

NOTA DE PRENSA

Cervezas Alhambra celebra la final de la XI edición de Granada de Tapas

- **Restaurante La Tarasca, Gastrobar Qübbá y Restaurante Laseda han sido los grandes triunfadores de la XI edición de "Granada de Tapas", gracias a las propuestas gastronómicas que también les llevarán a participar en la quinta edición de Bocados**
- **Con esta iniciativa, Cervezas Alhambra quiere afianzar su compromiso con la hostelería local con el objetivo de poner en valor la calidad de la oferta gastronómica de la ciudad**

Granada, 16 de marzo de 2019 – Cervezas Alhambra, en colaboración con el Ayuntamiento de Granada y la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, ha dado a conocer esta mañana las tres mejores tapas de la XI edición del certamen gastronómico "Granada de Tapas". **Restaurante La Tarasca**, con su tapa "Gachas picantonas de la Alpujarra" del chef Antonio Ledesma; la creación "De tal palo tal costilla" de José Miguel Magín, chef de **Gastrobar Qübbá (Hotel Saray)**; y "Ruta de la seda", del chef José Pablo Frías de **Restaurante Laseda**, han sido los establecimientos galardonados con el primer, segundo y tercer premio respectivamente en la final del certamen, alzándose no sólo con el codiciado título de 2019, sino también, junto con **Bar Rojo**, reconocido con el Premio Especial al maridaje de Cervezas Alhambra con la mejor tapa tradicional por su 'Rojo' (pimiento relleno rojo con crujiente de Trevélez), obra de Carmen Bullejos, con las cuatro plazas de "Bocados", iniciativa que celebrará su quinta edición en el mes de mayo.

El Patio del Ayuntamiento de Granada repite como escenario para acoger esta gran final en la que se rinde homenaje a la oferta gastronómica de la capital nazarí y que ha contado con la presencia, entre otros, de **Raquel Ruz**, Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Granada; **Gregorio García**, Presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada; y **Álvaro Trujillo** y **David Matas**, Brand Manager y Jefe de Ventas respectivamente del Grupo Mahou San Miguel.

La **última fase del certamen** ha estado protagonizada por un total de ocho bares y restaurantes – Sancho Original, La Taberna, Arrozante (Hotel Barceló Congress), Restaurante Carmen de San Miguel y El Secreto de Humphrey, además de los tres ganadores – que han preparado en directo durante la mañana del sábado sus innovadoras creaciones culinarias en miniatura. Todos ellos habían sido seleccionados previamente, de entre los 70 participantes totales de esta undécima edición, por un jurado de expertos compuesto por representantes de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza y la Asociación Cocineros 4.0, además de un experto digital gastronómico.

Tras el veredicto, el jurado ha destacado la gran calidad e innovación de las propuestas presentadas, que se superan sorprendentemente año tras año, y la cuidada elaboración de cada una de las tapas inscritas en el concurso, que ha hecho que la decisión haya estado

NOTA DE PRENSA

especialmente reñida este año. El jurado de la final ha estado presidido por **Gregorio García Domínguez** (Presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada), a quien acompañaban **Emilio Gallego Zuazo**, Secretario General de HORECA España; **Félix Rivadulla**, Director de Comunicación de la División de Gastronomía de Vocento, Madrid Fusión, Bogotá Madrid Fusión y San Sebastián Gastronomika; **Álvaro Arriaga**, Chef del restaurante Arriaga; **Ana M^a Gutiérrez García**, bloguera de Cocinando entre olivos; **Estrella López**, Jefa de Servicio de Turismo del Ayuntamiento de Granada; **Yolanda Robles**, miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía; **Claudio Gómez**, profesor de cocina de la Escuela de Hostelería; y **Rafael Arroyo**, cocinero del restaurante El Claustro del Hotel 5* AC Santa Paula y miembro de la asociación Cocineros 4.0.

Un año más el certamen busca ensalzar la mayor seña de identidad gastronómica de Granada, la tapa. Cervezas Alhambra refuerza así su apoyo y compromiso permanente con la hostelería de su ciudad de origen, colaborando en la organización de Granada de Tapas y del próximo Bocados. Ambos certámenes representan una forma idónea para mostrar la cultura granadina utilizando como escaparate las materias primas y los productos locales, para ayudar a que Granada ocupe el lugar de privilegio que merece en el mercado turístico nacional e internacional.

SOBRE CERVEZAS ALHAMBRA

Nacida en la ciudad de Granada en 1925, y desde 2007 parte de la compañía familiar 100% española líder del sector cervecero en nuestro país, Mahou San Miguel, Cervezas Alhambra lleva décadas elaborando cervezas de gama Premium (especialidades) a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal. Cuenta con una gama de cuatro cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Especial, Alhambra Tradicional y Alhambra SIN, destacadas por su calidad excepcional y sabor único. Para más información visite el sitio web corporativo de Cervezas Alhambra: www.cervezasalhambra.es

SOBRE MAHOU SAN MIGUEL

Compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción del 34%. Dispone de ocho centros de elaboración de cerveza –siete en España y uno en India–, tres manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 3.200 profesionales.

Cuenta con más de 125 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. Desde entonces, la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Además, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925; productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0%, Mahou Barrica, San Miguel 0,0 Isotónica y San Miguel ECO, y marcas aptas para celíacos como San Miguel Gluten Free y Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales, fruto de acuerdos con partners como Carlsberg y Warsteiner, y marcas de agua como Solán de Cabras. La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume en el mundo y está presente en más de 70 países.

Para más información:

Antonio Boza / Rosana Salas
Comuniquar

958 53 56 02/ 609505677 /671 51 86 35

aboza@comuniquar.com
rosana@comuniquar.com



FEDERACION PROVINCIAL DE EMPRESAS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA



Ayuntamiento de Granada



**CERVEZAS
ALHAMBRA**

NOTA DE PRENSA

Irene Gil de Castro
Comunicación Corporativa
Mahou San Miguel
91 526 94 35
igilc@mahou-sanmiguel.com
[@mahousanmiguel](#)