

“XIV CONCURSO MUNDIAL DE CASADIELLES”

El día 17 de Enero se celebrará el XIV Concurso Mundial de Casadielles organizado por la Hermandad La Probe de La Foz de Morcín y coincidiendo con las fiestas patronales de San Antón. Un año más, os animamos a que participéis en este concurso. Adjuntamos bases para la participación:

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 de escuelas podrán inscribirse los alumnos de aquellas escuelas relacionadas con los apartados profesionales mencionados 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. Podrá realizarse los días previos o el mismo día del Concurso. Previamente en el número 667811164 (Pepe Sariego).

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 2025, de 10,00 a 11,00h, 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 otras personas que considere la organización. El presidente del jurado al finalizar “La puya del Ramu” de la fiesta de San Antón, darán a conocer su veredicto y procederá a la entrega de premios. El resto de les 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 2025, categoría CASERA.**
- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2025, categoría ARTESANA PROFESIONAL.**
- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2025, categoría ESCUELAS.**
- ❖ **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2025, 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 currículo 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, pendiente de concretar profesor y fecha.

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.