



El arte de escanciar obtiene su reconocimiento

Salón Gourmets acoge el primer Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias. Una oportunidad para disfrutar de la calidad de la sidra asturiana y del espectáculo que ofrecerán los escanciadores a la hora de servir un "culin" de sidra.

El próximo 18 de abril en el Aula Gourmets reunirá a 24 concursantes de toda España en el [Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias](#), patrocinado por Alimentos del Paraíso Natural. Será la primera vez que el [Salón Gourmets](#) celebre este concurso en el que los participantes tendrán que demostrar su destreza, habilidad y precisión a la hora de escanciar una de las 76 variedades procedentes de los manzanos de sidra que se cultivan en Asturias.

Participarán 24 concursantes: 16 son los primeros clasificados del campeonato regional de Asturias 2022, otros 2 han sido invitados por la organización y los 6 restantes serán escogidos por la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias (AESA) mediante un proceso de selección entre todas las candidaturas presentadas.

El escanciador tiene que adoptar una postura recta con la botella por encima de la cabeza y el vaso inclinado debajo de su cintura. El chorro debe caer recto y al borde del vaso de manera que el "culin" resultante sea en torno a los 100 ml. Muy importante beberla inmediatamente para disfrutar de todo el sabor de las burbujas, que se han vitalizado gracias a la técnica del escanciado.

La técnica, estilo, velocidad y limpieza son algunos de los aspectos que tendrá en cuenta el jurado, formado por expertos del sector y críticos gastronómicos, a la hora de valorar la actuación de los concursantes.

#SG23

**SALÓN
GOURMETS**