

## IV. ADMINISTRACIÓN LOCAL

### AYUNTAMIENTOS

#### DE VILLAVICIOSA

*ANUNCIO. Bases del Concurso Regional de Fabes y Fabada para no profesionales.*

#### 1. Presentación.

El Ayuntamiento de Villaviciosa convoca el XIII Concurso Regional de Fabes y Fabada, que se celebrará en Villaviciosa, el próximo 10 de marzo (sábado) en el marco de las XXV Xornaes de les Fabes en Villaviciosa.

#### 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 del municipio, 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 XIII Concurso Regional de Fabes y Fabada será divulgada a través de cartelería, prensa, radio y soportes promocionales además de las webs [www.villaviciosa.es](http://www.villaviciosa.es) y [www.lacomarcadelasidra.com](http://www.lacomarcadelasidra.com) y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Villaviciosa.

#### 4. Fecha de celebración.

El día de celebración del Concurso será el sábado 10 de marzo de 2018.

#### 5. Participantes.

El concurso queda abierto de manera gratuita a todos los cocineros/as aficionados que quieran participar y demostrar sus habilidades culinarias.

#### 6. Plazo de Inscripción y Registro de Participantes.

El procedimiento se iniciará mediante la presentación de la solicitud correspondiente durante el período que establezca en la publicación de la convocatoria. Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Ayuntamiento de Villaviciosa, en horario de 9.00 a 14.00 horas, o en cualquiera de las formas previstas en el artículo 38 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

#### 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 persona con un plato cocinado 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 que hemos bautizado como "fabes con tropiezos", es decir, con cualquier otro acompañamiento (centollo, bugre, almejas, rabo de toro, perdz, etc.).
- c. En este certamen se busca que pervivan las costumbres y la forma de elaboración tradicional, aunque será bien recibida cualquier nueva aportación en los ingredientes.
- d. Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria a la hora de elaborar sus propuestas.
- e. La fabada o les fabes con tropiezos se deben entregar el sábado 10 de marzo, en horario de 11.00 a 11.30 de la mañana, en la Plaza Cubierta de Villaviciosa.

#### 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 a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de unos parámetros determinados.

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



- 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 insípido, pero a la vez que no sea basto (10 puntos).
  - Integración del caldo: que el caldo esté ligado, con cierta consistencia, que no sea sólo agua, y que tenga su punto justo de grasa (10 puntos).
  - Compango o condimentos: se analizará la calidad de los acompañamientos (10 puntos).
  - Calidad de la faba: es el valor más importante, porque no podemos olvidar que estamos en un concurso de fabes, con lo que se deben valorar virtudes como la mantecosidad, 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. Premios

El acto de entrega de premios se celebrará el día 10 de marzo, a las 13.30 horas, en la Plaza Cubierta. Se otorgarán tres galardones, primero, segundo y tercer puesto en cada una de las categorías. Los platos galardonados cederán sus derechos para la realización de fotografías y la posterior utilización para futuras comunicaciones y publicaciones.

Se establecen dos categorías de participación, Fabada Tradicional y Fabes con Tropiezos.

Premios	Faba tradicional	Fabes con tropiezos
1.º	300,00 €	300,00 €
2.º	100,00 €	100,00 €
3.º	50,00 €	50,00 €

Todos los participantes (que se inscriban dentro del plazo establecido en las presentes bases) recibirán un obsequio por parte del Ayuntamiento.

## 10. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.

En Villaviciosa, a 29 de enero de 2018.—El Alcalde.—Cód. 2018-01294.



## CONCURSO REGIONAL DE FABES Y FABADA PARA NO PROFESIONALES

### Ficha de inscripción:

Don/Doña: \_\_\_\_\_

con DNI: \_\_\_\_\_ y teléfono: \_\_\_\_\_

y dirección \_\_\_\_\_

Solicita participar en el XIII CONCURSO REGIONAL DE FABES Y FABADA, en la modalidad ( marcar con X):

FABABA ASTURIANA

FABES CON OTROS CONDIMENTOS ( Número de platos: \_\_\_\_\_ )

Aceptando las bases del mismo.

Declaro responsablemente no encontrarme incurso en ninguna de las prohibiciones para obtener la condición de beneficiarios de subvenciones, según el artículo 13 de la Ley 28/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones; así como que se encuentran al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, conforme a lo previsto en el artículo 24,4 del Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, que aprueba el Reglamento de dicha Ley y, autorizo expresamente a esta Administración a recabar los datos correspondientes.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

FDO: \_\_\_\_\_