



hostelería
salamanca.es

10ª Gran Gala
de los Premios



SANTIAGO JUANES

Gala presentada como cada año por este reconocido periodista de nuestra ciudad, director de Cadena Ser



LA GACETA

REGIONAL DE SALAMANCA

El periódico líder publicará un Suplemento Especial de más de veinte páginas sobre los Premios HS



LA 8 DE SALAMANCA

La Gala íntegra se emitirá en diferido, además de un programa Especial con entrevistas y el "making off" del evento



UN AÑO MÁS EL PERIÓDICO DIGITAL HOSTELERIASALAMANCA.ES RECONOCE LA LABOR DE LOS PROFESIONALES HOSTELEROS DE NUESTRA CIUDAD. NO PUEDES PERDÉRTELO... ¿ ESTÁS INVITADO ?

Ficha técnica Premios HosteleriaSalamanca.es 2017

Fecha: Lunes, 6 de noviembre de 2017

Lugar: Hotel Doña Brígida - Salamanca Fórum

Edición: Décima

Periodicidad: Bianual

Target de asistencia: Empresarios y profesionales del sector: restauradores, hosteleros, directores de hotel, proveedores, distribuidores, bodegas, representantes de asociaciones y consejos reguladores.

Horario: De 20:30 a 00:30 horas (pendiente de confirmación)

Programa de la Gala: Recepción de invitados, entrega de premios y cóctel.

Organiza: El periódico digital HosteleriaSalamanca.es

Asistentes previstos: 1.100

Entrada: Con rigurosa invitación

Código de vestimenta: Etiqueta

EN ESTE DÉCIMO ANIVERSARIO RESERVAMOS
GRANDES SORPRESAS.
SERÁ UNA GALA INOLVIDABLE...

DÉCIMA EDICIÓN DE LOS PREMIOS HOSTELERIASALAMANCAES





ACERCA DE HOSTELERIASALAMANCA.ES

Hostelerialsalamanca.es es el único medio especializado en la gastronomía y restauración salmantina. Desde hace más de doce años cubre diariamente toda la información referente al sector a través de noticias, reportajes en restaurantes, entrevistas a empresas y profesionales, recetas, artículos de opinión...

Hostelerialsalamanca.es recibe una media de **un millón de visitas anuales**. Cuenta en su perfil de **Facebook** con la comunidad más grande de seguidores de Salamanca: un total de **62.000**. Su directora, la periodista gastronómica Eva González, tiene secciones semanales de gastronomía en **La 8 de Salamanca RtvCyL** y **Cadena Ser**, además de una página de opinión en el Suplemento dominical de **La Gaceta** y otra en el boletín de la **Academia de Gastronomía de Salamanca**

Hostelerialsalamanca.es ha organizado cada año esta prestigiosa Gala de Entrega de Premios, el que es sin duda **el Evento del Año de la hostelería salmantina**, una cita ineludible a la que acude la práctica totalidad del sector, representada por un millar de profesionales.

QUÉ SON LOS PREMIOS HOSTELERIASALAMANCA.ES

En sus **nueve años de trayectoria**, se han convertido en el Evento del Año del sector, una cita que es esperada cada edición con expectación e ilusión. Medio año de intensos preparativos por parte del equipo del periódico digital darán lugar esta edición a una Gala festiva y glamurosa, al más puro estilo de "Los Oscar", que pretende premiar y celebrar el buen hacer de establecimientos, profesionales, instituciones y empresas salmantinas del sector.

Siempre se celebra un lunes del mes de noviembre y su maestro de ceremonias es **Santiago Juanes**, consagrado periodista y director local de Cadena Ser. Desde su primera edición, en 2007, este evento ha ganado en prestigio y asistencia, congregando en 2015 a **más de 1000 asistentes**. Gran parte de ellos contaban con una mesa VIP, reservada a nombre de su empresa, desde la cual disfrutaron cómodamente de la Gala junto a sus invitados mientras degustaron varios aperitivos.

Cada año son seleccionados como finalistas establecimientos de hostelería, empresas, iniciativas y profesionales salmantinos en cada una de las categorías de premios. Aunque de ese listado de Nominados solo se proclamará vencedor uno por categoría, que se hará público el mismo día de la Gala.

Un Jurado conformado por expertos del sector en los más variados ámbitos (periodístico, académico, de restauración e institucional, entre otros) se encarga de votar en secreto para elegir a los ganadores. A ello también contribuirá el voto del público a través de internet, encargado además del desempate en caso de puntuaciones igualadas.





AUTORIDADES Y PERSONAJES MEDIÁTICOS EN LA GALA DE LOS PREMIOS DE HOSTELERIASALAMANCA.ES

Seis concursantes de la segunda edición de Top Chef: **Fran Vicente, Honorato, Peña, Marta, Teresa y Rebeca.**

Mario Sandoval, chef mediático con una estrella Michelin en Coque (Madrid)

Fabián León, Finalista de la primera edición del programa “Masterchef”

Los contertulios televisivos **Kiko Matamoros y Makoke**

Javier Galán, ex Subdelegado del Gobierno en Salamanca

Bienvenido Mena, Delegado Territorial de la Junta

Alfonso Fernández Mañueco, Alcalde de Salamanca

Julio López Revuelta, Concejal de Cultura, Turismo y Festejos del Ayuntamiento de Salamanca

Francisco Javier García, Diputado de Turismo

Alfredo Martín-Cubas, Presidente Academia de Gastronomía de Salamanca

Alain Saldaña, Presidente Asociación de Hostelería de Salamanca y Provincia

“ Algunas de las autoridades y personajes mediáticos que han sido partícipes de los Premios HosteleriaSalamanca.es

La asistencia a la Gala con patrocinio implica recibir variados servicios promocionales y publicitarios, explicados a continuación:



■ **Mesa reservada en zona preferente:** Cada empresa asistente dispondrá el día de la Gala de una mesa reservada con capacidad para ocho comensales (o media mesa para cuatro). La finalidad es que pueda invitar a su mesa a los clientes que él considere oportuno o a parte de su plantilla y disfrutar de un cóctel mientras visualiza la Gala. La asignación de mesas se realizará **siguiendo el orden de firma de contrato de patrocinios**, a excepción de los Patrocinadores Oficiales (que tendrán reservado desde el primer momento su espacio preferente).

■ **Photo-call:** Al igual que en ediciones anteriores los asistentes serán fotografiados antes de entrar al Salón sobre un fondo que refleja los logos de los patrocinadores del evento.

■ **Invitaciones y flyers:** Se imprimirán 1.100 invitaciones y más de 2.500 flyers, en ambos se reservará un espacio destacado para los logos de los patrocinadores.

■ **Pantallas:** El día de los Premios los logos de patrocinadores se reflejarán a lo largo de la Gala en pantallas ubicadas en distintos puntos del salón.

■ **Promoción online:** Daremos visibilidad a todos los patrocinadores del evento a través de nuestra web, incluyendo sus logos en todas las noticias que informen acerca de los preparativos de la Gala. Igualmente difundiremos su imagen a través de nuestros perfiles en redes sociales (Facebook y Twitter), que suman más de 65.000 seguidores.

■ **Promoción de patrocinadores en La 8 de Salamanca :** Proyección de placa con los logos en nuestra sección televisiva **y en el Especial de los Premios HS que publicará la Gaceta**, en el que se incluye la foto de la mesa de cada patrocinador y el nombre de cada uno de sus integrantes.



Al margen de nuestra oferta promocional, nuestro equipo está abierto a meditar cualquier otra propuesta, idea o sugerencia publicitaria por parte del patrocinador.

Prestaciones PREMIUM :

Aquellas empresas que deseen tener una presencia más destacada tienen otras tres opciones promocionales:

- **Patrocinio de categoría de premio:** Existe la posibilidad de patrocinar en exclusiva una de las categorías. De este modo uno de los miembros de la empresa patrocinadora subiría al escenario para entregar la estatuilla "Óscar cocinero" a su ganador. También es posible aportar un regalo "extra" al ganador, aumentando la visibilidad y mejorando la percepción de la empresa.
- **Presencia física /stand:** Los patrocinadores tienen la posibilidad de montar su propio stand el día de la Gala, para realizar labores comerciales, hacer demostraciones, degustaciones... Esta actividad se realiza tras la entrega de premios, durante el cóctel (3 horas aprox. de duración) en un gran salón anexo al de la Gala.
- **Patrocinio Oficial de los Premios HS 2017 :** (máximo dos empresas por edición) Además de las prestaciones básicas mencionadas en la página 8 (inclusión de logo en cartelería, photocall, invitaciones...) incluye numerosas prestaciones a mayores, entre ellas:
 - Entrega del Premio Excelencia, el premio más especial y esperado de la noche, subiendo al escenario para entregar el trofeo a su ganador y obsequiándole con un "regalo cortesía del Patrocinador Oficial".
 - Asistencia del Patrocinador Oficial a nuestra sección televisiva de La 8 de Salamanca para una completa entrevista.
 - Posibilidad de instalar plotters en el pasillo de entrada al salón y en el salón el día del evento
 - Proyección de un vídeo del Patrocinador Oficial al principio de la Gala y durante el cóctel
 - Reserva de las mesas mejor ubicadas- con capacidad para 8 personas cada una- el día de la Gala (cóctel incluido)
 - Diseño, impresión y colocación en todas las mesas de la Gala de meseros: tarjetas con el logo del Patrocinador Oficial
 - Participación del Patrocinador Oficial como un miembro del Jurado del evento, para ser partícipe en la votación de finalistas.

Beneficios de participar como patrocinador de los Premios HosteleriaSalamanca.es 2017:

✓ Permite participar en un evento único y especializado, que reúne a más de **1.000 profesionales del sector hostelero** salmantino.

✓ Es el lugar idóneo para establecer **contactos comerciales**, para conocer nuevas empresas, encontrarse con clientes habituales y/o captar nuevos.

✓ Es una herramienta útil **para posicionar la marca o el nombre de una empresa**, gracias a la cantidad de servicios publicitarios que se ofrecen a los patrocinadores, offline y online (en nuestra web y redes sociales).

- Montar un stand en el salón el día del evento
- Realizar una **degustación de productos**
- Hacer **demostraciones a clientes**
- Patrocinar un premio **mejorando la imagen de la empresa**
- Máxima **visibilidad de Patrocinadores Oficiales**



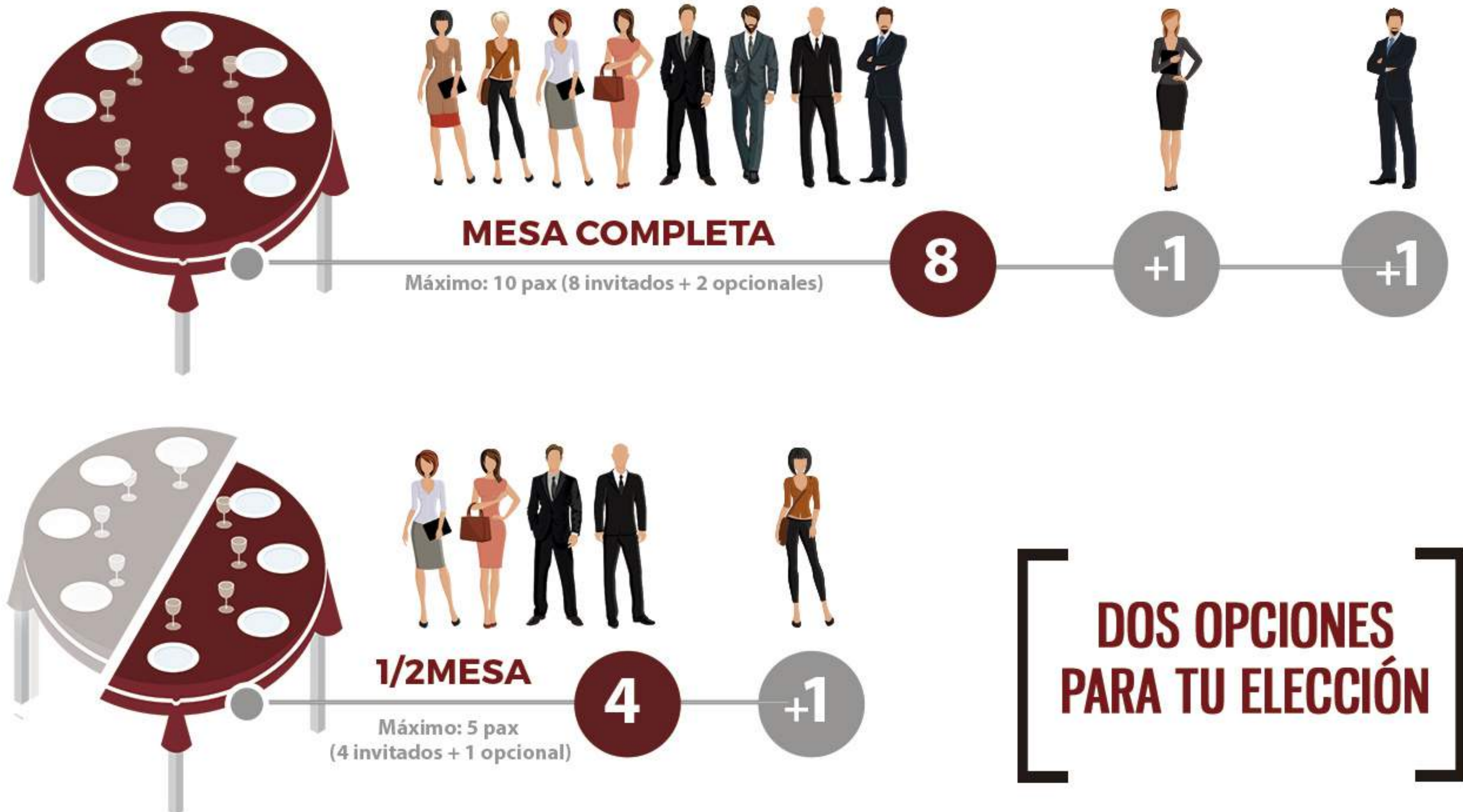
10ª Edición
de los
Premios

10



Ser patrocinador de los **Premios HosteleriaSalamanca.es** posibilita **reforzar la imagen de la empresa a través de Internet**. Los patrocinadores serán promocionados en todos los contenidos referentes a los Premios publicados en Hosteleriasalamanca.es (más de 1.000.000 visitas anuales). Además podrán acceder a importantes descuentos en servicios de diseño web de nuestra empresa Internacionalweb, creadora de Hosteleriasalamanca.es

Gráfico de Opciones de Mesa para Patrocinadores.



“ LA GALA

FOTOS PARA EL RECUERDO





“ GALARDONADOS 9ª EDICIÓN
PREMIOS HOSTELERIASALAMANCA.ES



“ ... en imágenes.





“ ... en imágenes.









Portadas

Los ecos de la gala en prensa.

Los Premios de la IX Gala de Hostelería Salamanca

La hostelería recibe sus "Óscar"

La 9ª Gala de los Premios Hosteleríasalamanca, es reconoció la buena labor de los profesionales del sector



PREMIO INICIATIVA "SALAMANCA DE NOCHE". (Asociación de Hostelería). Alain Saldaña y Cristina Ruiz recogieron el premio por impulsar el ocio nocturno de calidad.



PREMIO TAPAS, LA CENTRAL. Carlos Barriga recogió el galardón por las elaboradas tapas del establecimiento que regenta en Santa Marta de Tormes.



PREMIO CAFÉ & AFTERWORK, GRAND HOTEL. PREMIUM CHAMPAGNE BAR. Ofrecer comodidad y tranquilidad es el objetivo de este establecimiento que regentan Antonio Gómez y Alberto Torrico.



PREMIO REVELACIÓN, VERMUTERIA LILWOOD. Acompañado de sus socios, Víctor Martín y Marcos Vicente, David Benrocal agradeció el premio recibido por su capacidad para innovar con un producto en auge como el vermut.



PREMIO CALIDAD Y SERVICIO, LA PLATA. Situado en Béjar, este restaurante es la continuación de un proyecto con 45 años de historia que ahora continúan Ricardo y Antonio Barragán.



PREMIO PROFESIONAL REVELACIÓN, THE DOCTOR. Sergio Barrejo y Borja Maniz convencieron al jurado por lo novedoso e impecable de su trabajo especializado en la coctelería.



PREMIO EXCELENCIA, HOSPE PALACIO DE SAN ESTEBAN. Su especial y cálida decoración hacen de este hotel un establecimiento sobresaliente. Recogió el premio Sergio Martín, su director.



Alain Saldaña, Jaime González Lucas, Javier Iglesias, Claudio Mogilner, Eva González, Javier Galán, Julio López Revuelta y Fran Vicente.



Arriba: Charles Chaplin fue el encargado de custodiar el sobre con el nombre del ganador del Premio Excelencia, Hospes Palacio de San Esteban. Abajo: Los ganadores de los siete premios que se entregaron en la gala con sus estatuillas, los organizadores de la fiesta y el cocinero salmantino Fran Vicente. | Rep. Gráfico: GUZÓN y BARROSO

“

LA GALA DE PREMIOS SE HA CONVERTIDO AÑO TRAS AÑO EN UNA CITA REFERENTE DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA SALMANTINA, UN DÍA DE FIESTA QUE REÚNE MÁS DE UN MILLAR DE PROFESIONALES DEL GREMIO.



Los 'Óscar' de la hostelería

Los Premios de la VIII Gala de Hostelería reconocieron la profesionalidad y buen hacer de los profesionales del sector

CAS/AS./B.J. | SALAMANCA
A hostelería salmantina vivió este hu-
cho de gala en la octava
teriasala-

EVA González y Claudio Mogilner forman un tándem de emprendedores de éxito. Ella, comunicadora audiovisual y directora de Hostelería Salamanca, y él, director de la empresa salmantina Internacionalweb a la que pertenece el diario gastronómico online.

Además de trabajar el diseño de páginas web y marketing online para sus clientes, la pasión por la cocina de Eva les animó a lanzar su propio diario digital sobre hostelería y gastronomía charra. Aunque los inicios no fueron fáciles, y menos hace ocho años cuando internet aún se hacía desconocida para muchos hosteleros.



“CADA AÑO RECIBIMOS UNA AMPLIA COBERTURA TANTO DE LA GACETA DE SALAMANCA COMO DE LA 8 RTVCYL. AMBOS REALIZAN CONTENIDOS ESPECIALES DE LA GALA.

MARTES, 18 DE NOVIEMBRE DE 2014

VIII EDICIÓN PREMIOS HOSTELERIASALAMANCA.ES



Honorato, de Top Chef, muestra la camiseta que donó a la rifa, junto a sus compañeros Fran, Peña, Rebeca, Marta y Teresa.

Noche de cabaret y rostros 'Top Chef'

El televisivo cocinero salmantino Fran Vicente, junto con sus compañeros de concurso Honorato, Peña, Teresa, Rebeca y Javier Estévez fueron los otros protagonistas de la gala ambientada en el burlesqu

Gala solidaria
con una rifa

Unidos al servicio de la hostelería

LA GACETA y HosteleríaSalamanca.es firman un acuerdo de colaboración para promocionar la Gala de Hostelería

LA GACETA
CON la intención de primar un sector estratégico de la economía salmantina, como es la hostelería, LA GACETA de Salamanca y HosteleríaSalamanca.es unieron ayer sus fuerzas para promocionar la octava edición de la Gala de Hostelería.
El director general de Grupo Promotor Salmantino, S.A., empresa editora de LA GACETA, Jaime González Lucas, y el CEO de Internacionaleb, empresa matriz de HosteleríaSalamanca.es, Claudio Mogliner, firmaron ayer el acuerdo de colaboración que rubrica el compromiso de ambas empresas por apoyar este sector.
De este modo, LA GACETA pone toda su capacidad divulga-

tiva al servicio de los VII Premios HosteleríaSalamanca.es 2014 con el objeto de apoyar a los industriales hosteleros de Salamanca.

OSCAR DE LA HOSTELERÍA. La Gala de la octava edición de los Premios HosteleríaSalamanca.es tendrá lugar el próximo día 17 de noviembre en el Palacio Príncipe Felipe del hotel doña Brígida.

Un total de siete estatuyas de los ganadores serán entregadas durante la Gala a cada uno de los ganadores, premiando así la calidad y el servicio en el establecimiento.



Claudio Mogliner y Eva González, de HosteleríaSalamanca.es

MARTES, 18 DE NOVIEMBRE DE 2014 LA GACETA

AVIVA y el Ayu la integración

Espectáculo de cetrería en la entrega del Premio a la Excelencia.



Los Premios Hosteleríasalamanca.es reconoce

“

LA GALA DE PREMIOS SE HA CONVERTIDO AÑO TRAS AÑO EN UNA CITA REFERENTE DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA SALMANTINA, UN DÍA DE FIESTA QUE REÚNE MÁS DE UN MILLAR DE PROFESIONALES DEL GREMIO.

Premios para los que no saben de descanso

La web Hosteleriasalamanca.es reconoce la labor de los profesionales hosteleros en la ciudad

ARANCHA MARTÍN

A L César lo que es del César. Así que vaya por delante la enhorabuena a Eva González y Claudio, los grandes artífices de la web hosteleriasalamanca.es que recibe diariamente más de 1.500 visitas y que ofrece todo tipo de noticias, reportajes, consejos... relacionados con la hostelería en nuestra ciudad; ese sector tan sacrificado, que no sabe de vacaciones ni descansos y que están trabajando para que los demás disfruten. Y claro, la prueba del trabajo bien hecho ha estado en la respuesta, masiva, del público que ayer acudió al hotel Doña Brígida para ser testigo de la segunda edición de los premios que organiza esta web.

La gala, magistralmente (como siempre) presentada por Santiago Juanes, fue un devenir constante de emociones. Primero por los nominados, 27 en total. Y después, por los premiados. El galardón a la "decoración" fue a parar a Mater Asturias. Y eso que estaban nominados La Abadía de los Templarios (menudo complejo hermoso que ha creado Tito y los suyos en La Alberca), y Casa Paca. La "mejor web" fue a parar a Embutidos Fermín, cuyo premio recogió San-



Todos los ganadores de la II Edición de los Premios de Hostelería. /BARROSO



El grupo de galardonados, en primer término, flanqueados por todos los nominados de la primera edición de los Premios Hosteleriasalamanca.es.

REPORTAJE GABRIEL VARGAS

Premios con el mejor de los sabores

El portal www.hosteleriasalamanca.es entregó ayer sus galardones, que reconocen los mejores establecimientos del sector en nueve categorías distintas • El acto estuvo presentado por Santiago Juanes

- PABLO QUINTERO -

SALAMANCA

Con una puesta en escena digna de las galas más distinguidas, el portal www.hosteleriasalamanca.es entregó ayer sus galardones en el hotel Casino del Tormes, que por primera vez reconocen el buen hacer de los profesionales del sector de toda la provincia.

Tras la presentación llevada a cabo por Eva González, redactora de contenidos del portal, ésta dio paso al maestro de ceremonias de la tarde, el locutor Santiago Juanes que, nuevamente, demostró que cuando hay un micrófono delante pocos tienen tanto arte y tanta gracia como el periodista.

Nueve premios bien merecidos

El número de candidaturas de esta primera edición de los premios Hosteleriasalamanca.es



El responsable de Chiz Victor entrega el premio a la Innovación.



Julio López, concejal de Turismo, entrega el Premio Excelencia.

“

CADA AÑO RECIBIMOS UNA AMPLIA COBERTURA TANTO DE LA GACETA DE SALAMANCA COMO DE LA 8 RTVCYL. AMBOS REALIZAN CONTENIDOS ESPECIALES DE LA GALA.

RESTAURACIÓN / IV Premios Hosteleríasalamanca.es

La hostelería aplaude a la web de Salamanca Forum Resort y los fogones de Casa Paca

Ceremonia en el hotel Doña Brígida. La empresaria María Hernández, del restaurante Las Cabañas de Peñaranda, recibe el galardón a la trayectoria

Agricultura sostenible. Soleae, compañía de aceite oliva extra asentada en Herguñuela de la Sierra, consigue el reconocimiento como mejor iniciativa

J. ROMERO

La gastronomía salmantina innova sin perder su esencia. Los IV galardones de la revista digital Hosteleríasalamanca.es reconocieron ayer a veteranos de los fogones como Casa Paca (Premio Excelencia), María Hernández, del restaurante peñarandino Las Cabañas (Trayectoria), Gaspar de Castro, jefe de sala del restaurante Palacio Prado (Profesional del Sector), Mantuquillas Paco (Empresa del Año), el hotel Meliá las Claras (Restaurante de Hotel) y restaurante Español, en Béjar (Tradición), y también a apuestas hosteleras más modernas como Salamanca Forum Resort (Mejor web), restaurante café Doze (Calidad y Servicio), Palacio de Montarco (Decoración y Ambientación) y Soleae (Iniciativa).

La cuarta edición de los premios ha contado con más de cinco mil votos y el fallo de un jurado compuesto por el empresario gastronómico Víctor Salvador (Chez Víctor), la directora de la revista digital hosteleríasalamanca.es, Eva González, los ganadores del Premio Excelencia en los tres años anteriores (los restaurantes Rivas, Hidalgo y Chez Víctor) y representantes de la Escuela de Hostelería de Santa Marta, la Fonda Vera Cruz y asociaciones de hos-

PREMIOS

● **EXCELENCIA:**
Casa Paca.

● **CALIDAD Y SERVICIO:**
Restaurante Café Doze.

● **MEJOR WEB:** Salamanca Forum Resort.

● **TRADICIÓN:** Restaurante Español (Béjar).

● **PROFESIONAL DEL SECTOR:**
Gaspar de Castro (jefe de sala del restaurante Palacio Prado).

● **DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN:** Palacio de Montarco (Ciudad Rodrigo).

● **INICIATIVA:** Soleae (Herguñuela de la Sierra).

● **MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL:** Hotel Meliá las Claras Boutique Hotel.

● **EMPRESA DEL AÑO:** Mantuquillas Paco.

● **TRAYECTORIA:** María Hernández (restaurante

derrotar a los restaurantes Palacio Prado y La Posada. Junto con la soñera de Casa Paca, los galardones destacaron el esfuerzo innovador de empresas como Soleae, dedicada al aceite extra virgen, cuyos promotores, María Hernández y Jesús Ángel Blanco, se comprometieron a proseguir con un proyecto que con

López Revuelta: "Vamos a hacer de Salamanca una ciudad para comérsela"

dos años de vida ha permitido recuperar los olivos de Herguñuela de la Sierra y ha llegado hasta el mercado japonés.

Una olvidada con futuro

"La restauración ha sido la gran olvidada", admitió, por su parte el edil de Turismo, Julio López Revuelta, frente al impulso a la promoción del patrimonio de la capital y del resto de la provincia. No obstante, el concejal se comprometió ante los hosteleros a conseguir que "Salamanca sea una ciudad para comérsela" potenciando el apoyo al mundo de la gastronomía. Un sector que sumará a la hora de salir de la crisis económica. El empresario salmantino



Foto de familia de los ganadores de los IV Premios Hosteleríasalamanca.es, la



A la izquierda, el director del hotel Doña Brígida recoge el premio a mejor web para Salamanca Forum Resort. A la derecha, premio Excelencia para Casa Paca

lante" colaborando para encontrar la salida a la actual recesión.

A la gala, presentada por el periodista Santiago Juanes en el hotel Doña Brígida, asistieron más de 400 invitados, entre otros el consejero de Interior y Justicia de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco; los ediles de Turismo, Julio López Revuelta, y Consumo, Ru-

cisca Sánchez; el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería, David Prieto; y el vicepresidente primero de la Cámara de Comercio, Juan Luis Feltre. "Esta profesión es como el teatro, todos los días pones en juego tu saber hacer" resumió Víctor Salvador, alma máter de Chez Víctor y primera estrella Michelin de la gastronomía de la

[Inicio](#)
[Noticias](#)
[Recetas de Cocina](#)
[Diccionario de cocina](#)
[Trucos de Cocina](#)
[Restaurantes](#)
[Chefs](#)

[Gestión anuncios](#)

- Recetas repostena
- Cursos de cocina
- Recetas de pastelería

EVENTOS GASTRONÓMICOS

Premios Hostelería Salamanca 2012



VelSid
30 OCT 12

1 Comentar

Twitter 27

Me gusta 74

+1 2

Pin it



Salamanca dispone de una revista digital especializada en la gastronomía y la restauración salmantina desde hace más de seis años. se trata de Hosteleríasalamanca.es, desde 2006 vuelca todo tipo de información relacionada con eventos gastronómicos, restaurantes, recetas... con actualizaciones diarias. No hay duda de que es un referente para los salmantinos y para todos aquellos que deseen visitar la ciudad. En su labor por promocionar y dar valor a la calidad y buen hacer de los establecimientos, profesionales y organismos relacionados con el sector, organiza además los Premios Hostelería Salamanca que en 2012 cumplen su sexta edición.

La gala de los Premios Hosteleríasalamanca.es está a punto de celebrarse, será el próximo 19 de noviembre en el Hotel Doña Brígida. es una gran fiesta de exaltación de la gastronomía y de todas aquellas personas que se dedican con pasión a ella. Cada gala ha aglutinado a más de medio millar de personas, entre ellas se encuentran los nominados a los premios que se otorgan cada



LA GALA DE PREMIOS SE HA CONVERTIDO AÑO TRAS AÑO EN UNA CITA REFERENTE DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA SALMANTINA, UN DÍA DE FIESTA QUE REÚNE A CASI UN MILLAR DE PROFESIONALES DEL GREMIO.

Pauli

ASÍ a las cinco de la mañana finalizó la fiesta de *hosteleríasalamanca.es* en el Hotel Doña Brígida. Los asistentes —profesionales del sector— tienen tan pocas ocasiones de divertirse que a la menor se sueltan la comida y al grito de podemos hacer la noche ya. Ya dije hace unos días que la gala de gastronomía y hostelería se ha convertido en la gran fiesta del sector y así se vive. En la edición de este año, rozando las mil personas. Hubo momentos divertidos y otros emocionantes, como el homenaje a Pauli de Andrés, del Río de la Plata, que aún anda investigando quién y cómo se hizo con las fotografías que protagonizaron el homenaje visual a esta decana de las cocinas salmantinas, todo un carácter, un genio de los fogones y de la vida, un ser irrepetible, que debe andar estos días con el alma encogida por la salud de su amiga Cayetana de Alba, duquesa de Alcaza del Peso. Anda nuestra duquesa delicada de salud. Muy delicada. Pauli, decíamos, se quedó muda de la emoción que un buen amigo consiguió que superase el habla. La imagen desde el escenario de cientos de profesionales en la que queda para la memoria su novena



Es preciso recuperar aquella hostelería nocturna de decoración original y respeto por el género que se servía en la barra

a gloria de los calderillos Manuel Pavón, padre, y desde hace un tiempo Manuel, hijo. Podríamos seguir porque mucho talento se quedó cerca de tocar el pelo del Oscar cocinero que se lleva el premio. Otra vez será, porque habrá, sin duda, ocasiones. Por el escenario pasará nuestra hostelería: Eul

más adelar el rosario cerca de bía. Este puertu hubo Aqu der el C

800 invitados acuden mañana a la gala de los 'Óscars' de la hostelería

Hay 21 finalistas y se elegirán ganadores en 7 categorías, que distinguen tanto a negocios del sector como a iniciativas turísticas. Habrá alfombra roja y 'photocal'

B.F.O. | SALAMANCA
Todo está a punto para que mañana se viva con emoción la gala de los Premios HosteleríaSalamanca.es, que llega a su octava edición en el hotel Doña Brígida, y contará con la presencia de más de 800 invitados.

La gala tendrá una impecable y cuidada puesta en escena, al más puro estilo Óscars, con alfombra roja y 'photocal' incluidos. Durante el evento se sucederá una 'performance' gastronómica, un emotivo homenaje a la trayectoria de un hostelero, un espectáculo traído directamente de la Gran Vía madrileña y un 'show cooking' a cargo de Las Tapas de González. Sorteos, regalos y un cóctel-cena para todos los invitados completarán la noche de fiesta.

La gala está organizada por Eva González, directora del periódico digital *Hosteleríasalamanca.es*, y Claudio Mogilner, director de la empresa Internacionalweb a la que pertenece el periódico digital gastronómico.



Los ganadores de los Premios HosteleríaSalamanca.es 2013 junto a los organizadores, Eva González y Claudio Mogilner.

La gala será televisada íntegramente el martes 18 a las 21:30 en La 8 de Salamanca y el miércoles a esa misma hora se emitirá, además, un programa especial de los Premios HS con

entrevistas a nominados y ganadores e imágenes "extraoficiales" de la gala. Además, LA GACETA publicará un amplio suplemento sobre este evento con su edición del miércoles.

A lo largo de la gala se desvelarán los premiados en las siete categorías de esta edición: Gastronomía y Servicios, Turismo y

“

CADA AÑO RECIBIMOS UNA AMPLIA COBERTURA TANTO DE LA GACETA DE SALAMANCA COMO DE LA 8 RTVCYL. AMBOS REALIZAN CONTENIDOS ESPECIALES DE LA GALA.

LA GACETA MIÉRCOLES, 19 DE NOVIEMBRE DE 2014



ran Vicente agradeció el cariño de sus pa
n Vicente fue uno de los protagonistas de la noche. Todos querían hacere
xcinero salmantino más televisivo, concursante de la II edición de "Top C
enta Chicote en Antena 3. Y eso que Fran ya había participado en galas
eleriasalamanca.es, cuando en 2008 ganó el premio al mejor chef nobel
ó con compañeros del restaurante Coque. En esta ocasión, Fran se su
agradecer el apoyo de sus paisanos y su ciudad, y tuvo una especial d
y hermanos presentes, por inculcarle los valores de "respeto y edu

'Top Chef' da la

HosteleríaSalamanca.es da a conocer los 21 finalistas que optan a sus premios anuales

Hasta el día 12 de noviembre permanecerán abiertas las votac
"online" para elegir a los ganadores de las siete categorías

L.G. | SALAMANCA
El periódico digital www.hosteleriasalamanca.es ha hecho público el listado de finalistas que optan a los premios que se entregarán en la gala del día 17 de noviembre, en el hotel Doña Brígida. En total, son 21 los finalistas seleccionados por su iniciativa empresarial o la calidad así como por el servicio prestado.

Los nominados se dividen en siete categorías. Los aspirantes al premio Calidad y Servicio son: Asador restaurante Don Mauro, Restaurante Mozárbez (Mozárbez) y La Corrobla (Valladolid de Ríofrío). En la categoría de Premio Revelación 2014 figuran: Factory Gourmet, The Doctor y La Tahona de la Abuela Café. En el Premio Tradición la lista está formada por: Casa Pacheco (Vecinos), Mesón Castellano (Castellanos de Moriscos) y Casa Pavón (Béjar). En cuanto al Premio d'Tapas, optan: La Fresa, La Mussa (Alba de Tormes) y La Aldaba. Y en el Premio Iniciativa compiten: Salamanca para Comersela (Turismo de Salamanca), Fuerte de la Concepción (Aldea del Obispo) y Almazara.



Foto de los hosteleros premiados el pasado año.

VOTACIONES

Procedimiento
El voto "online" computará como un miembro más dentro del jurado profesional de los Premios, que se reunirá días antes de la celebración de la gala, y también será el encargado del desempate.

ción del Premio Café & After work con: Revolutum, La Regenta y Tee Pub. Mientras que se mantiene el galardón más especial, el Premio Excelencia 2014 al que este año aspiran: Vida & Cuida, Asador Re Arcos (Villares de Terraza del Mor



Encuentro del jurado en la Fonda Veracruz antes de emitir la votación. | BARROSO

El jurado decide los Premios HosteleríaSalamanca.es que se conocerán en la gala del lunes

Representantes del sector emitieron ayer de forma anónima y secreta sus votos para los ganadores de las siete categorías

nidad Parres, coordinadora de comercialización y promoción de

periódico digital HosteleríaSalamanca.es y los ganadores de la edición 2013: Conrado Calvo de Ca
Conrado, Helio Flores de Los

“

LA GALA DE PREMIOS SE HA CONVERTIDO AÑO TRAS AÑO EN UNA CITA REFERENTE DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA SALMANTINA, UN DÍA DE FIESTA QUE REÚNE A CASI UN MILLAR DE PROFESIONALES DEL GREMIO.



hostelería salamanca.es

10^a Gran Gala de los Premios



Comunicaciones Interlink S.L. • CIF: B37424793
Teléfono: 902 02 40 43 • Móvil: 699 81 25 26
eva@hosteleriasalamanca.es
Oficina: Calle Rector Lucena Nº 20 - 6º E
37002 • Salamanca
www.hosteleriasalamanca.es