



BASES LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2025

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.

NOVEDAD: En esta edición, y para premiar el buen hacer de los establecimientos hosteleros de fuera de Asturias en las últimas ediciones, evitando así penalizarlos con una doble fase previa y entendiendo que su nivel ya se podría equiparar con los restaurantes de la región en lo que a la elaboración de fabada se refiere (como así lo demuestran las clasificaciones de las últimas ediciones), **el concurso contará con una única categoría, compitiendo conjuntamente tanto en la fase previa como en la fase final los restaurantes de Asturias y los de fuera del Principado.** Es decir, no habrá semifinal nacional ni plazas reservadas en la gran final para establecimientos de fuera de Asturias, sino que el jurado misterioso visitará simultáneamente tanto los restaurantes de Asturias como los de fuera y **podrán pasar a la final tantos restaurantes de fuera de Asturias como su puntuación previa les permita.** De este modo, todos los participantes competirán en igualdad de condiciones.

2. Plazo de inscripción

El plazo de inscripción para TODOS LOS RESTAURANTES (tanto de Asturias como del resto de España) estará abierto hasta el jueves 16 de enero.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo mediante el siguiente link, en el que deberán rellenar el boletín de inscripción y realizar el pertinente pago con tarjeta de crédito:

<https://www.gustatioeventos.es/evento/es/gustatio/la-mejor-fabada-del-mundo-2025>

La inscripción de esta edición **TIENE UN COSTE DE 75 € (IVA incluido) para todos los restaurantes.** La aceptación se realizará por riguroso orden de pago.

3. Fechas de celebración

El jurado misterioso visitará todos los establecimientos a lo largo del territorio nacional y Asturias, **desde el viernes 17 de enero al domingo 16 de marzo.** En este periodo, el jurado misterioso acudirá simultáneamente tanto los restaurantes de Asturias como los de fuera del Principado. Los finalistas (20 en total, entre asturianos y de fuera de Asturias, sin distinción ni numerus clausus) se darán a conocer el martes 18 de marzo.

La **GRAN FINAL** será en Villaviciosa (Asturias) el **miércoles 2 de abril.**

Como en la pasada edición, si hubiera finalistas de fuera de Asturias, la organización les abonará 200 euros en concepto de kilometraje, además de una noche de hotel para dos personas en Villaviciosa.



4. Participantes y condiciones

El concurso queda abierto a establecimientos hosteleros de toda España, 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.

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 hasta 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 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, 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 punto)**

-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. 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

COCINA
DE PAISAJE



Asturias
paraíso natural