



Bases II Concurso Nacional "Tortilla Consaburense". Feria del Huevo 2018

II CONCURSO NACIONAL "TORTILLA CONSABURENSE". II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE EXALTACIÓN DEL HUEVO 2018.

Con motivo de la celebración de las Segundas Jornadas gastronómicas de Exaltación del Huevo en Consuegra (Toledo) se convoca el día 18 de febrero de 2018 a todas aquellas personas que cocinan Tortilla Española, a que con su inspiración, arte y creatividad le den una vuelta a la tortilla.

A las tres mejores tortillas se les entregaran tres premios.

Primer Premio: 150 euros y cena, para dos personas, en el restaurante Gaudy y trofeo.

Segundo Premio: 100 € y cena, para dos personas, en el restaurante Gaudy y trofeo.

Tercer Premio: 50 € y cena, para dos personas, en el restaurante Gaudy y trofeo.

Organiza: Asociación de Productores Avícolas de Consuegra.
Objetivos.

1. El objetivo principal del concurso "**Tortilla Consaburense**" mostrar la variedad y diversidad de tortillas que se pueden elaborar teniendo como base el huevo y la patata.
2. Premiar las mejoras recetas de cocina elaboradas con huevo u ovoproducto para fortalecer el desarrollo de la gastronomía entorno al huevo.
3. Promover en los participantes el uso del huevo a la hora de diseñar recetas.
4. Promover el consumo de huevos y ovoproductos.

PARTICIPANTES.

1. Podrán participar todas aquellas personas aficionadas o profesionales de la cocina, sin importar la procedencia siempre que sean mayores de 18 años y que quieran exhibir sus dotes culinarias y contribuir a una mayor difusión del huevo en la cocina.
2. Los premios se habrán de recibir en persona en la Plaza de España de Consuegra el día 18 de febrero a las 13.00 horas.
3. Únicamente se admitirá una Tortilla por participante.



Bases II Concurso Nacional "Tortilla Consaburense". Feria del Huevo 2018

4. Tema del concurso:

"Tortilla Consaburense", utilizando huevos y patatas tanto en su versión creativa, como tradicional, regional o versionada.

INSCRIPCIONES.

1. La inscripción es de 1€. A la entrega del euro se formalizará la hoja de inscripción y se hará entrega de una docena de huevos.
2. A todas las personas que se inscriban según las bases, se les adjudicará un número por orden de llegada con el que concursarán.
3. Se podrán retirar las inscripciones desde el 30 de enero al 15 de febrero ambos inclusive de 11.00 a 13.30 horas y de 15.30 a 18.00 horas en la Oficina de Turismo de Consuegra.

BASES DEL CONCURSO.

1. Mayores de edad.
2. Tendrán que detallar la receta y el nombre la Tortilla con la que concursan.
3. Se habrán de utilizar 5 a 8 huevos en la elaboración de la tortilla.
4. Se debe traer la tortilla ya preparada el 18 de febrero antes de las 12.15 de la mañana en la Carpa de la Plaza de España de Consuegra.
5. La Receta debe ir acompañando a la tortilla.
6. Todas las recetas deberán ser de elaboración propia.
7. Solo podrán participar un máximo de 100 personas.
8. So podrá elaborar la tortilla con cualquier tipo de huevo siempre que sea de gallina.
9. Se entregará la tortilla a la organización y esta a cambio obsequiará con una botella de cuarto de litro de aceite de oliva.
2. Las Tortillas se degustarán por el jurado desde las 12.20 horas hasta las 13.00 horas del día 18 de febrero en la Plaza de España de Consuegra.



Bases II Concurso Nacional "Tortilla Consaburese". Feria del Huevo 2018

3. Los premios se entregará en el acto de clausura de las Primeras Jornadas de Exaltación del Huevo, a las 13.15 horas del domingo 18 de febrero de 2017.

ETAPAS DEL CONCURSO

Inscripción

1. Publicación de admitidos.
2. Entrega de la tortilla.
3. Evaluación del jurado.
4. Entrega de resultados y premios.

VALORACION DE LAS RECETAS, CALIFICACIONES

Por parte del jurado se realizará teniendo en cuenta el uso del huevo en la receta en todas sus vertientes, puntuando:

1. Importancia del huevo en la elaboración.
2. Armonía de la receta.
3. Originalidad.
4. Creatividad
5. Claridad de la exposición de la receta.
6. Presentación del plato.

EL JURADO.

El Jurado o Comité Experto estará formado por:

Doña Milagros Martínez, Jefe cocina "Colegio Castilla".
Don José Luque, Chef ejecutivo del Westin Palace de Madrid.
Don Miguel Vargas, Profesor de la Escuela de Turismo y Gastronomía de Madrid.
Don Miguel de la Fuente, Jefe de Cocina Hotel Intercontinental.
Don Miguel Maestre, Jefe de Pastelería Westin Palace de Madrid.
Don Javier Sánchez, Jefe de Cocina del Restaurante Gaudy.
Don Juan Francisco Verbo, representante de la Asociación de Productores Avícolas de Consuegra.



Bases II Concurso Nacional "Tortilla Consaburese". Feria del Huevo 2018

COMUNICACIÓN DE LOS GANADORES y ENTREGA DE PREMIOS.

El premio se entregará en el acto de clausura de las II Jornadas de Exaltación del Huevo que se celebrarán en Consuegra el 18 de febrero de 2018.

BASES GENERALES

1. La inscripción en nuestro concurso supone la aceptación de las bases.
2. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.
3. Las recetas de Tortilla serán originales.
4. La Asociación de los productores Avícolas de Consuegra se reserva el derecho de uso de las recetas e imágenes recibidas para lo que considere oportuno y siempre citará la autoría de la misma.
5. El premio se abonará con la retención de IRPF, según la ley vigente.
6. La organización se reserva el derecho de admisión.
7. Será preciso para entrar en el concurso que todos los campos obligatorios del formulario se cumplimenten correctamente. Cualquier Tortilla no presentada de esta manera será automáticamente descalificada.
8. Los participantes aceptan la publicación de su nombre, tortilla e imágenes enviadas.
9. Los datos de contacto de los participantes y de los ganadores serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre, de protección de datos personales.

Concejalía de Turismo, febrero de 2018.