

## 2º Concurso de "CASADIELLES ARTESANES POZO SOTÓN 2017"

La Fundación Laboral de Minusválidos Santa Bárbara, en el ejercicio de sus funciones de gestión del Centro de Experiencias y Memoria de la Minería (CEMM) sito en el Pozo Sotón, en San Martín del Rey Aurelio, Asturias, convoca el II Concurso de "Casadielles Artesanes Pozo Sotón" que se celebrará el día 25 de noviembre de 2017.

### I. PARTICIPACION

La participación en el **II CONCURSO DE CASADIELLES ARTESANES POZO SOTÓN** comporta la plena aceptación de las presentes bases sin excepción alguna, por lo que los participantes quedan obligados a su estricto cumplimiento en todo momento. Podrá participar cualquier persona con el sólo requisito de ser residente en España.

Se establece 1 categoría, Casadiella Artesana Pozo Sotón, dentro de la misma se diferenciará entre sabor y presentación:

- Mejor casadiella Artesana Pozo Sotón.
- Mejor Presentación de Casadiella Artesana Pozo Sotón

### II. INSCRIPCIÓN

La inscripción al concurso es libre y gratuita. Del 14 de noviembre al 25 de noviembre de 2017 (hasta las 14:30), ambos inclusive, en la oficina del Centro de Experiencias y Memoria de la Minería (Pozo Sotón 2, San Martín del Rey Aurelio). Las personas que no puedan hacer la inscripción personalmente, pueden hacerlo por email, asunto: "INSCRIPCIÓN" a: [cemm@pozosoton.es](mailto:cemm@pozosoton.es), enviando nombre y apellido, DNI, teléfono de contacto, dirección y solicitud de participación en el evento con firma original.

En la categoría de **Casadiella Artesana Pozo Sotón** 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. PUBLICIDAD DE LAS BASES

Estas bases serán publicadas en la web [www.cemminería.es](http://www.cemminería.es) así como en la página de Facebook del Centro de Experiencias y Memoria de la Minería como Evento (álbum: II Concurso de Casadielles Artesanes Pozo Sotón"). A cada participante, se le asignará un número, el cual, se plasmará en la bandeja de les casadielles para ocultar en todo momento la identidad del participante.

La organización se reserva el derecho a no admitir las candidaturas que, según su criterio, no cumplan con las condiciones técnicas, legales exigidas por el certamen.

### IV. RECEPCIÓN Y CELEBRACIÓN

La fecha de entrega de les casadielles será el mismo día 25 de noviembre de 2016 de 12:00 a 14:30 de la mañana, en la recepción del Centro de Experiencias y Memoria de la Minería, donde se procederá a la comprobación de medidas y entrega del número de participantes. La recepción correrá a cargo de las personas en las que delegue la organización. Deberá presentarse el DNI.

A partir de las 16:00 h. se reunirá el jurado encargado de realizar la cata. Darán a conocer su veredicto y procederán a la entrega de premios a las 18:00 horas.

#### V. TÉCNICA Y MEDIDAS

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

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.

Podrán ser elaboradas fritas o al horno indistintamente.

#### VI. JURADO

El jurado encargado de realizar la cata estará formado por profesionales del Gremio de Artesanos Confiteros, gastrónomos, periodistas especializados, profesores de las Escuelas de Hostelería y similares.

Los miembros del jurado no podrán tener relación directa o indirecta con las categorías en que hayan presentado o entregado casadiellas.

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.

#### VII. El jurado otorgará CINCO PREMIOS:

- A LA MEJOR CASADIELLA ARTESANA POZO SOTÓN 2017, se entregarán cuatro premios:

**Un Primer Premio** que consistirá en un Trofeo y una Tarjeta Regalo por cortesía de la empresa de Alimentos Frescos 'El Arco' valorado en 150 euros.

**Un Segundo Premio** que consistirá en un Diploma y un Bono regalo por cortesía de 'Vive Asturias', consistente en una noche en el Hotel Reciegos (tres estrellas) de Campo de Caso en régimen de Alojamiento y Desayuno para dos personas y un Paseo a caballo

**Un Tercer Premio** que consistirá en un Diploma y una Cena para dos personas por cortesía del Hotel Restaurante Canzana en Pola de Laviana.

**Un Cuarto Premio** que consistirá en un Diploma y Bono regalo por cortesía de 'Vive Asturias', consistente en una Cena para dos personas en la Sidrería La Conda en El Entrego.

-A LA MEJOR PRESENTACIÓN DE CASADIELLA ARTESANA POZO SOTÓN, se entregará un premio:

**Un Primer Premio** que consistirá en un Trofeo y un Bono regalo por cortesía del Hotel & Spa María Manuela (cuatro estrellas) de Benia de Onis, consistente en una noche para dos personas en régimen de Media Pensión y un Circuito de Spa.

#### VIII. PROTECCION DE DATOS

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de protección de datos de Carácter Personal se comunica que los datos serán incorporados a un fichero de participantes y colaboradores del que es responsable Fundación Santa Bárbara, cuya finalidad es la gestión de los participantes y contactos profesionales realizados en el ámbito de actividades del área. La persona interesada podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a la Fundación Santa Bárbara.