



Con la colaboración de:



BASES XXIII CONCURSO DE FABADA Y ARROZ CON LECHE

El Centro Asturiano de Tres Cantos "Aires de Asturias", convoca el XXIII Concurso de Fabada y Arroz con Leche en sus diferentes modalidades, el sábado 8 de febrero de 2020.

BASES DEL CONCURSO.-

1.- Participantes y presentación para el concurso: Podrán participar todas las personas que lo deseen, sean socias o no del Centro Asturiano, que aporten Fabada tradicional, Fabes con..., y/o Arroz con leche de elaboración propia, pudiéndose presentar cada participante a una, todas o cualquiera de las modalidades convocadas. No podrán participar los premiados del año anterior, en la modalidad que hubiesen ganado el premio.

Los participantes deberán presentarse el día 8 de febrero, sábado, entre las 13.00 y las 13.30 h. en las instalaciones del colegio Antonio Osuna (Sector Islas 26, 2ª fase) de Tres Cantos, con las fabes y/o arroz con leche con el que van a concursar. ES IMPRESCINDIBLE RESPETAR ESTE HORARIO (fuera de él no se admitirán a Concurso).

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

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

El último día de inscripción será el día 5 de febrero de 2020.

3.- Muestras: el participante, frente a un miembro del jurado, tomará directamente de su pota la muestra objeto del concurso, en el recipiente que se le facilitará.

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.

4.- Valoración y deliberación: El jurado comenzará sus deliberaciones a partir de las 13.30 h. El presidente del jurado, será el encargado de resolver y unificar criterios en caso de dudas.

Se evaluará cada muestra, por cada miembro del jurado, según las características y rango de puntuación que se detalla:

- Presentación visual (1-5 puntos)
- Aroma (1-3 puntos)
- Calidad Ingredientes (1-5 puntos)



Con la colaboración de:



— Degustación (sabor-gusto-consistencia) (1-10 puntos)

Exclusivo “fabes con”: Originalidad + dificultad (1-5 puntos) (en “fabes con” se puede utilizar cualquier tipo de faba originaria de Asturias)

Todos los miembros del jurado evalúan y puntúan todas las características de todos los participantes.

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.

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

Fabada tradicional:

1^{er} premio: Una estancia para dos personas en una Casa Rural en Asturias.

2^o premio: Una cerámica asturiana y lote variado de productos asturianos

Fabes con

Premio único: Una cerámica asturiana y lote de productos asturianos

Arroz con leche:

Premio único: Quemador eléctrico para el azúcar

6.- 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.

7.- Aportación: Cada participante podrá llevar 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 3€ (tres euros) por comensal para los no socios y 2€ (dos euros) para los socios, 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 las cantidades arriba indicadas.

El servicio, pan y vino, así como los manteles, platos, cubertería, servilletas y limpieza de los mismos, corren a cargo de nuestro Centro.

También se pondrán a la venta botellas de sidra, y algunos artículos de representación, de nuestro Centro.

Tres Cantos a 14 de enero de 2020.

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