



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 los cinco mejores para la gran final**, y otra en Asturias.

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 del país, ya que ser finalista en este certamen tiene una gran repercusión mediática y si fuera el ganador puede suponer 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, www.lacomarcadelasidra.com y www.gustatio.es, así como en redes sociales.

4. Fechas de celebración

SEMIFINAL MADRID: Dada la demanda y el interés de cada vez mas establecimientos de cocina asturiana de toda España, se realizará una fase previa nacional en el que podrán participar 25 establecimientos del territorio nacional. Recordar que el año pasado se agotaron las plazas con lo que es conveniente reservarlas cuanto antes.

El jurado misterioso visitará todos los establecimientos a lo largo del territorio nacional, entre el viernes 30 de noviembre y el viernes 28 de diciembre, y seleccionará las 15 mejores fabadas que participaran en la semifinal de Madrid el lunes 14 de enero,





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

momento en el que se disputaran las 5 plazas que se reservarán este año para participar en la final nacional el martes 26 de marzo en Villaviciosa.

FINAL: Se realizará el martes 26 marzo en Villaviciosa. En dicha final participarán las 20 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.

5. Participantes y condiciones

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. Habrá un máximo de 100 participantes de todo el mundo por riguroso orden de inscripción.

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” ideal para acompañar cualquier comida.

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 €).

Los establecimientos participantes se comprometen en el caso de ser seleccionados a presentarse a concursar en la semifinal de Madrid el lunes 14 de enero a las 14 horas en el Centro Asturiano. Por ello se ha tenido la deferencia de que a nivel nacional la inscripción es gratuita, y en el caso de obtener una de las 5 plazas de finalista nacional la organización les abonará el kilometraje y hotel.





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

6. Plazo de Inscripción y Registro de Participantes

El **plazo de inscripción será del viernes 16 al jueves 29 de noviembre**, pero se cerraría con anterioridad si se completan los 100 establecimientos participantes marcados como máximo, habiendo reservadas un mínimo de 20 plazas para concursantes de fuera de Asturias.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo mediante correo electrónico enviando el boletín de inscripción que se adjunta a (lamejorfabada@gustatio.es).

Todos los mails serán respondidos confirmando su participación. La aceptación se realizará **POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN.**

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.
- 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.





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

8. Jurado del certamen

Estará compuesto por un máximo de diez personas, entre las que estarán representados **prestigiosos cocineros 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)**

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 la base de contactos 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 séptima 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:

_____, a ____ de noviembre de 2018

