte y otros sectores, así como invitados institucionales y de asociaciones y entidades locales.

## 11. Difusión y derechos de imagen

Las pastelerías y/o reposteros/as participantes, autorizan al Ayuntamiento de Tres Cantos a utilizar imágenes de las tartas presentadas, así como el nombre comercial del establecimiento, con fines de **difusión y promoción** del concurso y de los actos conmemorativos.

## 12. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la **aceptación de las presentes bases**.

La organización se reserva el derecho de resolver cualquier cuestión no prevista en las mismas.