

Catorce restaurantes en la final del concurso de cachopo de la IGP Ternera Asturiana

Por primera vez en la historia del prestigioso concurso, serán 14 los mejores cachopos de España elaborados con Ternera Asturiana los que competirán por el título. La gran final se celebrará el próximo 7 de abril en el Salón Gourmets de Madrid, donde se coronará al ganador de la octava edición del Concurso Nacional "En Busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana"

Tras el [éxito de ediciones anteriores](#), el **Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Asturiana** y el **Salón Gourmets** han consolidado este certamen como una cita ineludible para el sector gastronómico, defendiendo que **el mejor cachopo debe estar elaborado, como no podía ser de otra manera, con Ternera Asturiana**. Su importancia, más allá de la cuantía económica del premio, radica en el prestigio y visibilidad que otorga al establecimiento vencedor, impulsando significativamente sus ventas.

Un concurso que traspasa fronteras

La relevancia de este certamen **ha atraído a hosteleros de toda España**, especialistas en este icónico plato, que compiten por alzarse con el codiciado galardón. Los finalistas han sido seleccionados mediante una **cata anónima entre cerca de 70 propuestas**, destacando la fuerte presencia asturiana y la representación de otras regiones como León, Barcelona, Albacete, Zaragoza, Toledo, Granada, Cádiz, Ciudad Real, Madrid, Málaga y Valladolid.

Los 14 finalistas

Este año, **de manera excepcional**, la final contará con **14 aspirantes** en lugar de los habituales 12, debido a un empate técnico en la última plaza asignada entre tres establecimientos, **reflejo del altísimo nivel de la competición**.

Los establecimientos que competirán en esta edición son: Casa Repinaldo (Candás), Continental La Bayuca (Soto de Ribera), El Chigre del Perlito (Avilés), [K-Chopo El Prat](#) (Barcelona), La Botica de Lastres (Lastres), [La Cantina de Villalegre](#) (Avilés), [La Puerta de Cimadevilla Sidrería](#) (Oviedo), [Marlo Restaurante](#) (Albacete), Restaurante Bar Pileta (Málaga), [Río Astur Sidrería](#) (Gijón), Sidrería Fonte Villoria (Lugones), Sidrería La Gradia (Pola de Siero), [Sidrería La Manzana](#) (Oviedo) y Sidrería Prida (Nava).

Además, se ha otorgado una **mención especial** a los establecimientos que han quedado a las puertas de la final: [Casa Carreño con Los Fogones de Dani](#) (Avilés), [Carmelo Gastrobar](#) (Madrid), [Dmomento](#) (Granada), [Hotel Restaurante de Torres](#) (Felechosa) y [Sidrería La Marivuelta](#) (Cangas de Onís).

Un jurado de prestigio para una final reñida

En la fase previa se ha constatado, una vez más, **el alto nivel de las propuestas presentadas**. El jurado encargado de la selección ha estado compuesto, entre otros, por el asesor gastronómico de Ternera Asturiana, Sergio Rama; la directora técnica de la marca, Elena Cebada; las auditoras del Consejo Regulador Anne Vanderschaeghe y Noelia Gómez; y el periodista gastronómico David Fernández-Prada.

“El nivel de este año ha sido el más alto que recordamos. Prueba de ello es el empate técnico que nos ha llevado a ampliar el número de finalistas. Por primera vez, serán 14 los establecimientos que competirán, reflejando el altísimo nivel que sigue superándose año tras año”, destacaba Elena Cebada. “Es un orgullo ver cómo los restaurantes presentan propuestas de tanta calidad, poniendo en valor no solo su profesionalidad, sino también el trabajo de nuestros ganaderos y nuestra industria, algo fundamental para nosotros”.

El jurado de la gran final estará compuesto por críticos y periodistas gastronómicos, así como reconocidos chefs, que valorarán aspectos como la presentación, originalidad, calidad del empanado, relleno, punto de la carne y, por supuesto, el sabor en su conjunto. Entre los jueces estarán Sergio Rama (chef), Pilar Salas (directora de 7 Caníbales), Roberto Capone (chef) y Raquel Castillo (crítica gastronómica de Hule y Mantel y El Mundo).

Un premio que impulsa la gastronomía

El certamen otorgará 1.200€ al primer clasificado, 500€ al segundo y 300€ al tercero. No obstante, más allá del incentivo económico, el gran valor del premio radica en la visibilidad que proporciona al establecimiento vencedor, aumentando su clientela de manera significativa. Restaurantes como [Casa Eutimio](#), [Casa Chema](#), el [Merendero Covadonga](#), [Río Astur Sidrería](#), [Sidrería La Manzana](#) o la Puerta de Cimadevilla, ya han experimentado este reconocimiento. En la edición de 2024, el galardón fue para el [Restaurante Los Arcos](#), de Cangas de Onís, con su cachopo “**estilo Nature**”. Su innovadora propuesta combinó solomillo de Ternera Asturiana, con crema de queso de Los Beyos, paletilla de ibéricos y queso ahumado de Pría, empanado en panko y con un fino velo de panceta de ibérico de Joselito, guarnicionado con patatas fritas y una crema de angulas de monte.

Un evento imprescindible en el Salón Gourmets

Este concurso nació para **poner en valor la calidad del cachopo asturiano** y reconocer a aquellos establecimientos **que destacan en su elaboración utilizando carne con [Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana](#)**, reconocida por su terneza, jugosidad y ausencia de grasa.

El [Salón Gourmets](#), que **acogerá la gran final**, es el evento más importante de Europa en el ámbito de la gastronomía gourmet y los productos de alta gama. Su 38ª edición tiene prevista la participación de más de 2.000 expositores, en 6 pabellones, estimando 100.000 visitantes profesionales y 15.000 extranjeros procedentes de 100



países, lo que la convierte como una cita ineludible en el panorama agroalimentario internacional.

El próximo **7 de abril, Madrid** será testigo de **una de las finales más emocionantes y reñidas en la historia del concurso**. ¿Quién se alzará con el título del **Mejor Cachopo con Ternera Asturiana**? La respuesta, muy pronto en el Salón Gourmets.

La I.G.P. Ternera Asturiana distingue la carne de vacuno entre los 6 y 18 meses, de las razas autóctonas “Asturiana de los Valles” y “Asturiana de la Montaña”, procedentes de animales nacidos, criado, sacrificados y faenados en Asturias.

Su Consejo Regulador, entidad de control acreditada por ENAC, garantiza al consumidor, mediante controles rutinarios a ganaderías, mataderos, salas de despiece y puntos de venta, que el producto reúne todas las condiciones que lo hacen ser un producto de calidad y seguridad contrastadas.

La producción de Ternera Asturiana sigue prácticas de manejo tradicional, respetuosas con el medioambiente y con el bienestar animal en el proceso de cría.

Los animales se alimentan con leche materna durante los primeros cinco meses de vida como mínimo, y su alimentación se suplementa con pasto, cereales y leguminosas. El pastoreo es una parte fundamental en el proceso de cría de Ternera Asturiana, y este manejo en extensivo, junto con las características botánicas de los pastos asturianos, confieren al producto características diferenciales.

Todo ello garantiza una producción sostenible y una carne tierna, jugosa y saludable, por su alta composición en proteínas de alto valor biológico y baja proporción de grasas, destacando además el alto porcentaje de ácidos grasos omega 3, beneficiosos y esenciales en la dieta.

En la actualidad, cerca 6.200 explotaciones ganaderas de carácter familiar, distribuidas por toda Asturias, producen Ternera Asturiana, contribuyendo indiscutiblemente al mantenimiento del medio rural y paisajes asturianos.

La Marca de Garantía Vacuno Mayor Asturiano, gestionada por el Consejo Regulador de Ternera Asturiana, certifica animales que superan los 18 meses de edad, en sus respectivas categorías comerciales (buey, vaca, añojo, novilla, cebón y toro), extendiendo los controles a este tipo de carnes más hechas, pero manteniendo la esencia de su sistema productivo, fundamentado en los mismos requisitos que la Ternera Asturiana.

www.terneraasturiana.org