

I CONCURSO NACIONAL DE CALLOS DE LENA

“LA CALLADA POR RESPUESTA”

BASES

1. Presentación

El Ayuntamiento de Lena y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio convocan la primera edición del Concurso Nacional de Callos de Lena “La Callada por Respuesta”. El concurso cuenta con el patrocinio de la empresa cárnica asturiana Trasacar. La mejor elaboración recibirá un premio económico de 1.500 euros.

2. Objetivo

Con este evento, los organizadores pretenden promocionar un plato tan tradicional como son los callos, recuperar sus tiempos de esplendor, dar visibilidad a las jornadas a nivel nacional, 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 en un momento especialmente complicado. Conseguir ser ganador o incluso finalista aporta ventas 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 del Concurso Nacional de Callos de Lena será divulgada a través de prensa, radio y de las web www.aytolena.es y www.gustatio.es, así como en redes sociales, contando con un perfil propio en Facebook, e Instagram: La callada por respuesta y @lacalladaporespuesta.



4. Fechas de inscripción y celebración.

El plazo de inscripción será del 6 de octubre al 4 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 o, si lo prefieren, presentando su solicitud y justificante de pago en horario de 9 a 14 horas en las oficinas de Gustatio (Begoña, 42 1º B de Gijón, Tfno. 984 11 74 00), identificándose como participante en el Concurso Nacional de Callos de Lena.

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

CONCURSO: la final se celebrará el 17 de enero de 2023 en Pola de Lena, garantizándose todas las medidas higiénicas y de seguridad.

La elaboración que resulte ganadora absoluta del concurso, según el criterio del jurado, se alzará con un premio económico de 1.500 euros. Además, se entregará un diploma al segundo y tercer mejor plato. Igualmente, se reconocerá el mejor plato del concejo de Lena y de fuera de Asturias.

5. Participantes, condiciones y cuota de inscripción.

El concurso queda abierto a los establecimientos hosteleros de todo el país, con el objetivo de encontrar el mejor plato de callos de España. Podrán participar restaurantes, sidrerías, vinotecas... y cualquier establecimiento hostelero que tenga cocina en sus instalaciones y que elabore y venda callos habitualmente en su negocio, al menos algún día por semana.

La cuota de inscripción en esta edición es de 50€ (IVA incluido).

Número de cuenta para ingresar los 50€:

Caja Rural de Asturias ES9030590043802385874827

Beneficiario: Gustatio Comunicación, S.L.

Concepto: nombre del establecimiento participante



El ganador del Concurso Nacional de Callos de Lena 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 callos sin cargo en dicho año, sobre la cual se le avisará en tiempo y forma.

6. Características del concurso

Las características que deben reunir los callos para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

a- **Se admiten callos de ternera, de cerdo o incluso una mezcla de ambos.** También se tolera que se refuercen con la presencia de otras partes del animal, como las manos de cerdo, chorizo o cualquier otro derivado del animal.

b- **En el concurso no se admite ningún tipo de acompañamiento ajeno a la ternera o el cerdo, ni patatas, ni garbanzos ni cualquier otro ingrediente que le reste protagonismo a los callos.** Tan solo se permiten verduras y hortalizas, hierbas aromáticas y especias. En cualquier caso, durante las jornadas se permitirá presentar el plato con patatas o con otras guarniciones siempre y cuando vengan en un recipiente aparte (pero no serán puntuadas para el concurso, ni suma ni resta).

c- **El tamaño no importa,** se admiten pedazos grandes, cortados en pequeños trozos, de tamaño medio.

d- **Un leve picante, que no sea excesivo, es bienvenido,** nos parece que le aporta al plato.

e- 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 en la final se decidirá por sorteo unos minutos antes de comenzar el concurso entre todos los participantes que hayan presentado sus callos. La organización dispondrá de platos hondos, iguales para todos, para su presentación al jurado.



7. Jornadas

El Concurso Nacional de Callos de Lena lleva aparejadas unas jornadas en las que participarán obligatoriamente todos los establecimientos que quieran optar al concurso. Estas se desarrollarán, por todo el territorio nacional, del 14 de noviembre al 15 de diciembre.

En este periodo, los establecimientos participantes estarán **obligados a ofrecer, y publicitar correctamente** (con la visibilidad suficiente por medio de la cartelería que les ofrecerá la organización), **un menú cerrado con los callos como protagonistas**.

Este menú constará de una entrada, el plato de callos y un postre, además de un vino, por un precio que podrá oscilar entre los 20 y los 40 euros.

8. Fase previa y concurso.

El periodo de fase previa con la visita del jurado misterioso será durante las jornadas (del 14 de noviembre al 15 de diciembre), 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 el menú. El jueves 22 de diciembre 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 los callos con los mismos criterios que 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 (menú de las jornadas, al precio que haya establecido).**

9. 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.



10. Puntuación

- **Fase visual o estética (3 puntos):** se valorará que los callos tengan brillo, que sean atractivos desde el punto de vista visual, que la proporción callos-caldo sea la adecuada y que nos inviten a su degustación.

- **Fase olfativa o aromática (2 puntos):** los callos deben oler al animal del que proceden, pero con aromas limpios. Un aroma adecuado será valorado con la puntuación máxima. Un aroma sucio que aparece de forma nítida y desagradable será un cero. Un leve aroma desagradable podrá ser un 0,5 o un 1 en función de su intensidad.

- **Caldo o salsa (3 puntos):** Ni debe ser demasiado líquido ni demasiado espeso. Un caldo bien ligado tendrá 3 puntos, y uno con consistencia aguada cero puntos. Un exceso de sal o de picante penalizará, no pudiendo ser la puntuación en este caso superior a 1 punto.

- **Gelatina (2 puntos):** Los callos son gelatinosos por naturaleza y nuestra boca agradecerá que se nos peguen los labios. Aquellos que no tengan nada de elementos gelatinosos obtendrán un cero, mientras que aquellos que sean pegajosos y hagan que se nos peguen los labios recibirán un 2.

- **Callos (10 puntos):** Son el ingrediente principal y los auténticos protagonistas. Se valorará que no estén gomosos, que su sabor sea limpio

Se admiten callos de ternera, de cerdo o incluso una mezcla de ambos. También se tolera que se refuercen con la presencia de otras partes del animal, como las manos de cerdo, chorizo o cualquier otro derivado del animal.

En el concurso no se admite ningún tipo de acompañamiento ajeno a la ternera o el cerdo, ni patatas, ni garbanzos ni cualquier otro ingrediente que le reste protagonismo a los callos. Tan solo se permiten verduras y hortalizas, hierbas aromáticas y especias. En cualquier caso, durante las jornadas se permitirá presentar el plato con patatas o con otras guarniciones siempre y cuando vengan en un recipiente aparte (pero no serán puntuadas para el concurso, ni suma ni resta).



El tamaño no importa, se admiten pedazos grandes, cortados en pequeños trozos, de tamaño medio.

Un leve picante, que no sea excesivo, es bienvenido, nos parece que le aporta al plato.

11. Aceptación de las Bases

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

