



BASES LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2024

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 todos los días o los fines de semana. 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 LA FASE NACIONAL, es decir, RESTAURANTES DE FUERA DE ASTURIAS, será del miércoles 15 al jueves 30 de noviembre incluidos.** Todos aquellos que quieran inscribirse podrán hacerlo mediante este enlace ([pinche aquí](#)) o mediante correo electrónico enviando el boletín de inscripción que adjuntamos al final a lamejorfabada@gustatio.es

La inscripción de esta edición **TIENE UN COSTE DE 50 € (Iva incluido) para todos los restaurantes de fuera de Asturias.** Es imprescindible cubrir el boletín para que la inscripción sea válida, porque permite conocer los días de descanso y las vacaciones si las hubiera.

Número de cuenta para ingresar los 50€:

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 territorio nacional, **entre el miércoles 20 de diciembre y el domingo 21 de enero.** Los establecimientos participantes se comprometen en el caso de ser seleccionados entre los 15 mejores del país a presentarse a concursar en la **semifinal el lunes 12 de febrero a las 14 horas** en el Centro Asturiano de Madrid.

Este año, como novedad y cumpliendo el compromiso anunciado por la organización, los restaurantes de fuera de Asturias se han ganado con su buen hacer el derecho a tener **SEIS PLAZAS EN LA FINAL.** En el caso de obtener una de las plazas de finalista nacional la organización les abonará el kilometraje (hemos incrementado la cantidad en esta edición hasta los 200 €) y una noche de hotel para dos personas en Villaviciosa (Asturias).



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.

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

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 en 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 €). La fabada deberá estar en carta o por escrito como sugerencia. Restará 2 puntos del total que no esté visible por ninguna vía y que el jurado tenga que preguntar si disponen de fabada. En caso además de no tener fabada en un día indicado en el boletín de inscripción deberán invitar a comer en cualquier caso al jurado, no siendo factible su paso a la siguiente fase.

5. Características del concurso

Las características que deben reunir las fabas 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, bogavante, 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 el formulario de internet o la ficha que se adjunta. Con su inscripción acepta que la información aportada pasará a formar parte de la base de datos de Gustatio Comunicación S.L., que solo podrá cederla a los patrocinadores del evento y al Ayuntamiento de Villaviciosa.



Ayuntamiento
de Villaviciosa

gustatio.

PATROCINADORES:

BODEGAS
Monasterio de Corias

EMBUTIDOS
NAVEDA
• ELABORACIÓN ARTESANAL •

LA FABA DE
Asturias
PURA MANTECA




POMARINA
SIDRA

makro

Tierrina Vaqueira


Alimentos
del paraíso natural



**FICHA DE INSCRIPCIÓN
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2024**

Nombre comercial del establecimiento:

Dirección: _____

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

Razón Social: _____

CIF/NIF: _____

Domicilio fiscal: _____

Persona de contacto: _____

Teléfono de contacto _____

Mail de contacto _____

Desea participar en la edición 2024 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 Noviembre de 2023