

REGLAMENTO del IV Concurso de la Comunidad de Madrid “LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID 2021”

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 Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid y la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.

La inscripción deberá realizarse antes del día 4 de Marzo de 2021 y deben dirigirla a la siguiente dirección:

ASEMPAS: susana.asempas@gmail.com

Indicando los siguientes datos: Nombre y apellidos, datos del local: pastelería, dirección de correo electrónico y teléfono de contacto o cumplimentando la inscripción habilitada en www.asempas.com, indicando la categoría a la o las categorías de inscripción.

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.

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el **miércoles, día 10 de Marzo de 2021**, en las instalaciones del **CENTRO CULTURAL EDUARDO ÚRCULO** situado en **Plaza de Donoso, 5, 28029 de Madrid**.

Ante la actual situación generada por la enfermedad “coronavirus” y, siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias y gubernamentales y para tratar de contener la propagación del virus, el Concurso no se hará presencial, mandando las Pastelerías las Torrijas participantes el mismo día de la realización del Concurso, y así evitar la concentración de público participante en las instalaciones donde se realiza. Contaremos con un Jurado que calificará las Torrijas y elegirá a los ganadores en cada categoría.

Le agradecemos su comprensión.

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), y que tengan en posesión el Sello de Calidad de Pastelería Artesana de Madrid.
- El número máximo de participantes será de **25**, siguiendo rigurosamente el orden de inscripción.

Participantes para la categoría de torrija tradicional.

Participantes para la categoría torrija sin gluten.

- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante, deberán comunicarlo el viernes 5 de marzo, antes de las 12:00 horas.

Condiciones de participación

- Se establecen dos categorías de concurso:

Grupo Profesional de Pastelería Artesana

Categoría I 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 -.

Grupo Profesional de Pastelería Artesana,

Categoría II Torrija sin Gluten: el peso oscilará entre **80 y 220 gramos**.

- El **horario de recepción de las muestras** de las Torrijas participantes, será **detallado en anexo** a este reglamento.
- Cada participante deberá de llevar **10 torrijas por la categoría** a la que se presente, **dos para su exposición** y **ocho para la degustación** por parte del jurado.
- Cada participante llevará y transportará sus Torrijas en un embalaje de usar y tirar, hasta el recinto de realización del Concurso.
- 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.

En la categoría tradicional las cuatro mejores torrijas pasarán a ser catadas por segunda vez por el jurado que decidirá cuál es la ganadora del certamen.

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”

El resto de participantes recibirán diploma de participación

Para la entrega de los Premios: conectaremos vía streaming (desde la plataforma Zoom) con todos los participantes y procederemos a proclamar a los ganadores de cada categoría, se mandará las claves de acceso para el seguimiento del concurso y fallo del jurado y 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.

Anexo. Reglamento y 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.

Anexo al Reglamento el IV Concurso de la Comunidad de Madrid LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID 2021

Horario de recepción y participación:

Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el miércoles, día 10 de Marzo de 2021, en las instalaciones del CENTRO CULTURAL EDUARDO ÚRCULO situado en Plaza de Donoso, 5, 28029 de Madrid.

Grupo Profesional de Pastelería Artesana

Categoría II Torrija sin Gluten

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

Grupo Profesional de Pastelería Artesana

Categoría I Torrija de corte tradicional elaborada con productos de Madrid

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

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