

# El Pernil de Guijuelo gana el primer Concurso de Cocina Producto Local



Los ganadores en ambas categorías, junto a los representantes de la Diputación y de los grupos de acción local. :: MANUEL LAYA

## PREMIADOS

### Categoría popular

- ▶ **Primer premio.** Con una puntuación media de 9,89, hotel rural VII Carreras de San Pedro de Rozados con 'Tataki de chuletón de ternera charra marinado con panaché de verduras y tempura de sitakes'.
- ▶ **Segundo premio.** Con 9,73 puntos, Viró Gastrobar, de Guijuelo, con 'Tartar de jamón ibérico con lactonesa de espirulina y aceite de jamón'.
- ▶ **Tercer premio.** Con 9,71 puntos, restaurante El Molino, de Miranda del Castañar, con 'Otoño'.
- ▶ **Premio a la receta con mayor número de consumiciones.** 'Churrasco a baja temperatura, chutney de cereza y sal de jamón ibérico', del restaurante Mirasierra, de Mogarraz, con 106 consumiciones.

### Categoría profesional

- ▶ **Comarca de Ciudad Rodrigo (Adezos).** Restaurante Río Águeda, de Ciudad Rodrigo, con 'Jarrete de ternera charra guisada en vino de Las Arribes relleno de farinato'.
- ▶ **Tierras del Oeste Salmantino (Adezos).** Restaurante El Retiro, de Vitigudino, con 'Coulant de queso de Las Arribes, chocolate blanco y jalea de frutos rojos'.
- ▶ **Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo (Adrecag).** El Pernil Ibérico, de Guijuelo, con 'Pimientos rellenos de carrillera de morucha en salsa moscatel'.
- ▶ **Sierras de Salamanca (Adriss).** El Ruedo, de Candelario, por 'Milhoja de entraña de ternera charra rellena de cremoso de jamón de Guijuelo con salsa de cereza de Garcibuey y parmentier de monalisa de Villuera'.
- ▶ **Territorio Nordeste de Salamanca (Nordeste).** Restaurante Los Álamos, de Peñaranda de Bracamonte, con 'Garbanzos de Pedrosillo con trucha del Tormes'.
- ▶ **Premio Absoluto.** El Pernil de Guijuelo con sus 'Pimientos rellenos de carrillera de morucha en salsa moscatel'.

## Certamen englobado en la iniciativa 'Gastronomía y Territorio', con la participación de 31 restaurantes



MARÍA JESÚS GUTIÉRREZ  
Word Comunicación

**SALAMANCA.** El restaurante El Pernil de Guijuelo se alzó ayer con el premio absoluto, dentro de la categoría profesional, del I Concurso de Cocina Producto Local de Salamanca, organizado por los cinco grupos de acción local de la provincia (Nordeste, Adezos, Adrecag, Adriss y Adecocir) dentro del programa 'Gastronomía y Territorio', financiado por la Diputación de Salamanca, cuyos premios fueron entregados en la tarde de ayer en el Casino de Salamanca.

Durante el acto se entregaron, además, un premio por cada uno de los territorios de los cinco grupos de

acción local (GAL), en el que la receta de El Pernil -'Pimientos rellenos de carrillera de morucha en salsa moscatel'- había conseguido el galardón de la zona de Adrecag, gracias al jurado profesional formado por los cocineros Fran Vicente, Iván Muñoz y César Niño.

Pero también se entregaron los premios de la categoría popular, en el que el jurado habían sido los comensales que habían pasado por los 31 restaurantes de la provincia que participaron en el concurso; y que dejaron tres premios para las tres recetas que habían obtenido una mayor puntuación, así como un galardón para la que había obtenido un mayor número de consumiciones (106): el 'Churrasco a baja temperatura, chutney de cereza y sal de jamón ibérico' del restaurante Mirasierra, en Mogarraz.

Esta entrega de premios, a la que asistieron representantes de la Diputación, de la Junta, de los cinco GAL y de los restaurantes, contó con la participación del periodista Javier Pérez Andrés, quien disertó sobre 'Los grupos de acción local y su relación con la cocina rural salmantina' destacando el papel que los GAL han tenido para poner en valor los recursos propios de cada comarca; «hacen una labor impagable, porque conocen el territorio de cerca», afirmó, a la vez que recordó el papel de los primeros grupos para tratar de frenar la despoblación, «pusieron parches para impedirlo y lo consiguieron», apostilló.

Respecto a la relación de los GAL con la cocina, Pérez Andrés señaló que la mayor parte de los proyectos que subvencionan con fondos europeos tienen que ver con la trans-

formación de productos locales y su comercialización.

No quiso terminar sin recordar que el I Concurso de Cocina Producto Local de Salamanca se basa en las materias primas de las marcas de garantía y en los productos que son la seña de identidad de una tierra, apoyándose en los restaurantes, que son la base del turismo.

## Santiago Canete: «Vuestros platos transmiten la bondad y calidad de nuestros productos»

El representante de los cinco grupos de acción local alaba la labor del sector de la hostelería en la promoción de los alimentos de la tierra

:: M. J. GUTIÉRREZ / WORD

**SALAMANCA.** Tras la entrega de premios, el acto se cerró con los discursos de un representante de los cinco grupos de acción local y de la Diputación, socios en el proyecto 'Gastronomía y Territorio'.

Fue Santiago Canete, perteneciente a Adriss (grupo que ha coordinado el concurso), el que dio voz a los cinco GAL y habló en nombre de todos ellos para agradecer el trabajo de todas las personas que han

hecho posible el concurso y de la Diputación, por su financiación.

Durante su discurso quiso destacar el trabajo y la vinculación de los GAL con el territorio salmantino. «Su función es conocer la realidad de los pueblos: sus problemas, pero también sus ventajas y virtudes para potenciarlas», afirmó, y este concurso es parte de esa función.

Un concurso que calificó de todo un «éxito», gracias a la participación de 31 restaurantes, que es sólo «un

inicio», que esperan que «persista en el tiempo». Un concurso que no habría sido posible sin los empresarios que «creen en el territorio, apuestan por él y ayudan a fijar población», los hosteleros, que además tienen «un don y un poder que el resto no tenemos. Crean empleo, como el resto de empresas, pero vosotros», señaló dirigiéndose a los participantes, «con vuestros platos transmitis la bondad y calidad de nuestros productos y nos dais publicidad al resto de empresas».

Por la Diputación habló Chabela de la Torre, vicepresidenta, que dio la enhorabuena a todos los participantes y al jurado por su «profesionalidad, creatividad y buen hacer».

Además, resaltó que la Diputa-

ción y los GAL «somos socios naturales y estratégicos», porque «los grupos de acción local llegáis a donde nosotros no podemos llegar, sois imprescindibles» y ambas entidades comparten inquietudes; de ahí el convenio de colaboración existente y por el cual la institución provincial aporta 300.000 euros al año a los grupos de acción local.

«Para el futuro es importante apostar por el turismo y por la gastronomía, grandes fortalezas de la provincia», señaló Chabela de la Torre, que concluyó que en este camino va la marca 'Salamanca en bandeja' de la Diputación, que se ampara «en el prestigio y la riqueza del sector agroalimentario» de la provincia de Salamanca.