

MUCHAS SORPRESAS DURANTE EL ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO DE TAPAS, PINCHOS Y BANDERILLAS 2019

Aranda de Duero, 9 de abril de 2019.-

Una vez más la Escuela Hostelería de la ciudad abrió sus puertas a las 11,00 de la mañana para dar paso a un día muy especial para el sector, en el que los participantes del Concurso comarcal de tapas se reúnen y además de preparar sus tapas para la cata del jurado profesional supone una jornada de encuentro y colaboración.



El Jurado estuvo compuesto por (izq. a dcha.):

- ✚ **Carmelo Auni3n**, director de HITCOOKING, revista de gastronomía.
- ✚ **Cesar García**, representante de ACECALE.
- ✚ **M3nica Loro**, gerente de LA POSADA DEL ARRIERO, DIVINA CROQUETA, y DELEITARIOJA. En el a3o 2015 gan3 el premio nacional a la mejor tapa de Espa3a elaborada con AOVE.
- ✚ **Isabela Loro**, gerente de LA POSADA DEL ARRIERO, DIVINA CROQUETA, y DELEITARIOJA. En el a3o 2015 gan3 el premio nacional a la mejor tapa de Espa3a elaborada con AOVE.
- ✚ **Isabel 3lvarez**, Representante de Eurotoques Castilla y Le3n.
- ✚ **Ram3n Mart3n**, participante en Masterchef 6.



El fallo del Jurado está basado en los siguientes criterios: elaboración, sabor, presentación, relación calidad-precio, empleo de productos de la zona y similitud a la tapa presentada al concurso.



La entrega de premios tuvo lugar en la sala Ribera del Centro Cultural Caja Burgos donde su anfitriona Nuria Leal, Presidenta de ASOHAR, dio las gracias a todos y recalcó, el sentido festivo de este concurso y la importancia de la unión de los Hosteleros. La gala contó un maestro de ceremonias muy divertido y de excepción el monologuista Alberto Cabrilla.



Los galardonados en la edición 2019 han sido:

PREMIOS PÚBLICO:

Tapa Caliente – **Restaurante La Raspa** – Lasaña churra
Tapa Fría – **La Pícara Gastroteca** – Ssäm: La Lechuga Y El Lechazo
Tapa Original – **Restaurante Asador La Perla** – Perla Ribera
Tapa Maridada – **Asador Casa Florencio** – Churra 70

PREMIOS JURADO:

Tapa Caliente – **Asador Casa Florencio** – Churra 70
Tapa Fría – **Restaurante La Casona De La Vid** – Sobremesa en la Ribera
Tapa Original – **Restaurante Asador La Perla** – Perla Ribera
Tapa ASEBOR, mejor maridaje – **Restaurante La Raspa** – Lasaña churra
Tapa COLEAR, tapa de lechazo – **Hotel Montermoso** – Lechazos en la niebla
Tapa ACECALE, tapa sin gluten – **Bar La Traviesa** – Croqueta de vendimia

TAPA DE ORO 2019

Este año se hizo entrega de la distinción “Tapa de Oro” a **Miguel Ángel Gayubo Herrero**, Expresidente de ASOHAR durante 12 años y actual Presidente de la Ruta del Vino Ribera del Duero. Se trata de un Galardón especial emitido por la Asociación a personas o entidades que hayan tenido o tengan especial relevancia en el ámbito turístico gastronómico por sus actividades en relación al desarrollo económico, social o cultural de la Ribera.

El evento finalizaba a las 19,00 horas con unas emotivas palabras del propio Miguel Ángel Gayubo.



La asociación quiere agradecer especialmente la implicación y el trabajo realizado a todo el personal de la escuela de hostelería.