

Descubre la Zona Outlet **120€**
con terminales seleccionados

Versión móvil widgets noticias | deportes



OBJETIVO ASTURIAS

Comparte tus fotos

Portal fotográfico

Publica tus imágenes

21 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 > **Villaviciosa examina la faba**

VILLAVICIOSA

Villaviciosa examina la faba

21.03.10 - 02:42 - TERRY BASTERRA | VILLAVICIOSA.

0 votos

0 Comentarios | Comparte e

40 personas asistieron a la primera cata popular de variedades de la legumbre celebrada en Asturias y que fue coordinada por el Serida

La organización de las XVII Xornaes Gastronómicas y Culturales de les Fabes de Villaviciosa había prometido «dar un cambio de aires» a este festival y lo está cumpliendo. Ayer se celebró en la plaza de abastos una cata popular de distintas variedades de faba, coordinada por el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida), la primera de estas características que se lleva a cabo en la región y que reunió a cerca de 40 personas. Los comensales evaluaron hasta cinco clases distintas de esta legumbre. De ellas, una era de la variedad reconocida por el Consejo Regulador de la Faba, mientras que las cuatro restantes han sido desarrolladas por el Serida.

Entre los parámetros que debían analizar y puntuar los catadores se encontraba el aspecto de la faba, su dureza, la granulosidad, el sabor y su mantecosidad. Según apuntó Antonio Martínez, técnico del Serida, «este examen popular nos viene bien para ver cómo funcionan estas variedades, su éxito entre los consumidores. Los resultados tienen menos valor científico, pero se ajustan más a la realidad». Por su parte, el gastrónomo David Fernández-Prada, conductor de la cata, recordó que nunca se había realizado un evento de este tipo en Asturias. «Se trata de una cata oculta en la que la gente no sabe qué faba se está llevando a la boca. Hemos utilizado los mismos ingredientes y la misma agua. Lo único que diferencia unas fabadas de otras es el tipo de legumbre y el tiempo de cocción, ya que no es el mismo para todas», indicó.

También en palomitas

Fernández-Prada aprovechó la ocasión y recordó la importancia que tiene la denominación de origen de la faba «para defender lo nuestro» y señaló que cada año entra en Asturias una tonelada de fabas procedente del otro lado del Atlántico. En cuanto a los actos de la tarde, el protagonista fue Alberto Asensio Fernández, cocinero del restaurante 'El Barrigón de Bertín' de Lastres y ganador en 2009 del Campeonato de Cocineros de Asturias, quien dio ejemplo de innovación al preparar sugerentes recetas como palomitas de fabas, galletas de fabada o trufa rellena de fabes con almejas.

Powered by  SARENET

0 votos

0 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](#)