**BASES VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN (ASTORGA 2023)**  
La Academia Leonesa de Gastronomía celebra su VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN en Astorga

**EL VIAJE, ALOJAMIENTO** **Y MANUTENCIÓN CORRERÁ POR CUENTA DEL CONCURSANTE**

A continuación pasamos a detallar las bases.   
  
**CATEGORIAS:**

* Torrija Tradicional
* Torrija Innovadora
* Torrija Salada
* Torrija Truvía

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 cualquier país, 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. Así como la torrija de vino está aceptada en la modalidad de tradicional) **TORRIJA TRADICIONAL SÓLO SE CONSIDERA A LA ELABORADA CON PAN Y FRITA. TORRIJAS CARAMELIZADAS ETC, NO SON TRADICIONALES**
* En la torrija innovadora se busca el sabor de una torrija tradicional, usando técnicas innovadoras (Ej.: espuma de torrijas, esferificación de torrijas…)
* La torrija Truvía, sólo se podrá realizar con Stevia Truvía. La elaboración de esta torrija es libre (tradicional o innovadora)
* 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 ya elaborada o hacerla durante el concurso en las instalaciones del Seminario de Astorga. Para ello cada concursante traerá los ingredientes y utillaje que necesite.  
  
**HORARIOS:**

El concurso transcurrirá desde las 10h de la mañana del día 27 de marzo 2023 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/eb8ioeVP89GDipgc2>

**LOCALIZACION:**  
El concurso, se realizará en Astorga el lunes 27 de Marzo 2023. El lugar donde se celebrará el concurso será en el Seminario de Astorga

**El plazo de inscripción del concurso, finaliza el 12 de marzo de 2023,a las 23:59h**

**El 17 de marzo se notificarán las torrijas seleccionadas y el horario de participación**

**PREMIOS:**

La entrega de premios se realizará el mismo lunes 27 de Marzo a las 19h de la tarde aproximadamente, en el propio 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 **1000€**

Los finalistas obtendrán un premio de **300€** y una noche de estancia en el hotel rural Casa Pepa de Santa Colomba de Somoza. El finalista en la categoría de Torrija Truvía tendrá como premio un año de productos Truvía gratis.

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, publicaremos en redes sociales y medios de comunicación. Cualquier duda pueden ponerse en contacto en el correo:

[Concursotorrija@gmail.com](mailto:Concursotorrija@gmail.com)