vinetur

# La Ruta de la Fabada y el Día Mundial de la Fabada se celebrarán en diciembre con nueva sede asturiana

El evento gastronómico fija el 5 de diciembre como fecha clave y amplía su programa con la Diplomacia de Cuchara

martes 10 de marzo de 2026



La organización de la Ruta de la Fabada y las Verdinas, junto con el Día Mundial de la Fabada (#FabadaDay), ha anunciado un cambio relevante en su calendario. El evento, dirigido por Nacho Sandoval, comunicador y experto en marketing gastronómico, traslada su celebración al puente de diciembre. Esta decisión responde tanto a la recuperación de Sandoval tras una reciente hospitalización como a la intención de vincular la fabada y las verdinas con el inicio de la temporada de frío, momento en el que los platos de cuchara adquieren mayor protagonismo en la gastronomía española.

El nuevo calendario establece el 5 de diciembre como el Día Mundial de la Fabada, coincidiendo con uno de los puentes vacacionales más importantes del año. El objetivo es potenciar el turismo gastronómico y fomentar el consumo de fabada y verdinas en su mejor época. Sandoval ha explicado que "la fabada pide frío" y que trasladar el evento a diciembre permite ofrecer la mejor experiencia al comensal, justo cuando más se aprecian estos platos.

Como antesala, el 30 de noviembre se celebrará la IV edición del concurso "Las Mejores Verdinas de España", que inaugura la temporada de frío y reúne a prensa especializada y críticos gastronómicos. Este certamen nacional pone en valor la calidad de la verdina asturiana y marca el inicio oficial de la Ruta.

La Ruta de la Fabada y las Verdinas se desarrollará del 27 de noviembre al 13 de diciembre, invitando a locales y visitantes a recorrer Asturias, Madrid y otras regiones de España a través de sus platos más representativos. El Día Mundial de la Fabada, el 5 de diciembre, será celebrado en restaurantes de todo el mundo, marcando el inicio del puente con una propuesta centrada en la tradición y el sabor.

Una de las principales novedades de esta edición es la creación de la "capitalidad mundial" de la fabada. Cada año, una localidad asturiana será designada como sede anfitriona, convirtiéndose en el epicentro de las actividades institucionales y atrayendo la atención de turistas y medios de comunicación. La organización está en conversaciones con varios municipios que aspiran a este reconocimiento, que promete una proyección nacional e internacional destacada. En los próximos meses se anunciará la localidad elegida como "Kilómetro Cero" de la Ruta y capital del Día Mundial de la Fabada.

La promoción del evento comienza en primavera con las jornadas de "Diplomacia de Cuchara". Entre finales de marzo y mediados de abril, se celebrarán encuentros en los que chefs asturianos colaborarán con cocineros de diferentes embajadas para crear menús fusión. La presentación oficial de esta iniciativa tuvo lugar recientemente en el restaurante Puerta 57 del estadio Santiago Bernabéu, en Madrid, con la presencia de siete embajadores y representantes del Foro Diplomático del Principado de Asturias. El objetivo es fomentar el hermanamiento cultural a través de la gastronomía, utilizando la Faba de Asturias IGP y la verdina asturiana junto a ingredientes autóctonos de cada país.

Estas actividades servirán de escaparate para la gran cita de diciembre, consolidando la Ruta de la Fabada y el Día Mundial de la Fabada como referentes del turismo gastronómico y la promoción de la cocina asturiana.