**  **

**BASES IV CONCURSO NACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN 2016**

Un año más la Academia Leonesa de Gastronomía celebra su IV CONCURSO NACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN.

A continuación pasamos a detallar las bases.

**CATEGORIAS:**

Al igual que en anteriores ediciones, se repiten las tres categorías: Torrija tradicional, Torrija salada y Torrija innovadora.

Cada categoría contará con un jurado específico, entre cuyos miembros habrá profesionales destacados del sector pastelería y 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 tope de 50 participantes. Si se sobrepasara esta cifra, se hará una selección.

\*Cada participante se puede presentar a una, dos o tres categorías, no pudiendo presentar más de una torrija por categoría y establecimiento.

\*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 o un almíbar que están aceptados dentro de la tradición)

\*No se podrán publicar en ningún medio la torrija o torrijas que se presenten al concurso, hasta pasado este.

\*Se debe cumplimentar correctamente los datos de inscripción abajo mencionados.

**\*El incumplimiento de cualquiera de estos puntos irá penalizado con menos puntos sobre la puntuación final o la descalificación total.**

**ELABORACIÓN:**

El concursante puede traer la torrija ya elaborada o hacerlo durante el concurso. Este año disponemos de unas excelentes instalaciones cedidas dentro del Parador de San Marcos.

**HORARIOS:**

Este año se realizarán turnos de participación. Los horarios se comunicarán en cuanto se cierre el plazo de inscripciones. Dependerán del número de participantes por categoría.

**INSCRIPCIÓN:**

La inscripción del concurso se hará enviando los datos detallados a continuación a la siguiente dirección de correo electrónico: **concursotorrija@gmail.com**
• Nombre y apellidos del concursante
• Nombre y dirección del establecimiento o escuela
• Número de teléfono de contacto
• e-mail
• Descripción de las torrijas con las que se presenta, indicando categoría.

**LOCALIZACION:**

El concurso, se realizará en la ciudad de León el lunes 29 de Febrero. El lugar donde se celebrará el concurso será la Escuela de Hostelería del Hostal de San Marcos (Parador Nacional)

**El plazo de inscripción del concurso, finaliza el lunes 22 de febrero de 2016**

**PREMIOS:**

La entrega de premios se realizará el mismo lunes por la tarde en el Parador de San Marcos.
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 en metálico 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.

**MÁS INFORMACION:**

Para que estén perfectamente informados, Iremos publicando en las redes sociales y medios de comunicación, todas las novedades sobre el concurso, nombre de los jurados, sponsors, cuantías de los premios, etc.

La Organización.