

I Concurso de Cocina Producto Local de Salamanca

RELACIÓN DE RESTAURANTES PREMIADOS POR CATEGORÍAS

1. PREMIO CATEGORÍA PROFESIONAL

El jurado profesional formado por profesionales de la gastronomía de reconocido prestigio, presidido por el cocinero Fran Vicente, realizó una primera selección de tres recetas por cada Comarca participante, en base a la información aportada por los establecimientos participantes (artículo 11 de las bases)

Las recetas seleccionadas como finalistas fueron degustadas “in situ” en los establecimientos por el jurado (artículo 12 de las bases), durante los días 23 y 24 de octubre, visitas tras las cuales, el jurado, decretó las siguientes distinciones:

- a. *Una receta ganadora por Comarca.*
- b. *Una receta ganadora absoluta del I Concurso Producto Local de Salamanca.*

A continuación ofrecemos la relación de *recetas / restaurantes ganadores* en la **Categoría Profesional**:

RECETA GANADORA ABSOLUTA

Pimientos rellenos de carrillera de Morucha en salsa moscatel

Restaurante El Pernil Ibérico

Guijuelo

Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo

Justificación del galardón según el Jurado:

Plato muy completo con sabores ricos a guiso de carrilleras y una bechamel muy lograda de textura y sabor. La presentación es correcta y la técnica de elaboración perfecta.



RECETAS GANADORAS POR COMARCAS

COMARCA DE CIUDAD RODRIGO

Jarrete de Ternera Charra guisada en vino de Las Arribes relleno de Farinato

Restaurante Río Águeda – Parador de Ciudad Rodrigo

Ciudad Rodrigo

Justificación del galardón según el Jurado:

Por introducir diferentes ingredientes en su elaboración y saberlos mezclar.

TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO

Coulant de Queso de las Arribes, chocolate blanco y jalea de frutos rojos

Restaurante El Retiro

Vitigudino

Justificación del galardón según el Jurado:

Introducir el Queso de Las Arribes en un plato dulce con técnica como es un coulant.

COMARCAS DEL CAMPO CHARRO, ALBA DE TORMES Y GUIJUELO

Pimientos rellenos de carrillera de Morucha en salsa moscatel

Restaurante El Pernil Ibérico

Guijuelo

Justificación del galardón según el Jurado:

Plato muy completo con sabores ricos a guiso de carrilleras y una bechamel muy lograda de textura y sabor. La presentación es correcta y la técnica de elaboración perfecta.



COMARCA SIERRAS DE SALAMANCA

Milhoja de entraña de Ternera Charra rellena de cremoso de Jamón de Guijuelo con salsa de Garcibuey y parmentier de monalisa de Villuera

Restaurante El Ruedo

Candelario

Justificación del galardón según el Jurado:

Trabajar con 4 ingredientes de la tierra y saberlos incorporar todos en un mismo plato.

COMARCA TERRITORIO NORDESTE DE SALAMANCA


Garbanzo de Pedrosillo con trucha del Tormes

Restaurante Los Álamos – Laboratorio gastronómico

Peñaranda de Bracamonte

Justificación del galardón según el Jurado:

Receta con diferentes tipos de cocción e incorporación de otro de los productos de nuestra tierra como es la trucha del Tormes con Garbanzos de Pedrosillo.



2. PREMIOS CATEGORÍA POPULAR

Según establecen las Bases del Concurso, los establecimientos recogieron la valoración de las personas que degustaron las recetas presentadas al concurso (artículo 14 de las bases). La organización entregó a los establecimientos participantes los recursos (tarjetas de valoración y urnas) para recoger las valoraciones populares (artículo 15 de las bases). Con el fin de comprobar que las valoraciones han estado basadas en una degustación efectiva, solo serán consideradas como válidas aquellas que han estado acompañadas de un elemento verificable (tickets / factura) (artículo 16 de las bases). La valoración/posición de cada establecimiento en la CATEGORÍA POPULAR se ha decretado, una vez recogidas las diferentes urnas y analizadas las correspondientes papeletas de puntuación, en base a los siguientes criterios (artículo 17 de las bases):

- a. *La mejor puntuación media recibida.*
- b. *En caso de habernos encontrado con dos o más establecimientos que hayan alcanzado una misma puntuación media, el criterio de desempate se ha basado en el número de puntuaciones máximas alcanzadas por cada una de las recetas.*
- c. *En caso de empate en el criterio anterior entre dos o más establecimientos, se contabilizaron el número de votos recibidos. (no ha sido el caso).*
- d. *En caso de empate en el criterio anterior, el establecimiento vencedor se decidió mediante un sorteo puro entre las recetas igualadas (no ha sido el caso).*

Se han otorgado cuatro distinciones en esta Categoría Popular (artículo 18 de las bases):

- a. ***Primer premio concurso popular.***
- b. ***Segundo premio concurso popular.***
- c. ***Tercer premio concurso popular.***
- d. ***Receta con mayor número de consumiciones.***

A continuación ofrecemos la relación de *recetas / restaurantes ganadores* en la **Categoría Popular:**

PRIMER PREMIO CONCURSO POPULAR

RESTAURANTE HOTEL RURAL VII CARRERAS

San Pedro de Rozados

Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo

Puntuación Media: 9,89

SEGUNDO PREMIO CONCURSO POPULAR

RESTAURANTE VIRÓ GASTROBAR

Guijuelo

Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo

Puntuación Media: 9,73

TERCER PREMIO CONCURSO POPULAR

RESTAURANTE EL MOLINO

Miranda del Castañar

Comarca Sierras de Salamanca

Puntuación Media: 9,71

RECETA CON MAYOR NÚMERO DE CONSUMICIONES

RESTAURANTE MIRASIERRA

Mogarraz

Comarca Sierras de Salamanca

Nº de Consumiciones Totales: 106