

La Diputación de Zamora entrega los premios “Vamos de Setas” y “Zamoranito de Oro 2025” y los del II concurso “Cocinando con Castañas”

*Por Gabinete de Prensa
díc. 18, 2025*



El diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación de Zamora, **José Ángel Ruiz Rodríguez**, y la gerente de la Asociación Zamora de Empresarios de Hostelería (AZEHO), **Natalia García**, han entregado hoy los premios a los **ganadores del XI Concurso “Vamos de Setas. Tapas Micológicas por la provincia de Zamora”**, incluidos los Premios Vamos de Setas y Zamoranito de Oro 2025, así como los correspondientes a la **segunda edición de los premios “Cocinando con Castañas 2025”**, en un acto celebrado en el Salón de Plenos de la Institución Provincial.

El **concurso “Vamos de Setas”** es un evento gastronómico que honra a los mejores establecimientos que han sabido exaltar los productos micológicos de nuestra tierra. En esta edición **han participado 15 establecimientos de toda la provincia de Zamora**, que, con creatividad y respeto por la tradición, han transformado las setas zamoranas en deliciosas tapas y platos.

Por su parte, la segunda edición de los **premios “Cocinando con Castañas 2025”** ha contado con la **participación de 18 establecimientos de toda la provincia de Zamora**, que han presentado propuestas culinarias llenas de creatividad y sabor, utilizando un producto tan característico y valioso de nuestra tierra como es la castaña.

Ambos concursos, organizados en colaboración con el sector hostelero, tienen como **objetivo poner en valor los productos de los montes zamoranos, fomentar su uso en la cocina local y promocionar la hostelería y el turismo gastronómico en la provincia, especialmente durante la temporada micológica y de la castaña.**

Premios “Vamos de Setas” 2025

El **primer premio “Vamos de Setas” 2025** ha sido otorgado al **Hotel Rey Don Sancho**, un establecimiento que ha demostrado su maestría en la creación de tapas micológicas de alta calidad, combinando innovación y respeto por los productos autóctonos.

El **segundo premio “Vamos de Setas”** ha recaído en el **Club del Jubilado de Villalarbo**, que ha destacado por su dedicación a la cocina tradicional y por la utilización de setas locales en elaboraciones que reflejan el sabor auténtico de Zamora.

El **tercer premio “Vamos de Setas”** ha sido para el **Asador Casa Mariano**, un establecimiento que ha logrado sorprender con sus tapas micológicas, fusionando la tradición zamorana con toques de innovación.

Premio “Zamoranito de Oro” 2025

En la categoría especial del “**Zamoranito de Oro**”, **el premio a la Mejor Tapa con Boletus edulis de jara ha sido para la Posada Real La Cartería, de Puebla de Sanabria**, por su excelente tratamiento de este hongo de gran prestigio, transformándolo en una tapa excepcional.

Premios “Cocinando con Castañas” 2025

En la segunda edición del concurso “Cocinando con Castañas”, los premios han sido otorgados a las siguientes propuestas gastronómicas:

Primer premio: Posada Real La Pascasia (Puebla de Sanabria), por su propuesta “Menú Magosto”.

Segundo premio: Club de Jubilados de Villaralbo, con “Pi pis y castañas”.

Tercer premio: Hotel Rey Don Sancho (Zamora), por “Bosque sanabrés”.

Durante el acto, el diputado de Agricultura y Ganadería, José Ángel Ruiz Rodríguez, ha subrayado que “gracias a este compromiso continuado, la provincia se ha consolidado como un referente en el sector micológico, no solo a nivel nacional, sino también internacional”, poniendo en valor el apoyo a la recolección sostenible, la formación de expertos y el fomento del turismo micológico, factores clave para que eventos como los Premios “Vamos de Setas” y el “Zamoranito de Oro” sigan creciendo y consolidándose año tras año

Del mismo modo, ha añadido que “este concurso no solo pone en valor nuestra gastronomía local, sino que también resalta el trabajo y el esfuerzo de muchas instituciones, como la Diputación de Zamora, que han estado al frente del impulso al sector de la castaña”.

En este sentido, ha destacado el papel de la Mesa del Castaño de Zamora, que “ha jugado un papel fundamental en la defensa y promoción de este cultivo, que es un referente en nuestra provincia y que continúa abriendo nuevas oportunidades para los productores y para el conjunto de la comunidad”.