

# SALÓN GOURMETS

## CELEBRADOS EL 7º CONCURSO NACIONAL "EN BUSCA DEL MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA I.G.P." Y EL DE MEJOR MONTADO IBÉRICO DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA BY ARTURO SÁNCHEZ Y BERKEL

El restaurante Los Arcos (Cangas de Onís, Asturias) se ha alzado con el primer premio del concurso convocado por el Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Asturiana, celebrado hoy en Salón Gourmets

Un Jurado compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio ha valorado la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y, por supuesto, el sabor de esta sabrosa receta

Por su parte, Denis Domingo Pérez, del restaurante Abarrote (Alicante), y Sara Cámara Fernández, del restaurante Casa Pacheco (Salamanca), con sus versiones fría y caliente, respectivamente, han sido los ganadores del Mejor Montado ibérico de la Gastronomía Española, un concurso organizado por primera vez por Arturo Sánchez y Berkel



**Madrid, 22 de abril de 2024.-** La 37ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, ha celebrado hoy, en su primera jornada, la séptima edición del Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo Elaborado con Ternera Asturiana I.G.P.” y la primera edición del Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel.

El primero es un certamen convocado por el Consejo Regulador con el fin de dar un valor añadido al ya famoso cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana I.G.P. En él han participado diferentes restaurantes de España: los interesados que se inscribieron recibieron la **visita anónima de un representante de la organización** que probó el plato *in situ*. De entre todos los participantes se escogieron los 13 mejores, por primera vez, que hoy han preparado sus recetas en Salón Gourmets ante el Jurado. En este contexto, el Jurado ha valorado la **presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y, por supuesto, el sabor**. Los premios a los tres mejores cachopos de España, de 1.200 €, 500 € y 300 €, respectivamente, han recaído en:

# SALÓN GOURMETS

- **Primer premio:** Restaurante Los Arcos (Cangas de Onís, Asturias)
- **Segundo premio:** Sidrería Fonte Villoria (Lugones, Asturias)
- **Tercer premio:** Restaurante Casa La Nicia (Ules, Asturias)

Por otra parte, la marca salmantina de ibérico de doble montanera Arturo Sánchez y la firma italiana de cortadoras Berkel han buscado el **Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española 2024**. En esta primera edición del campeonato han participado ocho concursantes que han ofrecido sus mejores creaciones con los ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez cortados con la maestría de Berkel. El concurso ha contado con dos sesiones: en primera los participantes han elaborado siete montados fríos en 20 minutos y en la segunda, han dispuesto de 30 minutos para elaborar otros tantos montados calientes. Un Jurado de profesionales ha seguido de cerca todo el proceso teniendo en cuenta aspectos como la creatividad y la originalidad, la rapidez a la hora de elaborar el montado y el sabor de los ingredientes utilizados. El mejor montado de cada categoría, frío y caliente, ha recibido un premio de 800 €. **Denis Domingo Pérez, del restaurante Abarrote (Alicante), ha sido el vencedor de la categoría frío con el montado ‘El Tocho’; por su parte, Sara Cámara Fernández, del restaurante Casa Pacheco (Salamanca), se ha alzado como ganadora con el montado ‘Secreto en Dos Pasos’ en la modalidad caliente.** El resto de participantes se ha llevado un surtido de productos Arturo Sánchez y un diploma acreditativo.



Durante la jornada de hoy se han celebrado además diferentes actividades de los expositores. Algunas de ellas han sido una degustación de horchata ecológica por parte de **Chufas Bou**; un taller de iniciación en el apasionante y sorprendente mundo del Latte Art de la mano de **Café Dromedario** y la demostración de elaboración artesanal de barquillos en una máquina con más de 140 años de antigüedad de **La Dulcería La Abuela Asunción**. También ha destacado la cata **“Riedel Experience: La importancia de la copa desde el punto de vista técnico, que no estético”**, donde Guilherme Mantovani, responsable de Riedel en Europa, se ha encargado de mostrar cómo puede influir en la expresión de los vinos catados, los diferentes tipos de copas Riedel, según su forma y modelo.

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

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)

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

**Directora:** Ana Escobar / 609 111 907 / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)

**Ejecutiva:** Esther de la Cruz / 609 322 956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**Redactora:** Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / [pauladelahoz@accionycomunicacion.com](mailto:pauladelahoz@accionycomunicacion.com)

**Web:** [www.accionycomunicacion.com](http://www.accionycomunicacion.com) / Tel.: 91 443 02 93

**NOTA:** Para asistir al Salón Gourmets será necesario presentar el DNI o documento identificativo junto a la acreditación de prensa.

# SALÓN GOURMETS



**Acción**  
y comunicación

