



CONCEYU
MIERES

gustatio.



V CONCURSO “EXPLORANDO EL POTE PERFECTO” BASES

1. Presentación

El Ayuntamiento de Mieres, la Sociedad Turonesa de Festejos, la Asociación de Hostelería y Turismo del Valle de Turón y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio convocan la quinta edición del concurso “Explorando el pote perfecto”. El concurso cuenta con el patrocinio del vino Lágrimas de María (Bodegas Zinio) y Embutidos Vallina.

2. Objetivo

Con este evento, los organizadores pretenden promocionar el pote asturiano, recuperar sus tiempos de esplendor, dar visibilidad a las jornadas del pote de Turón, incrementar el grado de conocimiento de este plato y de su historia, dar a conocer sus diferentes posibilidades y acompañamientos, así como contribuir a dinamizar a la hostelería asturiana.

Conseguir ser ganador o incluso finalista aporta ventajas añadidas, que serán vitales en estos próximos meses. Ser condecorado en este certamen supondrá un reconocimiento al trabajo realizado en estos años y tendrá una gran repercusión mediática.

3. Difusión

La celebración de “Explorando el Pote Perfecto” será divulgada a través de prensa, radio y de las páginas web www.mieres.es y www.gustatio.es, así como en redes sociales.

4. Fechas de inscripción y celebración.

El plazo de inscripción será del 17 de octubre al 2 de noviembre, ambos inclusive. Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo mediante correo electrónico enviando el boletín de inscripción que se adjunta a eventos@gustatio.es, si lo prefieren, presentando su solicitud y justificante de pago en horario de 9 a 14 y de 16 a 19 horas en las oficinas de Gustatio (Begoña, 42, 1ºB, Gijón, Tfno. 984 11 74 00), identificándose como participante en el concurso “Explorando El Pote Perfecto”.

El local quedará inscrito cuando realice el pago y proceda a enviar el boletín, ya que son necesarios los dos requisitos. Todos los mails serán respondidos. La aceptación se realizará **POR RIGUROSO ORDEN DE PAGO.**





CONCEYU
MIERES

gustatio.



CONCURSO: la final se celebrará el lunes 28 de noviembre en el colegio Vega de Guceo de Turón, garantizándose todas las medidas higiénicas y de seguridad.

Además, como valor añadido, los participantes tendrán la posibilidad de asistir a un taller formativo el 21 de noviembre en el que se desvelarán técnicas y trucos sobre este maravilloso plato, impartido por un cocinero de reconocido prestigio. La finalidad es aclarar los conceptos que se tendrán en cuenta a la hora de puntuar, aumentar los conocimientos y unificar los criterios a tener en cuenta en la elaboración del pote.

5. Participantes, condiciones y cuota de inscripción.

El concurso queda abierto a todos los establecimientos hosteleros del Principado de Asturias, con el objetivo de encontrar “El Mejor Pote Asturiano”. Podrán participar restaurantes, sidrerías, vinotecas... y cualquier establecimiento hostelero que tenga cocina en sus instalaciones y que elabore y venda pote habitualmente en su negocio (al menos algún día a la semana).

La cuota de inscripción en esta edición es de 70 € (IVA incluido). Con el precio de la inscripción, cada participante recibirá SIN CARGO una caja de seis botellas del vino Lágrimas de María crianza de Bodegas Zinio, cuyo valor es superior a la cuota de inscripción.

Número de cuenta para ingresar los 70€:

Caja Rural de Asturias ES90-3059-0043-8023-8587-4827

Beneficiario: Gustatio Comunicación, S.L.

Concepto: nombre del establecimiento participante

El ganador del “Explorando el Pote Perfecto 2022” se compromete, mientras esté en posesión del título, a informar y consensuar con Gustatio las actividades, reportajes, ferias, showcooking, etc... en las que va a participar utilizando el nombre del concurso o a las que sea invitado por obtener dicho galardón. Por otra parte, el ganador se pone a disposición de la organización para realizar una actividad promocional con degustación de potes sin cargo en dicho año, sobre la cual se le avisará en tiempo y forma.





CONCEYU
MIERES

gustatio.



6. Características del concurso

Las características que debe reunir el Pote para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

a- Puede participar en el concurso **cualquier propuesta cuyos ingredientes principales sean “berzas” y “compango” (entendiéndose por tal chorizo, morcilla y cualquier otro derivado del cerdo). Será admitida la presencia de “fabes” y/o patatas, pero no se pueden incorporar al guiso de este concurso castañas, repollo, arroz o nabos.**

El plato se debe elaborar en la cocina de cada restaurante y el día del concurso se debe presentar cocinado y listo para su degustación. Cada hostelero calentará su pote y lo emplatará en la vajilla que se les proporcionará para su posterior presentación al jurado.

b- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria** a la hora de elaborar sus propuestas, para que así se pueda garantizar todo el proceso hasta su presentación al jurado. El orden de participación se decidirá por sorteo unos minutos antes de comenzar el concurso entre todos los participantes que hayan presentado su pote. La organización dispondrá de platos hondos, iguales para todos, para su presentación al jurado, siendo el compango presentado aparte.

7. Fase previa y concurso.

El periodo de fase previa con la visita del jurado misterioso será desde el 3 al 20 de noviembre, siendo muy importante que nos indiquen en la inscripción los días de cierre por descanso o vacaciones, así como los días de la semana que se tiene pote. El lunes 21 de noviembre se comunicará a los finalistas (20) su clasificación.

El establecimiento participante recibirá la visita de uno o dos “mysteryshopper” o clientes misteriosos, que no se identificarán hasta la conclusión de la comida para que el proceso sea limpio y transparente. Serán críticos gastronómicos, cocineros o periodistas especializados que puntuarán el pote con los mismos criterios que se seguirán en la final. **El local participante en este concurso se compromete al inscribirse a asumir el gasto de esa comida para un máximo de dos personas del jurado (entrante, pote, postre y botella de vino o bebida de menos de 18€).**



CONCEYU
MIERES

gustatio.



8. Jurado del certamen

Estará compuesto por un mínimo de seis y un máximo de ocho personas, entre las que estarán representados **prestigiosos cocineros de la región y críticos gastronómicos**, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final y elegir al ganador.

9. Puntuación

-Estética o fase visual: Se valorará la disposición de los ingredientes en el plato, la ausencia de pieles de faba flotando o patatas deshechas en el caso de que lleve esos ingredientes, el colorido del plato y, en definitiva, su atractivo desde el punto de vista visual **(3 puntos)**

-Olor o fase olfativa: se tendrán en cuenta los aromas que desprenda el guiso, su potencia y su capacidad de invitar a la degustación **(2 puntos)**

-Sabor y calidad de la berza, fabes y patatas si hubiera: comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca. El sabor de la berza ha de ser gustoso, con su justo punto de sal, "les fabes" han de ser mantecosas y no pellejudas ni harinosas...se puntuará positivamente que la berza no esté acida, ni deseche, ni correosa, y se valorará la calidad del caldo **(10 puntos)**

-Compango o condimentos: se analizará la calidad de los acompañamientos derivados del cerdo **(5 puntos)**

10. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.