



REGLAMENTO del **VI Concurso de la Comunidad de Madrid** **“LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID 2023”**

Organización

Este concurso está organizado por la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid - Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), y con la coordinación de Proyectos y Soluciones a La Carta.

Cuenta con el apoyo de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.

La inscripción deberá realizarse antes del día 28 de Febrero de 2023 y deben dirigirla a la siguiente dirección:

ASEMPAS: susana.asempas@gmail.com

Indicando los siguientes datos en la Hoja de Inscripción: Nombre y apellidos, nombre comercial, domicilio del local, dirección de correo electrónico y teléfono de contacto, debiendo de indicar por la categoría o categorías que se inscribe.

Objetivos

- Promover la pastelería y repostería artesana y comunicar su importancia
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal frente a la industrial, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud.
- Ser los máximos referentes en la defensa y promoción de la pastelería artesana en la Comunidad de Madrid, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.
- Conseguir una repercusión mediática para las empresas participantes, a nivel comercial y de visibilidad.

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el **miércoles, día 15 de Marzo de 2023**, en las instalaciones del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid (IMIDRA) en la calle Goya, 5 - Platea de Madrid.

Contaremos con un Jurado que calificará las Torrijas y elegirá a los ganadores en cada categoría.



Pasteleros de Madrid
ASEMPAS
Calle Matilde Hernández, 100 local 88
Mercado Puerta Bonita
28025 Madrid

Participantes:

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería perteneciente a la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid, Pasteleros de Madrid (ASEMPAS).

Categorías:

Torrija tradicional.
Torrija de innovación.
Torrija sin gluten.

- El número máximo de participantes por categoría será de 15.
- En el supuesto que se supere dicho número de inscripciones, se procederá a una ronda previa, pendiente de concretar el día y lugar de su celebración.
- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante, deberán comunicarlo el lunes 6 de marzo, antes de las 12:00 horas.

Condiciones de participación:

- Se establecen tres categorías de concurso:
- **Torrija de corte tradicional elaborada con productos de Madrid:** el peso oscilará entre 80 y 220 gramos, pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. La base de pan podrá estar azucarada y con grasa añadida. Sólo se podrá utilizar en esta categoría: leche de vaca, miel, vino, limón, naranja, azúcar, huevos, canela, vainilla y nata. Y solamente estarán elaborados con los productos de Madrid patrocinadores del Concurso, que previamente les habrá llegado para su utilización.
- **Torrija de corte innovador elaborada con productos de Madrid:** el peso oscilará entre 80 y 220 gramos, siendo su elaboración libre. La base de pan podrá estar azucarada y con grasa añadida
- **Torrija sin Gluten:** el peso oscilará entre 80 y 220 gramos, siendo su elaboración libre.
- Cada participante llevará y transportará sus Torrijas hasta el recinto de realización del Concurso.
- El horario de recepción de las Torrijas participantes, será de 9:00h a 9:45h.
- Cada participante deberá llevar **6 torrijas por la categoría** a la que se presente, **dos para su exposición y cuatro para la degustación** por parte del jurado.
- Cada participante llevará 6 platos de postre de tonos claros y decoración sencilla, sin publicidad alguna.

- Así mismo, debe de aportar obligatoriamente la **ficha técnica** de la elaboración de su Torrijas en **formato DIN A4** (mandada junto a la ficha de inscripción)

Sistema de evaluación

El jurado valorará **Aspecto, Textura, Sabor**

Puntuando de 1 a 5 en cada apartado, pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 15 puntos.

Se elegirán las mejores torrijas presentadas en cada categoría al concurso.

Los premios

Los ganadores en cada categoría recibirán un diploma acreditativo de ser las:

“Mejores Torrijas de la Comunidad de Madrid 2023”

El resto de participantes recibirán diploma de participación como finalistas.

Para la entrega de los Premios: con todos los participantes, fallo del jurado y procederemos a proclamar a los ganadores de cada categoría, entrega de los Premios.

Aceptación del Reglamento

La participación en el concurso implica la entera aceptación del presente reglamento.

El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.

Condiciones de reproducción y difusión de los trabajos

Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.

Las imágenes de los trabajos serán utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs de los organizadores, participantes y de los patrocinadores.

- El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer su trabajo y divulgarlo en todos los medios de comunicación.



ASEMPAS
Calle Matilde Hernández, 100 local 88
Mercado Puerta Bonita
28025 Madrid

Anexo al Reglamento el VI Concurso de la Comunidad de Madrid

LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID 2023

Horario de recepción y participación:

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el **miércoles, día 15 de Marzo de 2023**, en las instalaciones del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid (IMIDRA) en la calle Goya, 5 - Plazuela de Madrid

Torrija sin Gluten

09:00 - 09:45 horas		10:15 horas JURADO	11:00 horas	12:30 horas
Recepción de las Torrijas participantes al Concurso SIN GLUTEN <i>Una vez que entreguen sus muestras de Torrijas, se les entregan los Diplomas de participación</i>		Inicio Concurso SIN GLUTEN Cata Concurso SIN GLUTEN	Final Cata Concurso SIN GLUTEN	Conexión por vía ZOOM para resultado final Ganador de la Categoría y entrega de Premio

Torrija de corte tradicional y de Innovación

09:00 - 09:45 horas		10:15 horas JURADO	12:00 horas	12:30 horas
Recepción de las Torrijas participantes al Concurso <i>Una vez que entreguen sus muestras de Torrijas, se les entregan los Diplomas de participación</i>		Inicio Concurso Cata Concurso	Final Cata Concurso	Conexión por vía ZOOM para resultado final Ganador de la Categoría y entrega de Premio

12:30/13:00 h. Resultado del Jurado y entrega de Premios

Anexo al Reglamento el VI Concurso de la Comunidad de Madrid LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID 2023

Hoja de inscripción

A cumplimentar por el Participante

Razón Social/Nombre y Apellidos:	
Nombre Comercial:	
Dirección:	
C.P.:	
Ciudad:	
Correo electrónico:	
Teléfono de contacto:	
Persona de Contacto:	

Indicar con SI/NO categoría de inscripción:

Tradicional	Innovación:	Sin Gluten:

Debe de aportar obligatoriamente la **ficha técnica** de la elaboración de su Torrijas en formato DIN A4

ENVIAR A: soledad.asempas@gmail.com

A cumplimentar por la organización:

Fecha de recepción:	
Orden de entrada:	