



NOTA DE PRENSA



El Mesón del Viso elabora las mejores tortillas de patatas de la Ribera del Duero burgalesa

Javier Izquierdo, de El Mesón del Viso, ha sido el ganador de la categoría “Tortilla de Patatas Tradicional” y también de “Tortilla de Patatas con... IGP Morcilla de Burgos”, en la primera final comarcal del I Campeonato de Tortilla de Patatas Provincia de Burgos

El concurso comarcal se ha celebrado durante la mañana del lunes en la Escuela de Hostelería de Aranda de Duero

El cocinero Carlos Olabuenaga, ganador del Concurso Nacional de Tortilla de Patatas 2022, ha llevado a cabo una demostración de cocina y una degustación para los asistentes y concursantes

Burgos, 22 de mayo de 2023. El I Campeonato de Tortilla de Patatas Provincia de Burgos ha celebrado durante la mañana del lunes su primera final comarcal, en este caso de la Ribera del Duero, en la Escuela de Hostelería de Aranda. El ganador ha sido Javier Izquierdo, de El Mesón del Viso, que ha logrado imponerse en las dos categorías del certamen: “Tortilla de Patatas Tradicional” y “Tortilla de Patatas con... IGP Morcilla de Burgos”. De este modo, Izquierdo estará presente en la final provincial, que se celebrará en Arcos de la Llana y de donde saldrán los representantes burgaleses para el Campeonato de España de Tortilla de Patatas y el Congreso Nacional de Alicante.

El resto de participantes han sido Sandra Chicote, de La Consentida (tercer premio en Tortilla de Patatas Tradicional); Evelio Peñacoba, del restaurante Nuevo Coto; Ricardo Martín, del Hotel Montermoso (segundo premio en Tortilla con... IGP Morcilla de Burgos); Rubén Abejón, de Circuito Kotarr; y Nuria Leal, de Las Baronas, con sus cocineras Linda Vázquez y Marta Villalba (segundo premio en Tortilla de Patatas Tradicional). Además, el cocinero Carlos Olabuenaga, del restaurante logroñés Tizona y vencedor en la edición de 2022 del certamen nacional, ha llevado a cabo una demostración de cocina y degustación de tres tortillas de patatas antes de que diera comienzo el concurso.

“Lo que hemos vivido hoy en Aranda de Duero es una clara muestra de que la apuesta de la Diputación por este concurso ha sido un acierto. La calidad de los productos y el saber hacer de los profesionales de la hostelería convertirá, sin duda, a la provincia de Burgos en el epicentro de la tortilla de patatas. Ahora toca disfrutar del resto de finales”, ha declarado Jesús María Sendino, diputado responsable de Burgos Alimenta.

El jurado profesional encargado de evaluar las diferentes tortillas ha estado compuesto por el crítico gastronómico Rafael García Santos, de “tortilladepatataslomejordelagastronomia.com”; Carlos Olabuenaga, del Restaurante Tizona; Josema Azpeitia, de Noticias de Gipuzkoa y Ondojan; Aitor Lexartxa, de Bilbotorti; y Marco Antonio García, del Restaurante Mannix.

La próxima final comarcal tendrá lugar el lunes 29 de mayo. En este caso, será el turno de los profesionales hosteleros de Burgos y su alfoz y el certamen se celebrará en la Escuela de Hostelería La Flora (Burgos).