vinetur

Rocío López gana la final de Chefsierra en la Sierra de Cádiz

Damián Sánchez y Leticia Ramírez completan el palmarés de una jornada con ocho propuestas

miércoles 13 de mayo de 2026



La novena final de Chefsierra ya tiene nuevos nombres propios. La cocinera Rocío López Galafate, de La Tasquita del Majaceite, en Benamahoma, se impuso en la categoría de cocina tradicional con un plato de chícharos con alcauciles, habas y atún. La propuesta llevó miel de cilantro, un ingrediente que la chef eligió para rematar el

conjunto y reforzar el vínculo con la despensa serrana.

En la modalidad de cocina innovadora, el reconocimiento fue para el joven chef Damián Sánchez, de la Venta La Perdiz, en Arcos de la Frontera. Su plato, atún de almadraba a la brasa y miel de matalahúva, convenció al jurado en una edición marcada por la presencia del producto del mar y por el uso de distintas mieles de la zona.

El premio al mejor plato del certamen, también en cocina tradicional, recayó en Leticia Ramírez Rodríguez, del restaurante La Piscina, en Puerto Serrano. Su elaboración, titulada tradición de almadraba, miel de cilantro y multiflores, completó un palmarés en el que la miel volvió a tener un papel central.

La jornada reunió ocho creaciones que unieron matices del mar y de la montaña. Cada participante presentó una propuesta ligada a un paisaje, a un territorio y a una vegetación concreta, con referencias a mieles de cilantro, eucalipto y madroño, entre otras. La organización subrayó que esa combinación de sabores y colores dibujó una lectura gastronómica de la Sierra de Cádiz a través de productos y recuerdos de la provincia.

El jurado estuvo formado por dos cocineros con estrellas Michelin, Antonia Jiménez, cocinera del Mesón Sabor Andaluz, y otros dos cocineros de referencia provincial. Según la nota difundida por la organización, el grupo valoró el nivel de las ocho propuestas presentadas y la forma en que integraron la miel y el atún en cada plato.

La categoría de encargado de sala fue una de las más disputadas entre los cuatro participantes. El reconocimiento fue para Pilar González, del restaurante Gato Pardo, en Arcos de la Frontera, por el trabajo desarrollado ante los jueces-comensales. La organización señaló que su actuación incluyó aperturas y descorches de botellas, servicio de vinos, explicaciones narrativas de los platos y otros detalles de atención que marcaron la valoración final.

En el apartado de mejor barra de la Sierra de Cádiz, el premio fue para Altolterete, un proyecto reciente impulsado por el equipo de Mesón Sabor Andaluz, restaurante con una estrella Michelin. La propuesta fue reconocida por su barra con taburetes altos, una oferta gastronómica descrita por la organización como cercana y cuidada, música de

fondo y un trato atento al cliente.

La cita volvió a reunir a cerca de doscientas personas vinculadas al sector hostelero, que se dieron cita en la Hacienda El Rosalejo. El encuentro contó con la colaboración de Barbadillo, Makro, Petaca Chico, Unic, Ñan Ñan y la Mancomunidad Sierra de Cádiz, entre otras firmas, además del patrocinio de la Diputación de Cádiz. La organización enmarca esta cita como una convivencia del sector que se repite cada año en la Sierra de Cádiz.