

RECETAS · PRODUCTOS · RESTAURANTES

Un restaurante de Guipúzcoa (otra vez), el mejor de España cocinando a la parrilla

20MINUTOS / NOTICIA / 06.10.2022 - 12:40H



Saizar Sagardotegia se ha llevado el Concurso Nacional de Parrilla 2022.
[Cuándo la carne está en su punto, según el parrillero de moda de Madrid.](#)
[Esta es la receta de la mejor ensaladilla de España.](#)

PANDORA

Joyas hasta el -50%

HASTA

-50% RECETAS · PRODUCTOS · RESTAURANTES

NO TE LO PIERDAS

Hasta el 22/01 en una selección de Joyas.

Disfruta de hasta un -50% en una selección de joyas. Solo hasta el 22/01.

Compra ya

Las carnes a la parrilla, todo un arte culinario. / LA GULATECA

El **XIII Concurso Nacional de Parrilla** se ha desarrollado este miércoles en la terraza del Kurssal, en Donostia. Es el concurso más longevo de San Sebastian Gastronomika y parece **territorio casi exclusivo de los cocineros guipuzcoanos**.

El premio esta vez se lo ha llevado el **restaurante Saizar Sagardotegia** de Usurbil (Guipúzcoa), con el oficio del **parrillero Ramón Lertxundi**, con carnes Discarlux, declarada también mejor cárnica del certamen.

restaurantes y curiosidades

APUNTARME GRATIS

DEL CREADOR PREMIADO EN LOS EMMY™ POR CHERNOBYL Y DEL CREADOR DEL ASAMADO VIDEOJUEGO

HBO ORIGINAL

THE LAST OF US

ES EL MOMENTO DE BUSCAR LA LUZ

Solo 8,99 €/mes

HBO MAX

SUSCRÍBETE YA

Lertxundi se ha impuesto a siete oponentes venidos de diferentes puntos del país. Eran Asador Urkiola (Beasain, Guipúzcoa), con carnes Goya; Mano Lenta (Vitoria), con carnes Arcecarne; La Cocina de Casa Luisa (Ayegui, Navarra), con carnes de la Cooperativa de Navarra; Mesón de la Reina (Granada), con carnes Rubiato Paredes; Asador Iturrama (Pamplona), con carnes de Makro; Los Patios (Gijón), con carnes Trasacar; y El Nacional (Barcelona), con carnes de Carnicas Lyo.

NOTICIA DESTACADA



Los tres colores que te dicen cuándo la carne está

[RECETAS](#) · [PRODUCTOS](#) · [RESTAURANTES](#)

El jurado lo han compuesto figuras como Manu Yebras, José Carlos Capel, Carlos Maribona, Amaya Ortuzar, Benjamín Lana, Juan Atanasio Carrasco Gómez, Juanjo Arratibel, Alexandra Sumasi, Julia Pérez y Nieves Barragán. Ellos **han valorado la calidad de la carne, la cocción, la textura y el sabor** de la chuleta.



Ramón Lertxundi, del restaurante Saizar Sagardotegia, gana el Concurso Nacional de Parrilla 2022 con carnes Discarlux. / San Sebastian Gastronomika

El nuevo y extraño alimento que autoriza la Unión Europea: larvas de escarabajo del estiércol

20MINUTOS

Cómo hacer chupitos de gelatina, la forma más dulce de darle vida a tus fiestas

20MINUTOS

Pasta cremosa con setas, bacon y nata

20MINUTOS

Alertan de la presencia de plomo y cadmio en las tabletas de chocolate negro de marcas conocidas

20MINUTOS

MÁS INFORMACIÓN SOBRE:

Gastronomía

Restaurantes

Guipúzcoa

La jornada la ha conducido el periodista Ignacio Medina, un incondicional del formato que ha permitido al concurso ser la división del mundo gastronómico

Mostrar comentarios



Códigos Descuento

Código descuento Fnac

Ofertas del 50% en las Ventas con Fnac

Código promocional Aliexpress

24€ Código promocional AliE en artículos top

eBay

0% menos en las Ofertas de compra de eBay

Carrefour

Oferta Bienvenida Carrefour Mercado Online

[RECETAS](#) · [PRODUCTOS](#) · [RESTAURANTES](#)

Saizar Sagardoteia coge así el testigo del restaurante Pura Brasa (Barcelona), y Discarlux lo hace de *Beef on Food*; ganadores del certamen de 2021. **Y eso fue lo raro el pasado año, que ganara un restaurante que no fuera guipúzcoano.** Sólo hay que ver la lista de los ganadores del Concurso Nacional de Parrilla de los últimos doce años:

- 2010 Restaurante Illarra (San Sebastián)
- 2011 Asador Kaialde (Hondarribia, Guipúzcoa)
- 2012 El Txuleta (San Sebastián)
- 2013 El Txuleta (San Sebastián)
- 2014 Asador Patxikuena (Lezo, Guipúzcoa)
- 2015 Asador Laia Erretegia (Hondarribia, Guipúzcoa)
- 2016 Lomo Alto (Barcelona)
- 2017 Araneta (Zestoa, Guipúzcoa)
- 2018 Asador Ana Mari (Irún, Guipúzcoa)
- 2019 Amaren (Bilbao)
- 2020 Narru (San Sebastián)
- 2021 Pura Brasa (Barcelona)
- 2022 Saizar Sagardotegia (Usurbil, Guipúzcoa)

[Apúntate a nuestra newsletter](#) y recibe en tu correo las mejores novedades para disfrutar al máximo del placer de comer.

LO MÁS VISTO

Así reaccionó la exmujer del ganador de un bote de 83 millones de euros en Euromillones

La nieve empieza causar problemas en algunas provincias: la DGT habla ya de una carretera intransitable y cuatro con restricciones

Alertan de la presencia de plomo y cadmio en las tabletas de chocolate negro de marcas conocidas

Shakira colocó la bruja de su balcón en agosto y una empleada la peina todos los días
María Tapiador

[RECETAS](#) . [PRODUCTOS](#) . [RESTAURANTES](#)

[AVISO LEGAL Y CONDICIONES DE USO](#)

[POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#)

[POLÍTICA DE COOKIES](#)

[CONTACTO](#)

[QUIÉNES SOMOS](#)

Una publicación de:

20 MINUTOS EDITORA, S.L.



[AVISO LEGAL
Y
CONDICIONES
DE USO](#)

[POLÍTICA
DE
PRIVACIDAD](#)

[POLÍTICA
DE
COOKIES](#)

[CONTACTO](#)

[QUIÉNES
SOMOS](#)

Otra:
web:
del
grup

© **20 Minutos Editora, S.L.**

Queda prohibida toda reproducción sin permiso escrito de la empresa a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, de la Ley de Propiedad Intelectual. Asimismo, a los efectos establecidos en el artículo 33.1 de Ley de Propiedad Intelectual, la empresa hace constar la correspondiente reserva de derechos, por sí y por medio de sus redactores o autores.