vinetur

La Ruta de la Fabada y las Verdinas celebra su undécima edición con eventos internacionales

El evento gastronómico se desarrollará del 28 de febrero al 23 de marzo de 2025

lunes 3 de marzo de 2025



La Ruta de la Fabada y las Verdinas celebra su undécima edición del 28 de febrero al 23 de marzo de 2025. Este evento gastronómico, que ya cuenta con diez ediciones previas, seis de ellas a nivel internacional, rinde homenaje a la fabada, un plato emblemático de la cocina española. El 15 de marzo se conmemora el #FabadaDay, Día Mundial de la Fabada, una fecha en la que los asturianos comparten este plato con el mundo, resaltando la importancia de las fabas y verdinas de Asturias.

La organización de esta edición corre a cargo de Nacho Sandoval Estrategias and Marketing, con el patrocinio de Codilex Camín Astur y Bodegas Carlos Serres, de Haro, Rioja Alta. Los vinos Carlos Serres crianza y Carlos Serres 1896 Finca El Estanque “Segundo Año” serán los protagonistas en los restaurantes participantes. Además, el evento cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Oviedo, la Asociación de Hostelería y Turismo de Asturias (OTEA), FACYRE, ACYRE y Moscovitas de Rialto.

La presentación de esta edición tuvo lugar el 28 de febrero en el Centro Riojano de Madrid. Asistieron representantes de la organización y de los patrocinadores, como Iván Alonso, gerente de Codilex Camín Astur, y Santiago Vivanco, de la Familia Vivanco, propietaria de Bodegas Carlos Serres. Durante el evento, los invitados disfrutaron de una selección de platos elaborados con fabes y verdinas de Codilex Camín Astur, preparados por varios restaurantes participantes. También se realizó una cata de los vinos Carlos Serres Crianza y Carlos Serres 1896 Finca El Estanque “Segundo Año”.

Entre los platos degustados se incluyeron propuestas de la Sidrería Carlos Tartiere de Madrid, como el bollito preñado y la fabada asturiana. Casa Zapico en Bargas, Toledo, ofreció fabada asturiana y verdinas con costillas de cerdo, así como verdinas con merluza, gambón y oricios. El Kiosko de la Alameda en Brihuega, Guadalajara, presentó fabes con carne de caza y verdinas con crema de carabineros, crujiente de papada ibérica y tataki de atún braseado. La Hacienda de Ventas en Madrid sirvió verdinas con carabinero y arroz con leche Camín Astur.

En esta edición participan restaurantes de Asturias, Madrid, Castilla y León, Andalucía y Castilla-La Mancha, así como establecimientos internacionales en América, Asia y Oceanía. Todos los restaurantes estarán geolocalizados en Google Maps, formando un gastromapa digital accesible a través de la web www.rutadelafabada.com. Ofrecerán

menús cuyo plato principal será la fabada asturiana o platos de fabes con tropiezos o verdinas, utilizando fabas o verdinas de Codilex Camín Astur, acompañados por los vinos Carlos Serres crianza y Finca El Estanque “Segundo Año”.

Durante la ruta, se celebrará la tercera edición del concurso Las Mejores Verdinas de España, en el que podrán participar los restaurantes inscritos en la XI edición de la Ruta de la Fabada y Las Verdinas. Desde 2017, la ONU celebra el 10 de febrero el Día Mundial de las Legumbres. Aunque las autoridades sanitarias consideran las legumbres un "alimento básico" para una dieta saludable, en España el consumo está por debajo de la media mundial de 21 gramos por persona al día, según la FAO.

Toda la información sobre los restaurantes participantes y sus elaboraciones está disponible en la web www.rutadelafabada.com y en las redes sociales oficiales de la Ruta de la Fabada: Facebook, Twitter e Instagram.