



# ASADORES URUGUAYOS



#4  
REVISTA  
DIGITAL

# QEPD

## Rocío Rebollo

DESDE LA AUA ENVIAMOS NUESTRO MÁS  
SINCERO PÉSAME A LA FAMILIA DE NUESTRA  
QUERIDA AMIGA Y SOCIA.



### *Rocío Rebollo*

**Primera mujer en integrar la AUA**

**Rocío Rebollo participó dos veces del Concurso Internacional de Asadores de Cordero. Fue ahí que la conoció y la invitó a participar de la AUA Enrique Puentes nuestro presidente. La recordaremos con todo el cariño que merece y estará en el corazón de la AUA por siempre.**

## **ROCÍO, SIEMPRE SERÁ PARTE DE LA AUA**

**Fue un fin de semana de setiembre y allí, fuego mediante y cordero estaqueado, la conocí a Rocío. Sabía lo que quería hacer y como hacerlo. Manejaba muy bien sus fuegos y le ponía su impronta. Compañera de fogatas al más alto nivel, tuvo la claridad de pensamiento para ser, prácticamente, socia fundadora de la AUA.**

**Sin tabúes ni falsas modestias, logró ser la pionera en una asociación que pretendía desde el inicio, integrar a las damas, en una actividad que, desde siempre, se ha realizado en el entorno varonil, y que gracias a empujes como el de Rocío, hoy por hoy, ha equilibrado la participación de los géneros. De hablar pausado y suave, estuvo a la expectativa de las actividades de la AUA, a pesar de los avatares de sus operaciones de la vista, y cuando no podía participar, siempre existió la disculpa humilde y sincera de quién era toda voluntad, y tal vez exigía demasiado a su físico. Tanto es así, que supimos compartir jornadas de hasta 14 horas, al firme junto a las brasas y siempre dispuesta. Lo cual denotaba el amor que tenía por los fuegos. En el tiempo que la conocimos, y pluralizo por estar seguro que es un sentir común en el resto de los compañeros que han llegado a conocerla, nos dejó impregnada la pasión por su gran amor, ese que destila el fuego y la brasa. Ha sido un honor haber formado parte de su entorno, y seguramente quedará por siempre en el corazón de la AUA, cómo la primera mujer asociada, y por supuesto, por habernos brindado su amistad y su don de gente. Salud Rocío, y buen fuego!!!**

**José Luis Cuccurella**

---

# Actividades SETIEMBRE

---





# EXPO PRADO 2023



**En la Expo Prado 2023 nuestra Asociación  
llevó a cabo dos actividades.  
La presentación del Mundial de Asadores que se llevará a cabo  
en Montevideo en setiembre 2024  
y el Lanzamiento Campeonato Uruguayo de Asadores que se  
desarrolló en Tacuarembó el 18 de noviembre.**



EXPO  
PRADO  
2023



EXPO  
PRADO  
2023



---

# Actividades OCTUBRE

---





# 16 de octubre

## Día Mundial del Pan

Hablemos De Pan, Costumbres y Orígenes

Mi nombre es Pedro Kapacevich, de oficio Panadero, trabajo como docente en  
**CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DEL URUGUAY (CIPU).**

Vengo desde muy chico involucrado en la panadería, oficio del cual me enamoré y hoy comparto mis conocimientos con alumnos y colegas. Es importante entender que aprendemos todos los días buscando mejores productos y nuevas tendencias.

### ¿Es importante la receta?

-NO, lamento desilusionarte, la receta es una parte, pero lo verdaderamente importante cuando elaboramos un producto es el procedimiento, lo que llamamos el paso a paso, por eso cada **PANADERO** en su secreto, sus TIPS personales. Muchos podemos hacer la misma receta, pero todos sacamos un pan distinto.

### ¿Por qué generalmente somos fieles dónde compramos nuestro pan?

-Nos gusta su sabor, su textura, su color, hay secretos que pasan de pandero a panadero y ¿por qué te digo esto?, cuando eliges un buen pan debes ir a la panadería artesanal la de tu barrio esa que ene una buena galleta de campaña, un buen pan francés y porque no, un espectacular **pan marsellés** “nuestro pan uruguayo” así como te lo digo, no existe en ninguna otra parte del mundo, **no es de Marsella, es nuestro.** Su origen es desconocido, no sabemos quién lo inventó, lo que si te puedo decir es que nuestros abuelos hace setenta u ochenta y más años lo recuerdan en sus desayunos y meriendas, un pan marsellés caliente con manteca con dulce de membrillo y queso era la delicia de su niñez.



# 16 de octubre

## Día Mundial de la Alimentación

---



Se ha realizado en la ciudad de Roma la ceremonia mundial conmemorativa del Día Mundial de la Alimentación 2023 de este año, en un contexto de aumento del hambre y los conflictos en el mundo. En particular, los participantes subrayaron el papel fundamental del agua como respaldo de nuestra seguridad alimentaria y las formas en que podemos gestionar mejor y no dar por sentado este recurso valioso y finito.

En sus observaciones de apertura, el **Sr. QU Dongyu, Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**, señaló que el tema del Día Mundial de la Alimentación de este año —El agua es vida.

El agua nutre. No dejar a nadie atrás— “establece la conexión vital entre el agua y los alimentos: sin agua, no hay alimentos y no hay seguridad alimentaria sin seguridad hídrica”.

No obstante, el rápido crecimiento demográfico, la urbanización, la industrialización, el desarrollo económico y la crisis climática han hecho mella en nuestros recursos hídricos en todo el mundo, mientras que el aumento de las inundaciones y sequías está afectando aún más a los sistemas agroalimentarios, poniendo en peligro los medios de vida de millones de agricultores, señaló el Sr. QU.

### **Producir más con menos**

“Pero la buena noticia es que podemos producir más y mejor, con menos.

Podemos reducir el uso del agua utilizándola con prudencia y reciclándola. Y podemos reducir la huella hídrica de la agricultura adoptando un enfoque holístico e integrado para la gestión del agua”, afirmó el Director General de la FAO

El Sr. Sergio Mattarella, Presidente de Italia, señaló en su discurso que “la escasez de agua es un factor fundamental de la pobreza y de los conflictos” y, por lo tanto, era necesario gestionar el recurso “con decisión e ingenio, ya que puede conducir a la paz y el bienestar”.

El Sr. Michael D. Higgins, Presidente de Irlanda, sostuvo: “Nos encontramos en un peligroso punto de inflexión en relación con este precioso recurso”. Y añadió: “Es importante que no alentemos a la juventud a repetir o profundizar nuestros errores, ¡tendrán que hacerlo todo de otra manera!”. Y el Papa Francisco, en un mensaje leído en su nombre, afirmó: “El Día Mundial de la Alimentación se celebra en un momento en que la miseria y la desesperación no dan tregua a muchos de nuestros hermanos y hermanas”, y destacó el “valor insustituible” del agua como recurso para todos los seres vivos del planeta.

Fuente: <https://www.fao.org/world-food-day/about/es>

## 18 de octubre

Aniversario de comienzo de la AUA como integrante de la Confederación Panamericana  
En esta fecha tan especial para la AUA se nos hace interesante contarles la importancia de la Confederación y su función en el ámbito cultural internacional.

“La Confederación es una organización que vincula Asociaciones de Asadores y Parrilleros con fines concretos que conlleva grandes ventajas y beneficios que, en solitario, serían muy difíciles de conseguir: intercambio cultural, aprendizaje, formación, colaboración, networking y promoción de la cultura.

Ser parte de la Confederación es promover el desarrollo de la AUA, la integración social y la participación que contribuyen al fortalecimiento de la cultura gastronómica que nos identifica como país. Generan condiciones necesarias para promover el crecimiento y desarrollo de la gastronomía bajo los valores de identidad.

La Confederación no persigue un beneficio económico, sino que busca un intercambio, promoción y fortalecimiento de la actividad a través de la cultura gastronómica.

Todo esto hace que la Asociación Uruguaya de Asadores sea una de las principales asociaciones que integran la Confederación, siendo una de las asociaciones fundadoras y haber tenido el primer presidente desde la creación de la Confederación Panamericana de Asadores y Parrilleros.”

**Enrique Puentes Presidente de la AUA**





## 28 de Octubre

El Primer Campeonato Regional de Asadores en San José de Mayo se realizó el día 28 de Octubre en el predio de ADEOM. Una jornada llena de actividades que coronaron una noche de Fuegos y Amistades. Gracias al apoyo de Centenario, Emparrillados, Frigorífico Tacuarembó, Intendencia de San José y Cerveza Zafar.

### Los resultados:

**Pescado: Fénix**

**Costillar: Los Orientales**

**Pollo: La Familia**

**Postre: Los Orientales**

**3er Lugar: La Familia**

**2do Lugar: Fénix**

**1er Lugar: Los Orientales**

“Somos Ahinela Errecartt, Bruno Etchebarne y Héctor Leites, en esta oportunidad queremos contarles nuestra experiencia como participantes en el Campeonato Regional de Asadores realizado el pasado 28 de octubre 2023 en la ciudad de San José.

En todas las competencias que participamos tanto como equipo de la AUA y/o como integrantes de la Asociación Uruguaya de Asadores siempre es una alegría pasar una jornada con los compañeros, algunos ya amigos, y juntarnos a hacer lo que nos apasiona que prender el fuego y asar.

Nos tocó como equipo vivir la gran fiesta del Regional, con fuego, espectáculos de música, stands y la gran fiesta que se arma alrededor del fuego, como entre amigos, y es así, se vive como una junta en la cual todos los equipos somos uno viviendo la misma pasión. ¡Y sí entre risas, bailes, algún enojo, nuestro equipo “Los Orientales” salió a la cancha con la alegría de siempre y la diversión que es nuestra premisa a vivir esas horas de fuego y tensión de no llegar a tiempo con alguna preparación, igual siempre se llega con aciertos y errores, pero se llega! En esta ocasión después del calor, los nervios, de disfrutarlo muchísimo y satisfechos como equipo del desempeño, llega lo más emocionante que son las menciones por categorías y los 3 tres primeros lugares, y acá está lo lindo pa’ Los Orientales después del esfuerzo, primer puesto en costillar y postre y la frutilla de la torta

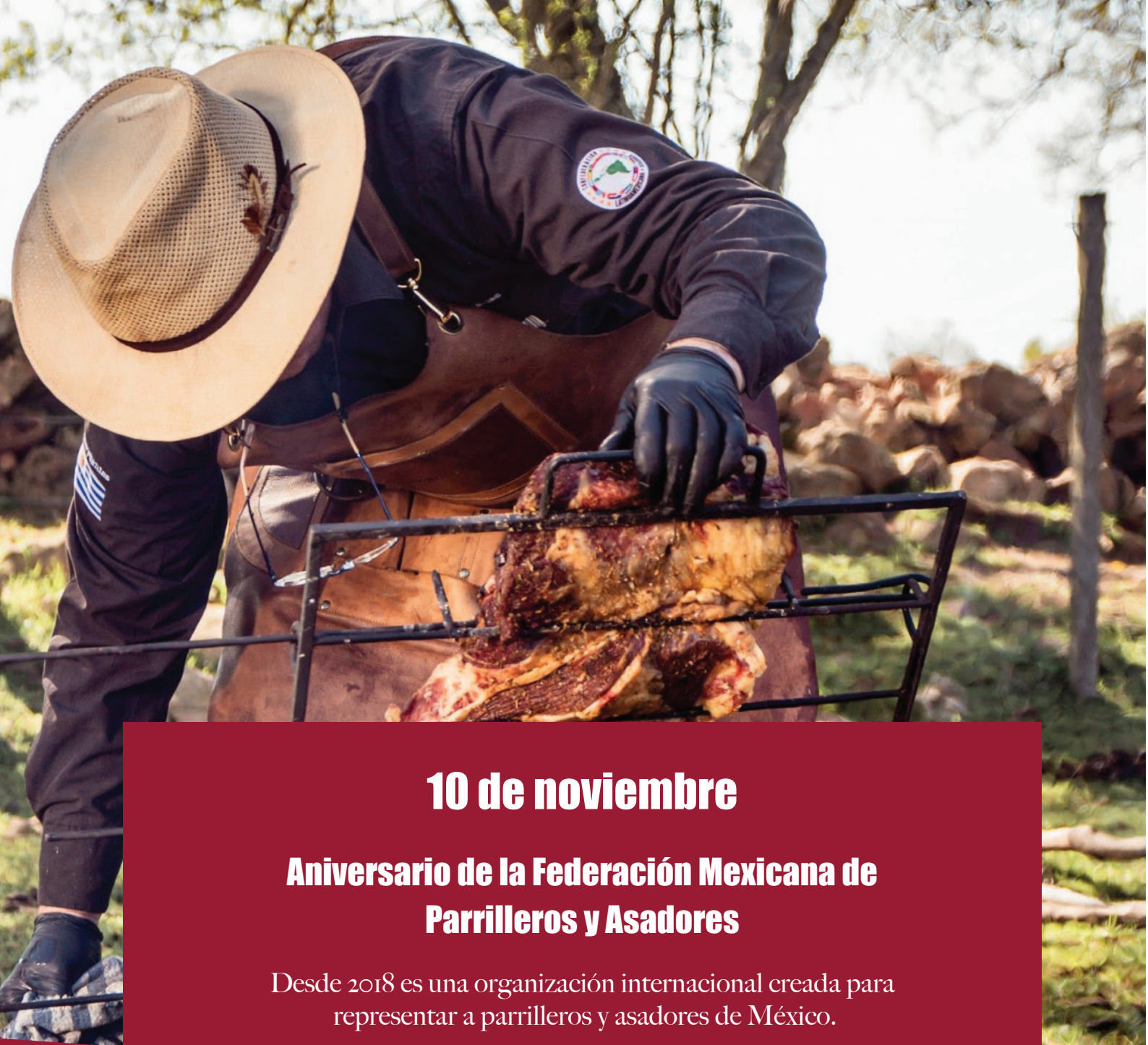
Primer puesto en el Regional y de yapa clasificados al Campeonato Nacional en Tacuarembó Que decirles, ¡¡¡FELICES!!!; como enseñanza la competencia nos deja que hay que disfrutarlo, sentirlo y lo más importante competir con nosotros mismos y aprender de los errores para superarse y aprender cada día más de esta pasión que nos une que es cocinar al Fuego”.

---

# Actividades NOVIEMBRE

---





**10 de noviembre**

**Aniversario de la Federación Mexicana de  
Parrilleros y Asadores**

Desde 2018 es una organización internacional creada para  
representar a parrilleros y asadores de México.

Partiendo de los Taínos en el Caribe extendiéndose  
por todo el territorio  
nacional la barbacoa forma gran parte de la  
cultura gastronómica  
mexicana.

**Alfonso de León Aguirre (Cachis)**

Presidente

**Ismael Coronel**

Vicepresidente

**Miguel Paredes**

Secretario

Facebook; Federación Mexicana de Parrilleros y Asadores



## 10 y 11 de noviembre

### **Participación en Food and Drinks Festuris/Gramado- Brasil**

Los días 10 y 11 de noviembre la Asociación Uruguaya de Asadores tuvo el privilegio de ser partícipe de una de las actividades más prestigiosas de la región como lo es la Festuris en Gramado, Brasil.

Un evento que en sus dos días reúne más de 12000 personas relacionadas al turismo y la gastronomía internacional y dónde Uruguay participó como invitado especial.

La delegación integrada por nuestro Vicepresidente Fabrizio Sergio y el representante de RRPP y

Comunicación Ignacio Casamayou trabajaron en conjunto con el Ministerio de Turismo y la Intendencia de Montevideo dónde se realizó la presentación internacional del Mundial de Asadores a realizarse en Uruguay el próximo mes de septiembre.

En dicho evento el equipo de Asadores presentó dos propuestas, el día 10 tuvimos el placer de recibir a nuestros hermanos Brasileños de la Associação Gaúcha de Churrasqueiros con los cuáles se sirvió una degustación de distintos cortes bovinos y el día 11 se realizó otra degustación pero en este caso de costillas de cordero con maridaje de vinos nacionales.

Se superó ampliamente las expectativas llegando a generar lazos no solamente coterráneos sino también a nivel internacional ubicando a la AUA en excelente condición para encarar el 2024.

---

# 18 de noviembre

# Campeonato Nacional

# de Asadores Tacuarembó

---







## **Campeonato Nacional de Asadores Tacuarembó**

**Se realizó el segundo Campeonato Nacional de Asadores en el departamento de Tacuarembó organizado por el Club Estudiantes y la Asociación Uruguaya de Asadores.**

Fueron 14 equipos de todo el territorio Nacional, los cuáles fueron juzgados en 4 categorías (Pollo, Cordero, Costillar y Postre).

Representantes de la **Asociación Uruguaya de Asadores** se hicieron presentes desde primeras horas de la mañana cumpliendo con todas las disposiciones del caso.

Una fiesta dónde se conjugaron gastronomía, arte, familia y competición.

-----  
El Segundo Campeonato Uruguayo de Asadores fue un éxito para nosotros, por lo que quedamos muy contentos. Catorce (14) equipos compitiendo con la presencia de

11 departamentos y con más de 1100 personas asistiendo al evento. Es importante señalar la presencia de destacadas bandas musicales del Carnaval de Artigas y el apoyo del Ministerio de Turismo.

La verdad que al ser el cuarto que organizamos con la Asociación Uruguaya de Asadores y el Segundo Campeonato Uruguayo, creo que es una consolidación del evento y esto nos anima a seguir realizándolo cada año.

Sin dudas, es el evento más destacado del mes de noviembre en el departamento de Tacuarembó y el segundo más grande de la ciudad. Por eso, la idea es seguir creciendo año tras año y que ojalá se puedan realizar más campeonatos regionales, que permitan clasificar al uruguayo. Siempre es un gusto contar con una buena organización junto a Club Atlético Estudiantes y el apoyo de Centenario como nuestro sponsor principal, además del Frigorífico Tacuarembó, Mundo Pirotécnico y Uruguay Natural, entre otros. Es evidente que la AUA ha mejorado en la organización respecto al año pasado y los éxitos logrados son reflejo de ello.

**Daniel Ezquerro Organizador del Campeonato.**



-----  
**Los resultados:**

Cordero: Foguete

Costillar: Los Orientales

Pollo: Por Siempre

Postre: Brasa y Sabor

3er Lugar: Parrilla Fénix

2do Lugar: Brasa y Sabor

1er Lugar: Fuego Heroico





## **Campeonato Nacional de Asadores Tacuarembó**

### **El Equipo campeón compartió su experiencia.**

---

#### **Gerardo Capurro**

“El resultado terminó de coronar lo que fue una gran noche para nosotros, sin duda la organización está en todos los detalles. Felices por el resultado y por la competencia cómo se dio. El equipo se amalgamó muy bien, cada uno en su rol y bueno, el resultado quedó a la vista”

---

#### **Abel Poncet**

“Vimos que el público quedó muy conforme porque así nos lo manifestaron, tanto en la parte organizativa... y quedaron conformes con las diferentes cantinas y la expedición de las bebidas... hubo menos tumulto de repente que el año pasado... en definitiva pasamos un sábado con mucho disfrute, con mucho nervio también pero con mucho disfrute y tratando de hacer y transmitir lo que más nos gusta, en definitiva la concurrencia nuestra a los diferentes campeonatos y eventos es para eso, para aprender, seguir aprendiendo, seguir pidiéndonos y seguir intercambiando con los demás compañeros.”

---

#### **Mauricio Nieto**

“Tuvimos el agrado de estar en la ciudad de Tacuarembó en el Campeonato Uruguayo de Asadores organizado por el Club Estudiantes que ya en años anteriores nos tiene acostumbrados a que sea una fiesta de principio a fin y siempre está en todos los detalles para que los equipos y la gente esté cómoda como tiene que ser”

---

#### **Agustín Castro**

“El respeto entre los competidores, la vara estuvo muy alta , eso dice mucho sobre el crecimiento de la competencia desde su inicio a este, se nota la calidad.

Cómo equipo nos fijamos el objetivo de estar en el mundial. Hoy ya con el objetivo cumplido, nos enorgullece estar representando a Uruguay y a la AUA en un mundial dónde con muchos ya nos conocemos y sabemos que vienen los mejores. Muchas gracias, abrazo”





# 28 de noviembre

## **Aniversario de la Asociación Venezolana de Parrilleros**

Desde 2016 encendiendo los fuegos en representación de Venezuela y a sus características técnicas como la mar y tierra, marinera, siete montes o a la vara.

### **Asociación venezolana de parrilleros**

Presidente

José Luis Carrasquero

Secretaria general

Rayme Camacho

Director Ética

Víctor Molina

Director competencias

Carlos Villamizar

Director marketing y eventos

Francys Peña

Instagram: [asociaciondeparrillerosve](#)

# Lanzamiento del Mundial de Asadores 2024

**El Torneo Mundial de Asadores 2024 tendrá lugar en Uruguay ajustándonos a los parámetros de la Confederación Panamericana de Asadores y Parrilleros. Del 19 al 22 de Setiembre de 2024 el Antiguo Mercado Modelo recibirá a 40 equipos los cuáles serán juzgados por 20 profesionales extranjeros y nacionales. Durante los dos días los equipos deberán demostrar sus habilidades en 6 categorías con sus respectivas técnicas. Este torneo hace parte de la agenda de la Confederación Panamericana de Asadores y Parrilleros. Días de fiesta y competición en los cuáles contaremos con Shows musicales, degustaciones, feria artesanal, paseos y visitas a lugares clave de Montevideo.**

Organiza: Ministerio de Turismo, Intendencia de Montevideo, Rubrica, AUA

Co-organiza: Confederación Panamericana de Asadores y Parrilleros

Evento declarado de interés por el Ministerio de Turismo,

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca,

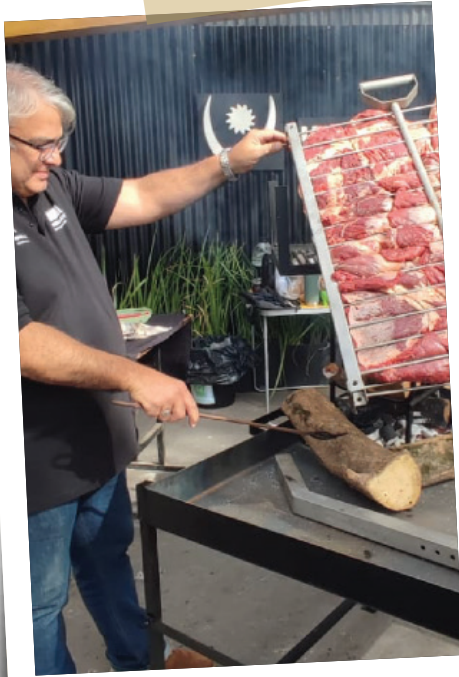
Ministerio de Educación y Cultura.



# ALBÚM DE FOTOS



# ALBÚM DE FOTOS



# ALBÚM DE FOTOS



# Queso Provolone, infaltable en los asados uruguayos

El Queso Provolone es un clásico en nuestros asados, conocé su origen y como llega a nuestro país.





## *Historia del Provolone*

El provolone es un queso italiano hecho de leche de vaca, cuyos orígenes se encuentran en el sur de Italia en la región del Valle del Po, particularmente en Lombardía y Véneto. El queso Provolone nace hacia la segunda mitad del siglo XIX.

Cuenta la historia que su inventor fue don Gennaro Auricchio oriundo de San Giuseppe Vesuviano, que en 1877 fundó la primera compañía de productos lácteos e inventó el cuajo especial que le da al provolone sus preciadas particularidades.

El término provolone aparece por primera vez en el vocabulario de Agricultura de Canevazzi (1871).

Algunos historiadores asocian este término con la palabra "provola" que se refiere a la muestra que se utiliza para controlar el grado de hilatura del producto, durante la elaboración del queso; sin embargo, otros afirman que se deriva de la palabra provatura, que se refiere a su forma esférica. Aunque la forma original del provolone era redonda, la introducción de moldes a principios del siglo XX, permitió darle otras formas.



## **Descripción del Queso Provolone**

### **Tipo de leche:**

El queso Provolone es elaborado con leche de vaca entera o búfala.

### **Textura del queso Provolone:**

Se trata de un alimento con textura semidura, firme, fibrosa, de corteza blanda o dura y delgada.

### **Tonalidad:**

Su color es amarillo brillante y ahumado.

### **Sabor:**

El sabor puede variar de acuerdo al tipo que sea. Algunos son suaves, fuertes, picantes o ahumados.

### **Formato:**

La forma del queso Provolone puede variar de acuerdo a su origen y tamaño.

Provolone italiano en el mundo

El Provolone representa el 15% del total de exportación de los quesos elaborados en Italia. Entre los principales países que son parte de la comercialización de este producto, se encuentran: Australia, Canadá, Alemania, EEUU, Francia y Alemania.

La provoleta es uno de los mejores inventos rioplatenses

### **Cuáles son los ingredientes de la provoleta:**

Un queso provolone hilado (aproximadamente 200-250 gramos)

Aceite de oliva

Orégano seco

### **Opcionales:**

Pimienta

Chimichurri

Salsa criolla

Hojas de albahaca fresca

### **Para acompañar:**

Pan o baguette

Un buen vino tinto o una cerveza bien fría

Alerozos y Vinagretas  
para acompañar la parrilla





# Aderezos y Vinagreta

## 1 Aderezo de cilantro

### Ingredientes:

- 1 taza de jugo de limón
- 1 ramillete de cilantro
- 1 cda de mostaza
- 2 cdas de vinagre de manzana
- ½ taza de aceite de oliva

### Preparación:

Deshojar el cilantro y mixear todos los ingredientes. Ideal para ensaladas frías de pasta o pescados.

## 2 Dip light express

### Ingredientes:

- 400 g de queso blanco light
- 1 remolacha mediana pelada y rallada
- Sal y pimienta a gusto

### Preparación:

En un bowl mezclar los ingredientes y listo para acompañar con grisesines, galletas, tostadas o pincelar carnes o pescados.

## 3 Vinagreta de naranja

### Ingredientes:

- Jugo de 1 naranja
- Jugo de ½ limón
- 2 cdas de mostaza tipo Dijon
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta a gusto

### Preparación:

En un bowl con un batidor manual mezclar de forma enérgica todos los ingredientes. Puede utilizarse para ensaladas de legumbres, hojas verdes, incluso pescados o mariscos.

## 4 Vinagreta al estilo frances

### Ingredientes:

- 3 cdas jugo de limón
- ½ taza de aceite
- 2 cdas de azúcar rubio
- 1 cda de vinagre de manzana
- Sal y pimienta negra recién molida a gusto

### Preparación:

En un bowl colocar todos los ingredientes y mixear. Llevar a la heladera y retirar al momento de utilizar. Ideal para aderezar ensaladas o vegetales al horno o a la parrilla.

## 5 Aderezo light

### Ingredientes:

- 400 g de queso blanco light
- 1 zanahoria rallada
- 1 taza de bebida de coco o de yogur natural
- Un puñado de perejil fresco
- Sal y pimienta a gusto

### Preparación:

Licuar o mixear los ingredientes y listo para aderezar ensaladas.



## Contáctanos

info@asociacionuruguayadeasadores.org.uy



asociacionasadores



asociacionuruguayadeasadores

## ¿Cómo hacerse socio?

¿Te gusta asar? Cualquier persona que le guste asar, sea amateur o profesional puede ser parte de la familia AUA.

Entrá en el link de nuestra página web

[www.asociacionuruguayadeasadores.org.uy](http://www.asociacionuruguayadeasadores.org.uy)

y completá el formulario.

A la brevedad nos pondremos en contacto.



UruguayNatural



Torneo  
Mundial de  
Asadores  
URUGUAY 2024

Publicitá en nuestra revista. Contactáte al 096 291222 o al 097131905  
o por el mail [info@coolinario.com](mailto:info@coolinario.com)

Para envío de información: [info@coolinario.com](mailto:info@coolinario.com)

Esta publicación es desarrollada por COOLINARIO

Diseño y maquetación Gastón Bauer