

6º CONCURSO NACIONAL “EN BUSCA DEL MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA I.G.P.”

–6TH BEST ASTURIAN-
STYLE VEAL CUTLET,
CACHOPO CONTEST



LUNES 17
15.00-19.00 H
PABELLÓN 8
8E50
AUDITORIO GOURMETS

Objetivo

Preparar en directo ante el Jurado el “Mejor Cachopo de España elaborado con Ternera Asturiana IGP”.

Desarrollo

Restaurantes de todo el territorio nacional se inscriben al concurso y posteriormente, durante 8 semanas previamente anunciadas, reciben la visita anónima de un representante de la organización que prueba su cachopo con el fin de escoger los 12 mejores que competirán en directo ante el Jurado.

Puntúa

La presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y el sabor.

MONDAY 17
3.00-7.00 PM
HALL 8
8E50
GOURMETS AUDITORIUM

Objective

To prepare live in front of the Jury the Best Asturian-Style Veal Cutlet, Cachopo, of Spain made with Asturian Veal PGI.

Development

Restaurants from all over the country register for the contest and then, during 8 previously announced weeks, they receive an anonymous visit from a representative of the organization that tests their cachopo in order to choose the 12 best ones that will compete live before the Jury.

Scores

Presentation, breeding, originality, stuffing, meat texture and flavor.

JURADO /

JURY

Sergio Rama
Chef y asesor
gastronómico

Roberto Capone
Chef y colaborador
televisión

Pilar Salas
Agencia EFE

Raquel Castillo
Crítica gastronómica
de Metrópoli

CONCURSANTES /

CONTESTANTS

Asador de Bulnes
Madrid

Casa Aniceto
Jiménez de Jamúz, León

Casa Maroto
Gijón, Asturias

El Gallineru
Villaviciosa, Asturias

La Manzana Sidrería
Oviedo, Asturias

La Puerta de
Cimadevilla
Oviedo, Asturias

La Saucedá
Buelles, Asturias

La Taberna
Asturiana Zapico
Toledo

Misti Restaurant
Oviedo, Asturias

Restaurante El Saúco
Gijón, Asturias

Río Astur Sidrería
Gijón, Asturias

Río Luz
Valladolid