

A NUA RIO 2025

ASOCIACIÓN
URUGUAYA
DE ASADORES

guayNatural

ASADORES
URUGUAYOS



AUA

ASOCIACIÓN
URUGUAYA
DE ASADORES



El **2025** ha sido una año lleno de desafíos, dentro y fuera de nuestro país.

Largas horas de trabajo, charlas en torno al fuego, y la pasión que nos une en cada encuentro.

Hemos obtenido logros importantes y también hemos sabido disfrutar del éxito de otros colegas de países vecinos que aman esta profesión con la misma pasión.

Nuestro profundo agradecimiento a las empresas e insituciones, que nos han apoyado en cada evento del 2025.

Cerramos un año más honrando el fuego, la carne y la tradición oriental. Que en cada hogar haya brasas encendidas, mesas largas y encuentro verdadero.

Brindamos por el asado como ritual, por la amistad y por la identidad que nos une.

Que el nuevo año nos encuentre firmes junto al fuego, defendiendo lo nuestro.

¡SALUD, BUEN ASADO
Y QUE NUNCA SE APAGUE LA LLAMA!

FABRIZIO SERGIO

Presidente período 2023/2025

ANDREA MARTÍNEZ

Presidenta período 2026/2028

ANDREA MARTÍNEZ PRESIDENTA

2026 – 2028

“ Nos representa el fuego, ese que guarda memoria, tradición y despierta pasión.”





Actividades AUA 2025

- 1er Campeonato Canario Tapia /Canelones
- 2do Campeonato Binacional de Asadores /Salto
 - 2do Panamericano /Brasil
 - Día de la Carne en Ciudad del Plata
- 1er Campeonato Binacional ANGLO /Fray Bentos
 - 3er Campeonato Maragato /San José
 - 1er Campeonato Binacional /Cerro Largo
 - Actividad Bodega Valdi
- 4to Campeonato Nacional de Asadores /Tacuarembó
 - Intercontinental de Chile WBQA
 - Actividad UAM

HEREFORD URUGUAY

CRIADORES DESDE 1864



Carne sostenible
de Uruguay al mundo



Santa Clara

Tradición en carnes

40 AÑOS

Una historia familiar presente en cada mesa.

FE BRE RO

CANELONES

Primer Campeonato Canario de Costillar a la Estaca y Postre

El 11 de Febrero en el Ruedo **Martín Carrillo** de la localidad de **Tapia** se llevó a cabo el **Primer Campeonato Canario de Costillar a la Estaca y Postre a Fuego** con la participación de 20 equipos y más de 70 competidores que llegaron desde distintos puntos del país. El evento, con entrada libre, también contó con una feria de emprendedores y espectáculos artísticos.

El concurso fue organizado por la **Asociación Uruguaya de Asadores** –con el apoyo del **Gobierno de Canelones**, el **Municipio de San Jacinto** y empresas locales– tuvo la presencia del **Intendente de Canelones, Marcelo Metediera**, el **Alcalde de San Jacinto, Cristian Ferraro**, concejales, autoridades locales y departamentales, instituciones sociales, culturales, educativas y deportivas de la zona.

- 1 – **Los Atrevidos**
- 2 – **Juntada de los Sábados**
- 3 – **La amistad**

Mejor Postre: Juntada de los Sábados.

Mejor Costillar: Brasa criolla



BRASAS & HUMOS

El sabor auténtico del asado, al alcance de todos

En Brasas & Humos vivimos la pasión por los sabores auténticos de la parrilla uruguaya. Creamos productos que simplifican el arte del asado, para que cualquiera pueda lograr resultados dignos de un maestro asador.

Nuestro protagonista es el Mojo Parrillero, un condimento innovador y práctico, único en el mercado, que se prepara directamente en la botella para una aplicación fácil y perfecta sobre la parrilla.

Acompañan al mojo, nuestra salmuera, ideal que es para humedecer y realzar el sabor durante la cocción; nuestras líneas de sales parrilleras, especiadas con hierbas naturales, perfectas para carnes o vegetales. Especies ahumadas, sales de autor y una selección especial de especieros, todos diseñados para llevar la experiencia del asado al siguiente nivel.



BRASAS & HUMOS

Hecho en Uruguay por expertos en sabores

WWW.BRASAS&HUMOS.UY

A! BRIL



BINACIONAL DE SALTO

El evento **Binacional Asadores de Salto** fue organizado en Salto por la **Asociación Uruguaya de Asadores**, **Aldeas Infantiles SOS** y contó con el apoyo de la **Intendencia de Salto** e importantes empresas locales.

El evento tiene como propósito recaudar fondos para la niñez, reuniendo a competidores de Uruguay y Argentina en una tradición de asado a la estaca.

La competencia de asado a la estaca contó con equipos de Uruguay y Argentina cocinando carne (mantas y vacíos) a fuego de leña.

La primera edición se realizó en julio de 2024 y este año se celebró en el mes de abril de 2025. Los asadores preparan la carne con salmuera (agua, sal, romero, ajo) e hidratan constantemente, buscando el punto de jugo blanco, sin cortar ni pinchar hasta la evaluación del jurado.

- 1 – Parrillada Fénix
- 2 – Fuego Arachan
- 3 – La Pilonera (Argentina)

Mejor Plato Vegetariano:

La Pilonera (Argentina)

Mejor Costillar:

Parrillada Fénix



CATEGORIA	POSTRE
NOMBRE	SEGUNDO TORNEO PANAMERICANO DE LA CONFEDERACION DE ASADORES Y PARRILLEROS
LUGAR	Esteio - Porto Alegre - Brasil
FECHA	12 y 13 de Abril 2025
SANCIONADO	Confederación Panamericana de Asadores



LUGAR	EQUIPO	CODIGO	PUNTAJE	% RENDIMIENTO
1	FOGÓN CRIOLLO	GK3T	285,75	95,3%
2	FENIX	3JFG	274,5	91,5%
3	LOS PARRILLEROS	DEH2	271,5	90,5%
4	Guardianes de la Parrilla	5GJ5	270	90,0%
5	Brasa e Resenha	RESH	268,5	89,5%
6	Eventos de Fuego	9GUJ	264,75	88,3%
7	Fuego Argentino	2756	264	88,0%
8	Forjadores del Sabor	T8RD	261,75	87,3%
9	RPF Assadores do Sul	D24Z	260,25	86,8%
10	Brasas Peruanas	98RD	259,5	86,5%
11	Sabor Canario	9S3E	253,5	84,5%
12	Grill House	HK9R	243,75	81,3%
13	Parrillas y Espadas	F4RS	243	81,0%
14	Rancho do Maliao	F7D2	235,5	78,5%
15	Brasa na caixa	EFUH	224,25	74,8%
16	Bros & Fire	57D5	222	74,0%
17	Debuchochelo	KRR7	219,75	73,3%
18	Raza Fuerte	7754	219	73,0%

CATEGORIA	GENERAL
NOMBRE	SEGUNDO TORNEO PANAMERICANO DE LA CONFEDERACION DE ASADORES Y PARRILLEROS
LUGAR	Esteio - Porto Alegre - Brasil
FECHA	12 y 13 de Abril 2025
SANCIONADO	Confederación Panamericana de Asadores



LUGAR	EQUIPO	PUNTAJE	% RENDIMIENTO
1	Brasa e Resenha	1.458,75	81,04%
2	Academia Mexicana del Asado	1.448,25	80,46%
3	RPF Assadores Do Sul Fogo e Brasa	1.440,00	80,00%
4	Forjadores del Sabor	1.427,25	79,29%
5	Guardianes de la Parrilla	1.419,00	78,83%
6	Brasas Peruanas	1.406,25	78,13%
7	Eventos de Fuego	1.404,75	78,04%
8	Fuego Argentino	1.389,00	77,17%
9	Los parrilleros BBQ	1.386,75	77,04%
10	Cesar Santos & Barba Ruiva	1.381,50	76,75%
11	Fenix	1.374,00	76,33%
12	Raíces y Fuego	1.371,75	76,21%
13	Sabor Canario	1.371,00	76,17%
14	Hermanos da Brasa	1.343,25	74,63%
15	Fogon Criollo	1.340,25	74,46%
16	Raza Fuerte	1.326,75	73,71%
17	Los Hermanos	1.317,75	73,21%
18	Grill House	1.288,50	71,58%



El 12 y 13 de abril en un verdadero ambiente festivo se llevó a cabo en Porto Alegre, la 2da edición del

CAMPEONATO PANAMERICANO DE ASADORES ANCESTRAIS, TORNEO PANAMERICANO DE LA CONFEDERACIÓN DE ASADORES Y PARRILLEROS.

El mismo estuvo organizando por la Confederación Panamericana de Asadores y Parrilleros de Brasil.



Save the date!

2º CAMPEONATO PANAMERICANO DE CHURRASCO ANCESTRAL

BRASIL 2025

2º TORNEO PANAMERICANO DE ASADORES ANCESTRALES

BRASIL 2025

14 A 18 DE MAIO DE 2025 - PARQUE ASSIS BRASIL - ESTEIO / RS - BRASIL





MA YO

¡ ASADO SOLIDARIO !

El 29 de mayo pasado, en el marco del Día Nacional de la Carne, la AUA (Asociación Uruguaya de Asadores) encendió el fuego de una manera especial, organizando un evento benéfico para la **ONG Esperanza** (Carrasco Norte). El evento contó con el apoyo de **Shorthorn**, panadería **Lempira**, abasto **Santa Clara**, Carbón del Chaco y Leñas del Uruguay. Las donaciones también incluyeron unos 20 kilos de pan y 500 kilos de leña para prender el fuego.



ASADORES Y MÁS



**Hechos con herramientas
de campo antiguas**



Materiales de calidad



Variedad de tamaños y estilos



Seguí nuestro trabajo en Instagram:
@fogoneros_charruas
Aceptamos Mercado Pago

Contáctanos:
098 899 980



BINACIONAL RÍO NEGRO

El Primer Campenato Binacional de Asadores Liebig's Anglo se realizó en Fray Bentos, Río Negro, Uruguay, los días 5 y 6 de julio de 2025, en el marco del 10º Aniversario de la declaración de Fray Bentos como Patrimonio Mundial por la UNESCO, reuniendo a asadores de Uruguay y Argentina en un evento que celebró la cultura del asado, con competencias de Costillar y Pescado a la parrilla.

La Organización estuvo a cargo de la Intendencia de Río Negro y Asociación Uruguaya de Asadores.

El motivo de la Celebración fue el festejo de los 10 años de la designación del Paisaje Cultural Industrial Fray Bentos como Patrimonio Mundial de la UNESCO.

- 1 - Asadores Marcojuarenses (Argentina)
- 2 - El Rancho de la Cambicha (Argentina)
- 3 - Fogón Criollo

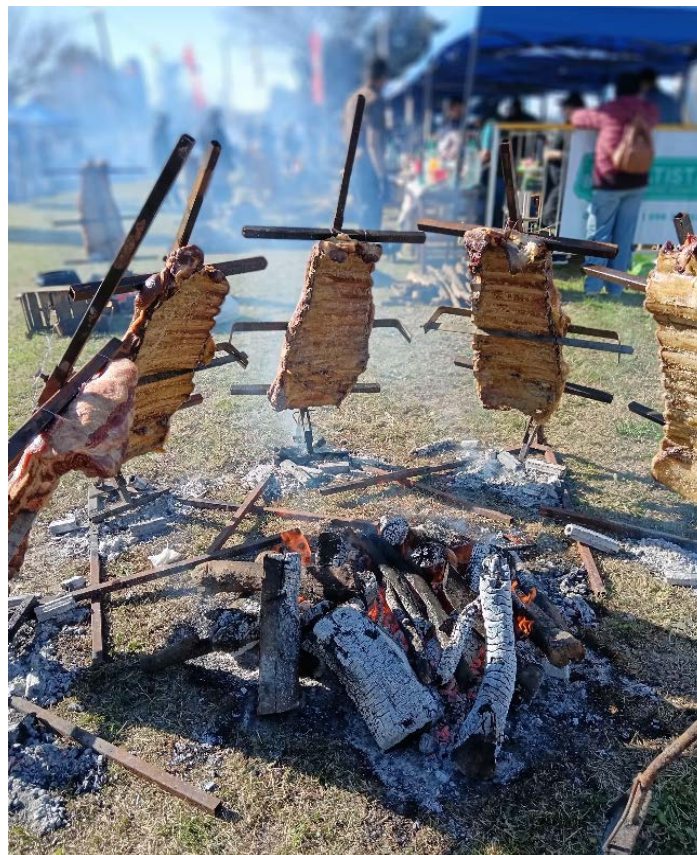
Mejor Pescado:

Fuego Arachan

Mejor Costillar:

Lo que nos une





CAPURRO

El 25 de agosto se llevó a cabo el **Campeonato de asadores en Capurro (Tercer Campeonato Maragato de Asadores)** en la Plaza Eulogio Falero – Capurro departameteo de San José. El evento fue organizado por la **Comisión de Fomento de Capurro**, Lo que nos une (Fuego y Amistad) y AUA (asociación Uruguaya de Asadores) y contó con el apoyo de la **Intendencia de San José** y el **Ministerio de Turismo** y las empresas **Optica Florida**, **BNR Batista Negocios Rurales**, **MNeyra Viajes y Turismo**, **Autoservice La Guitarra**, **Distribuidora de Alimentos José Fontes e hijos** y **Los 2 Carlitos**.

A GOS TO

- 1 – **Los Corte**
- 2 – **Locas Brasas uy**
- 3 – **Fogón Criollo**

Mejor Chorizo al Pan:
Bigotes hecho a fuego
Mejor Comida de Olla:
Sabor canario
Mejor Costillar:
Parrillada Don Raúl



SE TIEN BRE

CERRO LARGO

El Campeonato Binacional de Asadores tuvo una fecha clave en la ciudad de Melo en el departamento de Cerro Largo en el mes de septiembre. Los equipos locales ganaron, clasificando a la final en Tacuarembó, y demostrando el fervor por el asado en la región. La actividad es organizada por la Asociación Uruguaya de Asadores y tiene por objetivo promover la cultura del asado.

- 1 - Cuñane
- 2 - Minerva
- 3 - Molles

Mejor Chorizo al Pan:
Charrúa
Mejor Plato de Autor:
Molles
Mejor Costillar:
Patria



NO VIEM BRE TACUAREMBÓ



CAMPEONATO URUGUAYO DE ASADORES

El sábado 8 de noviembre se llevó a cabo la 4ta Edición en el complejo Tacua League en la ruta 31 de la ciudad de Tacuarembó, la 4ta edición del campeonato uruguayo de asadores organizado por AUA.

- 1 - Molles
- 2 - Sabor Canario
- 3 - Parrillada Fénix

Mejor Merienda:

Parrillada Fénix

Mejor Paleta de Cordero:

Sabor Canario

Mejor Pollo:

Parrillada Fénix

Mejor Comida de Olla:

Lo que nos une

Mejor Chorizo y Pan:

Fuego Arachan

Mejor Costillar:

La rejunta





enrique
puentes
parrilla uruguaya



CAMPEONATO URUGUAYO DE ASADORES

ENRIQUE PUENTES

AUA | ASOCIACIÓN
URUGUAYA
DE ASADORES

AUA | ASOCIACIÓN
URUGUAYA
DE ASADORES



El 22 y 23 de noviembre se llevó a cabo en Chile el Intercontinental del Asado 2025 en el Sporting Club de Viña del Mar. Durante 2 días 80 parrillas de 40 países estuvieron encendidas, recibiendo a los mejores asadores del mundo, Certificados por la World Barbecue Association.

El Torneo Intercontinental del Asado 2025 es una competencia oficial organizada por The World Babecue Association (WBQA) y la Asociación Chilena de Asadores (ACA), a la cual acudió nuestra Asociaón Uruguaya de Asadores. El evento contó con la participación de más de 100 jueces certificados por la WBQA.



PRESIDENTA



ANDREA MARTÍNEZ

VICEPRESIDENTA



AHINELA ERRECARTT

SECRETARIO



DIEGO F. PÉREZ

TESORERO



AGUSTÍN CASTRO

VOCAL



JOSÉ CUCURELLA

@ASOCIACIONURUGUAYADEASADORES
WWW.ASOCIACIONURUGUAYADEASADORES.ORG.UY



Con orgullo presentamos la conformación de la nueva
Comisión Directiva de la AUA,
un equipo comprometido con el crecimiento,
la transparencia y el fortalecimiento
de nuestra comunidad asadora en todo el país.

Creemos en el trabajo colectivo, el respeto y la pasión
por el fuego como punto de encuentro.
Los invitamos a ser parte activa de este camino
que recién comienza.

**LAS PUERTAS ESTÁN ABIERTAS
Y LAS BRASAS, ENCENDIDAS.**



DI CIEM BRE



El 15 y 6 de diciembre la UAM vivió una verdadera fiesta en el Mercado Polivalente. Nuestra Asociación encendió los fogones para preparar los mejores asados y verduras a la parrilla. La entrada fue libre y gratuita y se convirtió en una verdadera fiesta de sabores y música para despedir el año a lo grande.







A TODOS LOS SOCIOS, AMIGOS,
ORGANIZACIONES Y EMPRESAS
QUE NOS HAN APOYADO
EN ESTE 2025,
GRACIAS.
QUE LA LLAMA
SE ENCIENDA EN EL 2026
CON MÁS FUERZA
Y QUE FORTALEZCA
NUESTROS VÍNCULOS.



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

y completá el formulario.

A la brevedad nos pondremos en contacto.