



Cámara
Granada

05 de Abril de 2018

“GILDA LA GRANAÍNA” DE SANCHO ORIGINAL, MEJOR TAPA DEL MUNDO

- Cámara Granada entrega la primera edición del concurso gastronómico
- Puesto 43 con “Tosta de nuestra costa” ha ganado el premio especial Sabor Granada, además del segundo premio del certamen.
- La Cámara ha celebrado el premio para consolidar el turismo gastronómico y la marca Granada.
- Para el alcalde de Granada, “es incuestionable que, un proyecto vinculado a la cocina granadina, genera y mueve la actividad, atrae turismo, y da a conocer el enorme valor culinario de la capital”.

Granada, 05 ABRIL 2018. La tapa “Gilda la Granaína” del restaurante Sancho Original de Granada, ha ganado hoy la primera edición del concurso La Mejor Tapa del Mundo convocado por Cámara Granada en colaboración con Turismo de Granada y Sabor Granada y con la organización de la empresa Gustatio.

En el acto de entrega han estado presentes el alcalde de Granada, Francisco Cuenca, el vicepresidente de Cámara Granada, Gregorio García, el presidente de la Federación de Hostelería, Trinitario Betoret y el delegado de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Guillermo Quero, entre otras autoridades.

El jurado ha valorado “la interpretación original de una trapa tradicional, haciendo uso de técnicas novedosas y con un protagonismo especial del salmonete”.

El ganador ha recibido un talón de 3.333 euros, lo que convierte a este concurso en el mejor dotado de su clase.

Por su parte “Tosta de Nuestra Costa” de Puesto 43 (Granada) ha ganado el premio especial “Sabor Granada” otorgado en colaboración con la Diputación Provincial para las tapas realizadas con productos granadinos. La misma tapa se ha hecho acreedora del segundo premio del certamen.

En tercer lugar, el jurado ha elegido “Gyoza de quisquilla de Motril y codillo”, de El Conjuero (Calahonda, Granada). Además el jurado ha otorgado 3 menciones de honor para El Jardín del Intercontinental (Madrid), El Quinto (Gijón) y Sibarius (Granada)

El jurado ha estado compuesto por Gregorio García, vicepresidente de la Cámara de Comercio de Granada, Pedro Morán, Casa Gerardo (Asturias), 1 estrella Michelin y Tres Soles Repsol, Alvaro Manso, Casa Vergara (San Sebastián),



ganador varias veces de concursos de pinchos, Alexandra Sumasi, directora de Magazine News y redactora de la revista Beef y David Fernández-Prada, periodista gastronómico y director de Gustatio.

Cámara Granada ha convocado el premio para “convertir a Granada en la capital mundial de la tapa de calidad”. Como ha señalado el vicepresidente de la entidad, Gregorio García, “Cámara Granada considera que el concurso refuerza la Marca Granada en “la que la Cámara trabaja en ámbitos como la tecnología o la biosanidad y, ahora, en el gastronómico”.

Durante la presentación del concurso, el presidente de Cámara Granada, Gerardo Cuerva apuntó que la provincia dispone de todo lo necesario para crear esa marca al contar con productos de calidad y grandes profesionales de la restauración. “El objetivo es aunar producto, establecimientos y talento para incorporar a la tradicional cultura de la tapa, nuevos productos caracterizados por la calidad”.

Además, para Cámara Granada este es el momento idóneo para hacerlo dada la pretensión del gobierno de España de convertir la tapa en patrimonio inmaterial de la humanidad. En ese sentido, Gregorio García ha instado a los establecimientos granadinos “a incorporar una carta de tapas de calidad”.

Durante el acto, el alcalde de Granada ha elogiado el valor de la cocina granadina “un poderoso reclamo que los visitantes aprecian cada vez más”, lo que en sus palabras se debe a un sinfín de variables “la calidad y variedad de restaurantes; de propuestas culinarias ‘made in Granada’, de las materias primas autóctonas y de temporada y de recetas tradicionales y de vanguardia. Los productos, las elaboraciones, los emplatados, o la atención al cliente, resultan elementos diferenciales que aportan un alto valor a nuestra gastronomía”.

Tras felicitar a ganadores, participantes y organizadores, el regidor granadino ha asegurado que “poniendo en valor estos pequeños manjares tan nuestros, -que unen tradición, artesanía e innovación-, añadimos valor a la gastronomía local”. Para Cuenca, “es incuestionable que, un proyecto vinculado a la cocina granadina, genera y mueve la actividad, atrae turismo, y da a conocer el enorme valor culinario de la capital”.

El concurso

Veintitrés establecimientos, 16 de ellos granadinos, y el resto de Gijón, Madrid, Palma de Mallorca, Vizcaya, Sabadell o Málaga, han competido hoy con sus creaciones. Con una cadencia de quince minutos, han servido las tapas que han sido valoradas por el jurado desde diferentes aspectos como la estética, la originalidad, el aroma y el sabor,

Los establecimientos granadinos participantes son: Asador Centro, El Conjuro, El Secreto de Humphrey, Garden Plaza, Hotel Saray, La Causa Mediterránea Nikkei, La Cuchara de Carmela, La Milagrosa, Laseda, Los Pinos Casa de Comidas,





Marely Casualbar, Sibarius, TTT Granada, Sancho Original, Vega Foodie Bar y Puesto 43

Los establecimientos hosteleros que han viajado a Granada para participar en el concurso son: El Quinto (Gijón), El Jardín (Madrid), Es Molí des Comte (Palma de Mallorca), Haritza (Munguía, Vizcaya), Lihados (Sabadell), Yubá (Málaga) y Batik (Málaga). Entre ellos figuran ganadores de distintos concursos de tapas celebrados a nivel nacional.

A partir de mañana y hasta el domingo 15 de abril, podrán degustarse las tapas elaboradas por los 16 establecimientos granadino, además del Oleum y Príncipe 17 Resto-Bar que no participaron en el concurso, a un precio único de 3 euros.