

Convocatoria y bases del I Concurso de Fabada y Arroz con leche 'XIII Jornadas Gastronómicas' Guadarrama 2019



1. Denominación y objetivos

La Casa de Asturias de Guadarrama, con la participación del Ayuntamiento de Guadarrama, dentro del marco de las XIII jornadas gastronómicas 2019, convocan el I concurso de Fabada asturiana y arroz con leche. Es objetivo principal de este concurso difundir la gastronomía asturiana y concretamente uno de sus platos más conocidos y valorados, la fabada, así como sus postres, en este caso el arroz con leche. Todos los participantes podrán degustar junto con sus invitados los platos elaborados, con objeto de que sea una jornada marcada por rasgos tan asturianos como la hospitalidad y la concordia y con el fin de contribuir al mayor éxito y difusión de la XIII edición de las jornadas gastronómicas.

2. Participantes

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina asturiana, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, peñas, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

3. Inscripciones y aportación.

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud, mediante llamada telefónica al 667649448 (este teléfono tiene contestador) o bien mediante correo electrónico a gaita_guadarrama@hotmail.com hasta las 14 horas del miércoles, día 20 de febrero de 2019.

Al hacer la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del participante, así como el número de comensales y las modalidades del concurso en las que participa, que son fabada y/o arroz con leche.

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

4. Especialidades

Se establecen dos especialidades culinarias;

- **Elaboración propia de fabada tradicional asturiana**, quedando fuera de concurso aquellas fabadas del tipo “fabada con”.
- **Elaboración propia de arroz con leche**.

5. Fechas de realización

Los participantes deberán presentarse el día 24 de febrero, domingo, entre las 13.00 y las 13.30 h. en las instalaciones del centro de formación 'El Soto', en la calle Dehesa del Soto nº1 de Guadarrama, con la fabada y/o arroz con leche con el que van a concursar. Fuera de este horario no se admitirá ninguna elaboración a concurso.

El participante, frente a un miembro del jurado, tomará directamente de su pota la muestra objeto del concurso, en el recipiente que llevara al efecto.

En el caso de arroz con leche, el participante traerá la muestra ya preparada previamente.

En un sobre cerrado y aparte, se presentarán los datos personales del participante. Al objeto del máximo anonimato, cuando se presente el sobre, se le asignará un número que será el mismo que se escribirá en el recipiente- Los sobres serán custodiados por un representante de la Asociación que será el que recepcione las potas que participan en el concurso.

Cada participante podrá llevar la cantidad de producto que estime conveniente para invitar a quien desee como culminación del acto.

6. Elementos necesarios para la confección de los platos

Una vez que el jurado complete sus deliberaciones, los participantes podrán utilizar los fogones de la cocina del centro de formación 'El Soto'

para poder dar el último calentón a su fabada antes de comérsela, respetando el orden de llegada de las potas a la cocina. Cada participante deberá aportar los utensilios y herramientas de cocina que necesite (cacillos, tijeras, cuchillos, guantes para agarrar la pota, etc.) , así como los ingredientes necesarios con los que completar su elaboración, no pudiendo hacer uso del material al efecto del centro. La organización del concurso no se hace responsable caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

7. Premios y calificaciones

Se establecen los siguientes Premios, en función de las dos especialidades mencionadas:

-Elaboración de fabada tradicional asturiana

1er. Premio. Delantal Bordado '1er premio Concurso de fabada Casa de Asturias' y un lote de productos asturianos.

2do. Premio. Delantal Bordado '2do premio Concurso de fabada Casa de Asturias' y un lote de quesos asturianos.

-Elaboración de arroz con leche

1er. Premio. Delantal Bordado '1er premio Concurso de arroz con leche Casa de Asturias' y licor de Asturias.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del plato.
- La dificultad en su elaboración.
- El empleo de ingredientes propios de la fabada y su calidad;
- El gusto, aroma y consistencia;
- La presentación;
- La originalidad del plato.

Todos los miembros del jurado evaluarán y puntuarán todas las características de los platos presentados.

Gana la muestra con mayor número de puntos obtenidos. En caso de empate, el presidente del jurado tiene el voto de calidad para decidir el ganador definitivo.

8. Premios y calificaciones

El Jurado estará designado por la comisión organizadora y la junta directiva de la Casa de Asturias de Guadarrama.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

9. Base general

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

En Guadarrama, a siete de Febrero de dos mil diecinueve

