

RELACION DE ESTABLECIMIENTOS DE LA COMARCA QUE
SERVIRÁN EL POTE DE NABOS, CASADIELLES Y AFUEGA'L PITU

CONCEJO DE MORCÍN

BAR LA MONCLOA

Ctra. General, La Foz. Tfno: 985.79.53.30

BAR MARÍA 'S

Centro Polideportivo, La Foz. Tfno: 985.79.51.01

BAR LA CASA NUEVA

Ctra. General. La Foz. Tfno: 985.79.50.74

RESTAURANTE L' ANGLEIRU

Les Vegues- Tfno: 985.78.30.96

BAR EL CASTILLO

Peñerudes. Tfno: 985.78.31.11

RESTAURANTE MIRADOR EMBALSE ALFILORIOS

Peñerudes. Tfnos: 985.78.31.53 - 635.67.04.65

CONCEJO DE RIOSA

MESÓN MONTE ARAMO

El Llerón. Tfno: 985.76.70.99

RESTAURANTE LA POMARADA

La Vega. Tfno: 985.76.70.17

BAR EL PUENTE

La Ará. Tfno: 985.76.60.54

CONCEJO DE MIERES

LLAGAR DE BAÍÑA

Baiña. Tfno: 985.44.61.27

CONCEJO RIBERA DE ARRIBA

BAR RESTAURANTE LOBATO

Soto Ribera. Tfno: 985.79.71.36

CONCEJO DE ALLER

HOTEL-RESTAURANTE CASA CARY

Pol. Ind. Caborana. Tfno: 985.48.04.99

CONCEJO OVIEDO

SIDRERÍA RESTAURANTE EL FARTUQUÍN

Carpio, 19. Tfno: 985.22.99.71

LA CAVA DE FLORO

Fermín Canella, 15. Tfno: 985.27.35.92



LA GRAN FIESTA GASTRÓNOMICA DEL INVIERNO ASTURIANO

NABOS Y CASADIELLES

ARTESANÍA ASTURIANA

PRODUCTOS DE LA TIERRA

FOLCLORE REGIONAL

DEPORTES AUTÓCTONOS

FIESTA INFANTIL

CON LAS COLABORACIONES ESPECIALES DE:

- CONSEJO REGULADOR DEL

AFUEGA'L PITU

- CRIVENCAR

- AGUAS DE FUENSANTA

- CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA

- CONSEJERÍA DE CULTURA Y TURISMO

- VINO MONASTERIO DE CORIAS



QUESERÍAS D.O.P. AFUEGA'L PITU

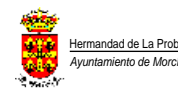
QUESERÍA	TELÉFONO	DIRECCIÓN
QUESERÍA LA BORBOLLA	985750810	La Borbolla, 9 Grado - 33820 (Asturias)
QUESERÍA CA' SANCHU	985752222	Ambás Grado - 33820 (Asturias)
QUESERÍA TEMIA	697206301	Temia Grado - 33829 (Asturias)
QUESERÍA LA PEÑONA	985583459	Somao Pravia - 33139 (Asturias)
QUESERÍA VALLE NARCEA	985800821	Pol. Curiscada Tineo - 33870 (Asturias)
QUESERÍA EL VISO	985831031 615685608	San Martín, 7 Salas 33860 (Asturias)
QUESERÍA LA FIGAR, S.L.	985795215	Avda. Montsacro nº1 33161 - La Foz - Morcín (Asturias)
QUESERÍA LA ARQUERA	985835941	La Arquera. 33867 Salas (Asturias)
INDUSTRIAS LÁCTEAS DEL PRINCIPADO	985800017	Pol. La Curiscada 33877 Tineo (Asturias)
QUESERÍA AGROVALDES	985837332	Polígono El Zarrín La Espina. 33891 Salas
QUESERÍA ARTESANA DE PRAVIA (Ernesto Madera López)	664277482	Polígono de Salcedo, nº 2 33120 Pravia

XXX CERTAMEN DEL QUESU D'AFUEGA'L PITU

24 de enero de 2010
La Foz de Morcín



Organiza:



Patrocina:



Colabora:



Asturias paraíso natural

BASES DEL CERTAMEN

1. La exposición de los quesos participantes permanecerá abierta en La Foz de Morcín desde las 10 hasta las 15 horas del Domingo 24 de enero de 2010.
2. En el certamen podrán participar elaboradores residentes en los municipios que integran la Denominación de Origen Protegida Afuega'l Pitu: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros de Nalón y Soto del Barco.
3. Cada quesería profesional podrá presentar al concurso un máximo de una pieza en cada una de las cuatro variedades objeto del certamen: atroncáu blancu, atroncáu roxu, blancu de trapu y roxu de trapu.
4. Los quesos que opten a premio, con el fin de cumplir las normas sanitarias reflejadas en el Código Alimenticio vigente, han de tener como mínimo 60 días de maduración. Los quesos elaborados con leche pasteurizada quedan exentos del tiempo de maduración.
5. Solamente podrán vender sus productos en el certamen aquellas queserías profesionales que posean el pertinente registro sanitario.
6. Las piezas participantes en el certamen serán entregadas a la Hermandad de La Probe en La Foz de Morcín antes del 23 de enero de 2010, bien personalmente o llamando al teléfono 985.79.54.61. Dicha entrega será de carácter gratuito.
7. La Hermandad de La Probe tendrá expuesta al público, hasta la clausura del certamen, una muestra de todas las piezas presentadas al concurso, identificadas con el nombre y el domicilio del elaborador.
8. El jurado calificador, cuyos integrantes serán nombrados por la Hermandad de La Probe, se reunirá para catar y valorar los quesos presentados el sábado 23 de enero, a partir de las 18 horas, en el comedor del Colegio Público de Morcín. El acta del jurado se hará pública el mismo día del certamen.
9. El proceso calificador del jurado puede ser presenciado en silencio por todos aquellos elaboradores y público que lo desee.
10. Se establecen dos categorías de premios. Una categoría profesional para las queserías con registro sanitario y otra categoría no profesional para los elaboradores de los concejos integrados en la Denominación de Origen Protegida Afuega'l Pitu que todavía no disponen del registro sanitario.

RELACIÓN DE PREMIOS

TIPO "ROXU DE TRAPU"

CATEGORÍA PROFESIONAL

- 1º. 90 euros, diploma, trofeo del Gobierno del Principado de Asturias (Consejería de Medio Rural) y cesta de productos asturianos donada por CRIVENCAR.
- 2º. 60 euros, diploma y trofeo de COASA.
- 3º. 30 euros, diploma y trofeo de la COFRADÍA AMIGOS DE LOS QUESOS.

CATEGORÍA NO PROFESIONAL

- 1º. 30 euros, diploma, trofeo del Ayuntamiento de RIOSA.

TIPO "BLANCU DE TRAPU"

CATEGORÍA PROFESIONAL

- 1º. 90 euros, diploma, trofeo del Ayuntamiento de MORCÍN y cesta de productos asturianos donada por CRIVENCAR.
- 2º. 60 euros, diploma y trofeo del Ayuntamiento de MIERES.
- 3º. 30 euros, diploma y trofeo de LISFERSA.

CATEGORÍA NO PROFESIONAL

- 1º. 30 euros, diploma, trofeo del Ayuntamiento de RIBERA.

TIPO "ATRONCAU ROXU"

CATEGORÍA PROFESIONAL

- 1º. 90 euros, diploma y trofeo de MANTEQUERÍAS ARIAS S.A.
- 2º. 60 euros, diploma y trofeo del Ayuntamiento de ALLER.
- 3º. 30 euros, diploma y trofeo del Ayuntamiento de CASO.

CATEGORÍA NO PROFESIONAL

- 1º. 30 euros, diploma y trofeo del Ayuntamiento de LENA.

TIPO "ATRONCAU BLANCU"

CATEGORÍA PROFESIONAL

- 1º. 90 euros, diploma, trofeo del Ayuntamiento de GRADO y cesta de productos asturianos donada por CRIVENCAR.
- 2º. 60 euros, diploma y trofeo del Ayuntamiento de QUIRÓS.
- 3º. 30 euros, diploma y trofeo de CRIVENCAR.

CATEGORÍA NO PROFESIONAL

- 1º. 30 euros, diploma, trofeo del Ayuntamiento de ONIS.

**TODOS LOS PREMIOS EN METÁLICO
SON DONADOS POR CAJASTUR, ENTIDAD
PATROCINADORA DEL CERTAMEN**

PROGRAMA DE ACTOS

SÁBADO 23

LOS BAILES DEL AFUEGA'L PITU

A PARTIR DE LAS 23 HORAS CON LAS ACTUACIONES DE:
DOMINÓ Y NUEVA BANDA

DOMINGO 24

Pasacalles matinal a cargo de la banda de gaitas de Soto Rey.

11,30 horas: Apertura oficial del certamen por parte de D. Jesús Álvarez Barbao, alcalde de Morcín.

11,40 horas: Partida exhibición de bolos modalidad cuatreada de tríos entre la Peña de Morcín y la Peña de Tino "el panaderu."

11,45 horas: Demostración pública de la elaboración del Afuega'l Pitu.

12,00 horas: Solemne función religiosa.

12,30 horas: Encuentro Inter. Autonómico del Arco Atlántico de Deporte Rural entre Galicia, Asturias y Cantabria de corta de troncos a hacho. Desfile y exhibición del grupo de deporte rural asturiano Monte Areo de Carreño: corta de troncos a troncón, tiro al palo, carreras de madreñas con lecheras y tiro de cuerda.

13,00 horas: Entrega del galardón "QUESERO MAYOR DE ASTURIAS" a JOSÉ ANDRÉS. Cocinero asturiano en Estados Unidos. Top of Form 1 Asturiano orgulloso y gran embajador de la cocina española, el chef José Andrés no sólo ha encandilado a los norteamericanos de ambas costas con sus platos y tapas, también introduce y realiza siempre que puede productos asturianos, abriéndonos así puertas de tan inmenso y poderoso mercado.

13,15 horas: Entrega del galardón "AFUEGA'L PITU DE ORO" al suplemento gastronómico YANTAR del diario El Comercio

13,30 horas: Pregón del certamen, pronunciado por JOSÉ ANDRÉS. Cocinero asturiano en Estados Unidos

13,45 horas: horas. Entrega de premios a los elaboradores de AFUEGA'L PITU galardonados en las variedades de "roxu de trapu", "blancu de trapu", "atronicáu roxu" y "atronicáu blancu".

14,00 horas: Subasta Pública de los quesos premiados de cada variedad.

14,15 horas: Entrega del "NABU DE PLATA" a Armando Díaz Valdés de "El Golgón" La Piñera, agricultor que ha mantenido viva la tradición del cultivo de los nabos para la fiesta de San Antón.

14,20 horas: Entrega de premios a los escolares ganadores del XXII Concurso de Cuentos sobre los Quesos Asturianos "Memorial Gustavo Álvarez". Lectura pública del cuento ganador.

14,30 horas: Comida de hermandad en los restaurantes de la comarca del menú del certamen, basado en pote de nabos, aderezado con guarnición de la matanza del cerdo, casadieles y quesu d' Afuega'l Pitu.

18,00 horas: Atracción infantil RISAS MUNDIALES: teatro de títeres y guiñol. A continuación, CUENTA CUENTOS infantil por parte de Millo del Nido.