

# La Diputación organiza la I Edición de Cocinando con Castañas con la participación de 15 establecimientos de la provincia

Por Gabinete de Prensa  
nov. 5, 2024



01	<b>ATELIER BISTRÓ</b>   Av. Príncipe de Asturias 7   ZAMORA Valerie   POSTRE
02	<b>ESPAÑA</b>   C/ Raqueto 18   FERMOSELLE Otoño en Fermoselle   TAPA
03	<b>BAR MADRID</b>   C/ de la Cámara 37   CAMARZANA DE TERA Estofado con sabor a Otoño   TAPA
04	<b>CON GUSTO</b>   Av. Cardenal Cisneros 21   ZAMORA Chesnut Cake   POSTRE
05	<b>HOTEL REY DON SANCHO</b>   Av. Galicia SIN   ZAMORA Mousse de castaña   POSTRE
06	<b>LA SALITA</b>   C/ Herrerías 38   ZAMORA Otoño La Salita   TAPA
07	<b>CASA MARIANO (SANCHO II)</b>   Av. Portugal 28   ZAMORA Semifrio de castañas   TAPA
08	<b>BAR LAS JARITAS</b>   Pra. Santa Eulalia 4   ZAMORA De campo   TAPA
09	<b>POSADA REAL DE LAS MISAS</b>   Pra. Mayor 13   PUEBLA DE SAMABRIA Mónica   TAPA
10	<b>O JANTAR DA NOITE</b>   Pra. Santa Eulalia 3   ZAMORA Codorniz al chocolate con castañas   TAPA
11	<b>POSADA REAL LA CARTERÍA</b>   C/ Rúa 16   PUEBLA DE SAMABRIA Menú con castañas   MENÚ
12	<b>LA YAGONA</b>   Camino de La Yagona SIN   ENTRALA Dulce La Yagona   POSTRE
13	<b>HOTEL NH PALACIO DEL DUERO</b>   Pra. de La Horta   ZAMORA La Vinícola   TAPA
14	<b>CONFITERÍA ISABEL</b>   Pra. Mayor 12   ALCANICES Delicias de otoño con castañas   POSTRE
15	<b>CERVECERÍA EL BURGO</b>   C/ Santiago 4   ZAMORA Tosta de solomillo con salsa de castañas   TAPA

Quince establecimientos de la provincia participan en la I edición de **Cocinando con Castañas**, organizada por la **Diputación de Zamora** en colaboración con la **Mesa del Castaño de Zamora** y la **Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería**.

Se desarrollará **del 7 al 17 de noviembre** y las tapas del concurso deberán ser elaboradas con castañas de la provincia de Zamora.

Cada participante elaborará **un menú, tapa o postre que contenga castañas** entre sus ingredientes, en cualquier formato, y lo ofrecerá a sus comensales en el horario que determine el establecimiento.

Se otorgarán un total de **3 galardones**, sobre los establecimientos que a criterio del jurado hayan obtenido la mayor puntuación bajo los criterios de: Esfuerzo del Establecimiento, Presentación (Servicio y Calidad), Fase Gustativa (Textura y Sabor), Relación Calidad/Precio, y Originalidad

El objetivo de la actividad es **promocionar la utilización de castañas en nuestra gastronomía** y dinamizar el consumo entre

el público de la provincia y turistas que visitan la provincia en estas fechas.

EDICIÓN  
COCINANDO  
CON  
**CASTAÑAS**

Del 7 al 17 de noviembre de 2024



Sabores que hablan de otoño,  
texturas que celebran *nuestra tierra*...  
Tapas elaboradas con castañas  
por la provincia de Zamora

