

SALÓN GOURMETS

LA MANZANA SIDRERÍA, GANADOR DEL 5 CONCURSO NACIONAL 'EN BUSCA DEL MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA I.G.P.'

La Manzana Sidrería consigue que su cachopo sea elegido como el Mejor Cachopo Elaborado con Ternera Asturiana I.G.P., un galardón que se considera ya un joven clásico de los certámenes del Salón Gourmets (SG)

Madrid, 25 de abril de 2022.- La Manzana Sidrería, famoso establecimiento de Oviedo, ha resultado ganador del 5 Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P.", que se ha celebrado hoy en SG, en Ifema Madrid. Por su parte, La Sauceda, de Peñamellera Baja, se ha alzado con un segundo puesto, mientras que el bronce ha sido para El Mono que Lee, de Oviedo.

El propietario de La Manzana Sidrería, Alfonso Menéndez, explicó tras recibir su premio que el **cachopo ganador está hecho con Ternera Asturiana I.G.P. y un relleno de jamón serrano, quesos Oscos y Vidiago y una salsa de Cabrales**. «El público valora y busca los buenos cachopos. Es una receta que tiene muchas posibilidades, en la que se pueden hacer las cosas bien y seguir innovando», explicó Menéndez.

Este reconocimiento aspira a poner en valor al ya famoso cachopo asturiano y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana I.G.P. Por ello, el Consejo Regulador ha convocado este Concurso, en el que han participado diferentes restaurantes de España. Durante ocho semanas, los inscritos en el certamen recibieron la visita de un representante de la Organización quien, de forma anónima, probó su cachopo *in situ*. De entre todos los participantes, en esta fase previa se escogieron los doce mejores, que fueron los elegidos para elaborar, en directo, sus recetas en el SG ante un jurado compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio.

Además del ganador y los clasificados, el resto de aspirantes que han concursado han sido:

- Continental Lugones (Lugones- Asturias)
- Dmomento (Granada)
- Casa Aniceto (Jiménez de Jamúz- León)
- Taberna Asturias Zapico (Toledo)
- Merendero de Covadonga (Covadonga- Asturias)
- Restaurante Jimena (Albacete)
- El Sauco (Gijón- Asturias)
- Río Astur (Gijón- Asturias)
- Bodegón En Su Punto (Bormujos- Sevilla)

El jurado, que valoró la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, la elaboración de la carne (punto, jugosidad, etc.) y por supuesto el sabor, ha estado compuesto por Sergio Rama, chef del catering Canela en Rama (Oviedo) y chef asesor de Ternera Asturiana; Pilar Salas, periodista de Agencia Efe; el comunicador Pedro Zuazua; Roberto Capone, chef y asesor gastronómico; Raquel Castillo, crítica gastronómica de Gastroactividad, y Rubén Sánchez Camacho, del programa Cocinando sobre ruedas de TV Castilla-La Mancha.



SALÓN GOURMETS

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los ganadores o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com

Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com

María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com

Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com

Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

