

GASTRONOMIC FORUM · BARCELONA 2026

1r CONCURS DE PATÉS I TERRINES FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN - GFB.

La Fundació Oficis de la Carn i GASTRONOMIC FORUM BARCELONA convoquen el 1r Concurs de Patés i Terrines, amb l'objectiu d'escollir els millors productes que s'ajustin a les categories descrites a les bases que s'exposen a continuació.

Data del concurs: 4 de novembre de 2026.

Matí: Recepció patés en lloc i hora que s'indiqui. Deliberacions del jurat.

Tarda: Entrega de premis en lloc i hora a determinar.

BASES DEL CONCURS

Definició i característiques del patés presentats a concurs:

El concurs està específicament dedicat als Patés i Terrines de gra o picat gruixut.

Són especialitats xarcuteres de textura granelluda, resultants d'un picat relativament gruixut dels ingredients de composició que són majoritàriament retalls de carns magres, greixos, i en determinats casos fetge, i poden anar acompanyats, o no, d'altres ingredients que els caracteritzin.

Els patés o terrines són cuits dins un motlle o recipient específic que no serà present en el moment de la seva presentació o exposició al jurat de cast.

La seva denominació de venda inclourà el tipus de carns o ingredients carnis principals i, si és el cas, alguna menció geogràfica que faci referència a un producte consolidat en un territori determinat. En cada cas la denominació inclourà sempre la menció de l'espècie animal i dels ingredients que la caracteritzin.

Són preparacions destinades a formar part dels ingredients d'un plat, o constituir un plat per si mateixos.

Categories

S'estableixen les següents categories de patés i terrines:

Patés rústics tipus pa de fetge o patés de campanya.

Patés i terrines de carns variades.

Característiques diferencials per categories:

Cada categoria presenta característiques diferenciades que són les següents:

- **Patés rústics tipus Pa de fetge tradicional o Patés de Campanya:** dins aquesta categoria s'hi inclouen els patés que presentin les característiques comunes ja descrites, que responguin a receptes tradicionals, en alguns casos arrelades territorialment, **elaborats amb carns de porc**, i que incloguin el fetge com un dels ingredients de composició.
- **Patés i terrines de carn variades:** dins aquesta categoria s'hi inclouen els patés que presentin les característiques comunes ja descrites, amb l'afegit que poden ser **elaborats amb carns de qualsevol espècie animal (mamífer o au)**, sense que sigui imprescindible la presència de fetge, i poden contenir altres ingredients alimentosos (vegetals, ous, etc.) que contribueixin a definir i caracteritzar el producte. En el cas d'utilització de foie, aquest només hi podrà ser present com un ingredient de composició més. Queden també inclosos en aquesta categoria els anomenats **patés en cròute**, uns patés amb la particularitat de ser cuits i revestits d'una massa de pastisseria. La seva part càrnica pot estar formada per carns picades o a trossos, i contenir altres ingredients vegetals de composició.

Participants:

- El concurs és obert a tot professional, xarcuter o cuiner, que regenti o treballi en un establiment obert al públic legalment establert i disposi de les autoritzacions necessàries.
- Cada concursant només pot presentar-se a una de les categories.
- Només pot haver-hi un concursant per empresa.
- La inscripció al concurs és gratuïta i comporta l'acceptació de les bases i l'acatament del veredict del Jurat.

- Els productes presentats s'han de trobar en el circuit comercial en el moment de la presentació de la sol·licitud d'inscripció i, com a mínim, fins al moment de la proclamació del veredict del jurat.

Inscripcions

- Per participar en el concurs cal inscriure's prèviament i omplir de forma correcta la documentació d'inscripció.
- Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat que es pot omplir al lloc web: <https://www.oficisdelacarn.cat/concurspatesiterrines/> entre els dies de 28 setembre i el 22 d'octubre de 2026.
- El formulari d'inscripció ha d'anar acompanyat de la fitxa tècnica dels productes presentada en format PDF.
- La inexactitud, falsedat o omisió de caràcter essencial en qualsevol dada o document que acompanyi la sol·licitud comportaran la no admissió d'aquesta.

Presentació dels patés:

Els patés seran presentats pels concursants el mateix dia del concurs al lloc i l'hora que sindicarà oportunament, dins el recinte del GFB.

Cada concursant haurà de presentar una peça de paté d'un pes entre els 1,5 g i 3 k a la categoria on participi. Les peces seran presentades sense el motlle, envasades en la forma que consideri el productor i que no perjudiqui el tipus de preparació. L'envàs no ha de portar cap mena d'identificació. Les peces seran identificades a la recepció.

Als concursants se'ls facilitarà l'accés al recinte del GFB.

El tast

El tast tindrà lloc el mateix dimecres 4 de novembre, el 3r dia del GFB al matí.

Es farà un tast per categoria.

Es tindrà en compte el nombre d'inscripcions, podent-hi haver una selecció prèvia en el cas de que se superin les 15 inscripcions per categoria.

L'organització adjunta a aquestes bases una fitxa-guia de quins haurien de ser els atributs sensorials de cada categoria a avaluar pel jurat, i on s'estableix un barem de puntuació.

El jurat

Els patés presentats a concurs seran avaluats en un tast per un Jurat format per mestres xarcuters, cuiners, periodistes i experts en embotits i gastronomia. El nom dels membres del jurat es mantindrà en secret fins al moment del tast.

La condició de membre del Jurat serà incompatible amb la de concursant individual o de membre de l'empresa participant.

El jurat serà assistit per un secretari vinculat a la organització amb veu i sense vot.

Els premis

Per cada categoria s'establiran un o més premis en funció del número de participants (*d'1 a 10, un sol premi. D'11 a 20, primer i segon premi, més de 20, primer, segon i tercer premi*).

Els premis es definiran de la següent forma segons les categories:

1r Concurs de Patés i Terrines GFB 2026:

Primer premi categoria Patés rústics tipus pa de fetge o patés de campanya.

Segon premi i tercer premi si s'escau.

1r Concurs de Patés i Terrines GFB 2026:

Primer premi categoria Patés i Terrines de carns variades.

Segon premi i tercer premi si s'escau.

El jurat podrà concedir una menció o accèssit a un producte especial si ho considera necessari.

El concurs no pot quedar desert.

Els premis s'entregaran el mateix dia del tast a la tarda, en el marc del GFB, en hora i lloc que l'organització comunicarà de forma específica als concursants.

Els premis consistiran en un diploma acreditatiu i una escarapella per cada premiat.

Els participants es comprometen a ser presents a l'entrega de premis.

Ús de la marca

Els guanyadors tindran dret a la utilització de la marca corresponent a la categoria en la que han concursat en tots els suports gràfics i comercials del producte seleccionat.

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

**carnissers
xarcuters
catalunya**

ATRIBUTS PER L'AVALUACIÓ SENSORIAL DEL PA DE FETGE / PATÉ DE CAMPANYA

1) Aspecte (15 punts)

Aspecte tradicional i rústic, coherent amb una elaboració artesana.

A) Aspecte visual Extern (la peça)

<i>Atribut</i>	<i>Descripció</i>
Aspecte	Si es presenten sencers, poden adoptar la forma, amb vores irregulars i una superfície lleugerament rugosa del motlle on s'han cuit.
Color	El color superficial pot ser grisós o marronós apagat, sense brillantor excessiva, amb algun punt més fosc.
Superfície	A la part superior pot haver-hi una capa fina de greix o gelatina translúcida que els protegeixen i els donen una lleugera lluentor i deixa entreveure una superfície ni llisa ni homogènia on es poden intuir les textures interiors, amb petites irregularitats i relleus.
Cobertura	Sovint venen recoberts amb la tela de fetge o mantellina que els donen un aspecte característic, amb tots els seus nervis visibles. Poden presentar una capa superficial de gelatina opcional.

B)

B) Aspecte visual (Intern – el tall)

<i>Atribut</i>	<i>Descripció</i>
Color	Rosat-grisós amb tonalitats marró clar amb possibles tonalitats més fosques segons el fetge i les espècies utilitzades.
Aspecte	Aspecte heterogeni i poc uniforme, amb trossets visibles de carn, fetge, greix o herbes que li aporten caràcter i un aspecte rústic.
Superfície de tall	Compacta però irregular, una mica granellut, d'aspecte artesanal, lleugerament setinada per la presència de greix.
Presència de gelatina	Pot presentar una capa superficial de gelatina opcional. També una lleugera capa de greix.

C)

2. Aroma (25 punts)

<i>Atribut</i>	<i>Intensitat</i>	<i>Descripció</i>
Aroma carni i de fetge	Mitjana - Alta	Alta en alguns pans de fetge. Carn cuïta i rostida. Fetge cuït suau i elegant.
Notes ingredients	Mitjana	notes dolces i làctiques si porten llet o ou i ceba cuïta. Vi ranci, brandi o altres, molt subtil.
Espècies / Herbes aromàtiques	Mitjana – (Baixa per les herbes)	Pebre negre, nou moscada, clau, Farigola i llorer...
Notes alcohòliques	Lleu	Vi ranci, brandi o altres, molt subtil.
Valoració olfactiva	Perfil aromàtic complex, càlid i especiat, amb bona integració dels ingredients.	

3. Textura en boca (25 punts)

<i>Atribut</i>	<i>Descripció</i>
Estructura	Textura rústica i agradable. Estructura gruixuda i granelluda. A la mossegada es desfà amb facilitat i es poden percebre petits trossos de carn o fetge que aporten mossegada.

Atribut	Descripció
Consistència	Ferma però untuosa, granel·luda.
Sucositat	Bona percepció que pot variar segons el contingut de greix que embolcalla el paladar sense ser pesat.
Mossegada	Fàcil amb sensació greixosa i envoltant.

4. Gust i sensacions retronasals (30 punts)

Atribut	Intensitat	Descripció
Sabor	Mitjana-alta	Entrada saborosa i rodona, equilibrada i intensa amb predomini de carn cuïta, fetge i espècies dolces. Lleu dolçor natural del fetge ben treballat i de la carn.
Umami	Alta	Equilibri entre notes salades, no massa notòries, especiades i umami
Espècies	Mitjana	Equilibri d'espècies, amb perfum subtil sense destacar-ne cap.
Persistència i retrogust	Alta i agradable	Sabor intens i persistent En alguns casos, lleu toc metàl·lic o mineral propi del fetge. Evolució equilibrada cap a notes hepàtiques fines i retrogust persistent amb records de pebre i herbes seques o licors.

5. Valoració Global (5 punts)

Producte contundent, d'estil tradicional, amb gust complex i bona intensitat aromàtica, textura rústica ben definida i persistència gustativa notable. Producte equilibrat i gastronòmicament versàtil.

Defectes possibles a registrar

- Excés de sal.
- Aroma oxidada.
- Gust metàl·lic excessiu.
- Textura seca.
- Greix intern separat.
- Aroma hepàtica dominant.
- Presència de gelatina o greix excessiva.
- Espècies desequilibrades.
- Defectes tecnològics: massa cuit o cru, defectes de lligat.

ATRIBUTS PER L'AVALUACIÓ SENSORIAL DE PATES I TERRINES DE CARNS VARIADES

1) Aspecte (15 punts)

Un paté o terrina de carn, de pollastre, de conill, o altres tipus amb ingredients diversos, o un paté en crosta, es reconeixen per una aparença cuidada però encara amb un punt artesanal, a mig camí entre la rusticitat i l'elegància. Els patés en crôte es reconeixen pel seu aspecte extern característic i refinat.

A) Aspecte visual Extern (la peça)

<i>Atribut</i>	<i>Descripció</i>
Aspecte	En peça sencera poden adoptar la forma del motlle on s'han cuit, acabat polit i net, amb vores irregulars i una superfície lleugerament rugosa.
Color	Tonalitats homogènies o contrastades, segons les carns utilitzades o la resta de components, des de marrons torrats fins a colors vius aportats per vegetals, espècies o cobertures.
Superfície	La superfície és relativament llisa però amb lleugeres ondulacions o irregularitats, sobretot si s'hi han disposat ingredients decoratius a la part superior. Els cantells són nets si s'ha desemmotllat bé, tot i que poden tenir algun petit defecte que reforça el seu aire casolà.
Cobertura	Pot haver-hi una capa fina de gelatina translúcida, tenyida o no, i que pot deixar veure alguns dels ingredients de composició de la terrina.

B)

En el cas dels patés en crôte cal valorar la seva forma geomètrica, amb crosta íntegra, daurada que embolcalla el contingut, decorada o no, sovint amb un acabat brillant i que deixen veure uns forats o xemeneies a la part superior.

B) Aspecte visual (Intern – el tall)

<i>Atribut</i>	<i>Descripció</i>
Color	Propi dels ingredients de composició. Presència harmònica de marbrejat, capes, inclusions o mosaics d'ingredients. Equilibri i contrast de colors entre els diferents ingredients.
Aspecte	Tall nítid. Distribució homogènia i equilibrada dels components (carns, inclusions vegetals fruits secs, gelatines, herbes que li aporten caràcter des de rústic a refinat.
Superfície de tall	Compacta però irregular, llisa, ben definida. No es trenca al tallar. Brillantor: mat, lleugerament setinat o brillant.
Harmonia contingut	Trossets de carn, elements vegetals o fruits secs que apareguin de manera regular i atractiva, creant un efecte viu però ordenat. D'aquest mosaic interior n'esperaríem sobretot harmonia i interès visuals, no només que sigui bonic.

C)

En els patés en crôte: tall net i compacte. Gelatina transparent ben integrada no tèrbola. Bona adhesió entre crosta i farcit. No ha d'haver-hi separació. Crosta ben cuita, no signes de cruia. Sense forats ni textura disgregada. El color intern: crosta: marró daurat, farcit carni: rosat-gris uniforme, inclusions: segons els ingredients. L'harmonia del contingut ha de respondre als criteris següents: Trossets de carn, elements vegetals o fruits secs que apareguin de manera regular i atractiva, creant un efecte viu però ordenat. D'aquest mosaic interior n'esperaríem sobretot harmonia i interès visuals, no només que sigui bonic.

2. Aroma (25 punts)

<i>Atribut</i>	<i>Descripció</i>
Aroma carni	Aroma d'intensitat mitjana-alta. Notes a carn cuita i rostida, curada, estofada o fumada.

Atribut	Descripció
Aroma ingredients	Intensitat Mitjana. Notes vegetals d'intensitat mitjana baixa a herbes fresques, bolets, fruits secs, verdures o espècies. Vi ranci, brandi o altres, molt subtils.
Complexitat	Combinació equilibrada entre aromes principals i secundàries d'acord a la composició descrita. Fins a un cert grau de sofisticació.
Persistència aromàtica	Perfil aromàtic complex, càlid i especiat, amb bona integració dels ingredients. durada de les aromes després de l'obertura o degustació.

En el cas dels **patés en crôte**: Aroma carni i de la cobertura d'intensitat mitjana-alta, notes a carn cuïta i rostida, a mantega i cereals de la massa. Aroma dels ingredients: Notes vegetals d'intensitat mitjana baixa a herbes fresques, bolets, fruits secs, verdures o espècies, vi ranci, brandi o altres, molt subtils; compte amb l'excés d'espècies. Combinació equilibrada entre aromes principals i secundàries d'acord a la composició descrita. Fins a un cert grau de sofisticació. Evolució aromàtica progressiva a mesura que augmenta la temperatura.

3. Textura en boca (25 punts)

Atribut	Descripció
Estructura	Textura rústica i agradable. Estructura gruixuda i granulosa. A la mossegada es desfà amb facilitat i es poden percebre petits trossos dels ingredients carnis que aporten mossegada.
Consistència	Ferma però untuosa i tendra, granelluda. Amb trossets perceptibles. Lleugerament gelatinosa.
Sucositat	Grau d'humitat perceptible amb lleuger alliberament de suc. Presència d'elements grassos o emulsions que aporten suavitat.
Mossegada	Textura fina, homogènia o amb trossets perceptibles. Combinació de parts cruixents, meloses o fibroses. Capacitat de mantenir l'estructura sense resultar seca.

En el cas dels **patés en crôte**: La crosta de massa amb textura variable segons el tipus, seca però delicada. El farcit variable segons espècie però en general compacte, melós i sucós. Amb trossets perceptibles. Lleugerament gelatinosa. La sucositat amb un grau d'humitat perceptible amb lleuger alliberament de suc. Presència d'elements grassos o emulsions que aporten melositat. La gelatina fundent i lubricant.

4. Gust i sensacions retronasals (30 punts)

Atribut	Descripció
Sabor	Entrada saborosa i rodona, suau, equilibrada i intensa amb predomini de carn cuïta, espècies i herbes. Notes torrades, afruitades o fumades.
Equilibri de gustos	Intensitat alta amb equilibri entre notes salades, dolces, àcides, amargues i umami.
Complexitat i harmonia	Evolució progressiva del sabor durant la degustació. Integració dels ingredients sense predominis excessius.
Persistència i retrogust	Intensitat alta i agradable amb durada i qualitat del regust final.

En el cas dels **patés en crôte**: Pel que fa al sabor Entrada en boca suau, untuosa, equilibrada i intensa amb predomini de carn cuïta, espècies i herbes. Notes torrades, afruitades o fumades. Desenvolupament progressiu de l'umami. Persistència especiada moderada. Pel que fa a l'equilibri dels gustos ha d'haver-hi harmonia entre textures, greix, sal, aromes i la seva persistència i en quant al retrogust persistència especiada moderada i retrogust de carn cuïta i espècies suaus.

5. Valoració Global (5 punts)

Producte ben definit, amb capacitat de sorprendre o aportar creativitat o establir una connexió amb una inspiració territorial, moderna o d'autor. Amb percepció de refinament o sofisticació. Coherència entre aroma, textura i sabor. Sensació final agradable i memorable. En el cas dels **patés en crôte** amb una crosta de recobriment cruixent i estable. Sensació final agradable i memorable.

Defectes possibles a registrar

- Excés de sal.
- Aroma estranys.
- Textura seca.
- Elements no integrats. Espècies desequilibrades.
- Presència de gelatina o greix excessiva. Greix intern separat.
- Defectes tecnològics: massa cuit o cru, defectes de lligat.
- Falta de coherència i harmonia.