

LOS CONCURSOS 'EN BUSCA DEL MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA IGP' Y MEJOR MONTADO IBÉRICO BY ARTURO SÁNCHEZ Y BERKEL YA TIENEN GANADORES

El restaurante La Cantina de Villalegre se ha alzado con el primer premio del concurso convocado por el Consejo Regulador de la IGP Ternera Asturiana celebrado hoy en Salón Gourmets (SG); el Jurado 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, Alvaro Martínez de Can Ros, con su versión fría, y Luis Rodríguez de Terzio, con su versión caliente, han sido los ganadores del Mejor Montado ibérico, un concurso que alcanza su tercera edición y que está organizado por Arturo Sánchez y Berkel



Además, Asturias ha celebrado su actividad en el salón con múltiples actividades para conocer mejor la gastronomía de este territorio; también ha dado comienzo el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet y ha tenido lugar la 15ª edición del Concurso nacional de Cócteles Panizo

Madrid, 13 de abril de 2026.— En su jornada inaugural, Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad Líder mundial, ha celebrado la 9ª edición del Concurso Nacional 'En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP' y el Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel. Dos bocados que cuentan con una legión de seguidores dispuestos a conocer en profundidad y a gozar con las virtudes de estas recetas.

El concurso Nacional ‘En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP’ está 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 IGP. Los locales inscritos, durante ocho semanas previamente anunciadas, reciben en algún momento la “visita anónima” de un representante de la Organización que prueba el plato in situ. De entre todos los participantes se escogen a los 12 mejores, que son quienes han elaborado hoy sus recetas en Salón Gourmets ante un Jurado compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio como los chefs Sergio Rama Villar y Roberto Capone, el periodista Mateo Luqué, la presentadora gastronómica Begoña Tormo, el crítico gastronómico Jonatan Armengol y la crítica gastronómica Raquel Castillo. Para seleccionar a los ganadores se 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:

- Primer premio: Restaurante La Cantina de Villalegre, Avilés (Asturias)
- Segundo premio: Restaurante Bar d´ momento, Granada (Andalucía)
- Tercer premio: Restaurante La Escollera, Estepona (Andalucía)

Por su parte, la prestigiosa firma italiana de cortadoras Berkel y la marca salmantina de ibérico de doble montanera Arturo Sánchez han buscado el Mejor Montado Ibérico en el 39º Salón Gourmets. Este año el concurso ha contado con una sesión en la que los seis finalistas han tenido que elegir hacer un montado frío o uno caliente en un tiempo de 20 minutos. De este modo, cada categoría ha contado con tres finalistas, que, además, han demostrado su manejo con la máquina cortadora Volano de Berkel, con la que han cortado los productos en el momento de su preparación. Los aspirantes han elaborado sus montados ante un Jurado de profesionales que han seguido de cerca todo el proceso, teniendo en cuenta, en ambas categorías, aspectos como la creatividad y la originalidad y la rapidez a la hora de elaborar el montado. El mejor montado de cada categoría, frío y caliente, ha recibido un premio de 1.000 €. **Aitor Martínez, del restaurante Can Ros de Castellón ha sido el vencedor de la categoría frío; por su parte, Luis Rodríguez, del restaurante Terzio se ha alzado como ganador en la modalidad caliente.** Ambos galardonados se han mostrado contentos y orgullosos por el galardón y la oportunidad de mostrar sus creaciones en Salón Gourmets.

RITMO FRENÉTICO EN EL PRIMER DÍA

Siguiendo la gran variedad de concursos que se celebrarán en esta feria, ya ha comenzado también uno de los más espectaculares que se alarga durante los cuatro días que dura SG: **el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet de la mano de Jesús Marquina junto con la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Grupo Gourmets.** Conocido como ‘Il Dottore Marquineti’ —es cinco veces campeón del mundo—, Marquina es el maestro de ceremonias del campeonato, en el que no faltarán masterclass, exhibiciones acrobáticas y toda una competición en torno a las diez modalidades existentes —**clásica, pala, taglio, napolitana (clásica y contemporánea), sin gluten, più larga, argentina, velocidad y acrobacia**—. Una nueva edición que cuenta con varias novedades como la modalidad de **Triatlon por equipos**, una opción para participar en grupos de tres participantes. Otra novedad y cambio respecto a las bases, es que en la modalidad de Pizza Argentina, los participantes pueden presentar al jurado dos pizzas diferentes a su elección, la **pizza de muzzarella argentina o la fugazzeta estilo libre.**

Durante la jornada de hoy se han celebrado además diferentes actividades como el 15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo que se ha organizado de la mano de Orujos Panizo. Los finalistas que han participado en esta gran final con tres categorías —cócteles de aperitivo, digestivos o bebidas largas— han preparado cinco copas de su cóctel en siete minutos. Por otro lado, las actividades se han extendido a los expositores de Salón Gourmets como **Maridaje gourmet: Esencia de la Provincia de Ourense**, en la que la provincia gallega ha dado a conocer a los visitantes del Salón Gourmets la calidad de su producto local, con el pulpo como protagonista. El chef Paco Gómez, “Mestre Pulpeiro”, especialista en gastronomía tradicional gallega y erudito en la preparación del pulpo en sus diferentes variedades, fue el encargado de mostrar la versatilidad de este producto seña de identidad de la gastronomía gallega. Por su parte, **Asturias: Alimentos del Paraíso Natural**, ha mostrado la versatilidad y el potencial culinario de la gastronomía del principado a través de varios showcookings a lo largo de toda la jornada. El primero de ellos se ha celebrado bajo el título **“Fabas con Chosco: tradición asturiana, territorio y producto con origen”** en el que se ha dado a conocer la versión más fina y equilibrada de un clásico de la gastronomía asturiana de la mano de Mirta Álvarez, del restaurante El Torneiro (Villayón, Asturias) y miembro del Club de Guisanderas de Asturias. El otro showcooking se ha organizado con el nombre **“Sabores de**

Asturias: tradición y creatividad con Alimentos del Paraíso Natural, en el que la Asociación de Investigación de Industrias de la Carne del Principado de Asturias (ASINCAR) ha puesto en valor tanto los productos amparados por la Marca de Garantía Chorizo, Morcilla y Compango Asturiano como por la marca de calidad Alimentos del Paraíso Natural.

[FOTOS EN ALTA AQUÍ @GG](#)



Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com
Ejecutiva: Esther de la Cruz / estherdelacruz@accionycomunicacion.com
Redactor: Luis Gutiérrez / luigutierrez@accionycomunicacion.com
Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93

Organiza y medio corporativo /
Organize & media partner



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co - sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera / SG cooperates with

