

EL SABOR CONVIERTE A LA REAL EN EL ESTABLECIMIENTO GANADOR DEL CONCURSO DE TORTILLA ESPAÑOLA

Vva. de la Cañada, 16 de oct.- El jurado del Concurso de Tortilla Española ha elegido esta mañana como mejor tortilla el plato presentado por La Real. En el certamen, organizado en el marco de la VI Semana Gastronómica, han participado un total de 13 establecimientos hosteleros. Junto a La Real, también han sido galardonados el Café del Viento y Level Up, con el segundo y tercer premio respectivamente. El sabor ha sido determinante – según el jurado- en la elección de la tortilla presentada por La Real como la mejor de todas.

La Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela ha cedido en esta edición la presidencia del jurado a Aceites Vega Carabaña por su colaboración. El jurado ha estado compuesto por un representante de la citada Cátedra, la Universidad Alfonso X el Sabio, la peñas (Las Katas, Los Cucos y Los Tussos), la Asociación de Mayores, la Asociación Cultural de Hermanamientos, la Cámara de Comercio e Industria de Madrid y las asociaciones ACOVI y ACONOR.

El concurso, convocado por sexto año consecutivo, se ha celebrado en el establecimiento La Tostita Charra.

Premios

Los tres primeros premios han sido galardonados con una beca del 100% en el "Curso de Especialización en Cocina de Autores", valorado en 1.500 euros y certificado por la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC. La concejala de Turismo, Patricia Araujo, ha hecho entrega de los premios a los ganadores acompañada por los concejales de Seguridad, S. Sociales y Cultura, Fernando Agudo, Cristina Hernández y Rosa M^a García, respectivamente, y los miembros del jurado. Todos los concursantes han recibido un obsequio por participar.