



Concurso
"EL MEJOR TORREZNO DEL MUNDO"
Edición 2024

Bases del concurso
Categoría Torrezno Tradicional

Organizado por la Asoc. de Fabricantes de Torrezno de Soria y el Restaurante Virrey Palafox, con la colaboración de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Soria y la Asoc. Cultural Gastronómica Soriana y con el patrocinio de El Águila, se convoca el concurso "El mejor torrezno del Mundo", Edición 2024.

Se realizarán nueve rondas clasificatorias:

1ª Clasificatoria: En **Soria**, el 3 de febrero de 2024, a las 12:00 en el Casino Círculo Amistad Numancia.

2ª Clasificatoria: En **El Burgo de Osma**, el 4 de febrero de 2024, a las 13:00 h. en el Museo del Cerdo.

3ª Clasificatoria: En **Valencia**, el 10 de febrero de 2024, a las 19:00 h. en el Centro Aragón.

4ª Clasificatoria: En **Aranda de Duero (Burgos)**, el 12 de febrero de 2024, a las 12:00 h. en Escuela de Hostelería.

5ª Clasificatoria: En **Villar del Río**, el 17 de febrero de 2024, a las 12:00 h. en el Salón Multiservicios (plaza Mayor, junto Ayuntamiento).

6ª Clasificatoria: En **Madrid**, el 18 de febrero de 2024, a las 12:00 h. en la Casa de Soria.

7ª Clasificatoria: En **Guijosa**, el 24 de febrero de 2024, a las 12:00 h. en el Local Asociación Cultural.

8ª Clasificatoria: En **Ólvega**, el 24 de febrero de 2024, a las 19:00 h. en el salón del Centro Social.

9ª Clasificatoria: En **Zaragoza**, el 25 de febrero de 2024, a las 12:00 h. en el Centro Soriano.



Se establecen dos secciones: "Profesionales" y "Aficionados". Podrán participar en la sección "Profesionales" todas aquellas personas titulares de algún establecimiento de hostelería y/o restauración, así como las personas que tengan algún vínculo laboral con estos establecimientos. El resto de participantes se inscribirán en la sección "Aficionados". No podrá participar en la sección "Aficionados" ninguna persona titular de un establecimiento de hostelería y/o restauración ni con algún vínculo laboral con estos establecimientos.

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, inscribiéndose en la sección que les corresponda.
2. Los participantes deberán inscribirse, como fecha límite **el 2 de febrero de 2024** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 3 y 4 de febrero), **el 9 de febrero de 2024** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 10 y 12 de febrero), **el 16 de febrero de 2024** a las 14 horas, (para las rondas clasificatorias que se celebran el 17 y 18 de febrero) y **el 23 de febrero de 2024** a las 14 horas, (para la ronda clasificatoria que se celebran el 24 y el 25 de febrero) enviando sus datos de contacto, establecimiento al que representan (si procede), ronda clasificatoria en la que desean participar y sección en la que se inscriben al correo electrónico: concurso@elmejortorreznodelmundo.com
3. Cada participante **solo puede presentarse en una ronda clasificatoria** (en el caso de establecimientos hosteleros y/o de restauración, aunque sea distinta persona la representante de la empresa). En función de su domicilio y de las necesidades de participación, los organizadores le podrán asignar el lugar de competición.
4. El **número mínimo de participantes en cada ronda clasificatoria**, debe ser **3** en la **sección "Aficionados"** y **4** en la **sección "Profesionales"**, para poder celebrarse. En caso contrario, a criterio de los organizadores, puede decidir suspenderse, asignando los participantes inscritos a otras sedes.
5. A todos los participantes de las rondas clasificatorias se les entregará un **reclamo publicitario** de la Marca de Garantía "Torrezno de Soria".
6. Los participantes llevarán a las rondas clasificatorias del 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 compuesta por un mínimo de 6 torreznos).
7. Deberán presentarse únicamente los torreznos, **sin ningún adorno ni decoración, en un plato de color blanco**.
8. Los participantes entregarán a la organización, junto con los torreznos, la **etiqueta de la Marca de Garantía** de la panceta utilizada para su preparación.



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**.
11. El dictamen del jurado será inapelable. En cada ronda clasificatoria el jurado elegirá los participantes que disputarán la final, por cada una de las secciones: **1 finalista de Soria, 1 finalista de El Burgo de Osma, 1 finalista de Valencia, 1 finalista de Aranda de Duero, 1 finalista de Villar del Río, 1 finalista de Madrid, 1 finalista de Guijosa, 1 finalista de Ólvega, 1 finalista de Zaragoza**. En caso de que se suspenda alguna ronda, las plazas finalistas se repartirán al resto de rondas con mayor número de participantes.
12. En caso de que se inscriban **8 participantes o más** en alguna ronda clasificatoria, en cada una de las secciones, a criterio de la organización y siempre que la logística del concurso lo permita, podrán ser elegidos **2 finalistas** de cada una de las secciones en lugar de 1. Este criterio se aplicará **solo a las 2 rondas con mayor número de finalistas**.
13. Además, entre todos los participantes de la sección "Profesionales" que no hayan tenido acceso a la final, por votación popular, de forma telemática a través de un enlace ubicado en la web www.elmejortorreznodelmundo.com, se elegirá un finalista más, denominado "**Finalista del jurado popular**". Las votaciones se **podrán realizar entre el 28 de febrero a las 14 h. y el 5 de marzo a las 14 h.** Se realizará el sorteo de regalos entre todas las personas que elijan a su finalista favorito.
14. Todos los participantes de la sección "Profesionales" aparecerán en el folleto "**La ruta de El Mejor Torrezno del Mundo 2024**" que se repartirá en todas las oficinas de turismo de la provincia y en ferias nacionales, a la conclusión del concurso, con especial mención de los finalistas y el ganador.
15. La final se celebrará en **El Burgo de Osma (Soria), el 10 de marzo de 2024** a las 11:00 h. en el Comedor Virreinato de la Matanza, del Restaurante Virrey Palafox. Primero se celebrará la final de la sección "Aficionados" y después la de la sección "Profesionales" (en torno a las 12:00 h.).
16. Los finalistas deberán **cocinar en directo los torreznos**. Para ello se les proveerá del material necesario (sartenes, hornillos *paellers* de gas, 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 compuesta por un mínimo de 6 torreznos). **La panceta podrá llevarse ya pochada**. El proceso de cocinado del Torrezno de Soria deberá realizarse durante el acto de la final, en un **tiempo máximo de 1 hora**. Se recomienda que cada participante lleve el material con el que tenga costumbre de cocinar los torreznos (freidora, horno, sartenes, aceite...). No se podrá usar el horno ubicado en la cocina del restaurante donde se celebra la final.
17. Deberán presentarse únicamente los torreznos, **sin ningún adorno ni decoración, en un plato de color blanco**.



18. Los participantes entregarán a la organización, junto con los torreznos, la **etiqueta de la Marca de Garantía** de la panceta utilizada para su preparación.
19. La cata será **pública y ciega**, es decir que el jurado no sabrá quién es el autor de cada plato.
20. Se valorarán los siguientes criterios: **sabor, aroma, textura y presentación**. El dictamen del jurado será inapelable.
21. En la sección "Aficionados" se establecen tres premios: **"Un fin de semana muy cochino"**, compuesto de dos noches para dos personas en el hotel Castilla Termal de El Burgo de Osma y dos comidas para dos personas en el Restaurante Virrey Palafox, **trofeo y diploma** para el ganador del concurso, **"Un fin de semana cochino"**, compuesto de una noche para dos personas en el hotel Castilla Termal de El Burgo de Osma y una comida para dos personas en el Restaurante Virrey Palafox, **y diploma** para el segundo clasificado y **una comida para dos personas en el Restaurante Virrey Palafox y diploma** para el tercero.
22. Al ganador y a los finalistas de la sección "Profesionales" se les entregará una **pegatina-distintivo** para colocar en la puerta de su establecimiento hostelero, acreditándoles como **"GANADOR"** y **"FINALISTA"** del concurso **"El mejor torrezno del Mundo"**, Edición 2024, junto con un **diploma**. Además, el ganador de la sección "Profesionales" será galardonado con un **trofeo y una placa** para colocar en el exterior de su establecimiento.
23. Los ganadores de la sección "Profesionales" y "Aficionados" podrán participar en una **demostración de cocina** en el stand de Torrezno de Soria en la feria Alimentaria (del 18 al 21 de marzo de 2024 en Fira Barcelona – Gran Vía). En caso de que los ganadores declinen la invitación, podrá participar alguno de los finalistas, de forma correlativa según su clasificación en el concurso. También podrían participar en otros actos organizados por la Marca de Garantía.
24. Todos los finalistas serán galardonados con el **delantal** de cocineros que les hará acreedores como los mejores concursantes de la edición.

