



Con la asistencia de una 350.000 personas, la Ciudad de Buenos Aires vibró con la segunda edición del Campeonato Federal del Asado, en el que ante una multitud, el equipo representante de la provincia de Santa Fe, integrado por Marcelo Herrera como parrillero y Pablo Ramallo Oliva como asistente, fue elegido ganador entre los 24 participantes.

Realizado sobre la avenida 9 de Julio, con el “Estadio del asador” ubicado en ubicado en la Plaza de la República, junto al Obelisco, el evento contó con la participación de representantes de las 23 provincias y de la Ciudad de Buenos Aires. Como en la primera edición, todos los asadores fueron seleccionados a través de Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina.

{youtube}Gz2Y5JU6NJI?rel=0{/youtube}

En ese marco, el jefe de Gobierno porteño, Horacio Rodríguez Larreta, celebró la realización del torneo en la Capital argentina, “la casa de todos”, y destacó que sirve para impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como Capital Gastronómica de la región.

“Estamos trabajando para que Buenos Aires sea Capital Gastronómica de Latinoamérica y del mundo. La gastronomía da mucho trabajo y tenemos cocineros y chefs de primer nivel internacional, por eso queremos que la gente venga a disfrutarlos. Esto promueve el turismo, y eso es trabajo para mucha gente. Por eso estamos tan contentos de la fiesta de hoy”, sostuvo Rodríguez Larreta, quien estuvo acompañado por el vicejefe de Gobierno, Diego Santilli.

Durante el evento, que busca reconocer al asado como el ritual preferido de las familias argentinas, los vecinos pudieron ver a los mejores asadores del país compitiendo por el título del “Mejor Asador”, además de degustar comidas regionales y de disfrutar de las diferentes colectividades en un evento familiar.

Los participantes tuvieron que cocinar tres cortes de carne vacuna predefinidos (vacío, asado de tira ancha y colita de cuadril) y choripán. Además, dispusieron de 11 condimentos (jugo de limón, aceite neutro, ajo fresco, orégano ají molido, pimentón, laurel, comino, sal, nuez moscada y pimienta) y pan, pero tuvieron que llevar sus propias herramientas de trabajo para parrilla y elegir entre carbón o leña como combustible.

El jurado estuvo integrado por un equipo técnico, conformado por representantes de parrillas

destacadas, y uno institucional, con organizaciones afines a la gastronomía, críticos gastronómicos y funcionarios. Además, este año, participó una pareja de vecinos de la Ciudad como jurado (un voto entre ambos), que fueron elegidos a través de un sorteo en las redes sociales de Vamos Buenos Aires.

Para determinar al ganador se evaluó la presentación, el sabor y el punto de cocción, a través de una puntuación de 1 a 5.