



CONCURSO 'LA MEJOR TORTILLA DE PATATA DE LA COMUNIDAD DE MADRID'

Miércoles, 1 de marzo de 2023

10:30 - 12:30h

Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid

(PLATEA, calle Goya 5-7, 28001, Madrid)

En el concurso se elegirá la mejor tortilla de patata de la Comunidad de Madrid. Será obligatorio la utilización de **2 ingredientes M Producto Certificado** —distintivo que caracteriza la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid—, indicando el tipo de producto y marca en la receta y, también, el día del concurso durante la revisión del jurado técnico. Puedes consultar los productos M Producto Certificado en la siguiente web: <http://www.mproductocertificado.es/es/productos>

BASES DEL CERTAMEN

El concurso lo organiza la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (En adelante, "ACYRE Madrid").

1. El comité de competición estará formado por miembros de la junta directiva de ACYRE Madrid y miembros de su comité asesor. El comité de competición velará por el buen desarrollo del certamen y el cumplimiento de las presentes bases.
2. Podrán participar en el concurso 'La mejor tortilla de patata de la Comunidad de Madrid' todos los profesionales del sector de hostelería de Madrid que tengan un establecimiento abierto al público (restaurante, hotel, cafetería, pastelería, servicios de *delivery* ...) y donde sea posible la compra de la tortilla de patata por parte del público interesado.
3. Los participantes deberán enviar la receta en la que aparecerán y serán utilizados en esta obligatoriamente **mínimo 2 ingredientes M Producto Certificado** —distintivo que caracteriza la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid—, indicando el tipo de producto y marca.
4. **El plazo límite para presentar la solicitud de inscripción es el día 23 de febrero de 2023, a las 23:59 horas.** Los participantes deberán enviar ficha técnica (preferiblemente utilizando el modelo que se adjunta) y foto de su elaboración al email: asociados@acyre.com

5. El día del concurso 'la mejor tortilla de patata de la Comunidad de Madrid', la tortilla de patata se llevará elaborada. El participante tendrá 10 minutos para cuajar la tortilla, terminar su presentación y emplatado de 8 raciones. Una de ellas es para su exposición y el resto para degustación por parte del jurado.
6. Cada participante deberá de llevar y aportar obligatoriamente los platos de degustación para el jurado y de presentación y exposición de su tortilla de patata.

NORMATIVA Y FUNCIONAMIENTO

El horario de llegada el día 1 de marzo será a las 09:45 horas.

El comité organizador seleccionará los 10 finalistas de todas las recetas presentadas para participar en la final del 1 de marzo.

La entrada de cada concursante será con los turnos establecidos por la dirección por riguroso orden de sorteo. La presentación de la tortilla de patata será por el mismo orden de entrada.

OTRAS CUESTIONES

1. Informar de la receta de la tortilla de patata a cualquier persona física o jurídica externa a la organización ACYRE Madrid, supondrá descalificación automática.
2. La tortilla de patata presentada deberá ser creada por el propio chef del concurso, bajo pena de descalificación.
3. En la preparación de la tortilla de patata todos los ingredientes han de ser comestibles, en caso contrario serán descalificados.
4. La inscripción en el concurso supone la aceptación de las normas y bases del concurso 'La mejor tortilla de patata de la Comunidad de Madrid' por parte de los participantes.
5. Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, debiendo ir vestidos con el uniforme reglamentario: pantalón, chaquetilla y zapatos reglamentarios por cuenta del concursante.
6. El jurado de cata estará compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y será el encargado de degustar los platos del concurso.
7. El jurado técnico estará compuesto por cocineros de ACYRE Madrid, que vigilará por el cumplimiento de las bases.

8. Los participantes declaran ser concededores, y por tanto responsables de su estricto cumplimiento, de toda la normativa relativa a higiene, manipulación y asimilados en materia de alimentos, y muy en especial de lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor (texto disponible [aquí](#)), en cuyo artículo 9 se establecen los **requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo**.
9. Los participantes serán responsables en exclusiva de cualesquiera supuestos de contaminación o intoxicación alimentarias, u otros supuestos asimilados, excluyendo expresamente a ACYRE de cualquier tipo de responsabilidad derivada de dichos sucesos.
10. Los participantes, a tal efecto, deberán tener contratado y en vigor el seguro de responsabilidad civil correspondiente.

LEGALIDAD

El presente concurso se regirá y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

Al efecto de asegurar y garantizar el correcto desarrollo del Campeonato, se ha creado un Comité Organizador responsable formado por miembros de la Junta directiva de ACYRE Madrid y su Comité Asesor.

Si durante el transcurso del concurso 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 a 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

- El Jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio y formarán parte del equipo de jurado de cata y el equipo de jurado técnico. A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuará de la siguiente forma:

* Calidad en la elaboración: se puntuará del 1 al 20.
* Calidad en la presentación: se puntuará del 1 al 20.
* En sabores: se puntuará del 1 al 40.
* En originalidad: se puntuará del 1 al 20.
* En limpieza y destreza: se puntuará del 1 al 20.

- Los miembros del Jurado puntuarán con décimas, con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0 a 10. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.
- Una vez que cada miembro del Jurado haya rellenado su hoja de calificación, sumada las puntuaciones y firmada, se la entregará al Presidente del mismo en sobre cerrado, pasándose a sumar las puntuaciones para obtener los resultados definitivos.
- Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable.
- ACYRE Madrid se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas de 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 acto de Clausura ofrecido en honor de los concursantes, al que estarán invitados los miembros del Jurado, así como Prensa, Entidades de la Administración Pública y Empresas Patrocinadoras.

ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

Calle Huertas, 43, 28014, Madrid

Teléfono: 913 601 780

email: acyre@acyre.com - www.acyre.com