

ES EL BANCO EL QUE TIENE QUE PAGAR EL IAJD

PARA UNA HIPOTECA DE 150.000 € PUEDES RECUPERAR HASTA 3.000 €



elDía DE CÓRDOBA

CÓRDOBA



El sabor del mejor salmorejo



CÓRDOBA

El sabor del mejor salmorejo

- José Ignacio Matala y Pilar Castro ganan el segundo concurso amateur



Los ganadores del segundo Concurso Nacional Amateur de Salmorejo. / JUAN AYALA

E. D. C.
29 Octubre, 2018 - 02:33h

La segunda edición del Concurso Nacional Amateur de Salmorejo Cordobés concluyó ayer tras un fin de semana dedicado a la promoción del plato emblema de Córdoba y su provincia. José Ignacio Matala, en la modalidad contemporánea, y Pilar Castro, en la modalidad tradicional, han sido los ganadores de la segunda convocatoria del Concurso Nacional Amateur de Salmorejo Cordobés, organizado por la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés y patrocinado por Supermercados Piedra y la Denominación de Origen del Aceite de Baena. Ambos han sido premiados con 300 euros. El segundo y el tercer premio en la modalidad de vaso mecánico ha recaído sobre Luis Lara y Francisco Bellido. En tradicional, Alberto Lovera e Inmaculada del Pozo han sido los seleccionados por el jurado en la cata de las cremas que se llevó a cabo el pasado sábado basándose en el sabor, color, aroma y textura. Los creadores de estas cuatro cremas galardonadas han recibido un regalo del marco baenense.

Esta edición ha contado con casi un centenar de participantes que han recibido una distinción conmemorativa. A la final acudieron 40 concursantes: 25 que elaboraron el salmorejo cordobés con batidora y 15 que prepararon el plato en dornillo.

Tras la entrega de los galardones, la presidenta del jurado, Almudena Villegas Becerril, explicó que "las acciones que emprende la Cofradía del Salmorejo cordobés, como sucede con este concurso, tienen una clave que es fundamental para la ciudad de Córdoba, para sus productos y para entender y fomentar la gastronomía tradicional: entender que la buena alimentación nace en el territorio y que las personas la hacemos crecer, haciendo de ella una parte sustancial de nuestra cultura".

Mientras, el vicepresidente de la cofradía, Antonio Caño, destacó como el colectivo sigue trabajando en la promoción del salmorejo y de Córdoba. Caño recordó que ya han distribuido más de 20.000 recetas, que la misma está traducida a más de 60 idiomas y que programas como *El salmorejo cordobés en la escuela* o *El salmorejo cordobés, una receta solidaria* son una muestra del concienzudo trabajo que están desarrollando. En el décimo aniversario de la cofradía, Antonio Caño avanzó que el próximo reto es hacer al salmorejo cordobés Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

El director gerente de Supermercados Piedra, Francisco Javier Piedra Trujillo, por su parte, apuntó que "están convencidos que gracias a este concurso se ha continuado trabajando en engrandecer y promocionar una receta rica y saludable".

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR

El Ciudad de Lucena no termina de encontrarse

De números y sensaciones

La Caixa destina 24.000 euros a un proyecto de inclusión soc...

Una promotora proyecta parcelas logísticas de hasta 50.000 m...

Halloween en Irlanda

15 razones para celebrar un siglo

Fin de la temporada de excusas.

Flashes del antiguo esplendor burgués a orillas del mar

La OCU acusa a 20 marcas de vender como virgen extra aceites...

1 Año de ventajas SANITAS

STROSSLE

Ads by 

ADS

ADS

El vehículo perfecto para ti y tu familia te está esperando desde tan solo 18.900€.

Descubre el nuevo Sistema de Audio Bose® Personal® en el Nissan Juke