



Concurs Mundial del Xuixo 2026

La commemoració del centenari del xuixo va servir per relançar aquesta especialitat dolça, creada a l'obra d'una confiteria oberta el 1912 al carrer de la Cort Reial de Girona. Amb la voluntat de millorar aquesta pasta tradicional i de donar-li la promoció que es mereix, el mes d'octubre del 2018 es va celebrar el Concurs Mundial del Xuixo, amb vocació de continuïtat, després de percebre que representa un gran suport per al sector, ja que s'incrementen notablement les vendes després del concurs, especialment el guanyador, a qui se li disparen exponencialment.

Enguany s'ha programat la sisena edició. Serà el **dissabte 21 de març del 2026 a la plaça del Mercat de Girona.**

Les Bases

1. El concurs neix amb la voluntat de reivindicar el xuixo, perquè la competició pública potenciï aquest dolç tradicional amb la màxima qualitat possible i esdevingui universal, reconeixent alhora la professió i la qualitat de la pastisseria artesana d'arreu.
2. L'objectiu és incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels flequers i pastissers artesans acreditats.
3. El Campionat l'organitzen Salvador Garcia-Arbós, Monkeys Communications, el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i el Gremi de Pastissers de Girona amb el suport tècnic de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) i la col·laboració de l'Ajuntament de Girona i la Diputació de Girona.
4. Hi poden participar pastissers, flequers i cuiners d'arreu. Serà imprescindible tenir punt de venda obert al públic per poder participar

i no s'admetran candidatures de professionals que no compleixin aquest requisit.

5. La inscripció al concurs tindrà un preu de 25€ pels participants agremiats a algun dels gremis de flequers o pastissers de Catalunya, i de 75€ per als no agremiats.

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

7. El participant haurà de presentar un total de 12 peces de xuixo.

8. Només s'admetran els xuixos de crema artesana i farcits abans de fregir. Es desqualificaran els xuixos injectats o farcits després de fregir.

9. El seu pes ha de ser entre 60g i 95g.

10. Han d'arribar cuits i llestos per a la degustació. L'Organització no facilitarà, en cap cas, la possibilitat de fregir els xuixos enlloc. El xuixo que es presenti cru o massa cuit automàticament serà desqualificat.

11. 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.

12. Els xuixos s'hauran de lliurar el mateix dia del concurs entre les 9h i les 11h al punt de recollida habilitat a l'accés del Mercat del Lleó a la plaça Salvador Espriu de Girona.

13. A la capsa dels xuixos presentats a concurs s'hi haurà d'adjuntar un sobre tancat amb les dades de la pastisseria o fleca (nom, adreça completa i telèfon de contacte), així com la fitxa tècnica del producte.

14. Cap de les persones de l'Organització que se'n cuidarà de rebre les peces no serà membre del jurat de degustació. Tampoc podran ser membres del jurat les persones que participin al concurs (o el establiment) o entreguin els xuixos.

15. El concurs es desenvoluparà a porta tancada dissabte 21 de març de 2026 entre les 11 i les 12.30 hores a l'Aula Gastronòmica del Mercat del Lleó de Girona.
16. Farà les degustacions un jurat format per reconeguts pastissers, flequers, gastrònoms i periodistes, així com pel guanyador del concurs anterior.
17. Els jurats estaran obligats a estar en silenci durant el concurs i no podran parlar fins que hagin puntuat tots els participants.
18. Un cop es tingui el resultat numèric, els tres xuijos més ben puntuats passaran a la final.
19. El jurat decidirà el guanyador del concurs per deliberació.
20. El Jurat valorarà l'aspecte visual exterior; el sabor equilibrat entre el fregit i la crema; la qualitat de la crema; la cocció interior i exterior de la massa; l'interior, i la qualitat del fregit. En la valoració es tindran en compte els següents criteris: A. Sabor. B. Pasta (Color, sabor, aspecte interior i volum del farcit, aspecte exterior: format i acabat). C. Crema (sabor). D. Fregit (olor, greixositat, qualitat de l'oli). E. Cocció interior. F. Cocció exterior. G. Equilibri crema / fregit.
21. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar necessari.
22. La decisió del jurat serà inapel·lable.
23. El Veredicte es farà públic el dissabte mateix.
24. El guanyador no podrà participar com a concursant en l'edició següent.
25. El guanyador passarà a formar part del Jurat de la propera edició del concurs.

Desenvolupament del concurs

1 Inscripcions: Les inscripcions s'efectuaran fins al 20 de març del 2025, exclusivament a través del web www.xuixo.org. En el moment de la inscripció, s'haurà d'efectuar el pagament per transferència bancària al compte de Caixabank ES57 2100 2903 6802 0030 3606, a nom de Monkeys Communications i indicar el concepte Xuixo + nom de l'establiment.

2 Lliurament de les Mostres: Els 12 xuixos cuits i llestos per a la degustació en el concurs s'hauran de lliurar el dissabte 21 de març del 2025 **de 9:00 a 11:00**, al punt que hi haurà ubicat a l'accés al Mercat del Lleó ubicat a la **plaça Salvador Espriu**.

3. Premis El guanyador rebrà un guardó que acreditarà l'establiment com autor del Millor Xuixo del Món 2026. El guanyador tindrà cobertura mediàtica i material donat pels patrocinadors. El guanyador rebrà material dels patrocinadors.

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 xuixo arreu del món.