

3r Concurs El Millor Brunyol de l'Empordà

3 octubre 2026
Rambla de Figueres



ORGANITZA



COL·LABORA



AMB EL SUPORT



El Concurs El Millor Brunyol de l'Empordà arriba a la tercera edició. Va néixer amb vocació de continuïtat el 2024. La tercera edició es celebrarà el dissabte 3 d'octubre del 2026, a la Rambla de Figueres. El concurs s'emmarca en el Fòrum Gastronòmic Ciutat Figueres 2026, mostra que es celebrarà els dies 2, 3 i 4 d'octubre.

L'objectiu és potenciar i reivindicar aquest dolç meravellós. Els brunyols de l'Empordà, tot i tenir el pic per Quaresma, s'han convertit en un producte desestacionalitzat i han esdevingut una icona de la gastronomia empordanesa i catalana. També es fa amb amb la consciència que els concursos representen un gran suport per al sector, ja que ajuden a millorar el producte, fan créixer les vendes generals després del concurs, especialment el guanyador, a qui se li disparen notablement.

Les Bases

El concurs neix amb la voluntat per reivindicar el brunyol de l'Empordà, perquè la competició pública potencii aquest dolç tradicional amb la màxima qualitat possible i esdevingui universal, reconeixent alhora la professió i la qualitat de la pastisseria artesana d'arreu.

L'objectiu és incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels flequers i pastissers artesans acreditats.

El Campionat l'organitzen i l'impulsen el Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, el Gremi de Pastissers de Girona, Salvador Garcia-Arbós i Incatis, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres, els consells comarcals de l'Alt Empordà i el Baix Empordà i el suport de Comerç Figueres Associació i l'Escola d'Hostaleria Institut Olivar Gran de Figueres.

Hi poden participar pastissers, flequers i cuiners de les comarques gironines. Serà imprescindible tenir punts de venda obert al públic (fleca, pastisseria, restaurant) per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals que no compleixin aquest requisit.

Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació dels brunyols de l'Empordà són lliures, però els participants estan obligats a presentar una fitxa tècnica del producte, amb la llista d'ingredients de la pasta 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...

Només s'admetran Brunyols de l'Empordà.

La pastisseria o fleca candidata haurà de fer arribar un total d'1 quilo de brunyols de l'Empordà.

Han d'arribar cuits i llestos per a la degustació: fregits i ensucrats. L'organització no facilitarà, en cap cas, la possibilitat de fregir els brunyols de l'Empordà enlloc.

Les peces s'hauran de portar correctament embalades per al seu transport i mai en bossa per evitar l'aixafament. Posteriorment l'organització els 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.

El brunyol de l'Empordà que es presenti cru o massa cuit automàticament serà desqualificat.

El concurs es desenvoluparà a porta oberta en un dels escenaris de la Rambla de Figueres.

Els brunyols de l'Empordà s'hauran de lliurar el mateix dia del concurs, el dissabte 3 d'octubre del 2026, de 9:00 a 11:00, a la Rambla de Figueres.

L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a partir de les 11 hores.

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

Farà les degustacions un jurat format per reconeguts flequers, pastissers, gastrònoms i periodistes, així com pel guanyador del concurs anterior.

Els jurats estaran obligats a estar en silenci durant el concurs i no podran parlar fins que hagin puntuat tots els participants.

Un cop es tingui el resultat numèric, els tres brunyols de l'Empordà més ben puntuats passaran a la final.

El Jurat decidirà el guanyador del concurs per deliberació.

El Jurat valorarà l'aspecte visual exterior, el sabor equilibrat del fregit, la greixositat, la cocció interior i l'equilibri entre els ingredients utilitzats, especialment de la matafaluga.

El Jurat valorarà positivament si algun dels concursants està adherit a la marca de garantia 'E' Productes de l'Empordà.

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

La decisió del jurat serà inapel·lable.

El veredictes es farà públic el dissabte al migdia.

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

El guanyador passarà a formar part del Jurat de la propera edició del concurs.

Desenvolupament del concurs

Inscripcions

Les inscripcions s'efectuaran fins al 2 d'octubre del 2026, exclusivament a través del web www.forumgastrociutat.cat.

Lliurament de les mostres

La capsa amb 1 quilo de Brunyols de l'Empordà cuits i llestos per a la degustació en el concurs s'hauran de lliurar el dissabte 3 d'octubre del 2026, de 9:00 a 11:00, a la Rambla de Figueres. L'organització els farà entrega d'un document acreditatiu de la participació.

Premis

El guanyador rebrà un guardó que acreditarà l'establiment com autor del Millor Brunyol de l'Empordà 2026. El guanyador tindrà cobertura mediàtica i material donat pels patrocinadors. Com a premi, l'organització del Fòrum Ciutat de Figueres posarà a disposició d'un estand amb fregidora perquè pugui comercialitzar el seu producte durant els dos dies de l'esdeveniment. El Gremi de Flequers Artesans obsequiarà el guanyador amb 300 quilos d'És Farina de Girona.

Observacions

Es garantirà l'anonimat total dels participants.

La inscripció al concurs 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.

El guanyador del concurs haurà de participar a un màxim de quatre sessions de formació al llarg de l'any; se l'haurà d'avisar amb un temps d'antelació mínim d'un mes.

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 brunyol de l'Empordà arreu del món.