

JORNADAS GASTRONÓMICAS



Trozos de la deliciosa carne roja "Txogitxu" haciéndose en la parrilla. | LNE

28 rincones asturianos para degustar el mejor chuletón del mundo

Este fin de semana se celebran por toda la geografía asturiana unas jornadas gastronómicas con la carne "Txogitxu" como protagonista

Oviedo, E. C.
Abundante grasa y entreverado. Ésas son las principales características de la carne roja "Txogitxu", considerada por muchos críticos y chefs de renombre la mejor carne del mundo y que será la protagonista de unas jornadas que tendrán lugar este fin de semana –desde hoy hasta el domingo 13– en 28 restaurantes repartidos por toda la región. En concreto, participarán establecimientos de Oviedo, Gijón, Avilés, Siero, Cangas del Narcea, Riosa, Mieres, Langreo, Laviana, **Turón** y El Berrón, los

cuales ofrecerán a los comensales chuletón y entrecot de esta afamada carne distribuida en exclusiva en Asturias por productos cárnicos El Cuco.

La clave del éxito de estas piezas gourmet está en el proceso de selección empleado por sus fundadores, Imanol Jaca y su socio José Vidal. Jaca, conocido en el mundillo gastronómico como "el artesano de la carne", elige personalmente los animales en ganaderías de Galicia, Portugal, Alemania, Francia y Holanda. Palpa cada ejemplar para comprobar que tiene la

La carne "Txogitxu" fue premiada con una estrella en los "Great Taste Awards" de 2014, considerados los "Oscar" de la alimentación

calidad y cantidad adecuada de grasa y comprueba que han sido criados siguiendo estrictas pautas de alimentación que inclu-

yen leche materna hasta alcanzar los 12 kilos y, a partir de entonces, pastos y piensos naturales con base de cereal.

La carne "Txogitxu" fue premiada en Londres con una estrella en los "Great Taste Awards 2014", conocidos como los "Oscar" de la alimentación. Estos galardones son concedidos por uno de los jurados más prestigiosos y exigentes del mundo, "The Guild of Fine Food". Entre los nombres del jurado de este certamen hay renombrados chefs con estrellas Michelin, reconocidos profes-

sionales culinarios, gerentes de centros comerciales y críticos gastronómicos.

Ahora, los asturianos tienen la oportunidad, gracias a El Cuco, de degustar este tesoro gastronómico presente en las mejores mesas de Europa y Asia. Como siempre, la firma de productos cárnicos asturiana, con más de 50 años de experiencia, ofrece a sus clientes los productos más auténticos y de la más alta calidad.

La innovadora oferta gastronómica de El Cuco no se acaba aquí. La carne de cerdo "Duroc" es otra de las últimas apuestas de esta empresa familiar, creada en 1958. Además de estas dos nuevas incorporaciones a su catálogo de productos, El Cuco sigue destacando por sus chorizos y criollos artesanos, su lomo fresco o sus salchichas rojas. Los productos más auténticos respetando la tradición, pero cumpliendo los más estrictos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Carnívoros asturianos, estáis más que de enhorabuena.



Jornadas Gastronómicas Txogitxu
11, 12 y 13 de marzo de 2016

Considerada la mejor carne del mundo y premiada en los 'Great Taste Awards 2014', conocidos como los Oscar de la alimentación.

DISTRIBUIDOR EN EXCLUSIVA DE CARNES TXOGITXU EN ASTURIAS
www.el-cuco.com



RESTAURANTES PARTICIPANTES

El Andén de La Losa	Avda Príncipe de Asturias, 7. Oviedo	985 254 222
La Nueva Barrika	Camino Real, 26. Colloto. Oviedo	984 085 686
Parrilla Al Tran Tran	Viella, 99. Viella. Oviedo	985 261 829
Parrilla El Kobe	Ctra. Oviedo - Santander, 4. Granda - Siero. Oviedo	985 794 974
Parrilla Montevejo	La Rodada, 10. La Manjoya. Oviedo	985 201 061
Rte. Casa Quique	La Barcena, 54. Cerdeño. Oviedo	699 302 408
Rte. La Brasa al Punto	Suárez de la Riva, 5. Oviedo	984 840 501
Rte. La Corte	San Francisco, 21. Oviedo	985 213 145
Rte. Monte Naranco	Menéndez Pelayo, 10. Oviedo	985 116 261
Rte. Villaviciosa	Gascona, 7. Oviedo	985 204 412
Sidrería El Gato Negro	Mon, 5. Oviedo	984 087 511
Sidrería La Pumarada	Gascona, 8. Oviedo	985 200 279
Rte. El Llavianu	Donoso Cortés, 6. Gijón	984 492 113
Rte. El Subigañu	Leoncio Suárez, 60. Gijón	984 298 063
Rte. Casa Lin	Avda. de Los Telares, 3. Avilés	985 564 827
Rte. Don Sancho	Ceruyeda 2. Avilés	985 540 241
Rte. El Cruce	Iboya s/n. Avilés	985 881 218
Sidrería Rte. Narcea	Dos Amigos. Cangas del Narcea	985 810 038
Rte. El Puente	La Magdalena, 1. La Ara - Riosa	655 273 595
Rte. Entre Copas	Luis Fdez. Cabezas s/n. Mieres	985 460 703
Rte. Larpi	Jerónimo Ibrán, 14. Mieres	985 451 478
Rte. Llar de Nel	Jesús Alonso Braga, 7. Langreo	984 398 623
Rte. Prau La Chalana	La Chalana, 1. Entriago - Laviana	985 602 122
Rte. Quercus	Avda. Río Cares, 25. Pola de Laviana	984 097 007
Sidrería Casa Chuchu	El Centro, 5. Turón	985 430 226
Mesón Las Ruedas	Los Laureles, 4 - bajo. El Berrón	984 285 452
Rte. El Ancla	Gran Vía, 31. Ribadesella	984 411 108
Rte. El Papeu	Ramón Rivero Solares, 2. Villaviciosa	664 225 285