

Campeonato Nacional de la Rosca de Pascua Artesanal

INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES

2ª EDICIÓN - 2025



El Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU) organiza por segunda vez el Campeonato Nacional de la Rosca de Pascua Artesanal, un evento que busca resaltar el talento de panaderos y pasteleros del país, promoviendo la excelencia en la elaboración de este tradicional producto de Semana Santa.

Reglamento técnico:

El Campeonato Nacional de la Rosca De Pascua Artesanal es organizado íntegramente por el CIPU y la dirección técnica estará a cargo de una Comisión Especial designada a tales efectos por la Junta Directiva de la Institución.

Objetivo:

El objetivo del Campeonato es promover la excelencia de la pastelería y panadería artesanal a través de la elaboración de un producto tan tradicional como es la Rosca de Pascua.

Requisitos para la participación:

Podrán participar las empresas del rubro gastronómico con RUT, y que dispongan de mostrador para venta al público con las habilitaciones reglamentarias, ya sean socias o no del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.

Un representante de cada panadería deberá realizar la inscripción a través del formulario correspondiente hasta el 31/03/25 inclusive, el que será enviado a través de los medios habituales de comunicación.

En representación de las empresas inscriptas para el campeonato, podrán participar equipos de hasta 3 personas, integrados por dueños de empresas y/o sus empleados. En todos los casos las personas deberán ser mayores de 18 años.



Categorías del Concurso:

1) **Rosca de Pascua Tradicional (sin relleno):** Las inclusiones como fruta abrillantada y anís en grano, etc., están permitidas, no considerándose un relleno cuando son añadidas antes del horneado.

2) **Rosca de Pascua Innovación:** en esta categoría se deja librado el uso de rellenos y decoraciones (toppings) a criterio de los participantes, pero que a juicio del Jurado sean creativos e innovadores respecto al producto tradicional. En todos los casos, se debe respetar el formato, tipo de masa y otros atributos que no la hagan perder la identidad de Rosca de Pascua.

- Los interesados podrán elegir si participan en una o en las dos categorías.
- Los organizadores conjuntamente con el Jurado establecido se reservan el derecho de dejar desierta alguna de las categorías si los productos presentados no cumplen con los mínimos requeridos, o por cualquier otro motivo que se entienda pertinente.

Requisitos Técnicos:

Las Roscas de Pascua deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. En la primera etapa de preselección deberán ser presentadas ya terminados, y deberán tener un peso de entre 800 y 900 Grs.
2. Junto con la presentación de los productos deberá presentarse de forma obligatoria la receta con la lista de materias primas utilizadas (no es necesario establecer las cantidades) y el proceso de elaboración.
3. No está permitido el uso de premezclas ni premixes industriales.

Entrega de los Productos y Entrega Final:

1. La fecha de entrega de los productos que participarán en el concurso del año 2025 es el 1° de abril hasta de las 16 horas.
2. Las rosas de pascua deben presentarse correctamente embaladas en una bolsa, envuelta en papel o en una caja sin elementos identificatorios. Los organizadores almacenarán todas las rosas recibidas en las mismas condiciones hasta el momento de la degustación y les asignarán un número correlativo asegurando el anonimato.
3. Al momento de la recepción, el participante debe indicar en qué categoría participa cada Rosca presentada.
4. El embalaje y el traslado hasta el lugar de la competencia será responsabilidad de cada participante.
5. La comisión especial conjuntamente con el Jurado dará a conocer a los finalistas el 1° de abril a las 18 horas. Las tres rosas seleccionadas de cada categoría deberán competir el día 03 de abril, elaborando en las instalaciones del ITP las mismas rosas que fueron seleccionadas previamente, entre las 8:00 y las 16:00 horas.



Criterios de selección:

La elección de la mejor Rosca de Pascua en cada categoría tendrá lugar el mismo día de la competencia (03/04/25), una vez finalizados los trabajos respectivos.

Para elegir el ganador se tendrán en cuenta aspectos como aroma, sabor, forma, color, calidad de los ingredientes, corte, alveolado, distribución uniforme de las inclusiones y cocción. Previo al concurso, se le entregará a quienes se inscriban, un detalle de los criterios de puntuación en cada uno de los atributos antes mencionados, y habrá una instancia para aclarar dudas al respecto.

La valoración de las degustaciones las realizará el Jurado compuesto por reconocidos profesionales de la panadería y la gastronomía nacional. Los participantes no tendrán acceso a la instancia deliberativa del jurado, y la decisión del mismo será inapelable, no haciéndose pública una lista de clasificación sino simplemente los ganadores.



Premios:

Un diploma para cada una de las empresas participantes y una copa a las dos panaderías ganadoras en cada una de las categorías. Además a los ganadores se le dará un Sticker indicando que fueron los ganadores del año 2025 que podrán colocar en sus comercios, y se hará promoción en los canales de comunicación del CIPU (Revista, Instagram, Facebook, WhatsApp).

IMPORTANTE:

La Comisión Organizadora se reserva, en caso de fuerza mayor, el derecho de realizar modificaciones, añadir disposiciones y/o realizar cualquier cambio que considere oportuno en el reglamento del concurso.

Si bien en Uruguay no existe una legislación respecto a la Rosca de Pascua, las materias primas habilitadas para la elaboración en la **Categoría 1) Rosca de Pascua Tradicional** (sin relleno) son las siguientes:

- Harina De Tres o Cuatro Cero
- Azúcar
- Manteca
- Huevos
- Leche
- Miel
- Extracto de Malta
- Agua
- Levadura
- Aromas (Vainilla, Ralladura de Limón o Naranja, etc.)
- Licores
- Pasas de Uva
- Cáscaras de Naranja
- Coco rallado
- Fruta Abrillantada y/o Frutos Secos
- Fondant
- Chocolate (Real o Sucedáneo)
- Anís en grano
- Aditivos de panadería comerciales, de uso corriente en el mercado.

Para la **Categoría 2) Rosca de Pascua Innovación**, se podrán utilizar todas las materias primas que los participantes deseen, siempre que las mismas sean habilitadas para su uso en panadería y pastelería a través de los organismos competentes de nuestro país (SRA Intendencias y/o MSP).

Montevideo, Uruguay / Marzo de 2025

