El jefe de Gobierno porteño, Horacio Rodríguez Larreta, asistió al “Campeonato Federal del Asado”, que convocó a representantes de todas las provincias a lo largo de la Avenida 9 de Julio, y definió como un “orgullo” y un “lujo” para la Ciudad de Buenos Aires contar con “los mejores asadores del país”.

“Es un orgullo y un lujo tener a los mejores asadores del país en Buenos Aires, que nos vengan a visitar. Genera buena onda y mucha gente disfrutando la Ciudad”, sostuvo Rodríguez Larreta durante la recorrida por el certamen, que se desarrolló desde la Plaza de la República hasta Avenida de Mayo.

{youtube}LEaSXY_EXBo?rel=0{/youtube}

Acompañado por el vicejefe de Gobierno, Diego Santilli, y el subsecretario de Bienestar, Héctor Gatto, el mandatario porteño subrayó que “el asado es un símbolo. Si tenemos que definir una comida que nos representa, es el asado. Además, hoy lo representan los mejores asadores”, destacó.

Los asadores Carlos Gallardo y Francisco Araya, de Mendoza, se consagraron ganadores del certamen, al obtener la mayor cantidad de votos del jurado en la categoría “Mejor Asador del País”.

Ubicado al pie del Obelisco, el “Estadio del Asador” contó con 24 parrillas a disposición de los representantes de cada provincia, quienes compitieron en las categorías “Corte de carne vacuna” y “Achuras”.

La actividad también celebró el Día de la Diversidad Cultural, por lo que las diferentes colectividades del país se sumaron para compartir sus tradiciones y sus mejores platos.

Ubicado al pie del Obelisco, el “Estadio del Asador” contó con 24 parrillas a disposición de los representantes de cada provincia.

La propuesta incluyó también espectáculos, bailes nacionales típicos y música en vivo con artistas invitados como Raúl Funes, entre otros.

Para competir, cada provincia envió a una pareja de asadores seleccionados por la Unión de

Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), en tanto el jurado técnico estuvo conformado por nueve representantes de las mejores parrillas de la Ciudad.

El jurado institucional, por su parte, fue compuesto por organizaciones afines a la gastronomía, críticos gastronómicos y funcionarios.

La propuesta incluyó también espectáculos, bailes nacionales típicos y música en vivo.

Los premios consistieron en una estatuilla con forma de parrilla dorada para la pareja que obtuvo el mayor puntaje combinado entre las dos competencias, además de dos medallas para el equipo ganador, siete menciones especiales para los ganadores de cada categoría y un diploma para todos los participantes.