

Oscar, el tupungatino que representó a Mendoza en el Campeonato Federal del Asado: “Una experiencia maravillosa”

22 junio, 2023



Aunque no ganó, disfrutó de la competencia que midió a los mejores parrilleros del país. Un logro más para su CV.

Ayer se realizó en la Ciudad de Buenos Aires, la quinta edición del Campeonato Federal del Asado. Sobre la Av. 9 de julio, entre la Av. Corrientes y Av. 25 de mayo, 24 cocineros, de las 23 provincias del país y de CABA, se midieron para convertirse en el mejor parrillero del país.



Oscar Díaz, representante de Mendoza

Oscar Díaz tiene 57 años, es oriundo de Tupungato y fue el representante mendocino de este año. Es técnico Superior en Gastronomía, está cursando la licenciatura en Gastronomía en la Universidad Maza, es docente e instructor de Formación Profesional de Cocina y Formación Profesional de Pastelería y trabaja el Centro de Capacitación de Trabajo 6205 Dr. Valeriano Jaime De Tupungato. También es organizador de la Expo Uco, un evento enogastronómico y solidario que se realiza desde hace 6 años a beneficio de la Liga de lucha contra el Cáncer de Tupungato; y cuenta con una amplia trayectoria en competencias parrilleras en otras provincia.



El jefe de Gobierno la Ciudad de Buenos Aires, Horario Rodríguez Larreta, probando el asado de Oscar. Detrás, a la derecha, el senador nacional Martín Lousteau.

En este certamen, Oscar apostó por lo tradicional y aunque no ganó, disfrutó de la experiencia y suma un logro más en su carrera culinaria.

“Una experiencia maravillosa. No pude estar entre los clasificados a la final. Yo hice algo tradicional, hubo chicos más jóvenes que dieron otra importa e hicieron modificaciones en la parte de la guarnición, funcionaron mucho sus productos regionales como naranja agria, hierbas del paragua, bananas, hicieron cosas distintas. Entonces, bueno, tuvieron una impronta mejor, tenía mucha preparación, los chicos le aportaron innovación”, contó el cocinero en diálogo con ***EL Cuco Digital***.



Oscar le obsequió un Morelli & Ojeda, vino de Cava de Tupungato a Horacio Rodríguez Larreta, y un Capitán , de Finca Adelma, a Martín Lousteau

“Siempre andamos participando en los certámenes así que vamos a seguir compitiendo”, adelantó.

La competencia se inició a las 10 con la etapa de **clasificación**, en la que los 24 contendientes, **divididos en tres grupos de 8**, cocinaron tres cortes de carne **acompañados de verduras**, durante el lapso de una hora: **bondiola de cerdo, riñón y un plato regional**.

Además, cada concursante debió **cocinar una provoleta** durante 15 minutos, como parte del **Desafío Milkaut**. Un jurado institucional y técnico se encargó de **evaluar los platos**, seleccionando a los 6 mejores contendientes **para la ronda final**.

Los **finalistas** de esta edición fueron los representantes de **Entre Ríos, San Juan, Buenos Aires, Formosa, Chaco y Salta**, quienes en la etapa final debieron cocinar durante una hora

tira de asado, chorizo, morcilla, medialuna de vacío y verduras. El vencedor fue **Héctor Germán Caballero**, un maestro de las parrillas que nació hace 32 años en la localidad de Clorinda, provincia de **Formosa**.



Héctor Germán Caballero, ganador de la quinta edición del Campeonato Federal del Asado. Foto: Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.