

BASES

IX CONCURSO MUNDIAL DE “CASADIELLES” 2018

Organizado por la Hermandad de la Probe, de La Foz de Morcín, con la colaboración y el asesoramiento del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias.

BASES:

I- Habrá tres categorías:

- ❖ Mejor casadiella casera.
- ❖ Mejor casadiella artesana profesional.
- ❖ Mejor casadiella escuelas.

II- En la categoría de casadiella casera podrán inscribirse todos aquellos aficionados a la cocina que no se dediquen a la comercialización de algún producto o a la prestación de algún servicio vinculado con la gastronomía.

III- En la categoría de casadiella artesana profesional estará abierta la participación a todos los establecimientos vinculados con la gastronomía: (restaurantes, confiterías, panaderías, bares...etc.) con registro sanitario en vigor.

IV- En la categoría de casadiella escuelas podrán inscribirse los alumnos de aquellas escuelas relacionadas con los apartados profesionales relacionados en el apartado III, bien a título personal o en representación de la Escuela en la que se encuentre matriculado.

V- La inscripción al concurso es libre y gratuita.

VI- Cada concursante debe presentar 6 casadielles, teniendo un peso máximo de 70 g. cada unidad.

VII- Les casadielles se ajustarán a los parámetros de la elaboración tradicional asturiana estarán rellenas de nueces, avellanas o mezcla de ambas, pudiendo ser aderezadas con azúcar y anís. La base de la masa será de hojaldre u cualquier otro tipo de pasta.

VIII- En todas las categorías, podrán ser elaboradas fritas o al horno indistintamente.

IX- Les casadielles deberán entregarse el día 17 de Enero de 2018, de 10,00:00 a 11,00:00h, en el salón polivalente de la Escuela Hogar, sita en La Foz de Morcín. La recepción correrá a cargo de las personas en las que delegue la organización.

X- A cada participante, en cada categoría, se le asignará un número, el cual, se plasmará en la bandeja de les casadielles para ocultar en todo momento la identidad del participante.

XI- A partir de las 11:00 h. se reunirá el jurado encargado de realizar la cata, que estará formado por profesionales del Gremio de Artesanos Confiteros, gastrónomos, periodistas especializados, profesores de las Escuelas de Hostelería y similares. Quienes al finalizar “La puya del Ramu” de la fiesta de San Antón, darán a conocer su veredicto y procederán a la entrega de premios. El resto de las casadielles ganadoras degustadas por el Jurado serán subastadas, una vez realizada la entrega de los premios como complemento de “La Puya del Ramu”.

XII- Los miembros del jurado se dividirán en tres grupos. No pudiendo formar parte de los mismos aquellos que tengan relación directa o indirecta con las categorías en que hayan presentado o entregado casadielles.

XIII- El jurado otorgará CUATRO PREMIOS:

- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2018, categoría CASERA.**
- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2018, categoría ARTESANA PROFESIONAL.**
- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2018, categoría ESCUELAS.**
- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2018, categoría CASERA del Concejo de Morcín.**

El premio es un medallón bañado en oro, con la efigie de dos casadielles, todo ello montado en un cuadro.

En la categoría de escuelas, además, se emitirá un certificado acreditativo para el curriculum del ganador y se obsequiará con una invitación por parte de Iteppa (Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería Asturiana) dependiente del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias, a una Masterclas de dos días de duración valorada en 450€ impartida por Raúl Bernal en sus instalaciones en el mes de Febrero.

XIV- La participación en este concurso implica la aceptación total de las bases así como del jurado y de su fallo.

XV- Las decisiones que tome el jurado no podrán ser objeto de impugnación y éste estará facultado para resolver cualquier situación no prevista en las bases.