



DIPUTACIÓN
DE ÁVILA



ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA
DE GASTRONOMÍA

NOS
IMPULSA



Junta de
Castilla y León

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

- La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía ha entregado sus máximos galardones en el Teatro Castilla de Arévalo (Ávila). La ceremonia, patrocinada por 'Impulsa Castilla y León' y la Diputación de Ávila, ha contado con la presencia de destacadas personalidades del mundo de la gastronomía y las instituciones de la región.
- 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 han sido algunos de los premiados.

Arévalo, Ávila (10 de marzo de 2025).- La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía ha entregado sus máximos galardones en la que ha sido la décima edición de los Premios Castilla y León de Gastronomía. La ceremonia, que ha contado con el patrocinio de 'Impulsa Castilla y León' y la colaboración de la Diputación de Ávila, se ha celebrado la tarde del 10 de marzo en el Teatro Castilla de Arévalo (Ávila) gracias al apoyo del Ayuntamiento de Arévalo.

Para rendir homenaje a los premiados, el evento ha reunido a destacados representantes del mundo cultural, con un especial protagonismo de la gastronomía. La ceremonia ha contado con la presencia de miembros de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, encabezados por su presidente, Julio Vallés.

Un evento al que también han asistido el director general de turismo de la Junta de Castilla y León Ángel González Pieras; Vidal Galicia, alcalde de Arévalo; Carlos García González, presidente de la Diputación de Ávila y el vicepresidente de la institución, Jesús Martín García. Además, se han dado cita Francisco Javier Arroyo Rincón, responsable de

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

feel & taste
• COMUNICACIÓN •

Formación, Empleo y Desarrollo Local de la Diputación de Burgos y Juan Carlos Zaballos Martínez, delegado de Turismo de la Diputación de Salamanca. También acuden el jefe del servicio territorial de Cultura, Turismo y Deportes, Alejandro Núñez; y Alejandro Galán, coordinador de Servicios de la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla y León.

Otras personalidades que no han querido faltar a la cita han sido José María Sánchez, director de Comunicación de Iberaval, empresa patrocinadora del premio Emprendimiento en Gastronomía; y Enrique Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

En esta X edición, los premios que han recibido los ganadores han renovado su imagen. Para ello, se ha contado con la creatividad y diseño de la empresa artesana Resistible perteneciente a **FOACAL (Federación de Oficios Artesanos de Castilla y León)** que nació en 1987 con el objetivo de impulsar, promocionar y defender la artesanía de la región y dar soporte y proyectar la actividad de todos sus miembros.

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

Tras la celebración de la gala de entrega de premios se ha ofrecido un cóctel para los galardonados y los asistentes de la mano de Ávila Auténtica, marca colectiva cuyo objetivo es poner en valor la excelente oferta alimentaria y gastronómica de la provincia.

La Academia es 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.

Galardonados en la X edición de los Premios Castilla y León de Gastronomía

- MENCIÓN ESPECIAL TRAYECTORIA PROFESIONAL: Tomás Postigo

Este año, la Academia ha considerado merecedor de una mención especial por su trayectoria profesional a **Tomás Postigo**, uno de los enólogos más reconocidos y veteranos de Ribera del Duero. Licenciado 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

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

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.

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

Este año, con el apoyo de Iberaval, la Academia otorga por primera vez un premio al emprendimiento en gastronomía. El galardón ha sido para **Caracoles de Gredos**, una empresa que 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.

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

En esta décima edición, el restaurante **Casa Duque** de Segovia, ha sido reconocido como el mejor restaurante tradicional de Castilla y León. Situado en el corazón del casco histórico, en un emblemático edificio del siglo XV, Casa Duque es el restaurante más antiguo de Segovia. Fundado en 1895, ha permanecido bajo la gestión de la familia Duque durante cinco generaciones, manteniendo viva su esencia. 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: cochinito y cordero asado, sin olvidar los suculentos Judiones de la Granja. Un establecimiento que guarda con mimo la tradición y la cultura gastronómica de un territorio.

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

El premio al mejor local de vinos ha sido otorgado a **Tiempos Líquidos**, un establecimiento ubicado en el centro de Burgos, fundado en diciembre de 2023 por Laura Rodríguez y Diego González. Estos dos prestigiosos sumilleres castellanoleonese han forjado su trayectoria en reconocidos restaurantes como Ambivium, Atypikal, Trasto y Cobo Evolución. Tiempos Líquidos dispone de unas 600 referencias que son cambiantes y con 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 dos sumilleres de referencia en nuestro país.

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

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

La revelación gastronómica de este año ha sido para **Sara Cámara**. Natural de Ledesma (Salamanca), es una de las chefs con mayor proyección en la gastronomía española. Su talento y esfuerzo le valieron el reconocimiento como Mejor Cocinera de Castilla y León en 2023, además de alcanzar el título de 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 INDUSTRIA AGROALIMENTARIA: Montaraz (Salamanca)**

En esta edición, la empresa salmantina **Montaraz** ha sido distinguida con el galardón a la mejor industria agroalimentaria. Con más de cinco generaciones de tradición, Montaraz es una empresa familiar especializada en 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 PRODUCTO AGROALIMENTARIO: Bombón de Higo de Gredos (Ávila)**

El **Bombón de Higo de Gredos** ha sido reconocido como mejor producto agroalimentario 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 BODEGA: Aníbal de Otero (León)**

Los miembros de la Academia de Gastronomía de Castilla y León han designado como Mejor Bodega a la leonesa Aníbal de Otero. Situada en Villafranca del Bierzo, es una bodega familiar 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,

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

con una producción limitada a medio kilogramo de uva por cepa. Bajo la dirección de Elva García Amigo, encargada de recoger el premio, 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 SERVICIO DE SALA: Esther Ovejero de La Cocina de Manuel (Valladolid)**

El premio al mejor servicio de sala ha recaído en **Esther Ovejero**, quien dirige con maestría la sala de La Cocina de Manuel. Este restaurante destaca por su apuesta por la cocina tradicional actualizada, el uso del mejor producto de temporada, 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.

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

La brillante trayectoria de **Luis Alberto Lera** ha sido reconocida con el premio al mejor cocinero. Considerado uno de los chefs más prestigiosos de España, ha convertido su restaurante en Castroverde de Campos en un auténtico referente 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)**

El mejor restaurante de Castilla y León en 2025 es el vallisoletano **MQ Marín Quiroga**. 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

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948

Martin 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

Antes de concluir la gala, la Academia ha tenido un recuerdo especial para grandes profesionales y personas que han fallecido este último año y que han dejado un legado que se suma a lo que significa la palabra gastronomía en la comunidad de Castilla y León.

Los homenajeados han sido:

- **Sebas Calvo**, propietario de Leguminor de Saldaña (Palencia)
- **Esteban Díez González**, propietario de los restaurantes Rancho Chico (León)
- **Roque Contreras**, propietario de Mejillonera de Roque en Medina De Rioseco (Valladolid)
- **Fernando Remírez De Ganuza**, socio de la bodega Tresmano, Padilla de Duero (Valladolid)
- **Francisco Manjarrés Santana ‘Paco’**, alma de Que Trabaje Rita (Zamora)
- **Carlos Pescador**, cocinero jubilado de los restaurantes Santo Domingo I y Santo Domingo II (Soria)
- **Rafael Andrés**, copropietario del restaurante Río De La Plata (Salamanca)
- **Jesús Ramiro Flores**, cocinero (Valladolid)

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

Más información y acreditación de prensa:

Violeta Alonso – valonso@feelandtaste.com – 630567948



ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA
DE GASTRONOMÍA

Acera de Recoletos 21,
47004 Valladolid

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



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 -