



DIPUTACIÓN
DE **ÁVILA**



ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA
DE GASTRONOMÍA

NOS
IMPULSA



La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía anuncia los ganadores de los X Premios Castilla y León de Gastronomía

- Los restaurantes MQ Martín Quiroga de Valladolid y Casa Duque de Segovia; el cocinero zamorano Luis Alberto Lera; la bodega Aníbal de Otero del Bierzo; la chef salmantina Sara Cámara; la jefa de sala Esther Ovejero de Valladolid, o el Bombón de Higo de Gredos son algunos de los premiados por la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía en la X edición de sus galardones anuales.
- Los elegidos por el jurado profesional recogerán su premio el 10 de marzo en el Teatro Castilla de Arévalo (Ávila), gracias al apoyo de 'Impulsa Castilla y León' y la Diputación de Ávila.

Ávila (25 de febrero de 2025).- La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía da a conocer los nombres de los galardonados en los **X Premios Castilla y León de Gastronomía**. En esta edición, gracias al patrocinio de 'Impulsa Castilla y León' y el apoyo de la Diputación de Ávila. La entrega tendrá lugar el **10 de marzo** en el Teatro Castilla de Arévalo (Ávila).

Representantes del mundo cultural, con la gastronomía a la cabeza, de las instituciones y de distintas facetas de la sociedad empresarial castellano y leonesa, se darán cita ese día para rendir homenaje a los premiados, aquellos profesionales cuya labor ha sido excelente el último año.

El jurado profesional que ha elegido a los galardonados ha estado compuesto por profesionales del ámbito de la gastronomía y la comunicación además de los académicos de las nueve provincias pertenecientes a la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía.

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948



Los galardonados en esta décima edición de los Premios Castilla y León de Gastronomía son:

- **REVELACIÓN GASTRONÓMICA: Sara Cámara (Salamanca)**

Sara Cámara, natural de Ledesma (Salamanca), es una de las chefs con mayor proyección en la gastronomía española. Su talento y esfuerzo la llevaron a ser reconocida como la Mejor Cocinera de Castilla y León en 2023 y subcampeona de España en la misma edición. Tras trabajar en prestigiosos restaurantes, actualmente es jefa de cocina en Casa Pacheco (Vecinos, Salamanca), donde ha contribuido a la obtención de un Sol Repsol. En 2024 participó en las Olimpiadas Gastronómicas, donde el equipo español obtuvo dos medallas de bronce. En noviembre sumó otro logro al conseguir una medalla de bronce en el Campeonato Nacional de Pinchos. Firme defensora de los productos locales reivindica la calidad de las materias primas de Castilla y León, como las legumbres, carnes y verduras, base de su cocina auténtica y de gran personalidad.

- **MEJOR PRODUCTO AGROALIMENTARIO: Bombón de Higo de Gredos (Ávila)**

El Bombón de Higo de Gredos ha sido reconocido por su calidad excepcional y su capacidad de innovación dentro del sector. Elaborado por la cooperativa Capra Hispánica (El Raso, Ávila), este dulce combina la textura melosa y el dulzor natural del higo con el mejor chocolate, creando una auténtica joya gastronómica. Este reconocimiento también resalta la labor de Capra Hispánica, cuyo esfuerzo ha sido clave en la valorización del higo de Gredos ya que fue pionera en la creación de la primera Marca de Garantía de higos en España, un hito que ha impulsado su prestigio en los mercados. El Bombón de Higo de Gredos representa el potencial de los productos locales para innovar y abrirse camino fuera de nuestra tierra.

- **MEJOR INDUSTRIA AGROALIMENTARIA: Montaraz (Salamanca)**

Montaraz (Villar de Gallimazo, Salamanca) es una empresa familiar con más de cinco generaciones dedicadas a la elaboración de jamón ibérico de alta calidad. Este reconocimiento pone en valor su compromiso con la tradición, la sostenibilidad y la innovación en el sector. Sus cerdos ibéricos se crían en la dehesa extremeña y sus productos se elaboran de forma 100% artesanal, utilizando únicamente sal marina y un proceso de curación lento que garantiza un sabor excepcional. Su proyección internacional abarca más de 40 mercados en Europa, Asia, América y Oriente Medio, llevando el auténtico jamón ibérico a los paladares más exigentes y consolidándose como un referente en el mercado gourmet. Este premio refuerza su prestigio y reconoce su esfuerzo por preservar la esencia de la gastronomía en el mundo.

- **MEJOR LOCAL DE VINOS: Tiempos Líquidos (Burgos)**

Este local de vinos situado en el centro de Burgos fue creado por Laura Rodríguez y Diego González en diciembre de 2023, dos reconocidos sumilleres castellanoleoneses que han pasado por restaurantes tan prestigiosos como Ambivium, Atypikal, Trasto o Cobo Evolución. Tiempos Líquidos dispone de unas 600 referencias que son cambiantes y con

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

las que se pueden viajar a zonas cercanas de km.0 como Arlanza o Ribera del Duero hasta llegar a lugares tan lejanos como California, Sudáfrica o Australia.

La oferta de vinos por copas cambia cada semana pudiendo elegir entre 20 y 25 referencias distintas, desde espumosos, blancos, rosados, tintos, generosos y dulces.

Ambos han sido reconocidos y premiados con los mejores títulos, tanto en España como en el panorama internacional, consiguiendo ser unos sumilleres de referencia en nuestro país.

- **MEJOR BODEGA: Aníbal de Otero (León)**

Aníbal de Otero es una bodega familiar situada en Villafranca del Bierzo (León), reconocida por su dedicación a la elaboración de vinos de alta calidad que destacan por su autenticidad, frescura y equilibrio. Utiliza exclusivamente uvas de la variedad mencía, provenientes de cepas centenarias cultivadas artesanalmente en vaso, con una producción limitada a medio kilogramo de uva por cepa. Bajo la dirección de Elva García Amigo, la bodega combina la tradición de la zona con técnicas innovadoras. Su vino "Los Fornos 2016" ha obtenido prestigiosos premios internacionales, como medallas de oro en los concursos de Montreal (Canadá) y el Certamen de Vino de Japón en 2024, así como un Gran Bacchus de Oro. Estos reconocimientos consolidan la reputación de Aníbal de Otero, destacando su papel clave en la promoción de la cultura vinícola española a nivel global.

- **MEJOR RESTAURANTE TRADICIONAL – Casa Duque (Segovia)**

Ubicado en pleno corazón del casco histórico en un edificio del siglo XV, Casa Duque es el restaurante más antiguo de Segovia, fundado en 1895 y regentado por la familia Duque desde hace cinco generaciones.

Ofrece la más auténtica gastronomía segoviana, apostando por el producto, el buen hacer y la calidad, tanto en cocina como en el servicio.

Un lugar que celebra 130 años de historia y en el que se puede degustar las joyas gastronómicas de la ciudad y emblemáticas de la provincia: cochinillo y cordero asado, sin olvidar los succulentos Judiones de la Granja. Un establecimiento que guarda con mimo la tradición y la cultura gastronómica de un territorio.

- **MEJOR SALA – Esther Ovejero de La Cocina de Manuel (Valladolid)**

Esther Ovejero dirige con maestría la sala de La Cocina de Manuel, un restaurante que apuesta por la cocina tradicional actualizada, el mejor producto de temporada y la combinación de sabores y elaboración de fondos hechos con mucho mimo. El trabajo de Esther, que se caracteriza por la amabilidad, pone foco en la cercanía con el comensal y una esmerada atención que hace que sus clientes disfruten de una experiencia única y quieran regresar. Su carta de vinos recorre algunas de las principales denominaciones de origen de toda España, destacando por supuesto las de la tierra de Castilla y León.

El restaurante ha recibido merecidos reconocimientos, entre ellos la distinción Bib Gourmand en la prestigiosa Guía Michelin y una recomendación en la Guía Repsol. Estos logros reflejan la dedicación de Esther y su equipo en ofrecer una experiencia culinaria única, donde cada detalle cuenta y el cliente es siempre el protagonista.

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

- **MEJOR COCINERO – Luis Alberto Lera del restaurante Lera - Castroverde de Campos (Zamora)**

Luis Alberto Lera es uno de los cocineros más reconocidos en nuestro país por haber convertido su restaurante de Castroverde de Campos en un altar de la cocina cinegética. Gran defensor del medio rural, Lera combina las técnicas más ancestrales con la vanguardia para convertir sus platos en auténticas delicias gastronómicas. Este restaurante, con estrella Michelin desde 2023 y dos soles Repsol, apuesta por el recetario tradicional evolucionado gracias a las técnicas actuales. Las legumbres, los guisos y los escabeches logran situarse en territorio de la alta cocina. Luis Alberto publicó en 2020 el libro 'Lera. Gastronomía, Cultura y Caza', un compendio del saber sobre la cocina cinegética de este chef, avalado por las firmas de personajes como Juan Delibes de Castro (hijo de Miguel Delibes, cazador, biólogo y divulgador) y Odile Rodríguez de la Fuente (hija del divulgador y naturalista Félix Rodríguez de la Fuente), que fue premiado por la Real Academia Española de Gastronomía.

- **MEJOR RESTAURANTE – MQ Martín Quiroga (Valladolid)**

Los hermanos Nicanor y Marcos Martín Quiroga dirigen este negocio familiar situado en Valladolid y donde cuesta tanto reservar. Con tan solo cuatro mesas y el pequeño espacio de barra, es un lugar de joyas gastronómicas cocinadas con pasión y mucho esmero. En Martín Quiroga la carta se “canta” y el comensal elige, siempre esperando que algunos platos clásicos y habituales estén ese día entre las opciones culinarias. La propuesta se basa en la cocina tradicional que se combina con las novedades elaboradas con producto de temporada y destacan por bordar los puntos de la carne y de los pescados.

- **PREMIO EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA CON EL APOYO DE IBERAVAL – Caracoles de Gredos (Ávila)**

Caracoles de Gredos ha convertido la helicultura en una apuesta de futuro, posicionándose como una de las granjas de caracoles más grandes de España, con una extensión de más de tres hectáreas de cebo y un modelo de producción integral que abarca todo el ciclo del caracol, desde la reproducción hasta su llegada al consumidor, algo que muy pocas empresas realizan.

Su compromiso con la calidad es innegociable. Apuestan por una alimentación cuidada, el bienestar del caracol y unas óptimas condiciones de manejo, evitando el estrés y aprovechando la excepcional agua de la Sierra de Gredos. Además, han llevado este producto tradicional un paso más allá con una propuesta de caracol en 5ª gama, elaborando recetas con ingredientes de máxima calidad, como aceite de oliva virgen extra y embutidos ibéricos, convirtiéndolo en un auténtico producto gourmet.

- **MENCIÓN ESPECIAL TRAYECTORIA PROFESIONAL: Tomás Postigo**

Este año, la Academia hace una Mención especial por su trayectoria profesional a Tomás Postigo, uno de los enólogos más reconocidos y veteranos de Ribera del Duero. Licenciado

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

en Ciencias Químicas por la Universidad Autónoma de Madrid y enología por la Universidad de Valladolid, su carrera comenzó en el Instituto de Fermentaciones Industriales, donde investigó durante tres años antes de dedicarse plenamente al mundo de la viña y la bodega. Llegó a la Ribera del Duero en 1984 y, desde entonces, ha sido clave en la evolución de la viticultura y la enología de la región donde dirige la bodega que lleva su nombre, una de las más emblemáticas de la zona. Entre 1988 y 2008 innovó con técnicas pioneras entre las que destacan el uso de variedades como cabernet sauvignon y merlot en sus *coupages*, el riego por goteo y la crianza en roble francés. Además, fue pionero en la elaboración de vinos mediante el movimiento de la uva por gravedad. Los vinos de Tomás Postigo son reconocidos por su fruta madura, notas especiadas y complejas, que reflejan su profundo conocimiento de la Ribera del Duero y su dedicación a la excelencia.

La oficialidad de la Academia

La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, que colabora como representante de la Comunidad en La Real Academia Española de Gastronomía, tiene entre sus fines y objetivos la investigación, la defensa y promoción de las actividades gastronómicas propias de Castilla y León. La Academia divulga las excelencias de la gastronomía castellana y leonesa y propicia, a través de su actividad, su estima y expansión, cuidando de la pureza de las tradiciones gastronómicas de la región y dando a conocer, en España y en el mundo, las características y aspectos más relevantes de su gastronomía.

La Academia está reconocida como Entidad de Derecho Público Regional por la Junta de Castilla y León conforme al Decreto 20/2011, por el que se regulan las Academias Científicas y Culturales en la Comunidad de Castilla y León.

Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía
Acera de Recoletos 21,
47004 Valladolid

FB: [@gastronomiacyl](https://www.facebook.com/gastronomiacyl)



ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA
DE GASTRONOMÍA



DIPUTACIÓN
DE ÁVILA

NOS
IMPULSA



Junta de
Castilla y León

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

feel & taste
• COMUNICACIÓN •