

ALGUNAS VISITAS DE INTERÉS EN VILLAVICIOSA:



**ECOMUSEO
CA L'ASTURCÓN**

Horarios de visita: 19, 20 y 21 de marzo y de abril a septiembre
fines de semana y festivos: 12:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h.
Julio y agosto todos los días: 12:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 20:00 h.
Resto del año concertar cita previa.
Dirección: Foncalada nº 26. Argüero · Villaviciosa
Tel.: 985 999 001



**FUNDACIÓN
JOSÉ CARDÍN
FERNÁNDEZ**

• **EXPOSICIÓN: "La Semana Santa de Villaviciosa: una inmutable Fundación"**
Horarios de visita: Del 20 de marzo al 18 de abril.
Miércoles a sábado: 12:00 a 14:00 h. y de 17:30 a 19:30 h.
Domingos: 12:00 a 14:00 h.
Durante la Semana Santa, la exposición permanecerá abierta todos los días.
Dirección: Elbisa Fernández nº 2. Villaviciosa
Tel.: 985 892 938



**CENTRO DE
INTERPRETACIÓN DE LA
RÍA DE VILLAVICIOSA**

Horarios de visita: Del 15 de mayo al 15 de octubre
Abierto todos los días de 11:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h.
Resto del año: Fines de semana y festivos de 11:00 a 14:00 h.
y de 16:00 a 19:00 h.
Dirección: Carretera Villaviciosa - El Puntal · Villaviciosa
Tel.: 687 483 378

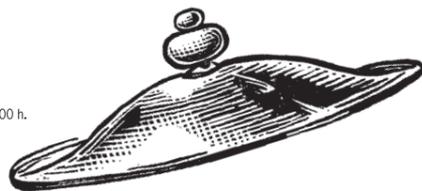
• **COLECCIÓN PERMANENTE "EL GAITERO"**

Horarios de visita: Del 1 de julio al 11 de septiembre.
Lunes a viernes: 10:00 a 13:30 h. y de 16:00 a 18:30 h.
Sábados: 10:00 a 13:30 h.
Resto del año: Necesario concertar cita previa con, al menos,
una semana de antelación y mínimo 15 personas en el teléfono:
985 892 938 o a través de info@fundacioncardin.es
Dirección: Bodegas "El Gaitero", La Espuncia, s/n
(Ctra. N-632 dirección Santander) · Villaviciosa

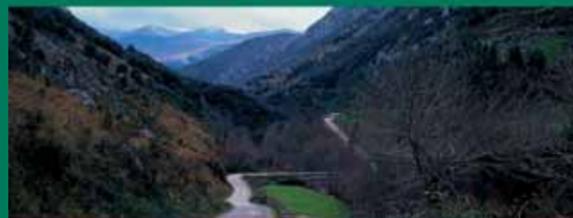


**SAN SALVADOR
DE VALDEDIÓS**

Horarios de visita: De abril a septiembre de 11:00 a 13:00 h.
y de 16:30 a 18:00 h.
De octubre a marzo de 11:00 a 13:00 h.
Lunes cerrado.
Dirección: Valdediós · Villaviciosa
Tel.: 985 892 324



Territorio rural



... y urbano



XVII Xornaes Gastronómicas y Culturales de les FABES de Villaviciosa 2010 19, 20 y 21 de marzo



**5º concurso
regional
de
fabada**

**22€
MENÚ**

**ficha de
inscripción**

**5º concurso regional
de fabes y fabada
2010**

Don/ Día:

En su nombre o representando al establecimiento de
nombre comercial y NF:

Con domicilio en:

y teléfono de contacto:

Desea participar en el V Concurso Regional de Fabes y
fabada en la modalidad de:

aceptando las BASES establecidas en el mismo.

Firma:



relación de participantes

RESTAURANTE SIDRERÍA BEDRIÑANA
C/ Mañayo, 1 - Villaviciosa - Tel. 985 89 01 32

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Revuelto de Morcilla o Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con llámpares
Postre
Arroz con leche o Biscuit

Menú Cena
Entrada o 1º plato
Chistorra con pimientos del piquillo o Pastel de cabracho
2º plato
Bacalao a la vizcaina o Carrillera de cerdo ibérico
Postre
Arroz con leche o Biscuit

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA CORTINA
Amandi s/n. - Villaviciosa - Tel. 985 89 10 15

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Ensalada de pulpo y cherrys confitados o Crema de berberechos
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con faisán
Postre
Biscuit de moka con salsa de naranja o Tartaleta de manzana

RESTAURANTE ENOL
Plaza del Ayuntamiento, 23 - Villaviciosa - Tel. 985 89 11 81

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Salpicón de gambas y pulpo o Cecina con queso de cabra
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con bugre
Postre
Postres caseros

Menú Cena
Entrada o 1º plato
Salpicón de gambas y pulpo o Cecina con queso de cabra
2º plato
Merluza al cava o Entrecot de buey
Postre
Postres caseros

relación de participantes

RESTAURANTE EL ESCORIAL
C/ Maximino Miyar, 18 - Amandi - Villaviciosa - Tel. 985 89 19 19

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Croquetas caseras de jamón ibérico o Pastel de cabracho
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con jabali
Postre
Arroz con leche o Brazo de gitana con helado

RESTAURANTE SIDRERÍA LA ESPICHA
C/ Manuel Cortina, 1 - Villaviciosa - Tel. 985 89 00 31

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Crema de nécoras o Ensalada de pixín con langostinos
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con rabo de toro
Postre
Arroz con leche o Helado de Tutti Frutti

RESTAURANTE SIDRERÍA LA OLIVA
C/ Eloísa Fernández, 6 - Villaviciosa - Tel. 985 89 26 23

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Ensalada de ahumados o Paté de frutos del mar
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes verdines con oricios y bugre
Postre
Arroz con leche requemado o Tarta de la casa

RESTAURANTE SIDRERÍA EL ROXU
C/ Cervantes, 2 - Villaviciosa - Tel. 985 89 00 23

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Pulpo a la plancha o Ensalada de bonito en escabeche
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con golondru
Postre
Frixuelos o Arroz con leche

RESTAURANTE SIDRERÍA EL TONEL
C/ Manuel Álvarez Miranda, 13 - Villaviciosa - Tel. 985 89 23 59

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Salpicón de aguya o Carpaccio de pixín con vinagreta de almejas
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con perdiz
Postre
Postres caseros

relación de participantes

RESTAURANTE LA VENTA DE VALLOBERU
C/ Víctor García de la Concha, 6 - Villaviciosa - Tel. 985 89 28 16

Menú Almuerzo
Entrada o 1º plato
Crema de lechuga con gambitas y almendras o Piquillos rellenos de marisco
Plato de creación de la casa con fabes
Fabada asturiana o Fabes con bacalao
Postre
Arroz con leche o Flan con nata

establecimientos colaboradores

Café de Vicente - Pastelería
C/ Balbín Busto, 9 - Villaviciosa - Tel. 985 89 15 09

Vinos - Café - Tapas y Dulces
Algo más de Villaviciosa en www.villaviciosahermosa.com

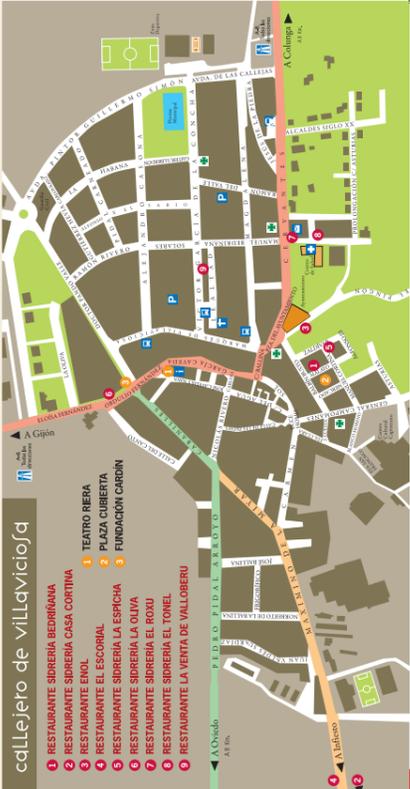
Restaurante-Sidrería "La Canaliega"
Valvucar-Amandi, 4 - Villaviciosa - Tel. 985 89 00 25

Especialidades
Cachopo, pulpo a la gallega y carne de caza
Menú diario y menú fin de semana

dónde dormir

Disfruta de las tarifas especiales de temporada baja en nuestros alojamientos, los podrás encontrar en:

www.lacomarcadelafidra.com



programa XVII Jornées Gastronómicas y Culturales de las FABES de Villaviciosa 2010

viernes 10 de marzo

- Jornada técnica:** Sistemas mecánicos de desgranado de la faba fresca tipo "Granja". Ponentes: **Juan José Ferreira Fernández**, Doctor Ingeniero Industrial. Área de Ingeniería de los Procesos de Fabricación, Departamento de Construcción e Ingeniería de Fabricación, Universidad de Oviedo.
- Horario:** 12:00 h.
- Lugar:** Fundación José Cardín Fernández C/ Eloísa Fernández nº 2

sábado 20 de marzo

- Inauguración de las Jornadas**, con la presencia de autoridades.
Horario: 12:00 h.
- Rincón del buen yantar** (Exposición y venta de productos seleccionados a partir de la faba y acompañantes).
Horario: 12:30 a 14:00 h, y de 16:00 a 20:00 h.
- Cata de variedades de Fabes.** Coordina: **Servicio Regional de Investigación Agroalimentaria del Principado de Asturias (SERIDA)**. Presenta: **David Fernández-Prada**, Periodista gastronómico.
Horario: 13:00 h.
- Concierto de Jazz.**
Horario: 18:00 h.
- El Llar: Cocina en vivo con la elaboración de recetas con fabes.** **Alberto Asensio Fernández**, Cocinero, Restaurante el "Barrion de Bertín" de Lastres. Dirigida por: **David Fernández-Prada**, Periodista gastronómico.
Al final, se observará junto al público, el comportamiento del plato con distintas bebidas (sidra, vino y cerveza).
Horario: 19:00 h.
Lugar: Plaza Cubierta C/ Balbín Busto

domingo 21 de marzo

- Recepción de las cazuelas para el Concurso Regional de Fabada.**
Horario: 11:00 a 12:00 h.
- Rincón del buen yantar** (Exposición y venta de productos seleccionados a partir de la faba y acompañantes).
Horario: 11:00 a 14:00 h, y de 16:00 a 19:00 h.
- V Concurso Regional de Fabes y Fabada.** Ver bases de participación. Tras la valoración del jurado se llevará a cabo una degustación pública.
Horario: 12:30 h.
- Concierto de Jazz.**
Horario: 18:00 h.
- Entrega de premios del Concurso y Clausura de les Jornées.**
Horario: 18:30 h.
Lugar: Plaza Cubierta C/ Balbín Busto

más información en: www.villaviciosa.es
www.lacomarcadelafidra.com

reglamento 5º concurso regional de fabes y fabada 2010

1. PRESENTACIÓN: El Ayuntamiento de Villaviciosa convoca el V Concurso Regional de Fabes y Fabada, que se celebrará en el mes de marzo de 2010 en el marco de las XVII Jornées Gastronómicas y Culturales de las fabes.

2. OBJETIVO: Con este evento, el Ayuntamiento de Villaviciosa pretende 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 y la hotelería de la comarca, fomentar la visita al concejo y poner en valor las virtudes culinarias de la zona y su vinculación con el entorno.

3. DIFUSIÓN: La celebración del V Concurso Regional de Fabes y Fabada será divulgada a través de cartelería, prensa, radio y soportes promocionales además de las webs www.villaviciosa.es y www.lacomarcadelasidra.com.

4. FECHA DE CELEBRACIÓN: El día de celebración del Concurso será el domingo 21 de marzo de 2010, **5. PARTICIPANTES:** El concurso queda abierto de manera gratuita a todos los establecimientos hosteleros de la región y a todos los cocineros/as aficionados que quieran participar y demostrar sus habilidades culinarias.

6. PLAZO DE INSCRIPCIÓN Y REGISTRO DE PARTICIPANTES: El plazo de inscripción queda abierto del 8 al 18 de marzo, ambos inclusive. Todos aquellos que quieran inscribirse, deberán hacerlo mediante correo electrónico (ladivillavilacomarca@delasidra.com) o bien presentando su solicitud en horario de 9 a 14 horas en el Ayuntamiento de Villaviciosa (Tfno. 985 89 32 02).

7. 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 provincia cuyo ingrediente principal sea la faba, que se debe presentar cocinada y lista para su degustación, en cazuela de barro, en cantidad equivalente a dos raciones y nunca más de medio kilo de fabes. b. Las dos modalidades en las que se otorgarán premios en este concurso son la categoría de fabada asturiana, y la categoría bautizada como "fabes con tropezos", es decir, con cualquier otro acompañamiento (carriño, bugre, almejas, rabo de toro, perdiz, etc.). c. En este certamen se busca que perviva las costumbres y la forma de elaboración tradicional, aunque será bien recibida cualquier nueva aportación en los ingredientes.

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

La fabada o las fabes con condimento se deben entregar el día 21 de marzo, en horario de 11:00 a 12:00 de la mañana.

8. JURADO DEL CERTAMEN: Estará compuesto por un mínimo de cinco personas y un máximo de ocho, en el que estarán representados prestigiosos cocineros de la región y reputados críticos gastronómicos, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten al concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de unos parámetros determinados.

El criterio de 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 correcto colorido del plato y en definitiva su atractivo desde el punto de vista visual (10 puntos).

9. Olor o fase olfativa: se tendrán en cuenta los aromas que desprenda el guiso, su potencia y su capacidad de invitar a la degustación (10 puntos).

Sabor o fase gustativa: comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca. Se valorará sobre un total de 60 puntos, de la siguiente manera: **Armonía y elegancia,** integración de los ingredientes en el conjunto, es decir, que la suma de todos los ingredientes ofrezcan un conjunto equilibrado en boca, (10 puntos). **Potencia.** Se busca que el plato tenga sabor, que no sea insipido, pero a la vez que no sea basto, (10 puntos). **Integración del caldo:** que el caldo esté ligado, con cierta consistencia, que no sea solo agua, y que tenga su punto justo de grasa (10 puntos). **Compensación de condimentos:** se analizará la calidad de los acompañamientos (10 puntos). **Calidad de la faba:** en el valor más importante, porque no podemos olvidar que estamos en un concurso de fabes, con lo que se deben valorar virtudes como la mantecosisidad, la ausencia de pieles molestas, que no sea harinosa, su entereza y cualquier otra cuestión que el jurado estime oportuna al respecto (20 puntos).

9. ENTREGA DE PREMIOS: El acto de entrega de premios se celebrará el día 21 de marzo, a las 18:30 horas, en la Plaza Cubierta. Se otorgará un primer premio y un acceso por cada una de las categorías. Los platos ganadores cederán sus derechos para la realización de fotografías y la posterior utilización para futuras comunicaciones y publicaciones. Premios por cada categoría:

1º PREMIO: 400 € + distinción

Accesit: 150 €

10. ACEPTACIÓN DE LAS BASES: La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.

