



PRIMER CONCURSO DE COMPANGO CASERO DE ASTURIAS

Colunga, 7 de diciembre de 2020

El Ayuntamiento de Colunga convoca la primera edición de la cata concurso “Mejor compango casero de Asturias”, que se celebrará en Colunga la mañana del sábado 7 de diciembre.

Tradicionalmente, en toda la región se practicaba en otoño la matanza del cerdo, algo que poco a poco se ha ido perdiendo y que esta actividad pretende recuperar y poner en valor. Pero en concreto la cata valorará aquellos chorizos y morcillas elaborados para ser degustados en compañía de nuestra legumbre más internacional, la “faba”.

El concurso se enmarca dentro de la Semana de las fabes de Colunga con el objetivo de promocionar dichas jornadas y el mercado agroalimentario y de artesanía que ese fin de semana se celebra en el Mercado de Abastos, además de dinamizar el concejo durante esa semana del Puente de la Constitución.

Podrán participar en el concurso todos aquellos que elaboren chorizos y morcillas de forma casera, sin dedicarse profesionalmente a ello, ni utilizar una marca comercial.

El chorizo y la morcilla se deberán presentar ya cocinados y aptos para catar. La recepción de las muestras presentadas a concurso se realizara entre las 11:30 y las 12 horas del mismo sábado 7 de diciembre en el Mercado de Abastos, siendo recomendable realizar la inscripción previamente para garantizar la plaza cubriendo el boletín que se adjunta al final de estas bases y enviándolo a eventos@gustatio.es o entregándolo en el Ayuntamiento de Colunga (Plaza del Ayuntamiento, 8) o en Gustatio (Begoña, 42 1 B Gijón) en horario de 9 a 14 horas. A las 12 se realizará un sorteo que decidirá el orden de cata. A partir de ese momento comenzará el calentado y regenerado de las muestras para su posterior presentación al jurado, que probará los compangos entre las 12:30 y las 13:30 horas aproximadamente. Tras la finalización de la degustación se procederá a conocer el ganador de esta primera edición.

El jurado será popular y estará conformado por todos aquellos que se inscriban como jurado en los días previos en eventos@gustatio.es. No podrán participar en la cata como jurado ni los participantes ni familiares de hasta segundo grado. No obstante, la cata será ciega para evitar cualquier suspicacia y que el ganador sea el que más guste al jurado, compuesto por entre 30 y 40 personas.

Cada concursante podrá acceder al espacio de calentado y emplatarlo él mismo si así lo desea para evitar que nadie manipule su producto, aunque también puede optar por dejar al personal destinado a esta labor que lo haga.

Los platos saldrán al jurado solo con un número de muestra asignado y presentados por los mismos camareros para todo el mundo, garantizando de esta manera el anonimato de cada una de las muestras.

Habrá un premio al mejor chorizo, otro a la mejor morcilla y el premio al mejor compango casero, estipulándose un primer premio, segundo y tercero, y menciones especiales en caso de que el resultado sea muy ajustado.

La puntuación se basará en los siguientes parámetros, sobre un total de 50 puntos:

- **Aspecto visual** (3 puntos)
- **Olor** (3 puntos)
- **Firmeza de la tripa** (3 puntos)
- **Calidad del ahumado** (3 puntos)
- **Grado de picado** (3 puntos)
- **Textura** (5 puntos)
- **Picante y calidad del pimentón** (5 puntos)
- **Proporción cebolla/grasa en la morcilla o magro/grasa en el chorizo** (5 puntos)
- **Sabor** (20 puntos)

FICHA DE INSCRIPCIÓN COMPANGOS 2019

Don/Dña _____

DNI _____

Domicilio _____

Teléfono de contacto _____

Mail de contacto _____

Participo en la modalidad (marque con una o varias X):

“Mejor Chorizo Casero de Asturias” _____

“Mejor Morcilla Casera de Asturias” _____

“Mejor Compango Casero de Asturias” _____

Política de Privacidad: De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter personal, los datos facilitados a través del presente formulario supone el consentimiento expreso del solicitante para que Gustatio lleve a cabo la gestión, cesión o tramitación de los datos y los traten automáticamente, pudiendo incorporar dichos datos a un fichero inscrito en el Registro General de Protección de Datos en la Agencia Española de Protección de Datos siendo responsable del mismo Gustatio Comunicación S.L., calle Begoña 42 1º B Gijón

Firma:

Asturias, a ____ de _____ de 2019