IV CONCURSO «MEJOR ROSCÓN DE REYES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA»

UN ROSCÓN PARA COMPETIR. OTRO PARA COMPARTIR.

Un concurso exclusivo para profesionales de la pastelería y la panadería.

Hay tradiciones que saben mejor cuando se comparten. Y pocas representan tanto nuestra Navidad como un buen Roscón de Reyes.

Gastromiun, Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio de Sevilla, organiza el **IV Concurso «Mejor Roscón de Reyes de la Provincia de Sevilla»**, con la colaboración de **Fundación Cruzcampo, el Colectivo Andaluz de Artesanos Pasteleros, Chocolateros y Heladeros (CAPCHA) y Club Cámara Antares**.

Una cita para reconocer el talento, la creatividad y el buen hacer de los profesionales de la pastelería y la panadería de nuestra provincia. Un concurso con vocación profesional, en el que se pone en valor el oficio, la calidad del producto y el trabajo que hay detrás de cada elaboración.

Pero este concurso tiene algo más que lo hace especial: **cada participante elaborará dos roscones iguales. Uno para competir y otro para compartir.**

El segundo roscón se destinará a un comedor social, convirtiendo el talento y el trabajo de nuestros profesionales en un gesto solidario para quienes más lo necesitan.

Pasteleros y panaderos de Sevilla: os esperamos. ¡Contamos con Todos Vosotros!

Datos del concurso

Fecha de entrega: 15 de diciembre de 2026, hasta las 14:00 h.

Lugar: Torre Cruzcampo, Avenida del Greco, esquina con Avenida de Andalucía, Sevilla.

Participantes: Concurso exclusivo para profesionales de la pastelería y la panadería.

La receta del éxito

1. Categorías

Clásico: Se presenta solo la masa, sin relleno. Se valora textura, aroma y sabor.

Creativo: Libertad total en relleno, decoración y propuesta.

2. Entrega

- 2 roscones iguales (450–500 g).
- Uno para cata, otro para donación.
- Empaquetado en caja blanca lisa.
- Si requiere frío, avisar antes.

3. Identificación

Escribe una clave de 6 caracteres (ej. 6G7YA8) en la caja.

Entrega un sobre cerrado con la misma clave por fuera y tus datos de contacto por dentro.

Jurado oficial

Los roscones serán valorados por un jurado profesional atendiendo a los siguientes criterios:

Textura · Aroma · Sabor · Decoración · Aspecto exterior

★ Manu Jara (Presidente)

★ Patricia Pérez (Ganadora 2024)

★ Álfonso Quintero (Ganador 2025)

★ Jose Luis Tarín (Chef y Pastelero)

★ Laura Robles (alta pastelería)

★ Carmelo Moreno (F. Cruzcampo)

★ Álvaro Salinero (Crítico Gastronómico)

Premios y compromiso solidario

Un ganador por categoría.

Además del reconocimiento al mejor Roscón de Reyes clásico y creativo, este concurso tiene un objetivo que va más allá de la competición.

Los roscones entregados para donación y el excedente del evento se destinarán a comedores sociales.

Cada participante aportará dos elaboraciones: una para demostrar su talento ante el jurado y otra para llevar un poco de ilusión y sabor de Navidad a quienes más lo necesitan.

Dos roscones, dos destinos y una misma pasión por la pastelería.

Participa y deja tu huella en el Roscón de Reyes de Sevilla. Un concurso para poner en valor tu oficio, compartir tu talento y formar parte de una iniciativa que une excelencia profesional y compromiso social.

UN ROSCÓN PARA COMPETIR. OTRO PARA COMPARTIR.

[Consulta las bases del concurso]

Participa y deja tu huella en el Roscón de Reyes de Sevilla.Un concurso para poner en valor tu oficio, compartir tu talento y formar parte de una iniciativa que une excelencia profesional y compromiso social.