



Con la colaboración de:



Gobierno del Principado de Asturias



Ayuntamiento de Tres Cantos

BASES XVII CONCURSO

DE FABADA Y ARROZ CON LECHE

El Centro Asturiano de Tres Cantos “Aires de Asturias”, convoca el XVII Concurso de Fabada y Arroz con Leche en sus diferentes modalidades. **Este año premio especial a la mejor casadiella.**

BASES DEL CONCURSO.-

1.- Podrán participar todas las personas que lo deseen, sean socias o no del Centro Asturiano, que aporten Fabes con..., Fabada tradicional, arroz con leche y/o casadielles de propia elaboración, pudiéndose presentar cada participante a todas o a cualquiera de las modalidades convocadas. La cuota de participación **para los socios será gratuita**, y de 10€ para los no socios.

Los concursos tendrán lugar simultáneamente el día **8 de febrero de 2014**, sábado, entre las 13.00 y las 13.30 h. en las instalaciones del colegio Antonio Osuna (Islas 26 – 2ª fase) de Tres Cantos. **ES IMPRESCINDIBLE RESPETAR ESTE HORARIO.**

2.- Será necesaria la inscripción, señalando el número de comensales mediante llamada telefónica al número, 648 766 224 (Chusa), este teléfono tiene contestador, o al correo de nuestra página web, airesasturias@gmail.com.

Junto con la inscripción, deberán comunicar el número de acompañantes a que cada concursante invita para la degustación final.

El último día de inscripción será el día 5 de febrero de 2014.

3.- Cada participante presentará la muestra a concurso en un *recipiente de barro* para poder calentarla antes de su valoración por el jurado, en una cantidad equivalente a una ración. De igual modo, cada arroz con leche se presentará en un pequeño recipiente de barro y en la

misma cantidad, para su degustación por el jurado. La casadiella se presentará una unidad en un plato de postre. Adjunto y en sobre aparte y cerrado, se presentarán los datos personales del participante.

4.- Las fabadas y arroces, en sus recipientes, deberán ser presentados en el Colegio Antonio Osuna en el horario indicado en el punto número 1. El jurado comenzará sus deliberaciones a partir de las 13.30 hrs.

5.-El jurado valorará los siguientes aspectos; presentación, prestancia y autenticidad, tanto de los ingredientes como de la forma de preparación, siendo estos criterios eliminatorios en primera ronda y en segunda ronda el jurado pasará a la degustación.

6. PREMIOS: Se entregarán en el mismo lugar tras la deliberación del jurado, consistiendo en productos típicos asturianos:

-Fabada tradicional;

1er premio: Escanciador eléctrico más lote de productos típicos asturianos de calidad.

2º premio: Escanciador eléctrico. Lote de quesos asturianos.

- Fabes con

Premio único: Escanciador eléctrico. Lote de quesos asturianos.

- Arroz con leche:

Premio único: Escanciador eléctrico.

- PREMIO ESPECIAL A LA MEJOR CASADIELLA

Pieza de artesanía asturiana..

7.- La participación en este Concurso implica la aceptación de las bases del mismo. El incumplimiento de cualquiera de sus términos dará lugar a la descalificación del participante.

8.- Además de los recipientes individuales descritos para permitir la degustación del jurado, cada participante podrá llevar aparte la cantidad de producto que estime conveniente para invitar a quien desee como culminación del acto.

Como aportación y soporte económico del evento, se establece un coste de 1 EUR por comensal, que se abonará al presentar la fabada.

Cualquier socio que quiera participar de nuestra fiesta de la fabada sin concursar, podrá hacerlo llamando al teléfono indicado en los plazos establecidos, para comunicar el número de comensales, abonando asimismo 1 Euro por cada uno.

El servicio, pan y vino corren a cargo de la Asociación.

SUERTE A LOS PARTICIPANTES Y ... PUXA ASTURIES !!!!