

BASES XXV CONCURSO DE FABADA Y ARROZ CON LECHE

El Centro Asturiano de Tres Cantos "Aires de Asturias", convoca el XXV Concurso de Fabada y Arroz con Leche en sus diferentes modalidades, el próximo sábado 17 de febrero de 2024.

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.

Los participantes deberán presentarse el sábado día 17 de febrero entre las 13.00 y las 13.30 horas 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 muestras a Concurso).

2.- Inscripción:

Será necesaria la inscripción previa, señalando el número de comensales (diferenciando adulto y niños) mediante llamada telefónica al número, 648 76 62 24 (Chusa), 696 462 284 (Teo), o al correo del centro (airesasturias@gmail.com). El último día de inscripción será el miércoles 14 de febrero.

3.- Muestras a concurso:

El participante, en presencia de un representante de la organización, 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 en su recipiente previamente.

En un sobre cerrado y aparte, el participante deberá presentar sus datos personales. Al objeto del máximo anonimato, cuando se presente el sobre, se le asignará un número que será el mismo que se marcará en el recipiente. Los sobres serán custodiados por la organización.

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)

Calidad Ingredientes (1-5 puntos)

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:

Fabada tradicional:

1er premio: Escanciador eléctrico de sidra.

2o premio: Lote variado de productos asturianos

Fabes con:

Premio único: lote variado de productos asturianos

Arroz con leche:

Premio único: Quemador para el azúcar del arroz con leche.

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.

Cada participante podrá llevar la cantidad de producto que estime conveniente para invitar a comer a quien desee.

Como aportación y soporte económico del evento, se establece un coste de 3€ (tres euros) por comensal para los no socios que se abonará al presentar la fabada. Los socios no pagarán cantidad alguna.

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 la organización.

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

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