vinetur

El orujo protagoniza la final del Concurso Nacional de Cócteles Panizo en el Salón Gourmets de Madrid

Diez bartenders compitieron con creaciones innovadoras para revalorizar este destilado tradicional en la coctelería moderna

lunes 7 de abril de 2025



El lunes 7 de abril a las 16:30 horas se celebró en el Salón Gourmets de IFEMA Madrid la final del 14º Concurso Nacional de Cócteles Panizo. El evento reunió a diez bartenders procedentes de distintas provincias españolas, que compitieron por el título al mejor cóctel elaborado con orujo, un destilado tradicional de origen español.

Cada participante dispuso de un máximo de siete minutos para preparar y presentar su propuesta ante un jurado compuesto por profesionales del sector. Los jueces evaluaron criterios como la presentación del cóctel, la armonía entre los ingredientes y la facilidad con la que puede reproducirse la receta. El certamen tiene como objetivo promover el uso del orujo en la coctelería moderna y dar visibilidad a nuevos talentos del sector.

Los finalistas fueron Eddy Benavides, con “Milagro Alquímico” (Santa Cruz de Tenerife); Flavio Milá Lopes, con “Apple Panizo” (Zamora); Roberto Aguirre, con “Dressed to Impress” (Guipúzkoa); Vladislav Zabrodskiy, con “Oro de Arroz” (Málaga); Víctor Manuel Suárez Mora, con “Al Andalus” (Tenerife); Jonatan Macià Marlés, con “El Camino” (Burgos); María Rodríguez Díaz, con “Panizo in Love” (Las Palmas); Daniel Rengel Ramos, con “Gin Jockey” (Madrid); Cristian Monasterio García, con “Recuerdos de mi abuela” (Gijón) y Carlos Torras Jiménez, con “Urraca, Reina de Zamora” (Barcelona).

El jurado estuvo formado por Almudena Alberca, enóloga y primera mujer española en obtener el título Master of Wine; Juan Carlos Muñoz Zapatero, presidente de la Federación de Asociaciones de Barman Españoles (FABE); Javier Pérez de Andrés, periodista gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía; Pablo Martín, presidente de honor de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES); Nan Ferreres, directora de la escuela CETT de Barcelona; Mayte Lapresta, consultora y periodista especializada en vino y gastronomía; Ramón Ramírez Fresneda, vicepresidente de la International Bartenders Association (IBA); Pepe Dioni, consejero de FABE; Custodio López Zamarra, sumiller; Carmelo Pérez, ex director del restaurante Zalacaín; Cristina Tierno, directora del Comité de Espirituosos de la AEPEV y CEO de Efecto Directo; y Marcelino Rodríguez, relaciones públicas.

El ganador del concurso recibirá un premio económico de 2.000 euros. El segundo clasificado obtendrá 1.000 euros y el tercero 500 euros. La organización no ha comunicado aún el nombre del ganador al cierre de esta edición.

Este certamen forma parte del programa oficial del Salón Gourmets y busca impulsar el uso del orujo como ingrediente principal en recetas innovadoras dentro del mundo de la coctelería. La cita se ha consolidado como una referencia anual para profesionales del sector que buscan nuevas formas de trabajar con productos tradicionales españoles.