

Día Mundial de la Tortilla de Papas a celebrar...

Es difícil pensar que exista alguien que no le guste una tortilla de papas o tortilla española, lo habrá seguro de todo hay en la viña del señor.

Día Mundial de “La Tortilla de Papas”, uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía española.

Consiste en una mezcla hecha a base de papas y huevo, aunque también se pueden añadir otros ingredientes como cebolla, pimiento o chorizo y más.

El origen de la tortilla de papas es incierto, puedes conseguirte con más de [cuatro versiones](#), pero se cree que surgió en el siglo XVIII en el norte de España, en la región de Navarra.

Es de las teorías más aceptada que la tortilla de papas se originó en el siglo XVIII en las zonas rurales del País Vasco y Navarra, en el norte de España.



Día Mundial de la Tortilla de Patatas

En aquella época, la papa se convirtió en un alimento muy popular entre los campesinos debido a su bajo coste y su alto valor nutritivo, y se empezó a utilizar en diferentes platos.

Otra teoría sugiere que la tortilla de papas se creó durante la Guerra de la Independencia (1808-1814) en España, cuando las tropas francesas confiscaron todos los alimentos de los pueblos y las aldeas.

Los campesinos se vieron obligados a utilizar lo que tenían a mano, como papas y huevos, para crear un plato que fuera fácil de cocinar y que les proporcionara la energía necesaria para sobrevivir.

En cualquier caso, lo que está claro es que la tortilla de papas se ha convertido en uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía española y se disfruta en todo el mundo.

Además, hay muchas variantes y formas de prepararla, lo que hace que sea un plato muy versátil y adaptable a diferentes

gustos y preferencias.

La tortilla de todos y para todos

La tortilla forma parte de la cultura y la tradición española, y es muy común encontrarla en los bares y restaurantes de todo el país.

En muchas casas españolas, la tortilla de papas es un plato habitual de la dieta diaria y se suele servir como plato principal o como aperitivo.

Para los españoles, la tortilla de papas es mucho más que un simple plato de comida. Es un símbolo de la cocina tradicional y de la cultura española en general.



En muchas casas españolas, la tortilla de patatas es un plato habitual de la dieta diaria

Además, es un plato que se asocia con momentos de convivencia

y celebración, como las reuniones familiares, las fiestas y los eventos sociales.

Por lo tanto, la tortilla de papas es una parte importante de la identidad cultural española y forma parte de su patrimonio gastronómico.

Campeonato de tortilla de papas

El campeonato consiste en una [competición](#) en la que se elige a la mejor tortilla de papas de España, según la opinión de un jurado experto.

Los participantes deben preparar su propia tortilla y presentarla al jurado, que evalúa la calidad de la tortilla en función de su sabor, textura, presentación y originalidad.



Este año el jurado estará compuesto por la Pepa Fernández, el productor de jamones y demás chacinería José Gómez “Joselito”, reconocido pastelero Paco Torreblanca y chefs de las tallas de Kiko Moya “L’ Escaleta”, Fran Martínez “Maralba”, Alfonso Ferruz “BonAmb”, Carme Rusalleda “Moments Mandarin Oriental” y Quique Dacosta.

Lugar y fecha

Se celebrará el domingo, 1 de octubre, de 2023, a las 17.00 en el marco de la V Feria Alicante Gastronómica 2023, en las instalaciones de IFA.

Más información: [Campeonato de España tortillas de patatas](#)