



## **BASES VII CONCURSO NACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN (Astorga2019)**

La Academia Leonesa de Gastronomía celebra su VII CONCURSO NACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN, que se celebrará en Astorga

A continuación pasamos a detallar las bases.

### **CATEGORIAS:**

- Torrija Tradicional
- Torrija Innovadora
- Torrija Salada
- Torrija Stevia Truvía

Cada categoría contará con un jurado específico, entre cuyos miembros habrá profesionales destacados del sector de la pastelería y la cocina.

El jurado catará las torrijas a ciegas.

### **NORMAS:**

- Al concurso podrán presentarse pasteleros y cocineros de toda España, así como alumnos de escuelas de Hostelería hasta llegar a un número máximo de 50 participantes. La organización realizará la selección.
- Cada participante se puede presentar a una, dos, tres o cuatro categorías, pero sólo con una torrija por categoría. Sólo habrá un participante por establecimiento. Las Escuelas de hostelería podrán presentar varios alumnos.
- Se presentarán 2 torrijas en platos individuales, una para el jurado y otra para exposición, por cada categoría en la que participen. **En dichos platos no aparecerá logotipo alguno.**



- En la torrija tradicional, sólo se podrá presentar la torrija sin adornos, salsas, helados, etc. de ningún tipo. (a excepción de miel, almíbar o licor, que están aceptados dentro de la tradición)
- En la torrija innovadora se busca el sabor de una torrija tradicional, pero usando técnicas modernas. Ej: espuma de torrija
- En la torrija salada deberá emplearse algún tipo de pan.
- En la torrija de Stevia sólo se podrá utilizar como endulzante la Stevia.
- **No se podrán publicar en ningún medio la torrija o torrijas que se presenten al concurso, hasta pasada la entrega de premios.**
- Se debe cumplimentar correctamente los datos de inscripción abajo mencionados.
- **El incumplimiento de las normas será penalizado con menos puntos sobre la puntuación final o la descalificación total.**

## **ELABORACIÓN:**

El concursante puede participar con la torrija preelaborada o hacerla durante el concurso en las instalaciones del seminario. Para ello cada concursante traerá los ingredientes que necesite.

## **HORARIOS:**

El concurso transcurrirá desde las 10h de la mañana del día 25 de marzo 2019 a las 18h del mismo con un descanso para comer. Cada participante tendrá un tiempo de elaboración por categoría de 20 minutos. Los horarios se comunicarán en cuanto se cierre el plazo de inscripciones. Dependerán del número de participantes por categoría.



## **INSCRIPCIÓN:**

La inscripción al concurso se realizará en el siguiente enlace:

<https://goo.gl/forms/VL0oikadXSctPTO23>

## **LOCALIZACION:**

El concurso, se realizará en la ciudad de Astorga el lunes 25 de marzo 2019. El mismo se desarrollará en el Seminario de Astorga.

**El plazo de inscripción del concurso finaliza el 11 de marzo de 2019, a las 23:59h**

**El 14 de marzo se notificarán las torrijas seleccionadas y el horario de participación**

## **PREMIOS:**

La entrega de premios se realizará el mismo lunes 25 de marzo a las 19h en el claustro del Seminario de Astorga.

Cada categoría contará con 2 premios (un ganador y un finalista). Todos ellos obtendrán un diploma acreditativo. Los ganadores de cada una de las categorías obtendrán un premio de **500€**

Cada participante solamente podrá ganar uno de los primeros premios, en caso de ganar dos o más categorías se les entregarán una mención especial. El motivo es un mejor reparto de los ganadores.

El fallo del jurado será inapelable. Es independiente y soberano.

## **MÁS INFORMACION:**

Para que estén perfectamente informados, publicaremos en redes sociales y medios de comunicación, las novedades sobre el concurso. Para cualquier consulta pueden dirigirse a: [concursotorrija@gmail.com](mailto:concursotorrija@gmail.com)