



**CONCURS  
MUNDIAL DEL  
XUIXO**

# El Concurs «El Millor Xuixo del Món»

Enguany celebrem el centenari del xuixo, sense que se'n pugui precisar el moment exacte de l'efemèride. I això que podem datar amb precisió militar l'interval de naixement d'aquesta dolça creada en un obrador d'una confiteria oberta el 1912 a la Cort Reial de Girona.

Segons la tradició, un dels pares és un refugiat francès, que també podria ser desertor, de la Guerra del Catorze finalitzada l'11 de novembre el 1918 a les 11 del matí, segons el document de l'Armistici. L'hora de començament de la Gran Guerra devia ser a trenc d'Alba del 28 de juliol del 1914, després d'un mes de tensions diplomàtiques: per la revetlla de Sant Pere, a algú se li va entressar la coca i va assassinar l'arxiduc Francesc Ferran a la ciutat de Sarajevo.

El centenari del xuixo ha de ser, per força, el 1918, any en què va acabar la *Gran Guerra*, altrament *Guerra del 14*.

Una de les activitats principals d'aquest centenari és el Concurs Universal de Xuixos, programat per al diumenge 18 de Novembre del 2018, de 12:00 a 14:00, a l'espai La Cafeteria, del Fòrum Gastronòmic de Girona:

Enguany se'n farà la primera edició, però neix amb la vocació de repetir-se periòdicament.

## Les Bases

1. El concurs neix amb la voluntat per reivindicar el xuixo, perquè la competició pública faci tornar aquest dolç tradicional amb la màxima qualitat possible i esdevingui universal, reconeixent alhora la professió i qualitat de la pastisseria artesana d'arreu.
2. L'objectiu és incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels flequers i pastissers artesans acreditats.
3. El Campionat l'organitzen Salvador Garcia-Arbós i l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB), amb el suport de l'Ajuntament de Girona.
4. Hi poden participar pastissers i flequers d'arreu. Serà imprescindible tenir punts de venda per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit.
5. Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació del xuixo són lliures, però els participants estan obligats a presentar una fitxa tècnica del producte, amb la llista ingredients de la pasta i de la crema, i de l'oli usat per a la fregida, així com el de tot el procés d'elaboració detallat, amb cada una de les tècniques seguides, per fullar la pasta, els plecs, els temps de repòs...
6. La pastisseria o fleca candidata haurà de fer arribar un total de 10 peces de xuixo.
7. Han d'arribar cuits i llestos per a la degustació. L'Organització no facilitarà, en cap cas, la possibilitat de fregir els xuixos en les instal·lacions del Fòrum Gastronòmic.
8. Les peces s'hauran de portar correctament embalades per al seu transport i mai en bossa per evitar l'aixafament. Posteriorment l'organització dels col·locarà sobre una superfície blanca i anònima igual per a tots els participants. Cap de les persones de l'Organització que se'n cuidarà de rebre les peces no serà membre del jurat de degustació.
9. El xuixo que es presenti cru o massa cuit automàticament serà desqualificat.
10. El seu pes ha de ser entre 60g i 95g.

11. Els xuixos s'hauran de lliurar a l'entrada principal del Fòrum Gastronòmic de Girona al Passeig de la Devesa el diumenge 18 de novembre del 2018 de 9 a 11 h. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a partir de les 11 hores.

12. En un sobre tancat hauran d'adjuntar les dades de la pastisseria o fleca (nom, adreça completa i telèfon de contacte), així com la fitxa tècnica del producte.

13. Farà les degustacions un jurat compost per representants dels gremis de forners i flequers i de pastisseria, per la directora del CETT-Escola Tècnica Professional, Nan Ferreres; per la periodista de Catalunya Ràdio i deixebla de Mei Hoffmann, Paula Molés; per Pep Palau, coorganitzador del Fòrum Gastronòmic, pels cuiners de postres, Jordi Roca, del Cellar de Can Roca, i Xano Saguer, d'Espai Sucre; per un representant de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

14. Els participants no tindran accés a la degustació del producte.

15. El Jurat valorarà l'aspecte visual exterior; el sabor equilibrat entre el fregit i la crema; la qualitat de la crema; la cocció interior i exterior de la massa; el fullat, i la qualitat del fregit. En la valoració es tindran en compte els següents criteris:

- A. Sabor.
- B. Pasta (Color, sabor, alveolat, fullat, aspecte exterior: format i acabat).
- C. Crema (sabor).
- D. Fregit (olor, greixositat, qualitat de l'oli).
- E. Cocció interior.
- F. Cocció exterior.
- G. Equilibri crema / fregit.

16. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar necessari.

17. La decisió del jurat serà inapel·lable.

18. La degustació dels xuixos presentats a concurs es farà el diumenge 18 de novembre de 2018 entre les 12 i les 14 hores.

19. El Veredict i el lliurament del premi serà el diumenge dia 18 mateix a les 17:15h a l'Auditori, al començament de la ponència de Joan Roca.

20. El guanyador no podrà participar com a concursant en l'edició següent.

21. El guanyador passarà a formar part del Jurat de la propera edició del concurs i participarà en el *XuixCooking* de dilluns a la tarda, amb el cuiner Xavier Sagristà.

## Desenvolupament del concurs

### 1 Inscripcions:

Les inscripcions s'efectuaran entre el 15 d'octubre i el 17 de novembre. La fitxa d'inscripció s'ha d'enviar al correu electrònic [xuixo1918@gmail.com](mailto:xuixo1918@gmail.com), indicant la referència Inscripció Concurs Millor Xuixo del Món.

## **2 Lliurament de les Mostres:**

Els 10 xuixos cuits i llestos per a la degustació en el concurs s'hauran de lliurar el diumenge 18 de novembre del 2018 mateix de 9:00 a 11:00 a l'entrada general del Fòrum Gastronòmic de Girona, al passeig de la Devesa.

L'Organització els farà entrega d'un diploma de participació.

## **3. Premis**

Hi haurà un premi de 1.500 € i un guardó a l'establiment amb el Millor Xuixo del Món 2018.

## **4. Observacions**

Un notari vetllarà pel compliment de les normes d'aquest concurs i n'aixecarà acta.

Es garantirà l'anonimat total dels participants.

La presentació del full d'inscripció implica l'acceptació de les bases.

L'Organització es reserva el dret a modificar aquest reglament per causes de força major així com cancel·lar en cas que les circumstàncies ho exigeixin.

Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies preses durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'Organització i no podran sol·licitar remuneració a canvi per la seva utilització amb fins promocionals del concurs.

Les dades dels participants es podran cedir a les empreses patrocinadores del concurs.

L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà la immediata desqualificació del concurs.

L'Organització es reserva el dret a publicar les receptes i divulgar-les en receptaris, llibres, premsa i publicacions periòdiques en qualsevol suport amb l'objectiu de promoure el xuixo arreu del món.