

CERTAMEN I CONCURSO DE TORRIJAS CIUDAD DE BADAJOZ

FECHA: VIERNES, 20 DE MARZO DE 2026

HORARIO: DE 10:00 A 12:00 HORAS

UBICACIÓN: Edificio la Galera (Badajoz)

En el certamen “I Concurso de Torrijas Ciudad de Badajoz” organizado por la Asociación de Turismo Gastronómico de Badajoz (En adelante, “ATUGABA Badajoz”) se elegirá la mejor torrija de restauración en una sola modalidad.

1. **Torrija:** pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. Se valorará positivamente el uso de productos extremeños.

BASES DEL CERTAMEN

El certamen será organizado por “ATUGABA Badajoz”

El comité de competición estará formado por miembros de la junta directiva de “ATUGABA Badajoz” y miembros de su comité asesor.

El comité de competición velará por el buen desarrollo del certamen y el cumplimiento de las presentes bases:

1. Podrán participar en el certamen “I Concurso de Torrijas Ciudad de Badajoz”, todos los profesionales del sector de hostelería de Badajoz que tengan un establecimiento abierto al público (restaurante, hotel, cafetería, pastelería, servicios de *delivery* ...) y donde sea posible la compra de la torrija por parte del público interesado.
2. El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción es el día 18 de marzo de 2026, a las 13.00h.
3. El día del certamen, las torrijas se llevarán elaboradas y el participante tendrá 5 minutos minutos para terminar la elaboración y emplatado de 5 torrijas : una para su exposición y cuatro para la degustación por parte del jurado.
4. Cada participante deberá llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el jurado y de presentación y exposición de su torrija. La presentación del plato ante el jurado debe ser igual al de la exposición.

NORMAS GENERALES DEL FUNCIONAMIENTO

El horario de llegada el día 20 de marzo será a las 10:00 horas.

La entrada de cada concursante a presentar su torrija será con los turnos establecidos por la dirección por riguroso orden de sorteo.

La presentación de la torrija será por el mismo orden de entrada.

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes de comenzar la competición.

OTRAS CUESTIONES

1. La torrija presentada deberá ser creada por el propio participante del certamen, bajo pena de descalificación.
2. En la preparación de la torrija, todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.
3. La inscripción en el certamen supone la aceptación de las normas y bases del certamen I Concurso de Torrijas Ciudad de Badajoz, por parte de los participantes.
4. Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con chaqueta o mandil del establecimiento al que representan.
5. Los participantes declaran ser conocedores, y por tanto responsables de su estricto cumplimiento de toda la normativa relativa a higiene, manipulación y asimilados en materia de alimentos.
6. Los participantes serán responsables en exclusiva de cualesquiera supuestos de contaminación o intoxicación alimentarias, u otros supuestos asimilados, excluyendo expresamente a ATUGABA de cualquier tipo de responsabilidad derivada de dichos sucesos.
7. Los participantes, a tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.
8. El jurado de cata estará compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía. Será el encargado de degustar los platos del certamen.
9. El jurado técnico de ATUGABA velará por el cumplimiento de las bases.

LEGALIDAD

El presente certamen se registrará y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Al efecto de asegurar y garantizar el correcto desarrollo del certamen, se ha creado un comité organizador responsable formado por miembros de la junta directiva de ATUGABA y su comité asesor.

Si durante el transcurso del certamen se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas bases o la interpretación de las mismas, el comité organizador las estudiará y solventará en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el comité organizador deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

El comité organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente reglamento. Asimismo, se reserva el derecho de cancelar el certamen si las condiciones lo exigieran. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización de cualquier tipo de responsabilidad.

EL JURADO

1. El jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio del sector gastronómico y formarán parte del equipo de jurado de cata y el equipo de jurado técnico. Habrá un presidente por cada uno de los dos jurados.

A cada miembro del jurado se le entregará una hoja de calificación en la que deberán puntuar cada elaboración según los criterios indicados:

Jurado de cata, formado por 4 personas:

* Calidad en la elaboración:	Se puntuará del 1 al 20.
* Calidad en la presentación	Se puntuará del 1 al 20.
* Uso productos extremeños:	Se puntuará del 1 al 10.
* Sabores:	Se puntuará del 1 al 40.
TOTAL	90 puntos.

PREMIOS

1 PREMIO	500€ + PLACA CONMEMORATIVA LOCAL
2 PREMIO	300€ + PLACA CONMEMORATIVA LOCAL
3 PREMIO	150€ + PLACA CONMEMORATIVA LOCAL

La entrega de premios se realizará al final del concurso y la plaza conmemorativa se pondrá la semana siguiente.

Badajoz a 04/03/2026

1. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.
2. Una vez que cada miembro del jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumadas las puntuaciones y firmada, se la entregará al presidente del mismo en sobre cerrado. Cuando el presidente tenga todas las hojas de calificación, se sumarán las puntuaciones para obtener los resultados definitivos.
3. Todos los concursantes están obligados a aceptar estas bases, siendo el fallo del jurado inapelable.
4. ATUGABA se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas e imágenes del certamen para su difusión en los medios de comunicación, patrocinadores, colaboradores, asociaciones e, incluso, utilizarlas para la publicación de libros y recetarios.

Los resultados de la prueba final se darán a conocer en el mismo acto a la finalización de la jornada.