

## **Casa de Asturias en Guadarrama**

### **Convocatoria y bases del V Concurso de Fabada y Arroz con leche**

**Guadarrama 2026**



## 1. Denominación y objetivos

La Casa de Asturias en Guadarrama, con la colaboración del Ayuntamiento de Guadarrama y la Dirección General de Emigración del Principado de Asturias, convocan el IV concurso de Fabada asturiana y arroz con leche. Es objetivo principal de este concurso difundir la gastronomía asturiana y concretamente uno de sus platos más conocidos y valorados, la fabada, así como sus postres, en este caso el arroz con leche. Todos los participantes podrán degustar junto con sus invitados los platos elaborados, con objeto de que sea una jornada marcada por rasgos tan asturianos como la hospitalidad y la concordia y con el fin de contribuir al mayor éxito y difusión del plato estrella de la gastronomía asturiana.

## 2. Participantes

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina asturiana, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, peñas, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

## 3. Inscripciones y aportación.

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud, mediante llamada o WhatsApp al 641 32 02 75 (este teléfono tiene contestador) o bien mediante correo electrónico a

[gaitaguadarrama@gmail.com](mailto:gaitaguadarrama@gmail.com) hasta las 14:00 del jueves, día 26 de febrero de 2026.

Al hacer la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del participante, así como el número de comensales y las modalidades del concurso en las que participa, que son fabada y/o arroz con leche.

La inscripción se completará cuando se reciba un correo de confirmación, ya que hay un número limitado de comensales.

Como aportación y soporte económico del evento, se establece un coste de 3€ (tres euros) por comensal, que se abonará al presentar la fabada. Los socios al corriente de pago de la Casa de Asturias en Guadarrama quedan exentos de este pago.

#### 4. Especialidades

Se establecen dos especialidades culinarias;

- **Elaboración propia de fabada tradicional asturiana**
- **Elaboración propia de fabada asturiana con (corzo, pulpo, etc)**
- **Elaboración propia de arroz con leche.**
- **Elaboración propia de postre asturiano tradicional**

#### 5. Fechas de realización

Los participantes deberán presentarse el día 28 de febrero, sábado, entre las 13.00 y las 13.30 h. en el salón “La Brisa”, entrada por la Calle de Recaredo Collar de Guadarrama, con la fabada y/o arroz con leche con el que van a concursar. Fuera de este horario no se admitirá ninguna elaboración a concurso.

El participante, frente a un miembro del jurado, tomará directamente de su pota la muestra objeto del concurso, en el recipiente que llevara al efecto.

En el caso de arroz con leche, el participante traerá la muestra ya preparada previamente.

En un sobre cerrado y aparte, se presentarán los datos personales del participante. Al objeto del máximo anonimato, cuando se presente el

sobre, se le asignará un número que será el mismo que se escribirá en el recipiente. Los sobres serán custodiados por un representante de la Casa de Asturias en Guadarrama, que será el que recepcione las potas que participan en el concurso.

Cada participante podrá llevar la cantidad de producto que estime conveniente para invitar a quien desee como culminación del acto.

## 6. Elementos necesarios para la confección de los platos

Una vez que el jurado complete sus deliberaciones, los participantes podrán utilizar los fogones para poder dar el último calentón a su fabada antes de comérsela, respetando el orden de llegada de las potas a la cocina. Cada participante deberá aportar los utensilios y herramientas de cocina que necesite (cacillos, tijeras, cuchillos, guantes para agarrar la pota, etc.) , así como los ingredientes necesarios con los que completar su elaboración, no pudiendo hacer uso del material al efecto del salón. La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

## 7. Exclusión

Los participantes excluirán a la organización, patrocinadores y a sus colaboradores, de responsabilidad ante cualquier intoxicación de tipo alimentario derivada de este concurso, por lo cual no podrá ser motivo de denuncia o reclamación. Aceptan que participan bajo su responsabilidad, entiéndase en este punto ya que se trata de una actividad en la que cada participante cocina sus propios platos culinarios en casa, donde la organización, patrocinadores y colaboradores no puede garantizar control sobre la Seguridad Alimentaria y que por ello no podemos asegurar la misma.

## 8. Premios y calificaciones

Se establecen los siguientes Premios, en función de las dos especialidades mencionadas:

### **-Elaboración de fabada tradicional asturiana**

**1er. Premio.** Delantal Bordado '1er premio Concurso de fabada Casa de Asturias en Guadarrama 2026' y un lote de productos asturianos.

**2do. Premio.** Delantal Bordado '2º premio Concurso de fabada Casa de Asturias en Guadarrama 2026' y un lote de quesos asturianos.

### **-Elaboración de fabada con...**

**1er. Premio.** Delantal Bordado '1er premio Concurso de fabada Casa de Asturias en Guadarrama 2026' y un lote de productos asturianos.

### **-Elaboración de arroz con leche**

**1er. Premio.** Delantal Bordado '1er premio Concurso de arroz con leche Casa de Asturias en Guadarrama 2026' y licor de Asturias.

### **-Elaboración de postre tradicional asturiano**

**1er. Premio.** Delantal Bordado '1er premio Concurso de postre tradicional Casa de Asturias en Guadarrama 2026' y licor de Asturias.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del plato.
- La dificultad en su elaboración.
- El empleo de ingredientes propios de la fabada y su calidad;
- El gusto, aroma y consistencia;
- La presentación;
- La originalidad del plato.

Todos los miembros del jurado evaluarán y puntuarán todas las características de los platos presentados.

Gana la muestra con mayor número de puntos obtenidos. En caso de empate, el presidente del jurado tiene el voto de calidad para decidir el ganador definitivo.

## 9. Jurado

El Jurado estará designado por la comisión organizadora y la junta directiva de la Casa de Asturias de Guadarrama.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

## 10. Base general

Cualquier discrepancia no recogida en las presentes bases, será resuelta por la organización sin que pueda ser impugnada.

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

En Guadarrama, a 6 de febrero de dos mil veintiseis

