

MESA REDONDA

Futuro de la Faba Asturiana

Producción, comercialización, distribución y consumo

Dirigida a, todos los colectivos interesados en la producción, comercialización, distribución y consumo de la Faba Asturiana

Viernes 20 de marzo de 2015 a las 19:00 h.
Rte. Amandi. Amandi - Villaviciosa



Ponentes:

- D. Pedro Morán Riestra**, Chef propietario de “Casa Gerardo” de Prendes (Carreño).
- D. Juan José Menéndez García**, Presidente del Consejo Regulador “Faba Asturiana”.
- D. José Ramón González García**, Propietario del Restaurante “La Maquina” de Lugones.
- D. José Luis Bernardez Artime**, de “Casa de Comidas Chema” de Puerto ,Rivera de Arriba.
- D. Sergio Suárez López**, (Cosechero) de Finca “La Estela” de Coaña.
- D. Víctor M. Verdasco Bardo**, de Legumbres “La Tierrina Vaqueira” de Luarca.
- D. Guillermo García González de Lena**, Ingeniero Agrónomo del SERIDA.
- D. José Armando Fernández Vega**, (Cosechero) de Villaviciosa.

Moderador: **Koldo Fernández Zumalacarregui**. Ingeniero Agrónomo , miembro de la Cofradía de Amigos de les Fabes y creador del Proyecto “Diagnostico de Situación del Cultivo de La Faba, Establecimiento de una Explotación Piloto y Creación de una Escuela de Cultivo en el Principado de Asturias”

20:30 h. Degustación y cata de dos Fabadas elaboradas con las dos semillas protagonistas de la Mesa Redonda: Faba verde y Faba Curada, cocinadas por **M^a Victoria San Miguel** y **Marta García Canto**, vencedoras en distintos certámenes del Concurso Regional de Fabes y fabada que se celebra en Villaviciosa coincidiendo con la Semana Cultural y Gastronómica de les Fabes.

Patrocina



Organiza

