



Ayuntamiento  
de Villaviciosa



**gustatio.**

## LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2019 BASES

### 1. Presentación

El Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio convocan la novena edición del concurso “La Mejor Fabada del Mundo”, cuya final se celebrará en marzo de 2019 en el marco de las XXVI Jornadas Gastronómicas y Culturales de las fabes. Los meses previos se realizará una fase preliminar en la que se degustarán todas las fabadas participantes en los propios establecimientos, existiendo dos semifinales claramente definidas, una en Madrid en la que participarán los locales de fuera de Asturias que pasen la ronda previa, seleccionándose allí como novedad hasta cinco fabadas para la gran final, y otra en Asturias de la que saldrán un máximo de veinte fabadas elegidas, contando además que habrá otros dos participantes internacionales.

### 2. Objetivo

Con este evento, el Ayuntamiento de Villaviciosa y Gustatio pretenden promocionar la faba, elevar el consumo y conocimiento de las variedades autóctonas, así como dar a conocer sus cualidades. Además, trata de animar y dinamizar la hostelería que se esfuerza y que gusta de cuidar los ingredientes y elaboraciones. Ser condecorado en este certamen tiene una gran repercusión mediática y supone llenar su restaurante durante varios meses, participar en jornadas dentro y fuera de España y un largo número de beneficios, según afirman los propios hosteleros galardonados.

### 3. Difusión

La celebración de “La Mejor Fabada del Mundo” será divulgada a través de prensa, radio y soportes promocionales, de las webs [www.villaviciosa.es](http://www.villaviciosa.es), [www.lacomarcadelasidra.com](http://www.lacomarcadelasidra.com) y [www.gustatio.es](http://www.gustatio.es), así como en redes sociales.

### 4. Fechas de inscripción y celebración.

El plazo de inscripción será del **viernes 16 al jueves 29 de noviembre** ambos inclusive. El número máximo de plazas reservadas para Asturias es de 75, con lo que en caso de alcanzarse antes dicho número, algo que ya sucedió el año pasado, se dará por finalizado el periodo de inscripción.





Ayuntamiento  
de Villaviciosa



**gustatio.**

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo mediante correo electrónico enviando el boletín de inscripción que se adjunta a ([lamejorfabada@gustatio.es](mailto:lamejorfabada@gustatio.es)).o si lo prefieren presentando su solicitud y justificante en horario de 9 a 14 horas en el Ayto. de Villaviciosa (Tfno. 985 89 32 02), o en Gustatio (Begoña, 42 1º B de Gijón, Tfno. 984 11 74 00), identificándose como participante en el concurso “La mejor fabada del mundo”.

El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando realice el pago y proceda a enviarnos el boletín. Todos los mails serán respondidos confirmando su participación. La aceptación se realizará **POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN.**

### 5. Fase previa y concurso.

El periodo de fase previa con las visita del jurado misterioso será desde el jueves 20 de diciembre de 2018 al domingo 3 marzo de 2019, siendo muy importante que nos indiquen en la inscripción los días de cierre por descanso o vacaciones. Entre el 6 y el 8 de marzo se comunicará a los finalistas su clasificación.

FINAL: Se realizará el martes 26 de marzo en Casa Cortina en Amandi (Villaviciosa). En dicha final participarán las fabadas finalistas en Asturias más las cinco fabadas clasificadas en la fase previa de Madrid, así como los participantes internacionales, siendo admitidos en total como máximo hasta 28 establecimientos en el caso de que hubiera empates.

### 6. Participantes, condiciones y cuota de inscripción.

**El concurso queda abierto a los establecimientos hosteleros,** con el objetivo de encontrar “La Mejor Fabada del Mundo”. Podrán participar restaurantes, sidrerías, vinotecas... y cualquier establecimiento hostelero que tenga cocina en sus instalaciones y que elabore y venda fabada habitualmente en su negocio. **Habrà un máximo de 100 participantes de todo el mundo por riguroso orden de inscripción.**

**La Cuota de inscripción es de 60 € IVA incluido, una cantidad cuyo único objetivo es que participen locales que realmente tengan disposición e interés. A cambio y para agradecer sus ganas y esfuerzo, se les enviará sin cargo una caja de vino Corias Guilfa**

**La cuenta corriente en la que se debe realizar el ingreso es:  
Banco Sabadell ES46 0081 5672 6600 0109 8511**





Ayuntamiento  
de Villaviciosa



**gustatio.**

De nuevo en esta edición contamos con el Patrocinio de Tierrina Vaqueira, comprometidos con la Faba Asturiana de Calidad, Embutidos Naveda, el compango de primer nivel que toda gran fabada precisa, Bodegas Monasterio de Corias, nuestra bodega más internacional y reconocida de la D.O.P de Cangas y Pomarina, Sidra Brut de El Gaitero con D.O.P. ideal para armonizar este plato tan emblemático y otros muchos de la cocina tradicional y moderna.

**El establecimiento participante recibirá la visita de uno o dos “mystery shopper” 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 la fabada 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 (entrante, fabada, postre y botella de vino de menos de 20 €).**

El ganador de “La mejor fabada del mundo 2019” se compromete mientras esté en posesión del título a informar y consensuar con la organización sobre las actividades, reportajes, ferias, showcooking, etc en las que va a participar utilizando el nombre del concurso o 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 fabada sin cargo en dicho año, sobre la cual se le avisará en tiempo y forma.

## 7. Características del concurso

Las características que deben reunir las fabes 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 “les fabes y el compangu”**, que se deben presentar cocinadas y listas para su degustación.
- b- La única modalidad del concurso es la de **fabada asturiana**, **NO** siendo aceptadas las denominadas **“fabes con tropiezos”**, es decir, **con cualquier otro acompañamiento** (centollo, bugre, rabo de toro, etc...), ni las verdinas u otras variedades que no sean las típicas con las que se elabora la fabada.
- c- En este certamen se busca que pervivan las costumbres y la forma de elaboración tradicional.
- d- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria** a la hora de elaborar sus propuestas.





Ayuntamiento  
de Villaviciosa



**gustatio.**

e- En la final la fabada será calentada por cada concursante, para que así controle todo el proceso hasta su presentación al jurado. El orden de participación se decidirá por sorteo unos minutos antes de comenzar entre todos los participantes que hayan entregado la fabada. La organización dispondrá de platos hondos, iguales para todos, para su presentación al jurado y el compango se presentará aparte.

## 8. Jurado del certamen

Estará compuesto por un máximo de diez 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 en función de:

-**Estética** o fase visual: se valorará la disposición de los ingredientes en la cazuela, la ausencia de pieles de faba flotando, que se debe conservar por lo tanto entera, el colorido del plato y en definitiva su atractivo desde el punto de vista visual **(3 puntos)**

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

-**Sabory calidad de la faba**: comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca: que el sabor de la faba sea gustoso, con su justo punto de sal, que sea mantecosa, la ausencia de pieles molestas, que no sea harinosa, su entereza...**(10 puntos)**

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

En la fase previa se asignará un punto extra sobre lo puntuado por el jurado a aquellos establecimientos que tengan fabada todos los días, y medio punto a aquellos que tengan fabada por lo menos una vez a la semana. Los que sean por encargo no tendrán puntuación extra.

## 9. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Tan solo deben rellenar la ficha que se adjunta en la siguiente página. Deberá indicar qué días de la semana tiene fabada, si en los días indicados en las bases el jurado visita el establecimiento y no hay fabada no podrá ser valorado y no pasará a la siguiente ronda. Los datos pasarán a formar parte de Gustatio Comunicación S.L., que solo podrá cederlos a los patrocinadores del evento y al Ayuntamiento de Villaviciosa.





Ayuntamiento  
de Villaviciosa



**gustatio.**

**FICHA DE INSCRIPCIÓN  
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2019**

Don/Dña \_\_\_\_\_

En representación del establecimiento hostelero: \_\_\_\_\_

ubicado en \_\_\_\_\_

Con CIF/NIF: \_\_\_\_\_

RAZÓN SOCIAL \_\_\_\_\_

DOMICILIO SOCIAL \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Teléfono de contacto \_\_\_\_\_

Mail de contacto \_\_\_\_\_

Desea participar en la novena edición del concurso “La Mejor Fabada del Mundo”, aceptando las BASES y presentando esta ficha totalmente cumplimentada.

¿Qué días de la semana tiene fabada? (si solo las hacen por encargo indíquelo) \_\_\_\_\_

Indíquenos día de descanso: \_\_\_\_\_

y periodo vacacional si lo hay en las fechas del concurso: \_\_\_\_\_.

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 noviembre de 2018**

