

## Raúl Asencio

### COCINERO PARTICIPANTE

Raúl Asencio Pertenece a una saga de pasteleros que se remonta hasta 1758. Raul Asencio ha sido elegido el mejor heladero de España en 2023.

En su obrador de Aspe en Alicante elabora de manera completamente artesanal nueve variedades de panettone con ingredientes de proximidad y de la más alta calidad, en los que combina el respeto por la tradición con un deseo innovador. Sus panettones han sido reconocidos durante cuatro años seguidos con las medallas de plata y bronce a Miglior Panettone del Mondo en Roma (2019, 2020 y 2021) en las categorías de Panettone Clásico y Panettone Innovativo. Sus pastelerías están en Aspe y Novelda.

Entre sus especialidades también destacan su toña de boniato y calabaza y su helado artesanal, en cuyo catálogo aún clásicos como el mantecado o el turrón con otros realmente únicos, por su originalidad como el helado de pan, aceite y chocolate, el helado de panettone milanés o el helado vegano de leche merengada de arroz. Además, su pastelería de Aspe ha sido reconocida con un Solete en la Guía Repsol.

La heladería de Raul Asencio está según el ranking que elabora el área gastronómica del periódico 'Expansión' entre los veinte mejores de España.

El área gastronómica del periódico 'Expansión' ha elaborado un ranking de las veinte mejores heladerías de España. Hay una gran noticia para las comarcas del Vinalopó.

También ha creado un helado artesano del panettone con higos, vino dulce Fondillón y miel que el pasado año logró la medalla de plata del prestigioso campeonato de la Federación de Pastelería, Heladería y Chocolatería de Roma.