vinetur

La Tropical revalida el Campeonato Nacional de Parrillas con una txuleta de Trasacar

El restaurante murciano repite victoria con una pieza frisona valorada por su textura e infiltración

miércoles 7 de octubre de 2026



El restaurante La Tropical, de Murcia, ganó este miércoles, 7 de octubre, el Campeonato Nacional de Parrillas celebrado en el Kursaal, dentro de San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country. El establecimiento murciano repite así el

primer puesto que ya obtuvo en 2023 y suma su segundo título en este certamen con una txuleta suministrada por la firma cárnica Trasacar.

La pieza vencedora fue servida por el equipo de La Tropical, con Mohammed El Hamdy al frente de la parrilla junto a Mariano García. Tras conocerse el fallo, El Hamdy afirmó que repetir la victoria en San Sebastián había sido “increíble”. El parrillero explicó además que, al cortar la carne, ya vio algunas de las condiciones que luego convencieron al jurado. “Tenía muy buena textura, los tres colores y un buen grado de infiltración”, señaló.

El campeonato reunió a parrilleros y piezas de carne procedentes de varios puntos de España. En esta edición participaron profesionales llegados desde Valladolid, Bizkaia, Murcia, Gipuzkoa, Pamplona, Donostia, Valencia, Girona y Jaca, en una cita que cerró la programación gastronómica del congreso.

El jurado profesional estuvo formado por Xabi Gorrotxategi, Jon Ayala, Carlos Maribona, José Gordón, Benjamín Lana, Amaia Ortuzar, Juanjo Arratibel, José Carlos Capel, Julia Pérez y Juan Antonio Carrasco. A ellos se sumaron cerca de 60 aficionados, en su mayoría ligados a la restauración, que actuaron como jurado popular y probaron las distintas piezas presentadas.

Más allá del resultado, la jornada volvió a girar en torno a varias cuestiones habituales en el trabajo con la carne: el punto de cocción, la infiltración, la temperatura de atemperado y la elección del cuchillo. Entre los profesionales presentes figuraban José Gordón, de El Capricho, en León; Jon Ayala, del restaurante Laia de Hondarribia; y los especialistas en carne y parrilla Xabi Gorrotxategi y Juanjo Arratibel.

Durante el encuentro, los expertos coincidieron en una idea común: no existe una vaca perfecta ni una raza que garantice por sí sola la calidad final. A su juicio, influyen de forma decisiva las características de cada animal y, sobre todo, las condiciones en las que ha vivido antes de llegar a la parrilla.

La carne ganadora procedía de Trasacar. Javier Trabadelo Pol, responsable de ventas de la empresa, explicó que la elección fue una frisona con una maduración de 22 días, el tipo de pieza que la compañía sirve de forma habitual. Trabadelo defendió ese

periodo frente a otras prácticas más largas. “Hoy en día se tiende muchas veces a madurar más, pero creemos que con 22 días tiene un sabor natural y no mineral”, afirmó.

La degustación estuvo acompañada por una selección de vinos de Viña Salceda. La bodega sirvió La Rellanilla y Pico Palomares para maridar las distintas txuletas que pasaron por el concurso.