



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO MADRID 2015

Lunes 26 de enero a las 14:30 en el Centro Asturiano de Madrid

El único concurso oficial nacional de fabada llega por primera vez a Madrid. Tras cuatro exitosas ediciones en Asturias con notable repercusión y ante la creciente participación de restaurantes de todo el territorio nacional, en esta ocasión Madrid acogerá el próximo lunes a las 14:30 horas en el Centro Asturiano de Madrid la fase nacional del certamen.

El Ayuntamiento de Villaviciosa (Asturias) y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio son los organizadores del concurso “La Mejor Fabada del Mundo”, el único registrado como tal y en el que participan los restaurantes del país que mejor fabada ofrecen en las cartas de sus restaurantes.

En esta quinta edición se han batido todos los records, con la participación de 80 establecimientos, 63 de ellos ubicados en Asturias y 17 en otras regiones, teniendo especial protagonismo Madrid con 15 representantes.

El Centro Asturiano de Madrid acogerá por primera vez la fase nacional de “La Mejor Fabada del Mundo”, un prestigioso concurso que permite al ganador ser el “rey de la fabada” durante un año, algo que garantiza un incremento en ventas superior al 30% y que es muy codiciado por los hosteleros que elaboran este plato.

Con este evento se pretende promocionar Asturias y su producto más emblemático, la faba, elevar su consumo, así como dar a conocer sus cualidades en la Capital de España. Además, tanto el ganador de “La Mejor Fabada del Mundo en Madrid” como el segundo y tercer clasificado pasarán directamente a la Gran final del Certamen “La Mejor Fabada del Mundo”, que se celebrará en Villaviciosa (Asturias) el martes 17 de marzo de 2015.

El día del Concurso en Madrid será el lunes 26 de enero de 2015, a las 14:30 horas en el Centro Asturiano, en la calle Farmacia, 2. La entrega de premios tendrá lugar ese mismo día a las 16:30 horas, tras la finalización de la degustación de las 17 fabadas que lucharán por ser la mejor del mundo. El evento cuenta con el patrocinio y colaboración de La Tierrina Vaqueira, Bodegas Somonte y Sidra brut nature EM (El Gobernador).





Los ganadores en anteriores ediciones han sido siempre restaurantes asturianos: Casa de Comida Chema (2012), El Moreno (2013), El Llar de Viri (2013) y Sidrería Bedriñana (2014).

El jurado de “La Mejor Fabada del Mundo en Madrid” estará compuesto por seis personas, entre las que estarán representados **críticos gastronómicos de medios nacionales y cocineros de prestigio de la capital**, 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 **(3 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 **(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)**

CONVOCATORIA DE MEDIOS: Los medios podrán acudir y grabar durante todo el concurso, desde las 14:30 horas. El ganador se conocerá a las 16:30 horas mediante rueda de prensa. Lunes 26 de enero, Centro Asturiano de Madrid (C/Farmacia, 2).

Para entrevistas y + info: Sandra Kilani 984 11 74 00 / 617 191 925
lamejorfabada@gustatio.es

