vinetur

Tragatá gana el campeonato nacional de ensaladilla con su receta de judía verde crujiente

Daniel Moreno repite título en una final que reunió a todos los cocineros ya premiados

martes 6 de octubre de 2026



El restaurante Tragatá, de Ronda (Málaga), ha ganado este martes, 6 de octubre, el IX Campeonato Nacional de Ensaladilla, celebrado dentro de San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country. La propuesta vencedora llevaba la firma del cocinero Daniel

Moreno, que ya había logrado este mismo título en 2021.

La edición de este año tenía una particularidad que la diferenciaba de las anteriores. Por primera vez, el concurso reunió a los ocho cocineros que ya habían sido campeones del certamen para decidir cuál de sus ensaladillas era la mejor. La final se celebró en la sala polivalente del Kursaal, donde se probaron las ocho elaboraciones.

La decisión correspondió a un jurado profesional formado por Martín Berasategui, José Carlos Capel, Gastón Acurio, Fernando Mora, Julia Pérez y Carlos Maribona. A esa valoración se sumó la de más de 40 aficionados, que también cataron las propuestas antes del veredicto.

La ensaladilla de Tragatá incorpora un elemento poco habitual en este plato: judía verde picada y crujiente. A esa base añade piparra, además de patata, zanahoria, huevo y ventresca. Moreno atribuye parte del resultado al modo de elaboración y a la rotación del producto. “El secreto está en que se hace a diario y nunca toca la nevera”, afirmó tras recibir el premio.

El cocinero malagueño dio valor al nivel de la final por el perfil de los participantes. “Aquí había todos campeones y había mucho nivel”, señaló. El galardón se lo entregó Asier Mijangos, delegado comercial de Mahou San-Miguel.

La victoria llega en un momento de expansión para Tragatá. El restaurante, vinculado al chef Benito Gómez, acaba de abrir un nuevo establecimiento en Málaga capital. Moreno considera que este reconocimiento puede servir de impulso para esa nueva etapa del proyecto.

El campeonato volvió a colocar a la ensaladilla rusa en uno de los focos del congreso gastronómico donostiarra. Se trata de un plato muy presente en bares y restaurantes de toda España, con recetas que parten de una base conocida pero que suelen diferenciarse por el equilibrio entre textura, temperatura y aliño. En una final entre antiguos ganadores, esos matices adquirían más peso, y el jurado terminó situando en primer lugar la versión presentada por Tragatá.