

11ª EDICIÓN PREMIOS HOSTELERÍASALAMANCA.ES



Foto de familia con todos los galardonados en esta edición de los Premios Hosteleríasalamanca.es. | FOTOS: ÁNGEL ALMEIDA

Premios Hosteleríasalamanca.es pone en un pedestal a los mejores del sector

Restaurante En la Parra, La Recuela, Vintage Cocktail Bar, Los Álamos, La Posada de San Boal, Martinica Restaurante y La Alquitara se alzan con la XI edición del certamen

B.H. | SALAMANCA

De nuevo la Gala de los Premios Hosteleríasalamanca.es volvió a convertirse en el acontecimiento social del año al reunir a profesionales de la restauración, del sector de los hoteles, de asociaciones vinculadas con la hostelería, así como a las cada vez más prestigiosas escuelas de hostelería. El acto también contó con rostros conocidos, además de autoridades locales y regionales. En esta ocasión la gran fiesta estuvo ambientada en la década de los años 80, hasta donde regresaron los cerca de 1.000 invitados que disfrutaron de una velada dinámica, entretenida y tan roquera como la propia década.

Se reunieron en el hotel Doña Brígida para formar parte de una trepidante ceremonia dirigida por el periodista Santiago Juanes, director de Cadena Ser y colaborador de LA GACETA, todo un clásico imprescindible en cada edición de la fiesta de la hostelería salmantina. Tampoco fueron novedad los nervios de los 21 finalistas de las siete categorías, expertos en gastronomía local y ocio nocturno. Se jugaban una de las estatuillas "Óscar Cocinero" que se repartieron en la gran noche organizada por Eva González, di-

LOS PREMIADOS

Premio Excelencia

Restaurante En la Parra nació fruto de la decisión de Alberto Rodríguez, tras regresar a sus raíces hosteleras locales. La elegancia en la ejecución de platos y el mimo hacia el producto son elementos básicos del establecimiento.

Premio Calidad y Servicio

La Recuela, con poco más de 3 años de experiencia, ha conseguido hacerse un hueco en la gran oferta culinaria salmantina, tanto por su amplia barra de tapas como por su parrilla.

Premio Café & Afterwork

Vintage Cocktail Bar se ha adaptado a las nuevas tendencias y así es hoy en día uno de los mejores lugares en los que tomar el primer café después de comer o de cenar, así como una gran variedad de cócteles elaborados.

Premio D'Tapas

Gastrobar Los Álamos de Peñaranda, tremendamente innovador y, aún así, este verano celebró por todo lo alto su 50º Aniversario, una trayectoria que le ha convertido en uno de los referentes gastronómicos de la provincia.

Premio Ocio Nocturno

La Posada de San Boal: Local mítico, con una más que cuidada decoración y un ambiente excepcional.

Premio Revelación

Martinica Restaurante se ha convertido en poco más de un año en uno de los establecimientos más top de Salamanca. Destaca por su calidad y originales platos con influencias asiáticas, italianas, americanas y marroquíes.

Premio Iniciativa

El Festival Internacional de Blues - La Alquitara se ha convertido en una de las citas más importantes de blues a nivel nacional y también internacional.

rectora del periódico digital gastronómico Hosteleríasalamanca.es; y Claudio Mogilner, director de la empresa salmantina Internacionalweb, a la que pertenece el digital.

Los galardones se fueron conociendo a medida que avanzaba la noche y mientras los invitados disfrutaban de una cena-cóctel. El primero en conocerse fue el Premio Iniciativa, que finalmente ganó Festival de Blues-La Alquitara, por convertirse en un referente del blues nacional e internacional desde Béjar. El Premio Revelación fue para Martinica Restaurante que, con menos de un año, ya es una referencia en la gastronomía salmantina. La Posada de San Boal se alzó con el Premio Ocio Nocturno tanto por su extraordinaria oferta de bebidas como por su asombrosa decoración.

El Premio D'Tapas recayó en Peñaranda de Bracamonte, en concreto en el Gastrobar Los Álamos que cuenta con un laboratorio gastronómico y muchas ganas de estar a la vanguardia a pesar de acabar de cumplir medio siglo de vida. Vintage Cocktail Bar fue el ganador del Premio Café&Afterwork. El Premio Calidad y Servicio fue a parar a Taberna & Restaurante La Recuela que, desde

Cabrerizos, ha reinventado tanto las tapas como los platos a la parrilla. El último galardón en conocerse fue el Premio Excelencia, estatuilla que ya luce el Restaurante En la Parra por la elegancia y el mimo de sus platos. No solo cuida el emplatado, también la decoración del local y toda la ejecución del servicio. Los ganadores fueron el resultado del dictamen del jurado y a cuyo veredicto se sumaron 15.000 votos emitidos por los internautas a través de Facebook.

Durante la gala también se sucedieron otros momentos especiales, como el sorteo entre los asistentes del último modelo de Thermomix, valorado en 1.500 euros. También se celebró el "Momento Cumpleaños" de Casa Paca, patrocinador oficial del evento -junto a Coca-Cola- que este año cumple su 20 aniversario.

Con la espectacular voz de Marina Sánchez cantando la ochentera canción de Tina Turner "You're simply the best", todos los asistentes brindaron por muchos éxitos del restaurante salmantino. Cabe destacar que más de 130 empresas colaboran con el evento por excelencia para celebrar estos Óscar de la Gastronomía, que cada vez cuentan con más repercusión.

11ª EDICIÓN PREMIOS HOSTELERÍASALAMANCA.ES



Julio López Revuelta, recibió un sentido homenaje por su labor al frente de la Concejalía de Turismo. | FOTOS ALMEIDA



La gala reunió en el Doña Brígida a más de 1.000 personas.

Homenajes de corazón

Julio López Revuelta fue uno de los protagonistas de la noche al recibir un unánime reconocimiento por sus 16 años como concejal de Turismo tiempo en el que el sector ha vivido una gran explosión

B.H. | SALAMANCA

SIN duda uno de los momentos más esperados de la gala y que despertó una de las ovaciones más cerradas fue el reconocimiento a Julio López Revuelta. Actualmente es el director de Comunicación de la Junta de Castilla y León, pero durante 16 años ha dirigido la Concejalía de Turismo en el Ayuntamiento de Salamanca. Un lugar desde donde ha desarrollado su trabajo con enorme empeño, sin estridencias y propiciando que el sector turístico de la ciudad y la provincia haya vivido su gran explosión que, en los últimos años, no ha parado de batir récords tanto de visitantes como de pernoctaciones. Gracias a ello el sector hostelero se ha fortalecido y desarrollado en la capital, evolucionando hacia proyectos sostenibles. El encargado de entregarle la estatuilla fue Fernando Castaño, su sucesor en el área de Turismo.

El homenaje fue una de las grandes novedades de la gala de este año, un evento bianual que recogió el sentir de muchos ciudadanos, pues el trabajo de López Revuelta ha marcado un antes y un después en el turismo –incluyendo el gastronómico– en Salamanca. La nota más juvenil la puso Alberto Bajo, propietario de Clavel 8, que recibió el accésit al “Empresario Joven del Año en Hostelería”, un galardón promovido por el Espacio Joven del Ayuntamiento de Salamanca, que le entregó el chef más televisivo de Salamanca: Fran Vicente, que estuvo acompañado en la entrega por el cocinero Pedro Mario, de El Ermitaño (Benavente).



Recuerdo “In Memoriam” a profesionales que dejaron su impronta

La undécima edición de la gala Hosteleríasalamanca.es también tuvo muy presentes a los profesionales hosteleros y gastronómicos salmantinos que fallecieron este año. A través de un emocionante vídeo se reconoció a Gonzalo Sendín, de El Mesón de Gonzalo, y también Eugenio García Zarza, miembro de la Academia de Gastronomía de Salamanca. Hubo un recuerdo especial para Ángel Sánchez, ex metre del Hotel Doña Brígida, así como para José Manuel Blanco, periodista de hosteleríasalamanca.es. Homenajes más que necesarios y merecidos por su profesionalidad.



Numerosas autoridades, presentes en la gala.



Alberto Bajo recoge el accésit al “Empresario Joven del Año en Hostelería”.

11ª EDICIÓN PREMIOS HOSTELERÍASALAMANCA.ES



Vista general del salón del Hotel Doña Brígida que acogió ayer la gala, en la que estuvieron presentes un millar de invitados. | FOTOS: ALMEIDA

Artistas, famosos y los 80

La undécima gala reunió en el Doña Brígida a caras conocidas como Pablo Carbonell, Elena Salamanca, Félix el Gato, el cantante King África y Nacho Lozano

B.H. | SALAMANCA

NADIE se quiso perder la gran noche de la hostelería, que comenzó las 21 horas. La gala ochentera no defraudó al millar de asistentes, entre los que se encontraron autoridades como el teniente de alcalde Fernando Rodríguez, el presidente de la Diputación, Javier Iglesias; la subdelegada del Gobierno, Encarnación Pérez; así como el delegado de la Junta, Eloy Ruiz; y el presidente de la Administración regional, Alfonso Fernández Mañueco, que estuvo presente a través de un vídeo.

Una noche vibrante con artistas del nivel de Pablo Carbonell, King África, Félix el Gato, Nacho Lozano o la periodista Elena Salamanca, entre otros. Uno de los momentos más divertidos fue el protagonizado por alumnos y profesores de la Escuela Municipal de Música y Danza de Santa Marta de Tormes, que escenificaron una versión en formato "flashmob" de "Bohemian Rhapsody".

Entre las caras conocidas destacaron profesionales del sector como el cocinero Pedro Mario de El Ermitaño de Benavente; y los cocineros salmantinos Víctor Gutiérrez y Fran Vicente. Un año más, la gala volvió a demostrar su carácter solidario con la recaudación de 2,5 toneladas de leche que se entregarán al Banco de Alimentos de Salamanca.



"Flashmob" de "Bohemian Rhapsody", a cargo de la Escuela de Música de Santa Marta de Tormes.



Los asistentes aplaudieron el matiz solidario de la celebración.



El público disfrutó de las actuaciones durante una cena-cóctel.

COBERTURA

Suplemento especial mañana en LA GACETA

Además de la amplia cobertura del evento, LA GACETA publicará mañana miércoles un especial con todos los detalles de los invitados a la gala.

Emisión en La 8

Del mismo modo, la fiesta se retransmitirá íntegra hoy martes a las 21:30 horas en La 8 de Salamanca y, el miércoles a esa misma hora, se emitirá además un programa especial de los Premios Hosteleríasalamanca.es con el "backstage" de la gala.