

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 MINERO

Ctra. General, La Foz. Tfno: 673.74.46.53

RESTAURANTE L'ANGLEIRU

Las Vegas de San Esteban de Morcín - Tfno: 985.78.30.96

BAR EL CASTILLO

Peñerudes. Tfno: 985.78.31.11

RESTAURANTE MIRADOR EMBALSE ALFILORIOS

La Carrera - Argame - Tfnos: 985.78.31.53 - 635.67.04.65

CONCEJO DE RIOJA

MEJÓN MONTE ARAMO

El Llerón. Tfno: 985.76.70.99

BAR EL PUENTE

La Ará. Tfno: 985.76.60.54

BAR DE COMIDAS L'OREYÁN

Avenida Pola de Lena, 25 - La Vega - Tfno: 985.76.61.88

CASA CHUS

Ctra. La Vega-El Angliru Km. 1,5. Ablaneo. Tfno: 985.766.167

RESTAURANTE LA PUMARÁ

Avenida Pola de Lena, 15 - La Vega - Tfno: 985.76.69.30

BAR RESTAURANTE EL HOGAR

Travesía Santa Bárbara s/n. La Ará - Tlf. 628.86.88.82

CONCEJO RIBERA DE ARRIBA

BAR RESTAURANTE LOBATO

Soto Ribera. Tfno: 985.79.71.36

CONCEJO OVIEDO

LA CAVA DE FLORO

Fermín Canella, 15. Tfno: 985.27.35.92

San Antón

DOMINGO, 17 DE ENERO DE 2016

PATRONO DE LA FOZ DE MORCÍN



VII CONCURSO MUNDIAL DE "CASADIELLES"

Organiza:

*Hermanad
de La Probe*

Colaboran:



Ayuntamiento
de Morcín



VII CONCURSO MUNDIAL DE “CASADIELLES” 2016

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.
- 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 o 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 2016, de 10,00 h. a 11,00 h. 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.
- 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 casadiellas.
- XIII- El jurado otorgará CUATRO PREMIOS:
- **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2016, categoría CASERA.**
 - **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2016, categoría ARTESANA PROFESIONAL.**
 - **MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2016, categoría ESCUELAS.**
 - **ACCESIT A LA MEJOR CASADIELLA DEL CONCEJO DE MORCÍN.**

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

En la categoría de escuelas, además, se emitirá un certificado acreditativo para el currículum del ganador.

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.



DOMINGO 17 DE ENERO DE 2016

SAN ANTÓN

PATRONO DE LA FOZ DE MORCÍN

LA FIESTA GASTRONÓMICA POR EXCELENCIA:

LOS NABOS, LES CASADIELLES Y EL QUESU D'AFUEGA'L PITU

VII CONCURSO MUNDIAL DE “CASADIELLES”

PROGRAMA:

A LAS 10 h.: PASACALLES

A LAS 10.00 h.: RECEPCIÓN DE LES CASADIELLES PARTICIPANTES EN EL VII CONCURSO EN EL SALÓN POLIVALENTE DE LA ESCUELA HOGAR,

A LAS 11.15 h.: DEMOSTRACIÓN Y VENTA DE LA ELABORACIÓN DE CASADIELLES POR LOS ALUMNOS DE LA ESCUELA DEL GREMIO DE ARTESANOS CONFITEROS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

A LAS 12.00 h.: PROCESIÓN DE SAN ANTÓN.

A LA 12,15 h.: MISA SOLEMNE

A LAS 13.00 h.: SUBASTA DEL RAMU Y PRODUCTOS DEL CAMPO ASTUR.



A LAS 13,30 h.: ENTREGA DE LOS PREMIOS DEL VII CONCURSO MUNDIAL DE CASADIELLES.

**DEGUSTACIÓN POPULAR DEL
POTE DE NABOS DE LA COFRADÍA.**



COLABORAN: Cofradía de Los Amigos de Los Nabos, Vinos Monasterio de Corias, El Gremio de Artesanos Confiteros de Asturias, Ayuntamiento de Morcín, Liberbank.