

## **BASES PARA EL III CONCURSO DE TORRIJAS “BOLAÑOS JOVEN”**

### **1.- DESCRIPCIÓN**

Debido al paso de Semana Santa, y queriendo mantener la tradición de la elaboración de dulces típicos de generación en generación, se ha querido realizar el “III Concurso de Torrijas Bolaños Joven” con la finalidad de preservar nuestra cultura entre los más pequeños.

### **2.- PARTICIPANTES**

El concurso está dirigido a familias que residan en Bolaños de Calatrava, en las que necesariamente haya un representante joven menor de 35 años, que tiene que participar en la elaboración de la torrija, enviando por WhatsApp una fotografía en la que se le vea “con las manos en la masa” cuando entregue su dulce el día del concurso.

### **3.- INSCRIPCIONES**

Las inscripciones son gratuitas y se realizarán del 4 al 11 de abril en el Centro Joven “El Horizonte”, en la Calle Alcalde Daniel Almansa, 2 de Bolaños de Calatrava, en horario de 9.00h a 14.00h rellenando la ficha de inscripción.

Es posible inscribirse a través del correo [centrodeinformacion@bolanosdecalatrava.es](mailto:centrodeinformacion@bolanosdecalatrava.es) enviando rellena la ficha de inscripción (especificando nombre y apellidos, dni, instagram (si lo tiene) y teléfono de la persona menor de 35 años, dirección y nombre de la torrija) también hasta el 11 de abril.

Con el fin de garantizar la buena organización del concurso, solo podrán participar las personas inscritas.

### **4.- MODALIDAD DEL CONCURSO**

Este concurso se realizará atendiendo a la elaboración de la Torrija tradicional. Los ingredientes **BÁSICOS Y OBLIGATORIOS** que deben tener para esa elaboración son: **pan, leche, huevo, azúcar o miel y/o canela.**

Se debe mantener la forma tradicional de la torrija.

### **5.- PRESENTACIÓN**

Los/as participantes deberán presentar 6 torrijas ya elaboradas, y se les hará entrega de una botella de aceite por haber participado en el concurso.

El día del concurso se emplatarán 2 torrijas para la valoración del jurado y se enviarán por WhatsApp o correo electrónico las fotos de la elaboración en las que obligatoriamente tiene que aparecer un joven menor de 35 años.

El resto se dará a probar a las personas asistentes tras finalizar el concurso.

## 6. CRITERIOS DE VALORACIÓN

El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración para emitir su fallo:

- Sabor
- Textura
- Ingredientes
- Combinación de ingredientes
- Presentación

Cada criterio será valorado de 0 a 2. El jurado al azar, preguntará a alguno de los/as participantes cómo ha realizado su elaboración.

## 7.- LUGAR, DÍA Y HORA DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El “**III Concurso de Torrijas Bolaños Joven**” tendrá lugar el día 14 de abril de 2025 (lunes) en el Centro Joven “El Horizonte” .

Los candidatos deberán presentarse de 16.30h a 17.00h en dicho lugar, con el fin de poder colocar correctamente todos los platos y hacer más sencilla la organización del concurso. Una vez finalizada la colocación de los platos, el jurado procederá a la valoración. Posteriormente se emitirá el fallo y tendrá lugar la entrega de premios.

Terminado el concurso, el público asistente podrá degustar las torrijas elaboradas por los concursantes.

## 8. PREMIOS

- Torrija de Oro: 50 €
- Torrija de Plata: 30 €
- Torrija de Bronce: 20€

A cada uno de los participantes como reconocimiento se les otorgará una botella de aceite y un diploma de participación.



Ayuntamiento de  
**BOLAÑOS DE CALATRAVA**



## FICHA DE INSCRIPCIÓN PARA EL III CONCURSO DE TORRIJAS BOLAÑOS JOVEN

### DATOS PERSONALES

Familia (Pueden utilizar apellidos o “mote”) : \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del joven menor de 35 años: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Cuenta de Instagram: \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL PLATO:** \_\_\_\_\_

Cada familia participante se compromete a ceder las fotografías que se realicen al Ayuntamiento de Bolaños con el fin de poder hacer la difusión posterior.

En Bolaños de Calatrava, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025

Fdo: (el/ la participante):

