

LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN



SEMIFINAL PAÍS VASCO, CANTABRIA, NAVARRA Y LA RIOJA 2018

El próximo día 19 de junio se celebrará, en el Mercado de la Ribera de Bilbao, la semifinal para seleccionar a los panaderos TOP del País Vasco, Cantabria, Navarra y La Rioja que formarán parte de la lista de

LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN 2018

COMO PARTICIPAR

Podrán participar todos aquellos panader@s que lo deseen y que cumplan los tres requisitos básicos:

Tener una panadería con obrador propio, un panader@ artesan@ al frente y registrarse en:

www.panatics.com/registro

Deberán traer dos barras de cuarto de kilo el próximo día 19 de junio, entre las 11 y las 14 horas, al **Mercado de La Ribera**, Erribera Kalea, s/n. 48005 Bilbao, donde el jurado formado por panader@s de reconocido prestigio nacional y de las autonomías indicadas realizarán las catas de forma totalmente anónima.

¿QUÉ ES LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN?

Es la selección de los panaderos **TOP DE ESPAÑA**.

Estos maestros panaderos han sido seleccionados mediante catas realizadas y valoradas por importantes profesionales del sector panadero: profesores, demostradores, panaderos, prensa técnica y gastrónomos.

OBJETIVO

Hacer entrega, por segundo año consecutivo, de las **“Estrellas DIR-Informática”** de la panadería a los panaderos TOP españoles. Esta “Estrella” es un reconocimiento para equipararlos a los grandes profesionales de nuestra gastronomía.

CÓMO SE HACE LA SELECCIÓN DE LOS PANADEROS TOP DE ESPAÑA

Los dos requisitos básicos para participar en **LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN 2018** son:

Tener una panadería con obrador propio y tener un panadero/a artesano/a al frente.

Este año seguiremos visitando y valorando panaderías, siempre de forma anónima, por todo el territorio nacional como en la primera edición, pero además y como novedad, se harán 6 semifinales en distintas poblaciones españolas para que ningún panadero quede excluido y no pueda participar.

En cada una de las semifinales se podrán presentar todos los panaderos artesanos de la zona que lo deseen o que no sean de la zona y les vaya mejor por cualquier otro motivo. Una vez terminadas todas las catas y sus valoraciones, ya sea mediante visitas o semifinales*, se procederá a la selección de los 80** panaderos con mayor puntuación y que formarán **LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN 2018**.

Como colofón de La RUTA se organizará un gran evento en una población española, aún por determinar, en la que se hará entrega de las “Estrellas DIR-Informática” a los 80 panaderos artesanos

TOP DE LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN 2018.

*Las panaderías seleccionadas a través de las semifinales se visitarán de forma anónima para valorar los requisitos que la organización exige en el apartado de valoración en tienda.

**En el caso de empate entre diferentes panaderos/as, nunca se excluirá a ninguno, se ampliará la lista y en el caso que una panadería haya sido valorada dos veces, puede que haya sido visitada y porqué se haya presentado a alguna semifinal, la nota de valoración será la media entre las dos valoraciones.

QUÉ ES UN PANADERO TOP DE LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN

Un panadero/a TOP es aquel panadero/a artesano/a que cumple con los siguientes requisitos:

1. Tener obrador propio y estar al frente de él. 2. Que obtenga una de las 80 mejores valoraciones, en todos las catas y visitas a tiendas realizadas.

Cómo se obtiene la valoración ?

Valoración del pan mediante cata anónima por un jurado de reconocidos profesionales de los siguientes apartados:

• Vista exterior • Vista interior (color y alveolado) • Aroma • Sabor • Textura en boca.

Valoración del establecimiento

• Mediante visita anónima a la panadería y analizar: • Presentación del pan en tienda • Atención al público.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Pan de Calidad: Marta de los Reyes 676 164 554 - **Panatics:** Albert Craus 628 360 083 o Eduard Verdaguer 609 345 035

ORGANIZAN

panatics®

panorama
Panadero

pan
DE CALIDAD