

GANADORES CASTALLA EMPRENDE

Reverde: centro de nutrición y salud impulsado por Daniel Blanco y Pablo Vidal.

La Peonza: juguetería física y e-commerce promovida por José Antonio Castro.

Brotar: un centro de desarrollo familiar para niños, adolescentes y adultos promovido por Emma Mataix y María Leal.

E-Físic: centro de entrenamiento personalizado individual o para grupos reducidos impulsado por Eliseo Payá.

Accésit: Antonio Vicent Diseño Floral por el taller de flores y floristería que lleva su nombre.

GANADORES GASTROCASTALLA

CATEGORÍA PROFESIONALES (PREMIADOS CON SELLOS 5S)

ENTRANTES

Quesos Mommus: Tapa de quesos curados sin leche de Cristina Quinto Gomis.

Diploma de reconocimiento

Centro de Nutrición y Salud Reverde: tostas con paté de tomates secos de Daniel Blanco y Pablo Vidal

Restaurante El Mosset Gourmet: hamburguesa “Gaspatxera” de Raúl Pérez

PLATO PRINCIPAL

Restaurante El Solet: lomo de conejo de campo de Arnau Labrador

Diplomas de reconocimiento

Restaurante Bodegón de la Viscaya: gazpacho con pan bao de Bernat Álvarez

Centro de Nutrición y Salud Reverde: gazpacho vegano con alioli de almendra de Daniel Blanco y Pablo Torres

POSTRES

Centro de Nutrición y Salud Reverde: flan de almendras de Daniel Blanco y Pablo Torres

Diploma de reconocimiento

Helados artesanos Pedro Palacios: Torre Grossa de mantecado de Pedro Palacios

CATEGORÍA AFICIONADOS

ENTRANTES

Escuela de Hostelería de Cáritas de Murcia: plato de ensalada de habitas tempranas con arenques, tallarines de sepia y perlas wakame de Verónica Sánchez-Fortun (300 euros concedidos por UMH Campus Hábitat).

Instituto Cap de l'Aljub de Santa Pola: pil-pil Basecao de María García, Carlos Sánchez y Vicente Samper (300 euros concedido por el Ayuntamiento de Castalla).

Diploma de reconocimiento

Centro Público Integrado (CPI) de Formación Profesional (FP) Canastell: mini hamburguesa de conejo con salsa de vino viejo de María Paz Sellés y Joaquín Arques

PLATO PRINCIPAL

Formación Profesional (FP) Canastell: plato de gazpacho fusión de ramen "Jekyll and Mister Hide" de David García y Paz Gómez (300 euros concedidos por UMH Campus Hábitat)

Centro de formación Formanet Castalla: manitas de cerdo rellenas de butifarra de Antonio Crespo, María del Mar Albor y Joel Carballal (300 euros concedidos por el Ayuntamiento de Castalla)

Diploma de reconocimiento

Centro Canastell: canelones de berenjena rellenas de conejo de Martina Otero, Nuria Ávila y Jordan Campo, y huevo a baja temperatura con espuma de remolacha ahumada y aceite de pebrella de Luisa Castro

POSTRES

Centro Canastell: bizcocho cítrico con base de boniato de Ana Cristina Gómez, Cristian Vigara y Laura Aracil (300 euros concedido por UMH Campus Hábitat)

Centro Canastell: la milla verde de Diego Pastor y Beatriz González (300 euros concedidos por el Ayuntamiento de Castalla)

Diplomas de reconocimiento

Centro Canastell: bizcocho de boniato con almíbar cantueso y helado de romero de Katusca Sánchez, Jesús Molina y Julio García

Dolores Valor Nieto (aficionada): tonia capritxet