

Concurso ‘El Mejor Torrezno del Mundo’

Edición 2018

Bases del concurso

Categoría Torrezno Tradicional

Organizado por la Asoc. de Fabricantes de Torrezno de Soria y el Restaurante Virrey Palafox, con la colaboración de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Soria y la Asoc. Cultural Gastronómica Soriana, se convoca el concurso “El mejor torrezno del Mundo”, Edición 2018.

Se realizarán siete rondas clasificatorias:

1^a Clasificatoria: En **Soria**, el 3 de febrero de 2018, a las 12:00 en el Casino Círculo Amistad Numancia.

2^a Clasificatoria: En **El Burgo de Osma**, el 3 de febrero de 2018, después del rito de la matanza, en torno a las 13:30 h. en el Museo del Cerdo.

3^a Clasificatoria: En **Almazán**, el 3 de febrero de 2018, a las 18:00 h. en el Centro Cultural “Tirso de Molina”.

4^a Clasificatoria: En **Navaleno**, el 10 de febrero de 2018, a las 12:00 h. en el Centro Micológico.

5^a Clasificatoria: En **San Pedro Manrique**, el 10 de febrero de 2018, a las 12:00 h. en la Biblioteca Municipal.

6^a Clasificatoria: En **Ólvega**, el 10 de febrero de 2018, a las 19:00 h. en el salón del Centro Social.

7^a Clasificatoria: En **Zaragoza**, el 18 de febrero de 2018, a las 12:00 h. en el Centro Soriano.

Se establecen dos secciones: “**Profesionales**” y “**Aficionados**”. Podrán participar en la sección “Profesionales” todas aquellas personas titulares de algún establecimiento de hostelería y/o restauración, así como las personas que tengan algún vínculo laboral con estos establecimientos. El resto de participantes se inscribirán en la sección “Aficionados”.

La participación se regirá bajo las siguientes bases:

1. Podrán participar en el concurso todas aquellas personas, aficionadas a la cocina o profesionales, que lo deseen, inscribiéndose en la sección que les corresponda.

2. Los participantes deberán inscribirse, como fecha límite **el 2 de febrero de 2018** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 3 de febrero), **el 9 de febrero de 2018** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 10 de febrero) y como fecha límite **el 16 de febrero de 2018** a las 14 horas, (para la ronda clasificatoria que se celebra en Zaragoza el 18 de febrero) enviando sus datos de contacto, establecimiento al que representan (si procede), ronda clasificatoria en la que desean participar y sección en la que se inscriben al correo electrónico: elmejortorreznodelmundo@torreznodesoria.com
3. Cada participante **solo puede presentarse en una ronda clasificatoria** (en el caso de establecimientos hosteleros y/o de restauración, aunque sea distinta persona la representante de la empresa). En función de su domicilio y de las necesidades de participación, los organizadores le podrán asignar el lugar de competición.
4. El **número mínimo de participantes en cada ronda clasificatoria, en cada sección debe ser 3**, para poder celebrarse. En caso contrario, a criterio de los organizadores, puede decidir suspenderse, asignando los participantes inscritos a otras sedes.
5. A todos los participantes de las siete rondas clasificatorias se les entregará un **reclamo publicitario** de la Marca de Garantía “Torrezno de Soria”.
6. Los participantes llevarán a las rondas clasificatorias del concurso unos **torreznos elaborados con panceta adobada con Marca de Garantía “Torrezno de Soria”** en cantidad suficiente para la cata del jurado (una ración grande compuesta por un mínimo de 6 torreznos).
7. Deberán presentarse únicamente los torreznos, **sin ningún adorno ni decoración, en un plato de color blanco**.
8. Los participantes entregarán a la organización, junto con los torreznos, **la etiqueta de la Marca de Garantía** de la panceta utilizada para su preparación.
9. La **cata será pública y ciega**, es decir que el jurado no sabrá quién es el autor de cada plato.
10. Se valorarán los siguientes criterios: **sabor, aroma, textura y presentación**.
11. El dictamen del jurado será inapelable. En cada ronda clasificatoria el jurado elegirá los participantes que disputarán la final, por cada una de las secciones: **1 finalista de Soria, 1 finalista de El Burgo de Osma, 1 finalista de Almazán, 1 finalista de Navaleno, 1 finalista de San Pedro Manrique, 1 finalista de Ólvega y 1 finalista de Zaragoza**. En caso de que se suspenda alguna ronda, las plazas finalistas se repartirán al resto de rondas con mayor número de participantes.
12. La final se celebrará en **El Burgo de Osma (Soria), el 25 de febrero de 2018** a las 11:00 h. en el Comedor Virreinato de la Matanza, del Restaurante Virrey Palafox. Primero se celebrará la final de la sección “Aficionados” y después la de la sección “Profesionales” (en torno a las 11:30 h.).
13. Los siete finalistas deberán **cocinar en directo los torreznos**. Para ello se les proveerá del material necesario (sartenes, hornillos, aceite, etc.), debiendo llevar únicamente panceta adobada con Marca de Garantía “Torrezno de Soria” en cantidad suficiente para la cata del jurado (una ración grande compuesta por un mínimo de 6 torreznos). La panceta deberá llevarse entera, sin pochar, freír, ni transformar de ninguna manera. **Todo el proceso de cocinado del Torrezno de Soria deberá realizarse durante el acto de la final, en un tiempo máximo aproximado de 1 hora**. Se recomienda que cada participante lleve el material

- con el que tenga costumbre de cocinar los torreznos (horno, freidora, sartenes...).
14. Deberán presentarse únicamente los torreznos, **sin ningún adorno ni decoración, en un plato de color blanco.**
 15. Los participantes entregarán a la organización, junto con los torreznos, **la etiqueta de la Marca de Garantía** de la panceta utilizada para su preparación.
 16. La cata será **pública y ciega**, es decir que el jurado no sabrá quién es el autor de cada plato.
 17. Se valorarán los siguientes criterios: **sabor, aroma, textura y presentación.** El dictamen del jurado será inapelable.
 18. En la sección “Aficionados” se establecen tres premios: **250 €, trofeo y diploma** para el ganador del concurso, **100 € y diploma** para el segundo clasificado y **50 € y diploma** para el tercero.
 19. Al ganador y a los seis finalistas de la sección “Profesionales” se les entregará una **pegatina-distintivo** para colocar en la puerta de su establecimiento hostelero, acreditándoles como **“GANADOR”** y **“FINALISTA”** del concurso **“El mejor torrezno del Mundo”, Edición 2018.** Además, el ganador de la sección “Profesionales” será galardonado con un **trofeo y un diploma.**
 20. Los catorce finalistas serán galardonados con el **delantal y gorro** de cocineros que les hará acreedores como los mejores concursantes de la edición.

El lunes 12 de marzo de 2018, por la tarde, se celebrará en El Hueco la final de la categoría “Torrezno de Innovación” entre una selección de hosteleros de la provincia.