



LOS MEJORES  
**CACHOPOS**  
DEL MUNDO

**2024**

NACHO GANCEDO

WWW.GUIACACHOPO.COM

**GUÍA CACHOPO:** ¿Recuerdas la primera vez que comiste un cachopo y dónde fue?

**JAVIER:** Hace muchos años en un viaje a Oviedo comí mi primer cachopo.

**GUÍA CACHOPO:** ¿Como está afectando el tema de la crisis a la hostelería?

**JAVIER:** Bueno vamos capeando la situación, las subidas de precios, la falta de personal, son unos de los principales problemas a los que nos enfrentamos, pero poco a poco le daremos solución a todo

**GUÍA CACHOPO:** El cachopo es un producto asturiano, ¿piensas que en Asturias defendemos lo nuestro tanto como lo hacen los gallegos, vascos o los valencianos con su paella?

**JAVIER:** Si yo creo que lo defendéis bastante bien, hay restaurantes de mucha calidad en Asturias, y el trato a la gente es fantástico

**GUÍA CACHOPO:** ¿Qué otros platos nos recomiendas de tu restaurante?

**JAVIER:** Ofrecemos producto de temporada, tomate y verduras, los platos de cuchara cuando llega el frío como las lentejas con gamba roja que estamos haciendo este año. También mucho pescado, chuletones y como no nuestros cachopos

**GUÍA CACHOPO:** Algo que te gustaría decir a los lectores.

**JAVIER:** Solo decirles que seguimos haciendo pruebas para conseguir que puedan venir a probar el mejor cachopo del mundo, aunque el cachopo sea un plato típico de Asturias y con toda la labor que se hace desde esta guía se ha conseguido que el cachopo esté de moda y se venda por toda España y por el mundo también...  
Decirles que aquí en Zaragoza, en Mas Torres tienen su casa para que vengan a probar nuestra gastronomía

**GUÍA CACHOPO:** Muchas gracias por concedernos esta entrevista. Gracias a vosotros por hablar con nosotros y por poner mi restaurante en



# 10 PREGUNTAS AL CAMPEÓN

**NOMBRE:** JAVIER MARTIN.

**CARGO:** GERENTE.

**ESTABLECIMIENTO:** MÁS TORRES (ZARAGOZA).

**PREMIO:** CACHOPO CAMPEON DE LA ZONA RESTO DE ESPAÑA 2023

**GUÍA CACHOPO:** Antes de nada queremos felicitarte por haber ganado este galardón ¿Qué supone para ti este premio?

**JAVIER:** Muchas gracias, para mi es un honor y una alegría, supone un reconocimiento para todo mi equipo

**GUÍA CACHOPO:** ¿Has notado un incremento de ventas y comensales nuevos desde que recibiste el galardón?

**JAVIER:** Si, hemos aumentado mucho las ventas de nuestro cachopo, este verano hemos notado mucho cliente de fuera de Zaragoza que venían de propio a probarlo, lo que nos llena de orgullo de traer gente y aportar algo a la ciudad

**GUÍA CACHOPO:** ¿Piensas que son positivos este tipo de concursos?

**JAVIER:** Absolutamente que sí, todo lo que sea reivindicar la cocina tradicional española me parece muy buena idea, además que lo promocionas muy bien...

**GUÍA CACHOPO:** ¿Qué significa el cachopo para ti y para tu restaurante?

**JAVIER:** En mi restaurante llevo años reivindicando la cocina tradicional y de producto, para nosotros el cachopo supone uno de los platos más populares y que más vendemos

**GUÍA CACHOPO:** ¿La calidad está comiendo terreno a la cantidad?

**JAVIER:** Por supuesto, un cachopo para que sea bueno no tiene porqué ser enorme, en eso se está cambiando, y aunque todavía hay mucha gente que asocia el cachopo a algo súper grande y pesado, hay otros comensales que prefieren reducir el tamaño en pro de la calidad