

Concurso La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana en Cangas del Narcea

El municipio asturiano de **Cangas del Narcea** será el anfitrión del concurso **La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana**, que se celebrará el próximo 8 de junio en el marco del **I Festival Brasas del Narcea**. Este evento tendrá lugar en el histórico **Prao del Molín**, donde los asistentes podrán disfrutar de una jornada de asados y actividades gastronómicas.

Competencia y Proceso del Concurso

En el **Prao del Molín**, doce finalistas se enfrentarán en sus boxes de cocina para elaborar sus parrilladas con carne de **Ternera Asturiana** como ingrediente principal. Cada participante deberá preparar cuatro parrilladas: una para [exposición](#) y tres para la cata del jurado, a quienes deberán explicar el concepto de su creación. El tiempo de ejecución será de 30 minutos.

Jurado y Criterios de Evaluación

La **Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana** será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación, que evaluarán aspectos como la realización técnica, presentación, manejo de las brasas, trinchado, sabor, calidad, punto de cocción, temperatura interior del producto y acompañamientos.



La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación

El jurado estará compuesto por prestigiosos cocineros y críticos gastronómicos, entre ellos **Iñigo Urrechu, Sergio Fernández, Pepe Ron, Sergio Rama, Pepe Chuletón, Eufrasio Sánchez, Juan José Suarez y Rubén Díaz**. La dirección técnica estará a cargo del chef **Juan Pozuelo**, director de **Gastronome 360**.

Objetivos del Festival

El concurso y el festival tienen como objetivo difundir la cultura de la carne, poniendo en valor las parrilladas y posicionar a **Cangas del Narcea** como un destino de turismo gastronómico tanto regional como nacional.

El alcalde **José Luis Fontaniella** destacó: “Queremos compartir con el mundo este producto único y que quienes nos visiten sepan que en cada propuesta gastronómica con **Ternera Asturiana** se incluye un modo de vida único”.

Participación y Actividades

Cangas del Narcea cuenta con 750 explotaciones ganaderas que crían alrededor de 25.000 reses de **Ternera Asturiana**, conocida por su calidad, ternura y jugosidad. La presidenta de la **IGP Ternera Asturiana**, **Isabel de la Busta**, señaló: “Cangas del Narcea es el concejo asturiano con el mayor número de ganaderías inscritas en **Ternera Asturiana**”.



El festival también contará con la participación de vinos **DOP Cangas**, **IGP Chosco de Tineo** y **Miel de Asturias**. Habrá ponencias y showcooking que añadirán atractivo al evento, según destacó **Nacho Sandoval**, director de **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**.

Evento para Todos

El **Festival Brasas del Narcea** se vivirá en las calles con una parrillada popular y un programa de actividades lúdicas que pondrá de relieve el potencial económico del suroccidente asturiano. La edil de Festejos, **Alba García**, afirmó que se

dispondrán mesas a lo largo de la villa para más de medio millar de comensales.

El presidente de la Junta Local de Hostelería, **José Manuel García**, subrayó: “La gastronomía del suroccidente asturiano puede presumir de unos [productos de gran calidad](#) que permiten a los restaurantes de la zona presentar propuestas únicas que hablan de la identidad de esta tierra”.



El **Festival Brasas del Narcea** y el concurso **Mejor Parrillada de España** son una iniciativa del **Ayuntamiento de Cangas del Narcea**, en colaboración con la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**, con el patrocinio de **IGP Ternera Asturiana**.

¡No te pierdas esta celebración de la mejor carne y las parrilladas en el corazón de Asturias!