

ETCÉTERA



Los galardonados en los Premios Con Mucho Gusto, junto a los representantes de las empresas patrocinadoras, responsables de HERALDO y el consejero Olona. TONI GALÁN

Los Premios CMG apoyan a los sectores hosteleros para regresar a la normalidad

● El acto solo contó con la presencia de 50 invitados debido a las restricciones de aforo

● Batriz Allué, del restaurante El Origen, recibió el premio a la cocinera más innovadora

● Viñas del Vero y Cervezas Ambar dieron una degustación de sus últimas novedades

ZARAGOZA. El suplemento gastronómico de HERALDO, 'Con Mucho Gusto', volvió a convocar ayer a las empresas, colectivos y protagonistas de la gastronomía aragonesa para asistir presencialmente a la entrega de los Premios CMG 2021.

La cita se celebró en el complejo Aura y aunque no fue un acto masivo debido a las restricciones de aforo que todavía existen, se pudo disfrutar de la vuelta a una cierta normalidad. Incluso hubo un picoteo con los invitados sentados a la mesa y se reconoció la labor de los sectores vinculados a la hostelería aragonesa.

La velada se desarrolló en unas de las terrazas de Aura, al aire libre, y entre los 50 invitados uno de los comentarios más repetidos fue el de las ganas que había de «volver a vernos las caras». Así lo pusieron de manifiesto la periodista **Raquel Fuertes**, presentadora del evento, y el consejero de Agricultura del Gobierno de

Aragón, **Joaquín Olona**, quien pronunció las primeras palabras. «Estos premios son un aliciente, una manera de manifestar que la gastronomía es la máxima expresión de la agroalimentación, una de las mejores herramientas de promoción de nuestros productos», dijo.

Antes de empezar la entrega de los premios, intervino el director de comunicación de Ambar, **Enrique Torquet**, quien también ejerció de maestro de cata al presentar y mostrar las características de una de las últimas novedades de la cervecera aragonesa, la Doble IPA, que probaron los asistentes. No se movió del escenario, ya que fue el encargado de entregar el premio a la trayectoria gastronómica, que recibió **Jesús Acín**, hasta hace unos meses responsable del grupo El Cachirulo. Jesús no pudo asistir y lo recogió su hija **Jara Acín**. En cualquier caso, sí intervino a través de un vídeo en el que explicó que

su trabajo le ha proporcionado «muchas satisfacciones, desde atender una comunión a dar servicio a la II Cumbre Americana de Sevilla». «Cuando uno se jubila se vuelve invisible -dijo- y este premio me permite tener una visibilidad que me hace mucha ilusión».

El consejero Olona fue el encargado de entregar el siguiente galardón al mundo del vino, que recayó en la Bodega Viñas del Vero. Su gerente y enólogo, **José Ferrer**, agradeció la distinción mientras en las mesas se servían tres copas de vino para la cata que se desarrolló a continuación.

Hasta Huesca viajó el premio a la cocinera más innovadora que recayó en la chef del restaurante El Origen, **Beatriz Allué**, cuya apuesta por los productos de temporada y de kilómetro cero ha sido reconocida en esta edición. **David Usieto**, representante del Grupo Usieto le entregó el galardón.

El siguiente reconocimiento fue para el proyecto más sostenible, que recibió la Muestra Agroecológica de Zaragoza. Su presidente, **Rafael Gutiérrez**, recogió el premio de manos del jefe de comunicación regional de Coca-Cola, **Fernando Anel**. En su intervención puso el acento en que «supone un apoyo al pequeño productor que cada sábado acude al mercado, pero sobre todo a los clientes que han conseguido que seamos un referente en Zaragoza».

Uno de los últimos galardones lo recibió la 'Muestra tus Garnachas' como proyecto revelación de la gastronomía aragonesa. **Corral Frago**, responsable de Sogima, se lo entregó al presidente de la D. O. Campo de Borja, **Eduardo Ibáñez**, quien puso de relieve la importancia de «volver a la normalidad para seguir apoyando a la hostelería y estar presentes en los 54 países donde llegan los vinos de Borja, además de recupe-

rar la Muestra de las Garnachas».

En esta edición, una de las novedades ha llegado de la mano del premio al establecimiento histórico, que de alguna forma ha sido un homenaje a todos los restaurantes que no han podido superar la presión de la pandemia. El galardón lo recibió **Guillermo Vela**, propietario del restaurante Casa Pascualillo, que tras 82 años de andadura tuvo que cerrar sus puertas el año pasado como consecuencia de la crisis sanitaria.

El reconocimiento se lo entregó el vicepresidente de HERALDO, **Fernando de Yarza Mompeón**. Guillermo Vela se emocionó al recordar la trayectoria del restaurante. «Abandoné mi carrera de marino para continuar con el negocio familiar que la pandemia, desgraciadamente, me impidió mantener con las puertas abiertas», dijo. «Muchas gracias a HERALDO por este detalle», concluyó. Con la entrega de este premio prácticamente