

NOTA DE PRENSA

[Descargar la nota y fotos en alta de la presentación AQUÍ](#)

Del 16 de octubre al 5 de noviembre

Cervezas Alhambra propone este otoño una Ruta para “Saborear Sin Prisa” Granada

- ***El certamen gastronómico, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Granada y la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo, celebra ya su 15ª edición***
- ***Este año la ruta propuesta incluye no solo establecimientos hosteleros, sino también culturales, artísticos y de productores artesanales***
- ***La cerveza granadina refuerza esta iniciativa como muestra de su apoyo permanente y puesta en valor de la hostelería y el ocio y la cultura de su ciudad de origen***



Granada, 10 de octubre de 2023.– Cervezas Alhambra ha presentado este martes, junto al Ayuntamiento de la ciudad y la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, la decimoquinta edición de su certamen gastronómico granadino,

NOTA DE PRENSA

que este año se convierte en una **Ruta para Saborear Sin Prisa** que podremos recorrer **del 16 de octubre al 5 de noviembre**.

El acto, celebrado en el patio del Ayuntamiento de Granada, ha contado con la presencia de **Marifrán Carazo**, alcaldesa de Granada; **Juan Ramón Ferreira**, concejal de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Granada; **Gregorio García**, presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada; e **Ignacio Bárbulo**, director de Hostelería Sur de Mahou San Miguel.

Este año el certamen invita a granadinos y visitantes a recorrer y saborear sin prisa una ruta que será una auténtica experiencia para los sentidos, ya que contará con más de 50 bares y restaurantes, 3 tiendas de productores gastronómicos y 10 establecimientos culturales ligados principalmente al arte y la artesanía.

En estas tres semanas, Cervezas Alhambra invita a dar un paseo por Granada para recorrer los cerca de 70 establecimientos que participan en la **ruta, no solo gastronómica, sino también artística y cultural**. Como en ediciones anteriores, en todos los bares y restaurantes participantes se podrán saborear creaciones culinarias exquisitas acompañadas de una Alhambra Especial pero, como novedad, en esta edición se podrá ampliar la experiencia con visitas, por ejemplo, a un taller de artesanía, a una exposición de pintura o a una tienda de productos artesanos locales, entre otras opciones culturales igual de interesantes.

La alcaldesa de Granada, **Marifrán Carazo**, ha resaltado que *"es un placer presentar un encuentro gastronómico de estas características, ya que supone una excusa perfecta para pasear por nuestra ciudad, disfrutar en familia o con amigos de la mejor gastronomía de Granada y su rica oferta cultural"*. Asimismo, ha animado a granadinos y visitantes a ser los próximos días *"promotores de nuestra hostelería y nuestra cultura, recorriendo los establecimientos participantes en esta iniciativa y disfrutando de la experiencia"*, ha concluido.

Por su parte, **Gregorio García**, presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, ha querido trasladar su agradecimiento, tanto al Ayuntamiento por acoger la presentación y a la Alcaldesa por *"darle mayor relevancia al evento con su presencia y apoyo"*, como a Cervezas Alhambra *"cuyo patrocinio y compromiso permanente con la hostelería granadina han permitido que el concurso pueda presumir de cumplir ya 15 ediciones"*. **García** explicaba además que *"este año hemos decidido que la tapa fuese una muestra de las excelentes ensaladillas rusas que hacen nuestros hosteleros, convencidos de que la imaginación y la innovación están muy presentes en sus cocinas y que podremos comprobarlo al degustar las propuestas presentadas por los 55 establecimientos participantes en el concurso"*.

NOTA DE PRENSA

El director regional de Hostelería de Cervezas Alhambra, **Ignacio Bárbulo**, ha comentado que *"con esta Ruta para Saborear Sin Prisa queremos apoyar a nuestra ciudad de origen y mantener nuestro compromiso con su hostelería. Esta cita gastronómica, y ahora también cultural y artística, pretende ser una invitación a parar y descubrir, "sin prisa", de forma responsable y saboreando la experiencia, la calidad de la oferta hostelera y cultural granadina, que encuentra en nuestra **Alhambra Especial** un maridaje perfecto"*.

El concurso gastronómico, que celebra este año su 15º aniversario, mantiene su objetivo de homenajear a la hostelería granadina y dar visibilidad a la maestría de la cocina local, prestando especial atención al **origen** y al uso de productos de cercanía. En esta edición, para que los 55 participantes demuestren ese saber hacer y que el jurado pueda valorar y comparar cada detalle con el máximo rigor, todos ellos presentarán como tapa su propia versión de la ensaladilla rusa, que servirán en formato "concha" junto a un tercio de Alhambra Especial.

De entre todos los participantes, **el jurado clasificatorio** compuesto por Claudio Gómez (profesor de cocina de la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza), Paco Rivas (ex jefe de cocina del Hotel Alhambra Palace), Ana María Gutiérrez (bloguera de Cocinando Entre Olivos) y Jesús Olvera (adjunto a la Secretaría General de la Federación de Hostelería de Granada), **seleccionará un máximo de 16 propuestas finalistas**. El jueves 9 de noviembre, en la gran final que se celebrará en el Palacio de Congresos, se desvelarán los tres ganadores, que recibirán un premio económico (1.000 euros para el primero, 500 para el segundo y 300 para el tercero), así como el "premio especial Cervezas Alhambra a la ensaladilla más innovadora". El ganador participará además, como representante de Granada, en el Campeonato Nacional de Tapas 2024 que organiza Hostelería de España en Madrid Fusión.

El jurado valorará diversos aspectos para evaluar las propuestas culinarias presentadas, como el concepto, la presentación, las texturas, el punto de elaboración, el grado de complejidad, la creatividad, el uso de productos granadinos y, por encima de todo, el **sabor**. La habilidad para reinterpretar la receta tradicional de un clásico como la ensaladilla rusa con una perspectiva innovadora, sin perder nunca de vista el respeto por la calidad de la materia prima local, unida a la capacidad para transmitir la excelencia a través del sabor, será sin duda la fórmula que lleve al primer puesto a la creación gastronómica ganadora de este año.

La buena cocina, como la cerveza Alhambra, el arte o la artesanía, surge de la maestría, el esfuerzo, la dedicación, el conocimiento, y el respeto por las materias primas y por el origen. Y todo ello requiere tiempo, atención a los detalles y, en definitiva, hacer las cosas "sin prisa". Para poner el foco en esos valores, Cervezas Alhambra ha reunido a algunos de los mejores hosteleros, productores, galerías, artesanos y talleres locales en esta ruta, que se pueden consultar en la web www.cervezasalhambra.com/saborea-sin-prisa-granada/ruta

NOTA DE PRENSA

Cervezas Alhambra y la gastronomía

Nada que merezca la pena se hace deprisa. Por eso, para Cervezas Alhambra **el principal ingrediente a la hora de abordar la cocina es el tiempo**. Tiempo para conocer de dónde surgen las ideas de cada creación, para preocuparse por escoger los mejores ingredientes y para innovar cada día en la manera de hacer las cosas.

Porque una creación no se empieza cuando se cocina, sino mucho antes. La filosofía de Cervezas Alhambra entiende que, detrás de cada momento gastronómico, siempre existe una historia que va desde la concepción de la idea hasta la ejecución. Por eso, las iniciativas enmarcadas dentro del proyecto '**Saborea Sin Prisa**', como es el caso de la ruta granadina, ponen en valor todos esos procesos creativos que prestan atención a los ingredientes, los procesos, las técnicas, la materia prima y el origen, dando lugar a una experiencia inigualable que se disfruta con los cinco sentidos.

RUTA PARA SABOREAR SIN PRISA Granada

Listado de establecimientos

HOSTELERÍA	DIRECCIÓN
Restaurante La Isla	Avda. Maracena, 144
D' platos Gran Parque	Calle Oviedo, 3
Café Bar Los Arcos desde 1975	Tendillas de Santa Paula, 2
Restaurante Tendido 1	Avda. Dr. Oloriz, 25. Plaza de Toros
Restaurante El Coso	Avda. Dr. Oloriz, 25. Plaza de Toros
Mariscal Delicatessen	Avda. Constitución, 36
Bar Restaurante Martín's	Plaza San Lázaro, 15
Restaurante Carmen de Aben Humeya	Cuesta de las Tomasas, 12
La Plaza Café&Grill	Plaza del Boquerón, 6
Hotel Granada Center	Avda. Fuentenueva, s/n
Gran Hotel Luna de Granada	Plaza Guitarrista Manuel Cano, 2
Mítico Bar	Plaza de la Encarnación, 6
Restaurante Pureza 90'	Plaza Romanilla, 6
Siloé Bar&Grill	Calle Cárcel Baja, 4
Vía Colón	Gran Vía de Colón, 13
Bodegas Castañeda	Calle Almireceros, 1
Antigua Bodega Castañeda	Calle Elvira, 5
Bar Casa Julio 1947	Calle Hermosa, 5
La Auténtica Carmela	Calle Colcha, 13
Tumanto Your Place	Calle Lepanto, 7
Taberna Perla Negra	Calle Lepanto, 11
Mesón La Bizcocha	Plaza de Gamboa, s/n

NOTA DE PRENSA

Casa Ángeles Taberna	Calle Navas, 24
Casa Garnata	Calle Príncipe, 5
El Laurel Café & Taberna	Plaza Bib-Rambla, 18
Bar Casa Julio 1947	Plaza Bib-Rambla, 15
Bar Provincias	Plaza Bib-Rambla, 10
El Pescaíto de Carmela	Calle Marqués de Gerona, 12
Seda Club Hotel	Plaza de la Trinidad, Esquina C/ Buensuceso
Reverso Gastrobar	Calle Puentezuelas, 42
D´ platos Menorca	Plaza Menorca, 5
La Macetilla Taberna Andaluza	Calle Infanta Beatriz, 3
Bar Salitre	Plaza Albert Einstein, 3
Restaurante Malahermosa	Calle Pedro Antonio de Alarcón, 88
Rialto	Calle Moral de la Magdalena, 37
Restaurante Aparicio's	Calle Martínez Campos, 19
Arrozante (Hotel Barceló Granada Congress)	Calle Maestro Montero, 12
Puerta Grande Taberna	Calle Nueva de San Antón, 5
Mariscal Delicatessen	Carrera de la Virgen, 12
Pizpireta Restaurante	Carrera de la Virgen, 18
4U Hostel	Calle Coches de San Matías, 15
Siba Bar Hotel Vincci	Carrera de la Virgen, 46
D´ platos Centro	Calle Acera del Darro, 92
Casa Ángeles Taberna	Carrera de la Virgen, 8
Sierra Nevada Gourmet	Calle San Antón, 72
La Cuchara de Carmela	Paseo de los Basillos, 1
Qubba Gastrobar	Calle Profesor Tierno Galván, 4
Hotel Andalucía Center	Avda. de América, 3
Mariscal Delicatessen	Camino de la Zubia, 27
El Santo	Calle Torre de la Pólvara, 20
D´ platos Serrallo	Calle Torre de la Cabeza, 10
La Compañía (Granada)	Calle Menéndez Pelayo, s/n
La Zurita	CC. Nevada Shopping, Avda. de las Palmeras, 75
La Compañía (Churriana)	Avda. Reyes Católicos s/n (Churriana de la Vega)
Cafetería Sibarita	Carretera de Málaga, 81

PRODUCTORES	DIRECCIÓN
Sexitana Ultramarinos	Calle Darrillo de la Magdalena, 8, Local izda.
Contreras Selecto	P.º del Salón, 8
La Despensa de Güéjar	Calle Agustina de Aragón, 3

NOTA DE PRENSA

ARTESANÍA	DIRECCIÓN
Fajalauza	Ctra. de Murcia, 61
Tienda Bora Bora Discos	Plaza de la Universidad, 1, local 7
Cerámica Los Arrayanes	Calle Alhóndiga, 16
Ojalá Tienda	Calle Puentezuelas, 22, Local

CULTURA Y ARTE	DIRECCIÓN
El Silo Eléctrico	Cuesta de Gómez, 17
Menfis	Casa Patio Edificio Zaida - Carrera de la Virgen, 4
TonyPotter Cerámica	Calle Santiago, 39
Arrabal & Cía	Callejón del Señor, 12
Espacio Lavadero	Calle Santa Catalina Baja, 3
La Raíz Espacio de Arte	Calle Rejas de la Virgen, 33, Bajo

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 gran calidad a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal. Cuenta con una gama de diez cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Reserva Roja, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA, Alhambra Especial, Alhambra Radler, Alhambra Tradicional, Alhambra Especial Sin, Las Numeradas y Las Lentas, 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, líder de bebidas en nuestro país y 100% española. Dispone de 10 centros de elaboración de cerveza –ocho en España y dos en EEUU–, cuatro manantiales de agua y un equipo cercano a los 4.000 profesionales. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume fuera de nuestras fronteras y está presente en más de 70 países.

Cuenta con más de 130 años de historia que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. En 2000 Mahou adquiere San Miguel, en 2004 la marca canaria Reina, en 2007 Cervezas Alhambra y en 2011 diversifica su negocio incorporando Solán de Cabras. Desde 2019, es socia mayoritaria de las cerveceras artesanas norteamericanas Founders Brewing y Avery Brewing.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales, donde destacan Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925, y de cervezas internacionales. Cuenta con productos innovadores y creadores de categoría como San Miguel 0,0, San Miguel ECO o Mahou Barrica; marcas de agua mineral natural, como la icónica Solán de Cabras, y se ha introducido en el segmento cider con La Prohibida. También ha sido pionera en el sector en lanzar su ecommerce: Tienda Mahou San Miguel.

Con foco en las personas y en contribuir al progreso económico y social de nuestro país, es una compañía solidaria que canaliza su acción social a través de la Fundación Mahou San Miguel, creada en 2013.

NOTA DE PRENSA

Para más información:

Rosana Salas
Agencia ComuniQar
671 51 86 35 / 958 53 56 02
rosana@comuniqar.com

Irene Gil de Castro
Comunicación Corporativa
Mahou San Miguel
91 526 94 35
igilc@mahou-sanmiguel.com