

I Concurso de la Comunidad de Madrid

LAS MEJORES CORONAS DE LA ALMUDENA DE 2017

Y

Acción Solidaria a favor de la Asociación para Discapacitados (APSURIA)



Este concurso está organizado por la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de la Comunidad de Madrid, *Pasteleros de Madrid* (ASEMPAS)

Somos una asociación privada e independiente, sin ánimo de lucro, que reúne a un gran número de las pastelerías artesanas de la Comunidad de Madrid con el objeto de crear un foro de defensa y representación del sector adaptado a las necesidades actuales.

Nuestros objetivos fundamentales son:

- Promover la pastelería artesana y dar a conocer su importancia
- Fomentar y divulgar el I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal frente a la industrial, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud.
- Ser el máximo referente en la defensa y promoción de la pastelería artesana en la Comunidad de Madrid, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas sociales, culturales y económicas.
- Promover la implicación del sector en iniciativas sociales y solidarias

Asociación para Discapacitados (APSURIA)

APSURIA es una Asociación sin ánimo de lucro, creada hace más de 45 años para ofrecer atención profesional, a niños con lesiones cerebrales y discapacidades severas tales como parálisis cerebral, síndrome de down, autismo y síndromes genéticos.

La acción solidaria consistirá en dotar con becas a niños que no gozan de una buena estabilidad económica, para que puedan cubrir sus sesiones de hidroterapia, que en función de sus afectaciones recibirán un tratamiento dirigido a encaminar, tonificar, de una forma generalizada, toda su musculatura y preferentemente a fortalecer estructuras abdominales y espinales, para prevenir o corregir problemas de columna. A mejorar coordinación, movimientos finos, equilibrio, etc...

Así mismo se realizarán desde tratamientos posturales y la movilización de todas sus articulaciones, con el fin de evitar retracciones y anquilosamientos, hasta el control de tronco y reeducación de la marcha.

Historia de la Corona de la Almudena

Repasando muy brevemente la historia, La Virgen de la Almudena fue coronada Patrona de Madrid, por el Papa Pío X en el año 1.908 y confirmada por el Papa Pablo VI en 1.977.

La actual imagen de la Virgen fue coronada el 10 de noviembre de 1.948.

En 1.993 fue consagrada la Catedral de Sta. María la Real de la Almudena por San Juan Pablo II, instaurándose el día 9 de noviembre como día de su celebración religiosa, declarándose posteriormente el día como festivo en Madrid.

Por este acontecimiento el pastelero artesano **Don Pedro Blanco Vázquez** elaboró en su obrador de pastelería, ubicado en el barrio de Vallecas, un nuevo postre de una pieza de masa de bollería fermentada y elaborada con materias primas de calidad, en forma de rosca a la que llamo "Corona de la Almudena".

Esta iniciativa la comunicó a la Asociación de Empresarios de Pastelería Artesana, y una vez aprobado en junta, se proclamó a la Virgen, Patrona de todos los pasteleros, y se organizó un concurso a nivel del sector artesano de la Comunidad de Madrid, para crear un postre con la denominación "**Corona de la Almudena**", que se pudiese ofrecer al público el día de su celebración.

Que es la Corona de la Almudena

Es una Pieza de masa de bollería fermentada, elaborada con materias primas de gran calidad y aromatizada con licor a elegir y terminada con rellenos de crema pastelera, nata montada o trufa.

Una vez amasada, formada y fermentada, se decora para su horneado, primero pintada con huevo y después haciendo un pico simulando a los de la corona con crema pastelera.

Terminado el horneado se abre con uno o dos cortes, se cala con almíbar y a continuación se rellena. Se abrillanta con gelatina y se decora a gusto.

La composición orientativa de la masa es la siguiente:

Materias Primas	Cantidades
Harina Fuerte	1000 G.
Azúcar	200 G.
Mantequilla	200 G.
Huevos	200 G.
Sal	15 G.
Agua o Leche	+ - 300 G.
Levadura Prensada	50 G.
Ralladura de Naranja	1 Pieza

Objetivos del Concurso

- Dotar a Madrid de un concurso anual que sirva de escaparate y promoción del producto más típico y demandado en la festividad de la Almudena.
- Impulsar el conocimiento de la pastelería tradicional artesana mediante la aplicación de nuevas herramientas, ingredientes, sabores y técnicas.
- Fomentar en el consumidor la demanda de productos de calidad con una amplia variedad provenientes de toda la Comunidad de Madrid.

Lugar y fecha

Tendrá lugar los días 6 y 7 de noviembre de 2017, en el Centro Comercial Moda Shopping, situado en la calle General Perón 40 de Madrid.

Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería pertenecientes a la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de la Comunidad de Madrid, Pasteleros de Madrid (ASEMPAS).
- El número máximo es de 25 participantes y mínimo de 15, siguiendo rigurosamente el orden de inscripción.
- En caso de cancelación de la participación deberán hacerlo con siete días de antelación.

Condiciones de participación

La participación al I Concurso de la Comunidad de Madrid de **“Las Mejores Coronas de la Almudena de 2.017”**, implica también la **aceptación y participación en la Acción Solidaria a favor de la Asociación para Discapacitados (APSURIA)**.

Jurado

El jurado estará integrado por reconocidos maestros, profesionales de la pastelería y autoridades, que evaluará la degustación y presentación de los trabajos.

Sistema de puntuación

El Jurado tendrá en cuenta a la hora de puntuar los siguientes parámetros:

Día 6 de noviembre:

- presentación
- decoración

Día 7 de noviembre:

- sabor
- textura
- esponjosidad,

1 fase - de Eliminación:

Se procederá a una primera eliminatoria el día 6 de noviembre, donde se valorará únicamente la presentación y decoración, pasando a la final del día 7 de noviembre, las quince mejores coronas presentadas y decoradas.

2 fase – Final

En la final una vez realizada la degustación y valoración por el jurado, se nombrarán las diez mejores Coronas de la Almudena presentadas al concurso.

Las diez Empresa finalistas se nombrarán siempre por orden alfabético en todos los ámbitos donde se hable del resultado del Concurso.

Los premios

Los diez primeros clasificados recibirán un diploma acreditativo de ser una de las **10 Mejores Coronas de la Almudena de la Comunidad de Madrid.**

El resto de participantes recibirán diploma de participación.

Para solicitar más información o querer acreditar la asistencia al concurso hágalo a través de la secretaría de nuestra Asociación.

Teléfono: 918 315 230