

Llega la VIII Ruta de la Fabada y las Verdinas: un espectáculo culinario a nivel mundial que rinde homenaje a Asturias

El 20 de marzo se celebra el #FabadaDay, Día Mundial de la Fabada, con periodistas, bloggers y amigos/as de la fabada y las verdinas, y sus propuestas gastronómicas

La Ruta de La Fabada y Las Verdinas, con ya siete ediciones a sus espaldas, tres de ellas a nivel mundial, alcanza su octavo año de celebración con cifras record, al haberse inscrito más de 100 restaurantes de todo el mundo. Se celebra del 11 al 27 de marzo en todo el mundo.

Se trata de un homenaje a la fabada asturiana y las verdinas como platos que forman parte de la historia culinaria y también del futuro. Un reconocimiento a dos de los platos más emblemáticos de la historia gastronómica española, y durante los días de su celebración, los asturianos/as, allá donde se encuentren, los comparten con el resto del mundo para celebrar, más allá de recetas e ingredientes, la dimensión internacional de las fabas y verdinas de Asturias.

Este año las fechas de celebración, habitualmente en febrero, han tenido que retrasarse a causa de la pandemia a marzo. Por ello, y con ánimo de impulsar la actividad del sector de la restauración, la Ruta de La Fabada y Las Verdinas tendrá lugar del 11 al 27 de marzo, celebrando el #FabadaDay, Día Mundial de fabada, el 20 de marzo en el Llagar de Viella, Sidrería Restaurante, en el concejo de Siero, Asturias.

Esta VIII edición organizada por la empresa de eventos y comunicación Nacho Sandoval Estrategias and Marketing (www.nachosandoval.com) esta patrocinada por Camín Astur y Pagos del Rey, con la colaboración del Ayuntamiento de Oviedo, Asociación de Hostelería y Turismo de Asturias, OTEA y Moscovitas de Rialto.

Todos los participantes están geolocalizados en Google Maps, formando un gastromapa digital con sus datos y propuestas gastronómicas que se pueden consultar a través de la web www.rutadelafabada.com y a través de las redes sociales oficiales de la Ruta de la fabada; Facebook, Twitter e Instagram. Los restaurantes ofrecen diferentes menús cuyo plato principal será la fabada asturiana, fabes con tropiezos o verdinas.

Más de 100 restaurantes inscritos

Gracias al éxito de las anteriores ediciones, 16 locales participan desde la primera edición en 2015, y este año son 104 los restaurantes que se reparten por los cinco continentes.

La mayor presencia, con 55 restaurantes inscritos recae en Asturias, otros 22 restaurantes en Madrid, 8 en Castilla y León, 3 en Andalucía, 2 en Baleares, 2 repartidos entre Castilla-La Mancha y Canarias.

A nivel internacional son 14 los restaurantes participantes entre América, Asia y Oceanía, en la que es la edición más numerosa hasta el momento.

Desde 2017 la ONU celebra cada 10 de febrero el Día Mundial de las Legumbres. A pesar de que las autoridades sanitarias las consideran “alimento básico” para mantener una dieta saludable, en España se está lejos de la media mundial de consumo de unos 21 gramos por persona/día, es decir, 5,7 kg por persona y año, según la FAO.

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

Datos de contacto:

Gema Landoiro
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Asturias Turismo Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>