

# Llega la VII Ruta de la Fabada: un espectáculo culinario a nivel mundial que rinde homenaje al plato asturiano

- Se celebrará **del 19 de marzo al 4 de abril** y reunirá a una selección de los mejores restaurantes que ofrecerán menús con fabada asturiana (o elaboraciones de *fabes con tropiezos*)
- Esta cita rinde homenaje al tradicional y cada vez más reconocido plato asturiano
- Oviedo Origen del Camino y La Fabada Asturiana alimento del camino, serán los ejes de esta 7ª edición
- El 27 de marzo se celebra el **#FabadaDay, Día Mundial de la Fabada**, con restaurantes, periodistas, bloggers y amigos/as de la fabada, y sus propuestas de fabada y platos de fabes

La **Ruta de La Fabada**, con ya seis ediciones a sus espaldas, dos de ellas a nivel mundial, alcanza su **séptimo año de celebración** a pesar de las dificultades que han supuesto los efectos de todo tipo originados por la pandemia del coronavirus.

Está previsto que participen más de 50 restaurantes de todo el mundo, aun teniendo en cuenta la difícil situación que la crisis deja al sector hotelero a nivel global.

Se trata de un homenaje a la fabada asturiana, como plato que forma parte de nuestra historia culinaria y también de nuestro futuro. Los organizadores del evento lo definen como un arte culinario que *“se conoce y se reconoce la gastronomía española y, sobre todo, que une a familias y amigos para su disfrute. Cocinar una fabada es la excusa perfecta para reunirse a comer”*.

La **Ruta de la Fabada** y el **#FabadaDay, Día Mundial de la Fabada**, es un reconocimiento a uno de los platos más **emblemáticos** de la historia gastronómica española, y durante los días de su celebración, los asturianos/as, allá donde se encuentren, comparten su gran plato con el resto del mundo para celebrar, más allá de recetas e ingredientes, la dimensión internacional de las fabes de Asturias.

Como es lógico, este año la Ruta no podrá desempeñarse como otros años, desde el punto de vista de restaurantes participantes y disfrute de platos de fabes. En todo momento **se respetarán los horarios y medidas de cada zona**. La prioridad sigue siendo la **salud** de toda la sociedad.

Es por ello que este año las fechas de celebración, habitualmente en febrero, han tenido que retrasarse teniendo en cuenta el cierre de la hostelería prácticamente en toda España, a la espera de la mejora de datos que permitieran la apertura

generalizada de los interiores en restaurantes, bares y sidrerías. Por ello, y con ánimo de apoyar asimismo al sector de la restauración, se ha decidido que se celebre **del 19 de marzo al 4 de abril, celebrando el #Fabadaday, Día Mundial de fabada, el 27 de marzo** (que solía ser el segundo fin de semana de febrero).

Esta VII edición organizada por la empresa de eventos y comunicación Nacho Sandoval Estrategias and Marketing ([www.nachosandoval.com](http://www.nachosandoval.com)) cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Oviedo, Asociación de Hostelería y Turismo de Asturias, OTEA, Pagos del Rey, Compromiso Asturias XXI, Moscovitas de Rialto, Tierra Astur y [productosdeasturias.com](http://productosdeasturias.com)

Todos los participantes estarán **geolocalizados** en Google Maps, formando un gstromapa digital con sus datos y **propuestas gastronómicas** que se podrán consultar a través de la web [www.rutadelafabada.com](http://www.rutadelafabada.com). Ofrecerán diferentes menús, cuyo plato principal será la fabada asturiana o fabes con tropiezos,.

### **Actividades de la Ruta de la Fabada**

Al ser este año, Año Santo Xacobeo, y siendo Santiago de Compostela ciudad hermanaada con Oviedo, la Ruta de la fabada dará visibilidad al Camino de Santiago, reseñando que en Oviedo se encuentra el Origen del Camino. El camino que recorrió su primer peregrino, el Rey Alfonso II el Casto en el año 813 del siglo IX, para verificar el descubrimiento de los restos del apóstol Santiago. La Ruta de la fabada realizará el camino primitivo desde Oviedo Origen del Camino, a Santiago de Compostela, parando para comer y cenar fabada asturiana, en algunos de los restaurantes participantes en la Ruta que se encuentran a lo largo de dicho camino. Contaremos en este camino con Pepa Muñoz de El Quenco de Pepa y Presidenta de FACYRE, José Luque chef ejecutivo del Hotel Westin Palace, Juan Pozuelo chef de Canal Cocina y del grupo Harry and Sally, Rebeca Hernández de La Berenjena, Iván Villar del Gastrobar Iván Villar Orígenes, la periodista Concha Crespo, o Carla de Bulgaria, entre otros. Una experiencia que iremos contando día a día en las redes sociales de la Ruta de la Fabada.

Habrá también actividades en diversas ciudades del mundo como, elaboración de fabadas solidarias en Oviedo, Santiago de Compostela, Madrid, Lanzarote o Nueva York. Demostraciones y masterclass en directo, por plataformas de streaming, de la elaboración de la fabada asturiana y platos de fabes con tropiezos, a manos de grandes cocineros de Asturias, Madrid, Nueva York, Miami, México o Dubái, entre otros.

Como ya hemos explicado, este año manda en el calendario de acciones de la ruta, las medidas establecidas frente al COVID, por lo que, por seguridad, no se celebrará el habitual concurso La Mejor Fabada de Madrid.

Toda la información sobre los restaurantes participantes y sus elaboraciones están disponibles en la web [www.rutadelafabada.com](http://www.rutadelafabada.com) y a través de las redes sociales oficiales de la Ruta de la fabada; Facebook, Twitter e Instagram

