



JORNADAS DE LA CARNE DE XATA ROXA



Vacas de la raza asturiana de los valles.



Carnes de xata roxa.

Al concurso de mañana viernes, seguirá el sábado y el domingo, en la hostelería del concejo de Mieres, las VI Jornadas de la Carne de Xata Roxa. Las cinco ediciones celebradas han contado con gran aceptación. En esta ocasión participan diez establecimientos hosteleros de prestigio en la elaboración de platos con las carnes de xata roxa: Posada de Bacus, Entre Copas, La Consistorial, La Violeta, El Rinconín, Cascayu, Planta 14 y La Solana en el casco urbano de Mieres; Mesón de Carlos en Turón y La Panoya en Cenera.

Las jornadas de la carne de xata roxa en Mieres es uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se celebran en el Principado a lo largo del año. Los diversos cortes de carne procedentes de la raza Asturiana de los Valles, son muy apreciados por el consumidor, por su sabor y las excelentes cualidades organolépticas.

Las jornadas, iniciativa de Xata Roxa, cuenta con el apoyo y la colaboración del Ayuntamiento de Mieres, la Unión de Comerciantes del Caudal, la Escuela de Hostelería Valle de Aller y la Caja Rural de Asturias, siempre receptiva a iniciativas que dinamicen la economía del concejo y el desarrollo rural asturiano.

En resumen, un fin de semana en Mieres que potencia y promociona una carne, la de xata roxa, que es uno de los emblemas de la alimentación tradicional astur. Comer la carne de xata roxa es una muy sana costumbre.

La sana costumbre de comer xata roxa, carnes de calidad

El IES de Aller acoge mañana un concurso nacional de escuelas de hostelería y en el fin de semana jornadas gastronómicas en el concejo de Mieres

Mieres, P. LLANA

Este fin de semana la comarca del Caudal tiene cita con dos importantes convocatorias gastronómicas impulsadas por la marca Xata Roxa que promociona y controla la venta de animales inscritos en el Libro Genealógico de la raza asturiana de los valles.

La xata roxa, criada de forma natural, 100% autóctona, es producto de alta calidad y absoluta confianza y en los establecimientos de alimentación y en la hostelería, es una garantía.

La primera de las convocatorias es el concejo de Aller. Mañana

viernes, a las 13 horas, en la Escuela de Hostelería del IES del concejo se celebra la final del VI concurso de Escuelas de Hostelería con carne de xata roxa. A la final, llegan seis alumnos de escuelas de Zaragoza, Ibiza, Gerona, Badajoz y Asturias. Este concurso nacional goza de gran prestigio y cada año se reciben para participar en el mismo numerosas recetas, utilizando como base un producto tan asturiano como la carne de la raza asturiana de los valles, xata roxa, amparada con el distintivo europeo IGP Ternera Asturiana.

Este concurso nacional goza de gran prestigio y cada año se reciben para participar en el mismo numerosas recetas, utilizando como base un producto tan asturiano como la carne de la raza asturiana de los valles, xata roxa, amparada con el distintivo europeo IGP Ternera Asturiana.

Las propuestas de hosteleros de Mieres

► **Posada de Bacus.** Platos a elegir: Chuletón Xata Roxa a la parrilla; Cachopo Xata Roxa, jamón ibérico y queso manchego; Cachopo xata roxa, cecina y queso de cabra.

► **Mesón de Carlos.** Platos a elegir: Escalopines de ternera Xata Roxa; Cachopo ternera Xata Roxa con queso azul y picadillo; Churrasco de Xata Roxa con chorizo criollo y patatas

► **Entrecopas.** Plato: Entrecot de invierno Xata Roxa.

► **Restaurante La Consistorial.** Platos a elegir: Entrecot Xata Roxa a la parrilla; Cachopo Xata Roxa La Consistorial.

► **Restaurante La Violeta.** Platos a elegir: Rabo ternera Xata Roxa; Entrecot ternera Xata Roxa

► **Sidrería El Rinconín.** Platos a elegir: Escalopines de ternera Xata Roxa; cachopín xata roxa con jamón y queso; carne gobernada Xata Roxa

► **Sidrería Cascayu.** Platos a elegir: Escalopines Xata Roxa a la sidra con patatas fritas, manzana caramelizada y ensalada de tomatinas; Chuletón Xata Roxa + - 1 kilo con tres salsas (pimiento piquillo, carne y pimiento)

► **Planta 14.** Platos a elegir: Blanquette de Xata Roxa (según la receta de Rabuchon); Costilla de Xata Roxa



Hasta 25 elaboraciones de Xata Roxa en las jornadas gastronómicas en Mieres.

cocinadas 48h a 65° lacada y patatas risoladas; Ramen de Xata Roxa.

► **La Solana.** Platos a elegir: Carne de tabierna Xata Roxa; Entrecot de Xata Roxa 500g.; Chuletón de Xata Roxa, 1kg.

► **La Panoya.** Platos para compartir: Cachopines de filetes Xata Roxa, cecina y queso con su guarnición; Entrecot de Xata Roxa con setas silvestres, cebolla caramelizada, piquillo relleno de micuit y patatas fritas.



VI Jornadas de la carne de Xata Roxa en Mieres VI Concurso Nacional con carne de Xata Roxa

Jornadas Gastronómicas: Mieres, 1 y 2 de febrero de 2020
Concurso Escuelas de Hostelería: IES Valle de Aller, 31 de enero (13:00h)



Para Escuelas de Hostelería

