

# ANUARIO 2025

**ASADORES  
URUGUAYOS**





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.

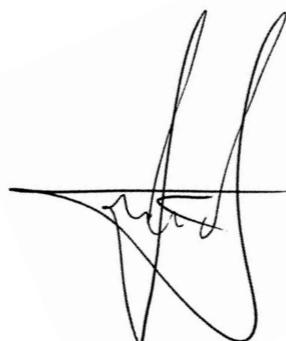
Nuestro profundo agradecimiento a las empresas e instituciones, que nos han apoyado en cada evento del 2025.

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



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. Especias 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](http://WWW.BRASAS&HUMOS.UY)

# ABRIL



## BINACIONAL DE SALTO

El evento Binacional Asadores de Salto fue organizado en Salto por la Asociación Uruguaya de Asadores, Aldeas Infaniles 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 prepararon 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



POSTRE			
CATEGORIA	NOMBRE	LUGAR	FECHA
SANCIÓNADO	SEGUNDO TORNEO PANAMERICANO DE LA CONFEDERACIÓN DE ASADORES Y PARRILLEROS	Estelio - Porto Alegre - Brasil	12 y 13 de Abril 2025
	Confederación Panamericana de Asadores		
LUGAR	EQUIPO	CÓDIGO	PUNTAJE % RENDIMIENTO
1	FOGON 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	SGJ5	270 90,0%
5	Brasa e Resenha	RFSH	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	953E	253,5 84,5%
12	Grill House	HK9R	243,75 81,3%
13	Parrillas y Espadas	F4RS	243 81,0%
14	Rancho do Maiado	F7D2	235,5 78,5%
15	Brasa na caixa	EFUH	224,25 74,8%
16	Bros & Fire	57D5	222 74,0%
17	Debucuchoelo	KRR7	219,75 73,3%
18	Raza Fuerte	7754	219 73,0%

GENERAL			
CATEGORIA	NOMBRE	LUGAR	FECHA
SANCIÓNADO	SEGUNDO TORNEO PANAMERICANO DE LA CONFEDERACIÓN DE ASADORES Y PARRILLEROS	Estelio - Porto Alegre - Brasil	12 y 13 de Abril 2025
	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 de 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 ASSADORES ANCESTRAIS, TORNEO PANAMERICANO DE LA CONFEDERACIÓN DE ASADORES Y PARRILLEROS.**

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



# JU LIO

## BINACIONAL RÍO NEGRO

El Primer Campeonato 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





# A GOS TO

## 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 departamento 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.

- 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 TIEM 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:

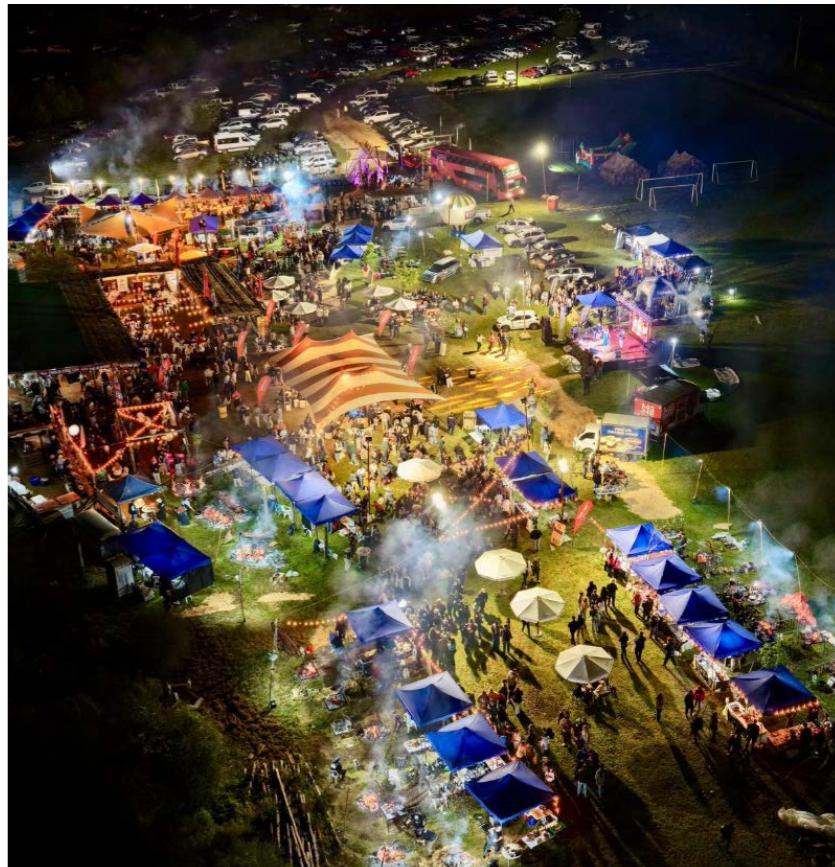
Lo que nos une

### Mejor Chorizo y Pan:

Fuego Arachan

### Mejor Costillar:

La rejuntada







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 Asociación Uruguaya de Asadores.

El evento contó con la participación de más de 100 jueces certificados por la WBQA.





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](http://www.asociacionuruguayadeasadores.org.uy)  
y completá el formulario.  
A la brevedad nos pondremos en contacto.