

saboreatrujillo
TASTING TRUJILLO



I CONCURSO DE LA TAPA 'SABOREA TRUJILLO'

Del 08 al 11 y del 15 al 18 de junio de 2017

Fallo del Jurado:

Reunidos en Trujillo con motivo del fallo del concurso convocado entre los establecimientos hosteleros de la ciudad con motivo de la celebración del 'Día Mundial de la Tapa' año 2017, los siguientes profesionales de la hostelería y comunicación:

- 1. Juan Fernández Angarilla.- Sub-editor del Informativo de las 21H, que presenta Pedro Piqueras**
- 2. Lara Rocha Gómez.- Directora.- Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura Sociedad de Gestión Pública de Extremadura-ESHAEX**
- 3. Carlos Castaño.- Gerente Restaurante 'A de Arco' de Mérida**
- 4. Antonio Martínez.- gerente de CETEX (Confederación empresarial de Turismo de Extremadura)**
- 5. Cesar Ráez.- Chef- Propietario del Restaurante La Torre de Sande y El Castillo de la Arguijuela en Cáceres.- Presidente de ACOCYREX.**



trujillo

DEJA QUE COMIENZE LA MAGIA

Se han tenido en cuenta las bases de participación del concurso para establecer los parámetros a valorar en cada tapa y establecimiento, que se han decidido sean los siguientes:

- El Sabor
- La Presentación
- Los productos autóctonos
- La fusión (de haberla) con otras cocinas
- La creatividad y elaboración

Y de acuerdo a lo establecido previamente se ha hecho el recorrido por los 10 establecimientos seleccionados participantes en el concurso:

Las Cigüeñas – Parador de Trujillo- Mesón La Cadena – Mesón Hueso – El 7 de Sillerías – Hotel Victoria – Hostal la Emilia – Hostal Julio – AzafránRest y el Rock café La Leyenda Vikinga.

Según la valoración del Jurado, y teniendo en cuenta todos los parámetros establecidos, el Ganador del I CONCURSO DE LA TAPA 'SABOREA TRUJILLO' ha sido el Parador de Trujillo con su tapa 'ARROZ IBÉRICO CRUJIENTE DE PANCETA ADOBADA AL PIMENTÓN DE LA VERA Y ESPUMA DE QUESO RETORTA'.

El Segundo clasificado, muy de cerca ha sido el RESTAURANTE EL 7 DE SILERÍAS, con sus 'CARRILLERAS DE RETINTO' maridadas con el vino tinto 'Liber' de Bodegas Rosalejo de Trujillo.

Y el Tercer clasificado ha sido EL HOSTAL LA EMILIA, en la Plaza del Campillo, con la tapa 'SOLOMILLO SILVESTRE'

Enhorabuena a los ganadores, y muchas gracias a todos los participantes, y por supuesto Gracias al Jurado por su disposición y colaboración en este Concurso.

Los premios serán entregados oficialmente en Rueda de prensa el próximo martes 20 de junio a las 10:30horas en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Trujillo.

1º Premio: Escultura 'SABOREA TRUJILLO' del Artista trujillano Julio Corrales Bravo.

2º y 3º premio: Diploma

