

1º CONCURSO DE TORRIJAS 2018

Quijorna

Con motivo de la celebración de la Semana Santa 2018, la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Quijorna convoca el I Concurso de Torrijas; abierto a la participación de cualquier persona, empresa o agrupación del municipio.

Dos modalidades:

Premio a la mejor Torrija tradicional:
Diploma acreditativo y premio de 100 €

Premio a la Torrija más innovadora:
Diploma acreditativo y premio de 100 €

Los participantes deberán presentar al menos cuatro torrijas para su degustación por el Jurado, acompañadas de la receta con su forma de elaboración, y entregarlas a la organización el sábado 24 de marzo entre las 17:00 h. y las 17:45 h. en el Espacio Cultural Quinientos Hornos de Quijorna.

El jurado valorará la presentación, el sabor y la textura de las torrijas; y la innovación para determinar la ganadora de la segunda modalidad.



**SÁBADO, 24
DE MARZO
A LAS 18,00 H.**
*en el Espacio Cultural
Quinientos Hornos*



Excmo. Ayuntamiento
de Quijorna



Excmo. Ayuntamiento
de Quijorna

BASES DEL I CONCURSO de TORRIJAS

Con motivo de la celebración de la Semana Santa 2018, la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Quijorna convoca el **I Concurso de Torrijas**, que se regirá por las presentes bases y que será de **ámbito local**, pudiendo participar en el mismo cualquier persona, empresa o agrupación del municipio.

Las torrijas son un postre con mucha historia. Sus primeras versiones se remontan a la época romana, aunque la actual ha llegado a nuestros días de mano de la Semana Santa.

Cremosidad, dulzor, sabor e intensidad son sus características fundamentales, ya sea en su versión tradicional o en las nuevas interpretaciones que se realizan.

1. **Es objeto de este concurso premiar las mejores torrijas entre las que se presenten al Concurso**, que se realizará el **sábado 24 de marzo** en el Espacio Cultural Quinientos Hornos a partir de las **18:00 h.**

2. **Se establecen dos modalidades: Torrija tradicional y Torrija innovadora.**

Premio a la mejor Torrija tradicional: Diploma acreditativo y premio de 100 €.

Premio a la Torrija más innovadora: Diploma acreditativo y premio de 100 €.

3. Podrán tomar parte en el Concurso cuantas personas, empresas o grupos lo deseen, previa inscripción en el Ayuntamiento en horario de oficina, finalizando el plazo de inscripción previa el 23 de marzo a las 14 h.

La inscripción previa es recomendable, pero se admitirán inscripciones hasta 15 minutos antes del inicio del Concurso.

4. Para poder tomar parte del Concurso, **los participantes habrán de presentar al menos cuatro torrijas** para su degustación por el Jurado, acompañadas de la receta con su forma de elaboración.

Deberán entregarlas a la organización el mismo sábado 24 de marzo, entre las 17:00 h. y las 17:45 h. en el Espacio Cultural Quinientos Hornos de Quijorna.

Si lo consideran oportuno, podrán entregar más cantidad de torrijas para su degustación por el público asistente.

5. **En el momento de entrega de la bandeja o plato se le asignará un número a esta para que el jurado pueda valorarlas.**

El número asignado y la correspondencia con el participante NO se pondrán en conocimiento del jurado.

6. **El jurado estará compuesto por el Alcalde del Ayuntamiento de Quijorna y el Concejal delegado del Área de Cultura, el Presidente/a de la Asociación de Mayores de Quijorna y empresarios del municipio; y valorará la presentación, el sabor y la textura de las torrijas.** También se valorará la innovación para determinar la ganadora de la Torrija más innovadora.

7. **El Jurado queda cualificado para resolver cualquier duda que pudiera surgir en la interpretación de las bases.**

8. **El fallo del Jurado será inapelable y se hará público el mismo día 24 de marzo en el Espacio Cultural Quinientos Hornos.**

9. **Los premios no podrán declararse desiertos.**

10. **Las recetas ganadoras pasarán a formar parte del archivo del Ayuntamiento de Quijorna, y podrán ser utilizadas por la organización para la difusión (tanto digital como impresa) en futuras ediciones.**

11. **La inscripción en el Concurso implica la aceptación de las presentes bases.**

