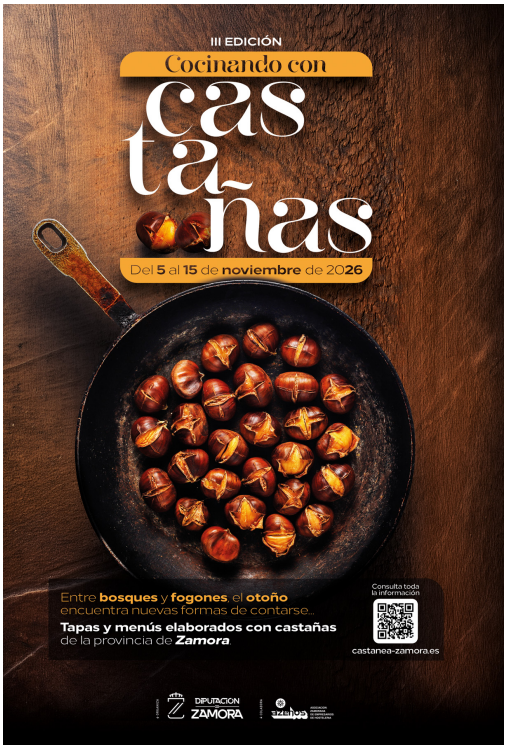
14 establecimientos de la provincia servirán del 5 al 15 de noviembre «originales y sorprendentes» platos elaborados con castañas



La Diputación y la Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería (AZEHOS) organizan el III Concurso «Cocinando con castañas».

Por Gabinete de Prensa
nov 4, 2026



El diputado de Agricultura y Ganadería, **José Ángel Ruiz Rodríguez**, y la gerente de la Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería (AZEHOS), **Natalia García**, han presentado esta mañana en la Sala de Prensa de la Diputación de Zamora el **III Concurso «Cocinando con castañas»**.

Durante 10 días, del **jueves 5 al domingo 15 de noviembre**, **14 establecimientos** de la provincia servirán **tapas, menús y postres** elaborados con castañas, un producto que es seña de identidad de Zamora con **12.000 hectáreas** de castaños, concentrados sobre todo en el **Noroeste de la provincia**, en **Sanabria, Aliste** y, en menor medida, en **Tábara y La Carballeda**.

«La promoción y el aprovechamiento de la castaña, desde la recolección a la transformación, pasando por el turismo gastronómico, cultural y de naturaleza, supone un **importante complemento de rentas para las familias** ubicadas en nuestra provincia», dijo **José Ángel Ruiz Rodríguez** en referencia al importante impacto económico de este cultivo en la provincia.

‘Estofado con sabor de otoño’, ‘Áurea, la luz del otoño’, ‘Magosto’ o ‘Dulce otoño’ son algunos de los sugerentes nombres de los platos que servirán los 14 establecimientos participantes en esta edición del concurso. La actividad está promovida por la **Diputación de Zamora y la Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería (AZEHOS)** con el fin de «**promocionar la utilización de la castaña en la gastronomía para impulsar el turismo**, favorecer el **consumo de este producto** y **crear riqueza en la provincia**», como explicó el diputado responsable del Servicio de Agricultura y Ganadería de la institución provincial.

Natalia García agradeció a la Diputación Provincial su apuesta por este tipo de iniciativas porque, dijo, «al final lo que nos distingue a la provincia en cuanto a hostelería y turismo es el producto. **La castaña es un producto de otoño muy nuestro** y estas tapas, estos menús y estos postres elaborados con la castaña como protagonista marcan esa diferencia en nuestros platos en comparación con otras provincias».

Animó a los zamoranos a recorrer los 14 establecimientos que participan en toda la provincia y probar sus elaboraciones, que no tendrán un precio único, sino que dependerá del criterio de cada establecimiento.

La representante de AZEHOS comentó que hay menús que llaman bastante la atención, elaborados todos ellos con la castaña un protagonista, un producto que, explicó, «es muy versátil, pero es muy difícil en su elaboración, porque hay que tratarla, pelarla… Tiene su mérito».

Aunque, al final, el trabajo que implica merece la pena con elaboraciones espectaculares, como se pudo comprobar en las anteriores ediciones del concurso. «**Hay elaboraciones realmente muy buenas, que sorprenden**, que no es lo que comes habitualmente y se sale fuera de la castaña asada de toda la vida», concluyó Natalia García.



Lista de establecimientos participantes y propuestas gastronómicas

1. **BAR DATIVO**
   Dirección: C/ San Pablo, 25 | Zamora
   Propuesta: Áurea, la luz del otoño
   Modalidad: Tapa
2. **RESTAURANTE ESPAÑA**
   Dirección: C/ de Requejo, 16 | Fermoselle
   Propuesta: Otoño de Arribes
   Modalidad: Tapa
3. **CLUB DE JUBILADOS DE VILLARALBO**
   Dirección: C/ La Iglesia, SN | Villaralbo
   Propuesta: Castañazo
   Modalidad: Tapa
4. **RESTAURANTE LA YAGONA**
   Dirección: Camino de la Yagona, s/n | Entrala
   Propuesta: Otoño
   Modalidad: Tapa
5. **POSADA REAL LA CARTERÍA**
   Dirección: C/ Rúa, 16 | Puebla de Sanabria
   Propuesta: Menú Cocinando con Castañas
   Modalidad: Menú
6. **AURETO**
   Dirección: Plaza de Viriato, 3 | Zamora
   Propuesta: Pepe Castaña
   Modalidad: Tapa
7. **BAR RESTAURANTE EL RUSO**
   Dirección: Ctra. del Lago, 37 | Galende
   Propuesta: Menú Cocinando con Castañas
   Modalidad: Menú
8. **ASADOR CASA MARIANO**
   Dirección: Av. Portugal, 28 | Zamora
   Propuesta: Dulce otoño
   Modalidad: Tapa
9. **BENITO&CO**
   Dirección: Av. Príncipe de Asturias, 1 | Zamora
   Propuesta: Magosto
   Modalidad: Tapa
10. **POSADA REAL LA PASCASIA**
    Dirección: C/ Costanilla, 11 | Puebla de Sanabria

Propuesta: Menú Cocinando con Castañas
Modalidad: Menú

11. **POSADA REAL LAS MISAS**
    Dirección: Plaza Mayor, 13 | Puebla de Sanabria
    Propuesta: Menú Cocinando con Castañas
    Modalidad: Menú
12. **HOTEL RURAL & RESTAURANTE LOS ARRIBES**
    Dirección: Ctra. de Torregamones, 5 | Moralina
    Propuesta: Menú Cocinando con Castañas
    Modalidad: Menú
13. **BAR STOP ALEGRÍA**
    Dirección: C/ Rodillón, 2 | Moralina
    Propuesta: Por Moralina con castañas asadas
    Modalidad: Tapa
14. **BAR MADRID**
    Dirección: C/ Carretera, 37 | Camarzana de Tera
    Propuesta: Estofado con sabor de otoño
    Modalidad: Tapa