Ayuntamiento de Villaviciosa

gustatio.

BASES LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2023

1. Presentación

La fabada es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía asturiana y española, y queremos rendirle tributo. Asturias es su feudo, pero son muchos los restaurantes del país que la trabajan, bien un día a la semana, bien la temporada de invierno. El concurso "La Mejor Fabada del Mundo" busca premiar a aquellos hosteleros que lo hacen bien, que compran "fabes" de calidad, que escogen el compango y que, en definitiva, buscan la excelencia.

2. Plazo de inscripción

El **plazo de inscripción PARA RESTAURANTES DE ASTURIAS será del viernes 23 de diciembre al miércoles 11 de enero, ambos incluidos**. Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo mediante este enlace COMO OPCIÓN RECOMENDADA (pinche aquí) o en todo caso mediante correo electrónico enviando el boletín de inscripción que adjuntamos al final a lamejorfabada@gustatio.es**. Es imprescindible cubrir el boletín para que la inscripción sea válida, porque permite conocer los días de descanso y las vacaciones si las hubiera.** 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.

La participación en el concurso tiene **un coste de 75 € que se debe abonar mediante transferencia**. El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando realice el pago correspondiente por cualquiera de los medios disponibles.

Número de cuenta para ingresar los 75 €:

Caja Rural de Asturias ES90-3059-0043-8023-8587-4827

Beneficiario: Gustatio Comunicación, S.L.

Concepto: nombre del establecimiento participante

3. Fechas de celebración

El jurado misterioso visitará todos los establecimientos a lo largo del Principado de Asturias, **entre el jueves 12 de enero y el domingo 5 de marzo.** Los finalistas se darán a conocer el martes 7 de marzo.

La **GRAN FINAL será en Villaviciosa el martes 21 de marzo de 2023**. 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.

4. 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.**

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, albaranes o facturas de compra de les fabes para posibles comprobaciones que pueda llevar a cabo el Consejo Regulador IGP Faba Asturiana.

El establecimiento participante recibirá la visita de uno o dos "mistery 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 28 €). En caso de no haber fabada cuando el jurado misterioso visite el local (en los días indicados en el boletín de inscripción), el establecimiento se compromete igualmente a hacerse cargo de la comida del jurado (y su acompañante) desplazados hasta allí.

Además, este año, nuevamente, habrá un **PREMIO de 1.000 euros para el ganador** del concurso, que se repartirá entre el establecimiento vencedor y el productor de les fabes que utilice.

5. Características del concurso

Las características que deben reunir les 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"**, buscando que pervivan las costumbres y la forma de elaboración tradicional.

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- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria** a la hora de elaborar sus propuestas.

6. 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.

-**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)**

7. 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.

ENLACE AL BOLETÍN DIGITAL DE INSCRIPCIÓN

PATROCINADORES:

BODEGAS Monasterio de Corias

EMBUTIDOS NAVEDA · ELABORACIÓN ARTESANAL ·

Alimentos del paraíso natural

POMARINA SIDRA

makro

Tierrina Vaqueira

LA FABA DE Asturias PURA MANTECA

MORCILLA Y CHORIZO ASTURIANOS MARCA DE GARANTÍA

Ayuntamiento de Villaviciosa

gustatio.

FICHA DE INSCRIPCIÓN

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2023

Nombre comercial del establecimiento:

_____

Dirección: _____

C.P. _____**Teléfono del establecimiento:**_____

CIF/NIF: _____

Persona de contacto:_____

Teléfono de contacto _____

Mail de contacto _____

Desea participar en la edición 2023 del concurso "La Mejor Fabada del Mundo", aceptando las BASES y presentando esta ficha totalmente cumplimentada.

¿Qué días de la semana tiene fabada?

_____

Días de descanso:_____

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** _____ **de 2022**