

Los Premios Artesanos dejan tres oros y cuatro platas en León

Embutidos Ferju y Repostería Mostesorí logran dos premios.

armando Medina | pobladura

28/11/2014

La provincia de León ha obtenido una buena cosecha en los Premios Artesanos de Castilla y León que reconocen a las mejores empresas de la comunidad en este sector alimentario. Tres oros y cuatro platas fueron los galardones conseguidos en un certamen que dio a conocer sus ganadores en una gala que se celebró el pasado 25 de noviembre en Valladolid.

Las más laureadas fueron Embutidos Ferju, de Pobladura de Pelayo García, que se alzó con la medalla de oro con su Cecina de León IGP en la categoría de Otros Embutidos y con la de plata por el Chorizo Extra Picante Suave en el apartado de Embutidos de Cerdo Blanco.

Repostería Montesorí, de Sabero, también consiguió dos premios. Sus Virutas y los Sequillos de Adelaida lograron el oro y la plata, respectivamente, en la modalidad de Dulces de Pasta Seca.

La tercera medalla de oro para la provincia la consiguió Sidras Carral. La empresa de Santa María del Condado se alzó con el máximo galardón en la categoría de Sidras y Licores con su Sidra Natural de Mesa Selecta.

Las otras dos platas para empresas leonesas las consiguieron Legumbres Páramo Leonés (Santa María del Páramo) por su Alubia Canela en la categoría de Legumbres en Crudo y Cecinas Leitariegos (Azadinos) por su Cecina de León IGP en la categoría de Otros Embutidos.

Jurado multidisciplinar

El certamen está organizado por la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León. Se presentaron setenta y dos empresas y trescientos productos, de los que 39 consiguieron ser reconocidos con una medalla de oro o de plata. El jurado estuvo compuesto por profesionales del Itacyl, la Escuela Internacional de Cocina, la Real Academia de Gastronomía y especialistas de los medios de comunicación que otorgaron los galardones tras una cata a ciegas.



Pablo Ferrero, de Embutidos Ferju, empresa premiada por su cecina y chorizo. *medina*