GASTRONOMIC FORUM · BARCELONA 2026

1r CONCURSO DE PATÉS Y TERRINAS
FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN - GFB.

La Fundació Oficis de la Carne y GASTRONOMIC FORUM BARCELONA convocan el 1r Concurso de Patés y Terrinas, con el objetivo de escoger los mejores productos que se ajusten a las categorías descritas en las bases que se exponen a continuación.

Fecha del concurso: 4 de noviembre de 2026.
Mañana: Recepción patés en lugar y hora que se indique. Deliberaciones del jurado.
Tarde: Entrega de premios en lugar y hora a determinar.

BASES DEL CONCURSO

Definición y características de los patés presentados a concurso:

El concurso está específicamente dedicado a los Patés y Terrinas de grano o picado grueso.
Son especialidades charcuteras de textura grosera resultantes de un picado relativamente grueso de los ingredientes de composición, que son mayoritariamente recortes de carnes magras, grasas, y en determinados casos hígado, y pueden ir acompañados, o no, otros ingredientes que les caractericen.
Los patés o terrinas son cocidos dentro de un molde o recipiente específico que no estará presente en el momento de su presentación o exposición al jurado de cata..
Su denominación incluirá el tipo de carnes o ingredientes cárnicos principales y, en su caso, alguna mención geográfica que haga referencia a un producto consolidado en un territorio determinado. En cada caso la denominación incluirá siempre la mención de la especie animal y de los ingredientes que la caracterizen.
Son preparaciones destinadas a formar parte de los ingredientes de un plato, o constituir un plato por sí mismos.

Categorías

Se establecen las siguientes categorías de patés y terrinas:

- Patés rústicos tipos paté de hígado o patés de campaña.
- Patés y terrinas de carnes variadas.

Características diferenciales por categorías:

Cada categoría presenta características diferenciadas que son las siguientes:
Patés rústicos tipos Paté de hígado tradicional o Patés de Campaña: dentro de esta categoría se incluyen los patés que presenten las características comunes ya descritas, que respondan a recetas tradicionales, en algunos casos arraigadas territorialmente, elaborados con carnes de cerdo, y que incluyan el hígado como uno de los ingredientes de composición.
Patés y terrinas de carne variadas: dentro de esta categoría se incluyen los patés que presenten las características comunes ya descritas, con el añadido que pueden ser elaborados con carnes de cualquier especie animal (mamífero o ave), sin que sea imprescindible la presencia de hígado, y pueden contener otros ingredientes alimenticios (vegetales, huevos, etc.) que contribuyan a definir y caracterizar el producto. En el caso de utilización de foie gras, este solo podrá estar presente como un ingrediente de composición más. Quedan también incluidos en esta categoría los llamados **patés en crôute**, unos patés con la particularidad de ser cocidos y revestidos de una masa de pastelería. Su parte cárnica puede estar formada por carnes picadas o a trozos, y contener otros ingredientes vegetales de composición.

Participantes:

El concurso es abierto a todo profesional, charcutero, cocinero, o profesional que regente o trabaje en un establecimiento abierto al público legalmente establecido y disponga de las autorizaciones necesarias.
Cada concursante solo puede presentarse a una de las categorías.
Solo puede haber un concursante por empresa.

La inscripción al concurso es gratuita y comporta la aceptación de las bases y el acatamiento del veredicto del Jurado. Los productos presentados tienen que estar presentes en el circuito comercial en el momento de la presentación de la solicitud de inscripción y, como mínimo, hasta el momento de la proclamación del veredicto del jurado.

Inscripciones

Para participar en el concurso hay que inscribirse previamente y llenar de forma correcta la documentación de inscripción.
Las inscripciones se harán por vía telemática mediante el modelo de formulario normalizado que se puede llenar al sitio web: https://www.oficisdelacarn.cat/concurspatesiterrines/ entre los días de 28 septiembre y el 22 de octubre de 2026.
El formulario de inscripción tiene que ir acompañado de la ficha técnica de los productos presentada en formato PDF.
La inexactitud, falsedad u omisión de carácter esencial en cualquier dato o documento que acompañe la solicitud comportarán la no admisión de esta.

Presentación de los patés:

Los patés serán presentados por los concursantes el mismo día del concurso en el lugar y la hora que sindicará oportunamente, dentro del recinto del GFB.
Cada concursante presentará una pieza de paté de un peso entre los 1,5 g y 3 k a la categoría donde participe. Las piezas serán presentadas sin el molde, envasadas en la forma que considere el productor y que no perjudique el tipo de preparación. El envase no incluirá ningún tipo de identificación. Las piezas serán identificadas a la recepción.
A los concursantes se los facilitará el acceso al recinto del GFB.

La cata

La cata tendrá lugar el mismo miércoles 4 de noviembre, el 3r día del GFB por la mañana.
Se realizará una cata por categoría.
Se tendrá en cuenta el número de inscripciones, pudiendo haber una selección previa en el caso de que se superen las 15 inscripciones por categoría.
La organización adjunta en estas bases una ficha-guía de qué tendrían que ser los atributos sensoriales de cada categoría a evaluar por el jurado, y donde se establece un baremo de puntuación.

El jurado

Los patés presentados a concurso serán evaluados en una cata por un Jurado formado por maestros charcuteros, cocineros, periodistas y expertos en embutidos y gastronomía. La identidad de los miembros del jurado se mantendrá en secreto hasta el momento de la cata.
La condición de miembro del Jurado será incompatible con la de concursante individual o de miembro de la empresa que estuviera participando.
El jurado será asistido por un secretario vinculado a la organización con voz y sin voto.

Los premios

Para cada categoría se establecerán uno o más premios en función del número de participantes (de 1 a 10, un solo premio. De 11 a 20, primero y segundo premios, más de 20, primero, segundo y tercer premios).
Los premios se definirán de la siguiente forma según las categorías:
1.º Concurso de Patés y Tarrinas GFB 2026:
Primer premio categoría Patés rústicos tipos pan de hígado o patés de campaña.
Segundo premio y tercer premio si se tercia.
1.º Concurso de Patés y Tarrinas GFB 2026:
Primer premio categoría Patés y Tarrinas de carnes variadas.
Segundo premio y tercer premio si se tercia.
El jurado podrá conceder una mención o accésit a un producto especial si lo considera necesario.
El concurso no puede quedar desierto.

Los premios se entregarán el mismo día de la cata por la tarde, en el marco del GFB, en hora y lugar que la organización comunicará de forma específica a los concursantes.
Los premios consistirán en un diploma acreditativo y una escarapela por cada premiado.
Los participantes se comprometen a ser presentes a la entrega de premios.

Uso de la marca

Los ganadores tendrán derecho a la utilización de la marca correspondiente a la categoría en la que han concursado en todos los apoyos gráficos y comerciales del producto seleccionado.

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE

GASTRONOMIC FORUM·BARCELONA

carnissers xarcuters catalunya

ATRIBUTOS PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PATE DE HIGADO / PATE DE CAMPAÑA

1. Aspecto (15 puntos)

Aspecto tradicional y rústico, coherente con una elaboración artesana.

A) Aspecto visual Externo (la pieza)

Atributo	*Descripción*
Aspecto	Si se presentan enteros, pueden adoptar la forma, con bordes irregulares y una superficie ligeramente rugosa del molde donde se han cocido.
Color	El color superficial puede ser marrón-grisáceo apagado, sin brillantez excesiva, con algún punto más oscuro
Superfície	En la parte superior puede encontrarse una capa fina de grasa o gelatina traslúcida que los protegen y les dan un ligero brillo, y que deja entrever una superficie ni lisa ni homogénea donde se pueden intuir las texturas interiores, con pequeñas irregularidades y relevos.
Cobertura	A menudo vienen recubiertos con el redaño que les aporta un aspecto característico, con todos sus nervios visibles. Pueden presentar una capa superficial de gelatina opcional.

B) Aspecto visual (Interno – el corte)

Atributo	*Descripción*
Color	Rosado-grisáceo con tonalidades marrón claro y con posibles tonalidades más oscuras según la cantidad de hígado y las carnes utilizadas.
Aspecto	Aspecto heterogéneo y poco uniforme, con trocitos visibles de carne, hígado, grasa o hierbas que le aportan carácter y un aspecto rústico
Superfície de corte	Compacta pero irregular, un poco granulada, de aspecto artesanal, ligeramente satinada por la presencia de grasa.
Presencia de gelatina	Puede presentar una capa superficial de gelatina opcional. También una ligera capa de grasa.

2. Aroma (25 puntos)

Atributo	*Intensidad*	*Descripción*
Aroma a carne y a hígado	Mediana - Alta	Alta en algunos patés de hígado. Carne cocida y asada. Hígado cocido suave y elegante.
Notes ingredients	Mediana	notas dulces y lácticas si llevan leche o huevo y cebolla cocida. Vino rancio, brandy u otros, muy sutil.
Hierbas aromáticas	Mediana – (Baja por las hierbas)	Pimienta negra, nuez moscada, clavo, Tomillo y laurel…
Notas alcohólicas	Leve	Vino rancio, brandy u otros, muy sutil.
Valoración olfativa	Perfil aromático complejo, cálido y especiado, con buena integración de los ingredientes.	

3. Textura en boca (25 puntos)

Atributo	*Descripción*
Estructura	Textura rústica y agradable. Estructura gruesa y granulada. Al mordisco se deshace con facilidad y se pueden percibir pequeños trozos de carne o hígado que aportan mordisco.
Consistencia	Firme pero untuosa, granulada.
Jugosidad	Buena percepción que puede variar según el contenido de grasa que envuelve el paladar sin ser pesado.
Masticabilidad	Fácil con sensación grasienta no exagerada y envolvente.

4. Gusto y sensaciones retronasales (30 puntos)

Atributo	*Intensidad*	*Descripción*
Sabor	Mediana-alta	Entrada sabrosa y redonda, equilibrada e intensa con predominio de carne cocida, hígado y especies dulces. Leve dulzura natural del hígado muy trabajado y de la carne.
Umami	Alta	Equilibrio entre notas saladas, no demasiado notorias, especiadas y umami
Especias	Mediana	Equilibrio entre especias, con perfume sutil sin destacar ninguno.
Persistencia y postgusto	Alta y agradable	Sabor intenso y persistente En algunos casos, leve toque metálico o mineral propio del hígado. Evolución equilibrada hacia notas hepáticas finas y postgusto persistente con recuerdos de pimienta y hierbas secas o licores.

5. Valoración Global (5 puntos)

Producto contundente, de estilo tradicional, con gusto complejo y buena intensidad aromática, textura rústica muy definida y persistencia gustativa notable. Producto equilibrado y gastronómicamente versátil.

Defectos posibles a registrar

Exceso de sal.
Aroma oxidado.
Gusto metálico excesivo.
Textura seca.
Grasa interna separada.
Aroma hepático dominante.
Presencia de gelatina o grasa excesiva.
Especies desequilibradas.
Defectos tecnológicos: demasiado cocido o crudo, defectos de ligado.

ATRIBUTOS PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE PATES I TERRINAS DE CARNES VARIADAS

1) Aspecto (15 puntos)

Un paté o terrina de carne, de pollo, de conejo, u otros tipos con ingredientes diversos, o un paté en costra, se reconocen por una apariencia cuidada pero todavía con un punto artesanal, a medio camino entre la rusticidad y la elegancia. Los **patés en crôute** se reconocen por su aspecto externo característico y refinado.

A) Aspecto visual Externo (la pieza)

Atributo	***Descripción***
Aspecto	En pieza entera pueden adoptar la forma del molde donde se han cocido, acabado pulido y limpio, con bordes irregulares y una superficie ligeramente rugosa.
Color	Tonalidades homogéneas o contrastadas, según las carnes utilizadas o el resto de componentes, desde marrones tostados hasta colores vivos aportados por vegetales, especies o coberturas.
Superfície	La superficie es relativamente lisa pero con ligeras ondulaciones o irregularidades, sobre todo si se han dispuesto ingredientes decorativos a la parte superior. Los cantos son limpios si se ha desmoldado bien, a pesar de que pueden tener algún pequeño defecto que refuerza su aire casero.
Cobertura	Puede haber una capa fina de gelatina traslúcida, teñida o no, y que puede dejar entrever algunos de los ingredientes de composición de la terrina.

En el caso de los **patés en crôute** hay que valorar su forma geométrica, con costra íntegra, dorada que envuelve el contenido, decorada o no, a menudo con un acabado brillando y que dejan ver unos agujeros o chimeneas a la parte superior.

B) Aspecto visual (Interno – el corte)

Atributo	***Descripción***
Color	Propio de los ingredientes de composición. Presencia armónica de marmóreo, capas, inclusiones o mosaicos de ingredientes. Equilibrio y contraste de colores entre los diferentes ingredientes.
Aspecto	Corte nítido. Distribución homogénea y equilibrada de los componentes (carnes, inclusiones vegetales frutos secos, gelatinas, hierbas que le aportan carácter desde rústico a refinado.
Superfície de corte	Compacta pero irregular, lisa, muy definida. No se rompe al cortar. Brillantez: mate, ligeramente satinado o brillante.
Armonía del contenido	Trocitos de carne, elementos vegetales o frutos secos que aparezcan de manera regular y atractiva, creando un efecto vivo pero ordenado. De este mosaico interior esperaríamos sobre todo armonía e interés visuales, no con solo que sea bonito.

En los **patés en crôute:** corte limpio y compacto. Gelatina transparente muy integrada no turbia. Buena adhesión entre costra y relleno. No tiene que haber separación. Costra correctamente cocida, no síntomas de cruda. Sin agujeros ni textura disgregada. El color interno: costra marrón dorado, rellenado cárnico rosado-gris uniforme, inclusiones según los ingredientes. La armonía del contenido tiene que responder a los criterios siguientes: Trocitos de carne, elementos vegetales o frutos secos que aparezcan de manera regular y atractiva, creando un efecto vivo pero ordenado. De este mosaico interior esperaríamos sobre todo armonía e interés visuales, no con solo que sea bonito.

2. Aroma (25 puntos)

Atributo	*Descripción*
Aroma de carne	Aroma de intensidad media-alta. Notas a carne cocida y asada, curada, guisada o ahumada.
Aroma ingredientes	Intensidad Media. Notas vegetales de intensidad media baja a hierbas frescas, setas, frutos secos, verduras o especies. Vino rancio, brandy u otros, muy sutiles.
Complejidad	Combinación equilibrada entre aromas principales y secundarias según la composición descrita. Hasta cierto grado de sofisticación
Persistencia aromática	Perfil aromático complejo, cálido y especiado, con buena integración de los ingredientes. Duración de los aromas después de la apertura o degustación

En el caso de los **patés en crôute:** Aroma cárnico y de la cobertura de intensidad media-alta, notas a carne cocida y asada, a mantequilla y cereales de la masa. Aroma de los ingredientes: Notas vegetales de intensidad media baja a hierbas frescas, setas, frutos secos, verduras o especies, vino rancio, brandy u otros, muy sutiles; cuenta con el exceso de especies. Combinación equilibrada entre aromas principales y secundarias según la composición descrita. Hasta cierto grado de sofisticación. Evolución aromática progresiva a medida que aumenta la temperatura.

3. Textura en boca (25 puntos)

Atributo	*Descripción*
Estructura	Textura rústica y agradable. Estructura gruesa y granulosa. Tras la mordedura se deshace con facilidad y se pueden percibir pequeños trozos de los ingredientes cárnicos
Consistencia	Firme pero untuosa y tierna, granulosa. Con trocitos perceptibles. Ligeramente gelatinosa.
Jugosidad	Grado de humedad perceptible con ligera liberación de jugos. Presencia de elementos grasos o emulsiones que aportan suavidad.
Mordida	Textura fina, homogénea o con trocitos perceptibles. Combinación de partes crujientes, melosas o fibrosas. Capacidad de mantener la estructura sin resultar seca.

En el caso de los **patés en crôute**: La costra de masa con textura variable según el tipo, seca pero delicada. El relleno variable según especie pero en general compacto, meloso y jugoso. Con trocitos perceptibles. Ligeramente gelatinosa. Jugosidad manifiesta con un grado de humedad perceptible con ligera liberación de zumos. Presencia de elementos grasos o emulsiones que aportan dicha jugosidad. La gelatina fundente y lubricante.

4. Gusto y sensaciones retronasales (30 puntos)

Atributo	*Descripción*
Sabor	Entrada sabrosa y redonda, suave, equilibrada e intensa con predominio de carne cocida, especies y hierbas. Notas tostadas, afrutadas o ahumadas.
Equilibrio de sabores	Equilibrio de gustos Intensidad alta con equilibrio entre notas saladas, dulces, ácidas, amargas y umami.
Complejidad y armonía	Evolución progresiva del sabor durante la degustación. Integración de los ingredientes sin predominios excesivos.
Persistencia y postgusto	Intensitat Intensidad alta y agradable con duración y calidad del regusto final. i agradable amb durada i qualitat del regust final.

En el caso de los **patés en crôute**: En cuanto al sabor Entrada en boca suave, untuosa, equilibrada e intensa con predominio de carne cocida, especies y hierbas. Notas tostadas, afrutadas o ahumadas.
Desarrollo progresivo del umami. Persistencia especiada moderada. En cuanto al equilibrio de los gustos tiene que haber armonía entre texturas, grasa, sal, aromas y su persistencia y en en cuanto al postgusto, persistencia especiada moderada y de presencia de carne cocida y especies suaves.

5. Valoración Global (5 puntos)

Producto muy definido, con capacidad de sorprender o aportar creatividad o establecer una conexión con una inspiración territorial, moderna o de autor. Con percepción de refinamiento o sofisticación. Coherencia entre aroma, textura y sabor. Sensación final agradable y memorable. En el caso de los **patés en crôute** con una costra de recubrimiento crujiente y estable. Sensación final agradable y memorable.

Defectos posibles a registrar

- Exceso de sal.
- Aroma extraños.
- Textura seca.
- Elementos no integrados. Especies desequilibradas.
- Presencia de gelatina o grasa excesiva. Grasa interna separada.
- Defectos tecnológicos: demasiado cocido o crudo, defectos de ligado.
- Falta de coherencia y armonía.