

¿Es Rajoy la Solución de España?

 Sí

 No

¡Vota AHORA! para ganar un

© 2009 -Adsalsa International Net

Versión móvil | widgets noticias | deportes



OBJETIVO ASTURIAS

Comparte tus fotos

Portal fotográfico

Publica tus imágenes

18 marzo 2010

Clasificados 11870.co

Portada Asturias Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Ser

Gijón Oviedo Avilés Cuencas Siero y Centro Oriente Occidente Más Concejos **ADemás** Anuario Guía P

Estás en: El Comercio Digital > Noticias Asturias > Noticias Más Concejos > **Gastronomía en clave de faba**

VILLAVICIOSA

Gastronomía en clave de faba

18.03.10 - 03:28 - TERRY BASTERRA | VILLAVICIOSA.

1 votos

7 Comentarios | Comparte e

Las catas y la cocina en vivo de nuevas recetas de esta legumbre serán las grandes novedades de las XVII Xornaes de les Fabes de Villaviciosa

La faba volverá a ser la gran protagonista en Villaviciosa durante este fin de semana debido a la celebración de las XVII Xornaes Gastronómicas y Culturales de les Fabes. Una edición que contará con novedades importantes, como catas o demostraciones de cocina en vivo de esta legumbre, pero también con sonoras ausencias, como la no participación del organizador tradicional de este evento o la supresión de la comida a los cosecheros.

Aunque las jornadas comenzarán el viernes con una jornada técnica a cargo del Serida en la Fundación Cardín, el sábado será el día con mayor número de actos. Entre ellos destaca la cata de distintas variedades de fabas que será coordinada por el Serida y presentada por el crítico gastronómico David Fernández-Prada. Esta actividad tendrá lugar en la plaza de Abastos, a partir de las 13 horas.

En el mismo lugar, horas más tarde, se celebrará 'El Llar', posiblemente la gran novedad de esta edición de las jornadas de la faba. Se trata de una demostración de cocina en vivo a cargo de Alberto Asensio Fernández, cocinero del restaurante 'El Barrigón de Bertín', de Lastres en la que se mostrará la preparación de nuevas recetas de esta legumbre como pueden ser la croqueta de faba con almeja. Asensio es considerado uno de los mejores chefs de la región, como demuestra su primer puesto en el Campeonato de Cocineros de Asturias 2009. Entre sus credenciales se encuentra que parte de su formación la desarrolló en el restaurante El Bulli, bajo la tutela de Ferrán Adriá.

Helado como novedad

Otra de las novedades destacadas de este año es que podrán verse no sólo fabas, sino productos relacionados con ellas como pueden ser dulces, embutido e, incluso, fabas congeladas y helado de fabada. Una cita tradicional que sí que se mantiene este año será el tradicional concurso de fabada que se celebrará el domingo.

Las XVII Xornaes Gastronómicas y Culturales de les Fabes de Villaviciosa han visto como este año el

Bienvenido a

Accede directamente si tienes cuenta en

[+]información

Actividad |

Powered by  SARENET

1 votos

7 Comentarios | [Comparte esta noticia »](#)

elcomerciodigital.com

© EL COMERCIO DIGITAL

Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313 C.I.F.:
A-33600529 Domicilio social en Calle diario El comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón,
Asturias, España Correo electrónico de contacto: digital.co@elcomerciodigital.com.

Copyright © EL COMERCIO DIGITAL, SERVICIOS EN LA RED S.L., Gijón, 2008. Incluye
contenidos de la empresa citada, del medio El Comercio (EL COMERCIO S.A.), y, en su
caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización,
total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y
escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como
resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos,
a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#)