

# #FABADAYCAVA



Organizado por:

Rixar García (@taxioviedo) <http://www.taxioviedo.com>

Jorge García (@sibaritastur) <http://sibaritastur.blogspot.com.es/>

La idea surgió como surgen muchas cosas en la vida, por casualidad. @taxioviedo tuiteaba una foto de un plato de fabada y al fondo se podía distinguir una botella de vino tinto.

@sibaritastur, que cuando ve algo relacionado con el vino no puede resistirse a opinar, sugirió , para "romper moldes", acompañar la fabada con un blanco o con un cava. Así nació #fabadaYcava.

¿Por qué con cava?. Siendo una comida contundente y con grasa, el cava como bebida refrescante, "limpia" la boca preparándola para el siguiente bocado y ayuda a la estimulación de los jugos gástricos, haciendo que la comida resulte menos "pesada".

El evento es una disculpa para reunirse, interactuar en la vida real con el apoyo de las redes sociales (no imprescindible), compartir una comida muy nuestra variando una costumbre arraigada, que es acompañarla con vino tinto (o sidra).

Es un evento puntual aunque no renunciamos a que tenga continuidad en el tiempo, degustando distintas fabadas en diferentes lugares, cavas y vinos blancos diversos, manteniendo un espíritu altruista, "just for fun" (solo por diversión).

@sibaritastur elegirá para esta primera ocasión, uno o varios cavas de pequeña producción (estamos catando diferentes posibilidades) y en fechas próximas os diremos la marca o marcas a través del hastag #fabadaYcava

El día elegido es el próximo **10 de noviembre** a las 14:00 h en el Restaurante [Casa Chema](#), en La Arquera 184, Puerto, Oviedo (línea 3 de autobús urbano de Oviedo o en taxi, por unos 15€)

Coordenadas GPS: 43°18'58" N - 5°55'33" W

El precio de la comida será de 25 € Iva incluido y consistirá en:

- [Fabada a "repetir"](#)
- Pan de trigo y escanda
- Cava (calculado sobre media botella por persona)
- Arroz con leche
- Agua
- Café de pota o cafetera

Si os gusta el vino de calidad, y la fabada asturiana, este es vuestro evento.

Es imprescindible la reserva de plaza enviando nombre, apellidos y tlfno al mail: [fabadaycava@gmail.com](mailto:fabadaycava@gmail.com)

La reserva (plazas muy limitadas) solo se hará efectiva mediante un ingreso en cuenta de 10€ - a descontar del precio final- antes del día 6 de Noviembre. Con la reserva se facilitarán los datos necesarios para ingreso.

NOTA: El dinero se destina íntegramente al pago de la comida y el cava.

Los organizadores afirman no recibir apoyo de ningún organismo o empresa para la creación y desarrollo del evento, organizándolo simplemente porque nos mola ;)