

NOTA DE PRENSA

[Descargar fotografías de la final AQUÍ](#)

Cervezas Alhambra celebra la gran final de su Ruta para "Saborear Sin Prisa Granada"

- ***Cafetería Sibarita, Restaurante Carmen de Aben Humeya y Garden Plaza han sido los triunfadores de la 16ª edición del concurso gastronómico, que este año premiaba la mejor tapa de casquería***
- ***El certamen está organizado por la marca granadina en colaboración con la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo y con el apoyo del Ayuntamiento de Granada***
- ***Cervezas Alhambra sigue impulsando esta iniciativa como muestra de su compromiso con la gastronomía granadina y poniendo una vez más en valor el talento culinario presente en la ciudad***

Granada, 7 de noviembre de 2024.– La Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de la capital granadina ha acogido, en la mañana de este jueves, la gran final de la decimosexta edición de la Ruta para "Saborear Sin Prisa Granada". Organizada por la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada y Cervezas Alhambra, con la colaboración del Ayuntamiento de Granada, la ruta de este año tenía a la casquería como protagonista de las 47 propuestas culinarias participantes.

Los establecimientos galardonados en la final de este concurso con el primer, segundo y tercer premio, y que recibirán 1.000, 500 y 300 euros, respectivamente, han sido: **Cafetería Sibarita**, gracias a la propuesta gastronómica "A dos manos" (manitas de cerdo y de ternera rellenas de setas trufadas y cocochas de bacalao), obra de M^a José Civantos y Juan Antonio Jiménez; **Restaurante Carmen de Aben Humeya**, cuya tapa "Lamentos del sultán" es obra de Samuel Espinosa y Carlos Lorenzo; y **Garden Plaza** con "La sinhueso", una creación de Cristian Puebla y Rubén Ramos. El ganador del certamen participará, además, como representante de Granada, en el Campeonato Nacional de Tapas que organiza Hostelería de España en Madrid Fusión 2025. Adicionalmente, la propuesta de **Bar El Sota**, obra de su jefa de cocina **Fatiha Oujeh Elkheir**, ha sido reconocida con el Premio Especial Cervezas Alhambra a la mejor muestra gastronómica de casquería tradicional.

El acto de entrega de premios de este afianzado concurso gastronómico de la capital nazarí ha contado con la presencia, entre otros, de **Jorge Iglesias**, concejal de Deportes del Ayuntamiento de Granada; **Marta Nieves**, diputada de Turismo de la Diputación Provincial de Granada; **Gregorio García**, presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada; **David Matas**, jefe de ventas de Hostelería Granada en Mahou San Miguel; y **José Luis Lizancos**, director de la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza anfitriona del evento.

NOTA DE PRENSA

La última fase del certamen ha estado protagonizada por un total de **diez finalistas** (Hotel Andalucía Center, Gastro-Bar Qubba, Restaurante Carmen de Aben Humeya, Restaurante Picón, Garden Plaza, Cafetería Sibarita, Bar Siba -Hotel Vincci Albayzin-, Gastrobar La Santa María, Restaurante Carmen de San Miguel y Hotel Granada Center), que han preparado en directo durante la mañana del jueves sus respectivas propuestas de casquería. Todos ellos habían sido seleccionados previamente de entre los 47 participantes de esta decimosexta edición por un jurado de expertos.

Los miembros del jurado han coincidido en destacar la gran calidad de las creaciones presentadas, muchas de ellas reinterpretando recetas tradicionales de una forma novedosa y creativa. Destacan también la cuidada elaboración y el sabor de cada uno de los platos participantes en el certamen, así como el exquisito trabajo que han hecho con la materia prima local, prestando especial atención al **origen** y al uso de productos de cercanía.

El jurado de la final ha estado presidido por **Gregorio García Domínguez**, presidente de la Federación de Hostelería y de la Asociación Provincial de Restaurantes, Cafés y Bares de Granada, a quien acompañaban **Juan García Montero**, coordinador general de la Concejalía de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Granada; **Juan Milena**, cocinero; **Jesús Lens**, redactor del diario Ideal; **Susana Vallejo**, redactora del periódico Granada Hoy; **Yolanda Robles**, comendadora de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo; **Ana María Gutiérrez García**, miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y responsable del blog *Cocinando entre Olivos*; **Francisco Rivas**, excocinero del Hotel Alhambra Palace de Granada; y **Claudio Gómez**, exprofesor de la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada.

Un año más, este certamen invita a tomarnos el tiempo necesario para *saborear sin prisa*, disfrutando al máximo de cada una de las propuestas culinarias que participan en esta edición. El concurso impulsado por Cervezas Alhambra mantiene su objetivo de homenajear a la gastronomía granadina, representada a través de pequeñas creaciones llenas de sabor y creatividad, un formato que hace accesible a todos los públicos la maestría de la cocina local.

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

NOTA DE PRENSA

ingredientes, los procesos, las técnicas, la materia prima y el origen, dando lugar a una experiencia inigualable que se disfruta con los cinco sentidos.

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 Citra IPA, Alhambra Especial, Alhambra Radler, Alhambra Tradicional, Alhambra 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.

Para más información:

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

Cristina Martínez Santamaría
Comunicación Corporativa
Mahou San Miguel
cmartinezs@mahou-sanmiguel.com