



El cocinero Alberto Soto. :: G. V.



Oscar Manuel y Pedro Mario Pérez, de El Ermitaño. :: R. O.



Mariano García, de Mauro. :: G. V.



Alfonso Jiménez. :: A. O.

El Ermitaño, el cocinero Alberto Soto, Mauro y Cascajares, Premios Castilla y León de Gastronomía 2014

También han sido galardonados el jefe de sala Salvador Alcalde, del restaurante Ojeda, el Torrezno de Soria y el Queso Pirámide Hircus

:: EL NORTE

VALLADOLID. Los II Premios Castilla y León de Gastronomía 2014 ya tienen ganadores. Han sido designados el mejor restaurante El Ermitaño (Benavente, Zamora); el mejor cocinero, Alberto Soto, del restaurante Cepa 21 (Castrillo de Duero, Valladolid); el mejor producto agroalimentario, la Marca de Garantía Torrezno de Soria; la mejor bodega, Mauro (Tutela de Duero, Valladolid); la mejor industria agroalimentaria, Cascajares (Dueñas, Palencia), el mejor jefe de sala, Salvador Alcalde, del restaurante Ojeda (Burgos), y el premio revelación gastronómica ha ido a parar al queso de cabra artesano pirámide Hircus (Zamora). Los galardones se entregarán en Ávila en marzo.

El jurado nombrado por la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación, que preside Julio Valles, se reunió el pasado sábado en la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez de Valladolid. Los miembros de la academia y El Norte hicieron llegar sus propuestas argumentadas para cada una de las categorías. El jurado ha tenido en cuenta el apoyo que prestan a la gastronomía y a los productos de Castilla y León, su compromiso con la tierra y su apuesta por la investigación, la innovación y la creatividad.

El restaurante El Ermitaño, situado en la localidad zamorana de Benavente, ofrece una completa propuesta gastronómica de calidad tanto en la cocina como en la bodega y en la sala. Además, en 2014, ha promovido una intensa actividad con la organización de jornadas y encuentros para celebrar sus 25 aniversario.

El chef palentino Alberto Soto, del restaurante vallisoletano Cepa 21, ha destacado en 2014 por su trabajo de innovación de las recetas tradicionales castellanas y por su espíritu emprendedor, con la creación de una franquicia basada en la elaboración artesana de croquetas.

Bodegas Mauro, del enólogo Mariano García, ha llevado a cabo un excelente trabajo en 2014 de elaboración y comercialización de sus vinos, de corte moderno pero con raíces y señas de identidad propia que los hacen reconocibles. Todo ello sin contar con el amparo y respaldo de una denominación de origen.

La Marca de Garantía Torrezno de Soria ha sido considerado como el mejor producto agroalimentario de 2014 por el esfuerzo del conjunto de empresas productoras para darlo a conocer y presentar innovaciones de comercialización, a pesar de tratarse de un alimento tradicional.

El premio a la mejor industria agroalimentaria ha recaído en la palentina Cascajares por su buen hacer en la elaboración de productos de calidad, sus constantes y exitosos planes de expansión, a pesar de que se trata de una empresa relativamente pequeña, y por la encomiable labor social de su Fundación, que ayuda a la inserción laboral de personas con discapacidad.

Centenario

Salvador Alcalde ha sido considerado como mejor jefe de Sala de 2014 por su excelente trabajo en el centenario restaurante Ojeda, en Burgos, y su impecable trayectoria profesional. Su labor ha contribuido sin duda a hacer de Ojeda uno de los mejores restaurantes de Castilla y León.

Por último, los miembros del jurado han considerado que el queso de cabra pirámide Hircus es merecedor del premio a la Revelación Gastronómica de 2014, por su gran calidad y originalidad, tanto en el sabor como en su presentación. Este mismo producto fue elegido en noviembre como al mejor producto artesano Tierra de Sabor del año.



Salvador Alcalde. :: EL NORTE



Torrezno de Soria. :: EL NORTE



El queso Hircus. :: EL NORTE



CASTILLA Y LEÓN

El cáncer colorrectal es un tumor maligno prevenible.

Los hábitos de vida saludable y el diagnóstico precoz son fundamentales para reducir su incidencia.

La Junta de Castilla y León facilita su detección precoz, pues la gravedad depende en gran manera del momento del diagnóstico.

Infórmate en tu centro de salud o en www.saludcastillayleon.es



Programa de detección precoz del cáncer colorrectal