

Un tupungatino en carrera para convertirse en el mejor parrillero del país

15 junio, 2023



Participará en el Campeonato Federal del Asado que se hará este mes en Buenos Aires. Hay un representante por provincia.

Oscar Díaz es el representante mendocino que disputará la quinta edición del Campeonato Federal del Asado el próximo 19 de junio en Buenos Aires. Oriundo de Tupungato, ganó la etapa clasificatoria y ahora busca convertirse en el mejor parrillero del país.

El valletano es docente e instructor de Formación Profesional de Cocina y Formación Profesional de Pastelería y trabaja en el Centro de Capacitación de Trabajo 6205 Dr. Valeriano Jaime De Tupungato.



Oscar tiene además una amplia trayectoria en festivales de esta índole: ha participado en el Festival de la llama, el Festival del Chivo, Festival de Lavalle, y en otras provincias. 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.

“Para la selección había que llenar un cuestionario donde te preguntaban sobre tu experiencia, formación, cómo aprendiste a cocinar”, comentó el cocinero en diálogo con El Cuco Digital.



Oscar ha participado de varios festivales del país.

El Campeonato Federal del Asado tendrá lugar en Av. 25 de mayo, Av. Corrientes y Av. 9 de julio de la Ciudad bonaerense. **Estarán compitiendo las 23 provincias del territorio nacional y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, divididas en tres grupos.** Además, habrá **60 puestos de venta con diferentes parrillas**, fiestas nacionales y colectividades, y un escenario con propuestas culturales durante toda la jornada.

Sobre la modalidad de la competencia, Oscar detalló: “De los 3 grupos van a salir dos ganadores. En la etapa clasificatoria hay que cocinar en una hora una bondiola de cerdo de 1 o 2 kilos, un riñón, un matambre y una provoleta que se tiene que hacer en 15 minutos, pero dentro de esa hora. Pasando la clasificación hay que cocinar también en una hora vacío, tira de asado, colita y cuadril”

“Me estoy preparando jugando con los tiempos y temperaturas”, agregó.

Grupos de competencia

Grupo A :

Inicio de competencia 10:00 hs.

- Misiones
- Entre Ríos
- San Juan
- San Luis
- Santa Cruz
- Córdoba
- Santiago del Estero
- Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Grupo B:

Inicio de competencia 11:35 hs.

- Formosa
- Buenos Aires
- Río Negro
- Corrientes
- Mendoza
- La Rioja
- La Pampa
- Jujuy

Grupo C:

Inicio de competencia 13:10 hs.

- Santa Fe
- Chubut
- Chaco
- Catamarca
- Tucumán
- Salta
- Tierra del Fuego
- Neuquén

El objetivo del Campeonato Federal del Asado es potenciar el sector gastronómico, promoviendo el desarrollo profesional de sus concursantes y difundiendo este clásico ritual argentino asociado a nuestra gastronomía ante miles de vecinos y vecinas.

El año pasado el premio fue para San Luis y por primera vez lo ganó una mujer ¿Este año cuyo volverá a tener el mejor parrillero del país?