



## Concurso "EL MEJOR TORREZNO DEL MUNDO" Edición 2019

### *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 2019.

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".

#### Sección "Aficionados".

Se realizarán tres rondas clasificatorias:

1ª Clasificatoria: En **Soria**, el 3 de febrero de 2019, a las 12:00 en el Casino Círculo Amistad Numancia.

2ª Clasificatoria: En **Zaragoza**, el 24 de febrero de 2019, a las 12:00 h. en el Centro Soriano.

3ª Clasificatoria: En **Madrid**, el 3 de marzo de 2019, a las 12:00 h. en la Casa de Soria.

#### Sección "Profesionales".

Se realizarán ocho rondas clasificatorias:

1ª Clasificatoria: En **Soria**, el 9 de febrero de 2019, a las 12:00 en el Casino Círculo Amistad Numancia.

2ª Clasificatoria: En **El Burgo de Osma**, el 10 de febrero de 2019, a las 13:00 h. en el Museo del Cerdo.



3ª Clasificatoria: En **Navaleno**, el 16 de febrero de 2019, a las 12:00 h. en el Teatro Cervantes.

4ª Clasificatoria: En **Almazán**, el 16 de febrero de 2019, a las 18:00 h. en el Centro Cultural "Tirso de Molina".

5ª Clasificatoria: En **San Pedro Manrique**, el 23 de febrero de 2019, a las 12:00 h. en la Biblioteca Municipal.

6ª Clasificatoria: En **Ágreda**, el 23 de febrero de 2019, a las 19:00 h. en el Palacio de los Castejón.

7ª Clasificatoria: En **Zaragoza**, el 24 de febrero de 2019, a las 12:00 h. en el Centro Soriano.

8ª Clasificatoria: En **Madrid**, el 3 de marzo de 2019, a las 12:00 h. en la Casa de Soria.

La participación se registrará 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 1 de febrero de 2019** a las 14 horas, (para la ronda clasificatoria que se celebra el 3 de febrero), **el 8 de febrero de 2019** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 9 y 10 de febrero), **el 15 de febrero de 2019** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 16 de febrero), **el 22 de febrero de 2019** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 23 y 24 de febrero) y como fecha límite **el 1 de marzo de 2019** a las 14 horas, (para la ronda clasificatoria que se celebra el 3 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](mailto: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 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. Concretamente, en la sección "Aficionados": **3 finalistas de Soria, 2 finalistas de Zaragoza y 2 finalistas de Madrid**. En la sección "Profesionales": **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 Ágreda, 1 finalista de Zaragoza y 1 finalista de Madrid**. 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 10 de marzo de 2019** 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 finalistas deberán **cocinar en directo los torreznos**. Para ello se les proveerá del material necesario (sartenes, hornillos *paellers* de gas, 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 podrá llevarse ya pochada. **El proceso de cocinado del Torrezno de Soria deberá realizarse durante el acto de la final, en un tiempo máximo de 1 hora**. Se recomienda que cada participante lleve el material con el que tenga costumbre de cocinar los torreznos (freidora, sartenes...). No se podrá usar el horno.
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: **"Un fin de semana muy cochino"**, compuesto de dos noches para dos personas en el hotel Castilla Termal de El Burgo de Osma y dos comidas para dos personas en el Restaurante Virrey Palafox, **trofeo y diploma** para el ganador del concurso, **"Un fin de semana cochino"**, compuesto de una noche para dos personas en el hotel Castilla Termal de El Burgo de Osma y una comida para dos personas en el Restaurante Virrey Palafox, **y diploma** para el segundo clasificado y **una comida para dos personas en el Restaurante Virrey Palafox y diploma** para el tercero.
19. Al ganador y a los siete 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 2019**, junto con un **diploma**. Además, el ganador de la sección "Profesionales" será galardonado con un **trofeo**.
20. Los quince finalistas serán galardonados con el **delantal y gorro o pañuelo** de cocineros que les hará acreedores como los mejores concursantes de la edición.

