



NOTA DE PRENSA

OKELAN ATERRIZA EN LERMA CON UNA NUEVA CLASIFICATORIA REGIONAL DEL CONCURSO NACIONAL DE PARRILLEROS DE CHULETA

Zarautz, 4 de septiembre de 2019

La prestigiosa cárnica Okelan, celebrará el próximo 19 de septiembre la segunda semifinal de la liga nacional de parrilleros de chuleta de vaca en la primera clasificatoria de Castilla y León y La Rioja, dónde reunirá a los mejores restaurantes.

El concurso buscará los mejores parrilleros de chuleta de cada zona mediante semifinales por toda España. Estas semifinales se iniciaron en el festival Meat Carnival de Valencia el pasado junio, y culminará con una **gran final en el Salón Gourmets de Madrid** en abril de 2020, en la que competirán los ganadores de cada zona y se decidirá quién es el mejor Maestro Parrillero Nacional de esta edición 2019-2020.

En esta segunda clasificatoria se elegirá un ganador de entre los participantes de Burgos, Soria y La Rioja. Chefs como Francisco Amores, Adrián Burlacu o Diego Martínez demostrarán su destreza en la parrilla, mientras que nombres como Miguel Cobo, Javier Pérez Andrés o Fernando de la Varga formarán parte del selecto jurado. Además, el carismático youtuber gastronómico Sezar Blue será el speaker del evento.

Carnes Okelan impulsa esta iniciativa desde la honestidad y una trayectoria de más de 40 años en el mundo de la carne, apostando por razas como frisona o simmental y un proceso de maduración con controles exhaustivos para sacarle el mejor sabor y textura a las carnes.

Más información:

Edur Garcia A 616 09 57 68 / Xacobe A 600 35 87 64

www.parrilleros.es / IG: @parrilleros_spain

www.okelan.es IG/FB: @carnesokelan

