

PREMIOS

Los premios quedan establecidos de la siguiente forma:

- Primer Premio: 100 € y Diploma
 - Segundo Premio: 60 € y Diploma
 - Tercer Premio: 40 € y Diploma
 - Todos los concursantes recibirán una subvención de 20 €. para gastos de confección.

La entrega de premios se realizará inmediatamente de finalizar la valoración en la propia Plaza de España o lugar que se designe en caso de necesidad.

Los tortos quedarán a disposición de la organización que los repartirá en raciones entre las personas que asistan al concurso de ollas en el momento en que adquieran las jarras de vino.

COLABORAN

Asociación de Hostelería de Reinosa
Federación de Peñas de Reinosa
y comercio local

COFRADÍA GASTRONÓMICA
"NACIMIENTO DEL EBRO"

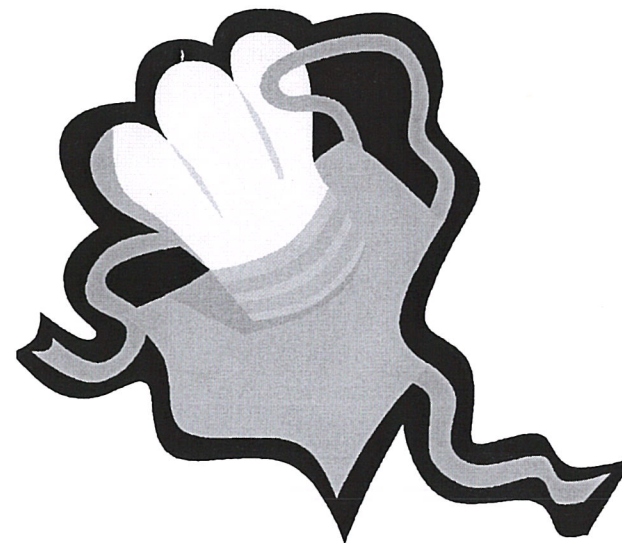


ORGANIZA:

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE REINOSA
Concejalía de Educación, Deporte y Juventud
Concejalía de Cultura y Turismo



I CONCURSO DE TORTOS DE JEREJITOS



SAN SEBASTIÁN 2009 REINOSA



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE REINOSA

I CONCURSO DE TORTOS DE JEREJITOS SAN SEBASTIÁN 2009 REINOSA

ORGANIZACIÓN

La organización del Concurso corre a cargo de las Concejalías delegadas para la gestión de los Festejos del Excmo. Ayuntamiento de Reinosa (Concejalía de Educación, Deporte y Juventud y la de Cultura y Turismo). También se cuenta con la colaboración de la Asociación de Hostelería de Reinosa, de la Federación de Peñas y la de la Cofradía Gastronómica "Nacimiento del Ebro".

BASES DEL CONCURSO

- 1) El concurso constará de una única categoría.
- 2.- **Participantes.** Pueden participar clubes, peñas, etc. con forma jurídica, es decir, deben estar dados de alta en los organismos correspondientes, asociados con profesionales de la hostelería (pastelerías, hornos, panaderías, etc.)
- 2) La propuesta para concursar estará formada por, al menos **24 unidades de tortos** de un tamaño de **10 a 13 cm.** de diámetro que deberán ser presentados sobre papel de estraza.
- 3) La **elaboración** de los tortos de jerejitos consistirá en el tradicional uso de manteca, harina, azúcar, agua, sal, bicarbonato amónico, canela en polvo, jerejitos (se obtiene de los torreznos, muy finos, después de derretir la manteca.
- 4) Para facilitar su confección, a continuación se ofrece una receta del maestro Vicente González Peña:

TORTOS DE JEREJITOS

Jerejitos 50gr.

Azúcar 300 gr. mínimo

Su Manteca 300 gr. máximo

Harina 600 gr. mínimo

Sal, bicarbonato amónico y canela en polvo.

Triturar bien los jerejitos y juntarlos con 50 gr. de harina, 50 gr. de azúcar y una pizca de sal y otra de bicarbonato amónico.

Cuando esté todo bien integrado, añadir la manteca, el azúcar y la mitad de la harina. Amasarlo un rato e ir añadiendo el resto de la harina y la canela.

Puede que admita más harina. Debe de quedar como una masa de galletas que se pueda extender con el rodillo y cortar con un cortador, en este caso redondo de unos 10 cms.

Cocer a horno moderado en papel de estraza y azúcar espolvoreado arriba.

INSCRIPCIÓN

La inscripción en el concurso será gratuita.

Deberán facilitar los siguientes datos:

-Nombre de la asociación, peña, etc.

-Profesional de la hostelería: pastelería, horno, panadería con el que va a concursar.

y realizarlas en la:

Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Reinosa

Avda. del Puente de Carlos III (La Casona), bien personalmente o a través de:

E-mail: turismo@aytoreinosa.es

o por Fax. al número: 942 75 52 15

La inscripción quedará limitada a 10 participantes, por riguroso orden de inscripción.

La fecha límite de inscripciones será el 19 de enero (lunes) a las 13 horas.

PRESENTACIÓN

La hora de presentación será las 12 de la mañana del día 20 de enero de 2009 en la plaza del Ayuntamiento en el box que indique la organización.

VALORACIÓN Y JURADO

El jurado estará compuesto por personas relacionadas con el mundo de la gastronomía y de la hostelería, así como de representantes de la Asociación de Hostelería de Reinosa y de la Cofradía Gastronómica "Nacimiento del Ebro".

A la hora de calificar, el jurado considerará los siguientes parámetros:

- Sabor: 0-30 puntos

- Presentación: 0-20 puntos.

Las decisiones del jurado serán inapelables.