

VI Concurso de Torreznos "EL MEJOR TORREZNO DEL MUNDO" 31 de enero, 7 y 8 de febrero de 2016

Bases del concurso Categoría Torrezno Tradicional

Dentro de las 42^º Jornadas Rito-gastronómicas de la Matanza de El Burgo de Osma, y su programa cultural +Q cochinos, se convoca el VI concurso "El mejor torrezno del Mundo".

Se realizarán dos rondas clasificatorias:

1^a Clasificatoria: En Soria, el 31 de enero de 2016 a las 12:30 h. en el Restaurante La Chistera.

2^a Clasificatoria: En El Burgo de Osma (Soria), en fecha y lugar a determinar por la organización

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.
2. Los participantes deberán inscribirse, como fecha límite el 30 de enero de 2016, de cualquiera de las siguientes formas, indicando sus datos de contacto y ronda clasificatoria en la que desean participar:
 - a. Correo electrónico elmejortorreznodelmundo@torreznodesoria.com
 - b. Restaurante Virrey Palafox, en El Burgo de Osma (Soria).
 - c. Restaurante La Chistera, en Soria.
 - d. Sede de la Cámara de Comercio e Industria, en Soria.
3. Los participantes llevarán al 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).
4. La cata será pública y ciega, es decir que el jurado no sabrá quién es el autor de cada plato.
5. Se valorarán los siguientes criterios (sabor, aroma, textura y presentación).
6. El dictamen del jurado será inapelable. En cada ronda clasificatoria el jurado elegirá los cuatro participantes que pasan a la final.

7. La final se celebrará en El Burgo de Osma (Soria), el 7 de febrero de 2016 a las 13:00 h. en el Comedor Virreinato de la Matanza, del Restaurante Virrey Palafox.
8. Los ocho 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).
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). El dictamen del jurado será inapelable.
11. Se concederá un único premio "Al mejor torrezno del Mundo" consistente en un distintivo y un lote de productos facilitado por la Marca de Garantía "Torrezno de Soria".
12. Los ocho finalistas serán galardonados con el delantal y gorro de cocineros que les hará acreedores como los mejores concursantes de la edición.

El 8 de febrero se celebrará en El Hueco la final de la categoría "Torrezno de Innovación" entre una selección de hosteleros de la provincia.