



Actualidad **Gastronomía**

# La Mejor Fabada fuera de Asturias, en Casa Hortensia de Madrid

📅 16 enero, 2019   👤 Redacción   💬 0 comentarios   📍 Casa Hortensia, Centro Asturiano de Madrid, compango, fabes, La Mejor Fabada del Mundo, Villaviciosa

## Los restaurantes: Casa Hortensia (Madrid), Carús Casa de

### Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pinche el enlace para mayor información.

ACEPTAR

[plugin cookies](#)

La novena edición del concurso “La Mejor Fabada del Mundo” ya conoce a los primeros finalistas: Casa Hortensia (Madrid), Carús Casa de Comidas (Madrid), La Taska Sidrería (Valencia), Casa Zapico (Bargas, Toledo) y Los Platos de Soto (Mallorca). El jurado ha hecho una mención especial por la calidad de su compango a la fabada de La Taberna (Torres de la Alameda, Madrid). Tenemos que esperar unas semanas más para conocer quiénes serán los veinte finalistas asturianos que se sumarán a la lucha por el título el próximo 26 de marzo en Villaviciosa.

El concurso, organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, es de los más exigentes que existen porque para ganar las fabadas pueden ser degustadas hasta tres veces por un jurado experto, en una primera fase de forma anónima y secreta. Los miembros del jurado de la semifinal nacional han sido: Alfredo Humbría (Grupo La Máquina), Carlos Maribona (crítico gastronómico del diario ABC), David Fernández-Prada (director de Gustatio), Emiliano García Domené (Casa Montaña), Ismael Fernández (Cofradía Amigos de les Fabes), Vanesa Caso (El Ñeru) y Sacha Hormaechea (Cocinero). El jurado ha destacado que la presente edición ha sido la de mejor calidad de faba de todas las ediciones del concurso. En la semifinal nacional ha habido representación de Murcia, Madrid, Alicante, Coruña, Toledo, Granada, Cuenca, Málaga, Valencia, Barcelona y Mallorca.

Juan Rubio, edil de Medio Rural del Ayuntamiento de Villaviciosa, ha hecho entrega de los trofeos acompañado por los miembros de la Cofradía Amigos de les Fabes y del vicepresidente del Centro Asturiano de Madrid, David De Santiago.

El concurso La Mejor Fabada del Mundo cuenta con el patrocinio y colaboración de Bodegas Monasterio de Corias, Embutidos Naveda, La Tierrina Vaqueira y Pomarina, la sidra Brut de El Gaitero.

Los ganadores en anteriores ediciones han sido siempre restaurantes asturianos: Casa de Comidas Chema (2011-2017), El Moreno (2012), El Llar de Viri (2013), Sidrería Bedriñana (2014), Los Pomares (2015), Vista Alegre(2016) y Gaucho Fierro (2018).

Like 5

Twitter

 Guardar

 Compartir

1