



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2022 BASES

Presentación

El Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio convocan la decimosegunda edición del concurso “La Mejor Fabada del Mundo”, cuya final se celebrará en el marco de las XXVIII Jornadas Gastronómicas y Culturales de las fabes en la segunda quincena de marzo. Los meses previos se realizará una fase preliminar en la que se degustarán todas las fabadas participantes en los propios establecimientos.

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. Ser condecorado en este certamen tiene una gran repercusión mediática y supone llenar su restaurante durante varios meses, participar en jornadas por España y un largo número de beneficios.

Fechas de inscripción y forma de pago

El plazo de inscripción será del 24 de enero al 2 de febrero, ambos inclusive. El número de plazas reservadas para Asturias es de 70, con lo que en caso de alcanzarse dicho número se dará por finalizado el periodo de inscripción.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo, como novedad y para que sea más fácil y accesible, **mediante un formulario digital ([pincha aquí](#))**, aunque **también se podrá realizar por correo electrónico enviando el boletín de inscripción 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”.

La participación en el concurso tiene un coste **de 70 € que se debe abonar mediante transferencia**. El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando realice el pago correspondiente por cualquiera de los medios disponibles. **(ATENCIÓN!!!!!!! EL NÚMERO DE CUENTA Y EL BANCO SON DIFERENTES A OTROS AÑOS).**

CAJA RURAL DE ASTURIAS ES90 3059 0043 8023 8587 4827

Fase previa y concurso

El periodo de fase previa con las visita del jurado misterioso será desde el **4 de febrero al 13 de marzo de 2022**, siendo muy importante que nos indiquen en la inscripción los días de cierre por descanso o vacaciones. El lunes 14 de marzo se comunicará a los finalistas su clasificación.

FINAL: Se realizará el 22 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.

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.

Como NOVEDAD, este año el concurso cuenta con el patrocinio de la marca de garantía Alimentos del Paraíso, junto con Morcilla y Chorizo asturianos y la IGP Faba asturiana, lo que **permitirá dotar por primera vez al ganador de La Mejor Fabada del Mundo 2022 con un premio de 1.000€.**

Makro, líder de la distribución a hostelería en España y que en 2022 cumple 50 años al lado de los profesionales del sector, también ha decidido apoyar nuestro concurso. Además, como VALOR AÑADIDO para los participantes, el ganador acudirá de la mano de Makro a uno de los eventos más relevantes del año, Madrid Fusión.

Como en años anteriores, contamos también 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.

Los participantes pueden elaborar sus fabadas con faba fresca o seca pero en el caso de elegir **faba seca deberá de ser IGP Faba Asturiana**. En este caso, se deberán archivar las contra etiquetas numeradas de les fabes para posibles comprobaciones que pueda llevar a cabo la organización o el Consejo Regulador IGP Faba Asturiana.

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 Monasterio de Corias Finca Los Frailes.



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 25 €).

El ganador de La mejor fabada del mundo 2022, 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.

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.



Jurado del certamen y puntuación

Estará compuesto por un máximo de ocho 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 **(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)**

-**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. Las que sean por encargo no tendrán puntuación extra. Tampoco se sumará ningún punto extra independientemente de qué días tengas fabada a aquellos restaurantes donde no venga la fabada en su carta o por lo menos no haya sido cantada u ofrecida como sugerencia por el camarero.

Aceptación de las bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Tan solo deben rellenar el formulario web en www.gustatio.es/eventos o el boletín que se adjunta en otro archivo. 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. Al participar acepta que los datos facilitados pasen a formar parte de la base de datos de Gustatio Comunicación S.L., que solo podrá cederlos a los patrocinadores del evento y al Ayuntamiento de Villaviciosa.

PATROCINADORES:





Ayuntamiento
de Villaviciosa

gustatio.