



Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

BASES LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2020

1. Presentación

Diez años ya han pasado desde que el Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio convocaran la primera edición del concurso “La Mejor Fabada del Mundo”. Gracias al trabajo y esfuerzo de todos podemos decir que este plato vive su mejor momento y que cada vez son más los que buscan una calidad notable tanto en la faba como en el compango. Es una maravilla ver como ser finalista tiene como recompensa mayores ventas y reconocimiento en cualquier lugar de España.

2. Objetivo

El objetivo es defender una hostelería de calidad, que mima el producto y la elaboración, potenciar las casas de comidas y restaurantes tradicionales, y poner en valor la gastronomía asturiana tanto en la región como fuera de ella.

3. Plazo de inscripción

El plazo de inscripción será del lunes 18 de noviembre al 3 de diciembre, pero se cerraría con anterioridad si se completan los 100 establecimientos participantes marcados como máximo, habiendo reservadas un máximo de 25 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) 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 de 70 € y proceda a enviarnos el boletín. Todos los mails serán respondidos confirmando su participación. La aceptación se realizará POR RIGUROSO ORDEN DE ABONO DE LA INSCRIPCIÓN.

4. Fase previa y concurso

El periodo de fase previa con las visita del jurado misterioso será desde el jueves 26 de diciembre de 2018 al miércoles 4 marzo de 2019, siendo muy importante que nos indiquen en la inscripción los días de cierre por descanso o vacaciones. El 6 de marzo se comunicará a los finalistas su clasificación.

FINAL: Se realizará el martes 17 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.





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

Como novedad este año habrá un premio a la “MEJOR FABADA DE MENÚ DE ASTURIAS”, con el objetivo de reconocer a aquellas buenas fabadas que se sirven dentro de un menú del día o de fin de semana, siempre que su precio total bebida e IVA incluido no supere los 19 euros. Para participar en esta modalidad debe indicarse en el boletín, algo que no perjudica o exime de optar al premio de mejor fabada del mundo. Solo en el caso de que el establecimiento tenga fabada a la carta y otra diferente para el menú a otro precio deberá elegir a cuál de las dos categorías opta para que el jurado sepa cuál pedir. En la visita secreta se elegirán las seis mejores fabadas de menú. El día 17 de marzo se entregarán tres premios, bien con la puntuación del jurado de la final si han accedido a ella o bien con una segunda visita misteriosa del jurado para comprobar la calidad de la fabada en caso de que no hubiera pasado a la final.

5. 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 hosteler 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.

La Cuota de inscripción es de 70 € 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 Guifla. La cuenta corriente en la que se debe realizar el ingreso es:

Banco Sabadell ES46 0081 5672 6600 0109 8511

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.

BODEGA
Monasterio de Corias





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

6. 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 “las fabes y el compango”, 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.

7. Jurado de la final 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. Como novedad, hemos ajustado la puntuación de la estética y el aroma para darle importancia también al caldo, aspecto indispensable de una buena fabada.

-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 (**2 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 (**1 puntos**)

-Caldo: que esté ligado, que no tenga excesivo azafrán o excesivo caldo de pollo, que sea gustoso y no demasiado gordo o denso (**2 puntos**) **NOVEDAD**

BO DE GAG
Monasterio de Corias





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

-Sabor y 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.

8. Aceptación de las Bases

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

BO DE GAG
Monasterio de Corias



Fabes de Asturias
Tierrina Vaqueira





Ayuntamiento
de Villaviciosa



gustatio.

FICHA DE INSCRIPCIÓN 2020

Don/Dña _____

En representación del establecimiento hostelero:

ubicado en _____

Con CIF/NIF: _____

RAZÓN SOCIAL _____

DOMICILIO SOCIAL _____

C.P _____ Teléfono de contacto _____

Mail de contacto _____

Participo en la modalidad (marque con una X):

“Mejor Fabada del Mundo” _____

“Mejor Fabada de Menú” _____

En caso de participar con fabada de menú indique si sirve una única fabada en el restaurante o tiene dos fabadas diferentes para menú y carta

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

Indíquenos días de descanso: _____

y periodo vacacional si lo hay durante el 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 _____ de 2019

BO DE GAG
M Convento de Corias

