

La Diputación de Zamora impulsa la II edición del concurso gastronómico “COCINANDO CON CASTAÑAS” para promocionar el producto estrella del otoño

Se celebrará del 24 de noviembre al 2 de noviembre con 18 establecimientos de la provincia.

*Por Gabinete de Prensa
oct. 23, 2025*



La Diputación de Zamora, dentro del Programa de Fomento de la Castañicultura de la provincia y en el marco de la Mesa del Castaño, pone en marcha la II Edición del concurso gastronómico “Cocinando con Castañas 2025”, una iniciativa que pretende promover el uso de este producto autóctono en la gastronomía provincial y apoyar el desarrollo rural en las zonas productoras.

El certamen se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre y contará con la participación de 18 establecimientos hosteleros de toda la provincia, que ofrecerán tapas, menús y postres elaborados con castañas como ingrediente protagonista.

La provincia de Zamora cuenta con unas 12.000 hectáreas de castaño, localizadas principalmente en la zona noroeste, con especial presencia en la comarca de Sanabria, aunque también destacan los sotos de Aliste, Tábara y La Carballeda. Este recurso natural constituye un importante motor económico y cultural para el medio rural, ligado tanto al aprovechamiento del fruto como al mantenimiento del paisaje y de las tradiciones populares.

A través de esta actividad, la Diputación pretende impulsar el turismo gastronómico, favorecer el consumo de productos locales y generar riqueza en el territorio, fomentando la transformación y comercialización de la castaña como un elemento clave en la diversificación de la economía rural.

El evento se organiza en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Zamora (AZEHS), aunque el concurso está abierto a todos los establecimientos hosteleros de la provincia, estén o no asociados.

El diputado de Agricultura y Ganadería, José Ángel Ruiz Rodríguez, destaca que “la castaña es un símbolo de identidad de nuestras comarcas del noroeste y un recurso con gran potencial gastronómico, turístico y económico. Con iniciativas como ésta queremos dar visibilidad al trabajo de quienes apuestan por transformar este producto y mantener vivas las tradiciones rurales”.

Condiciones de participación

Cada participante elaborará un menú, tapa o postre que contenga castañas entre sus ingredientes, en cualquier formato.

El producto deberá ofrecerse durante todo el periodo del evento, desde el 24 de octubre al 2 de noviembre, en el horario que determine el establecimiento.

Un jurado de expertos valorará los menús, tapas o postres según los criterios de: Presentación, Originalidad, Sabor y modo de elaboración.

Se otorgarán 3 galardones a los establecimientos con mayor puntuación, teniendo en cuenta: Esfuerzo del establecimiento, Presentación (Servicio y Calidad), Fase Gustativa (Textura y Sabor), Relación Calidad/Precio y Originalidad.

Establecimientos participantes en “Cocinando con Castañas 2025”

1. Bar Dativo – C/ San Pablo 25 | Zamora
Bocado mestizo de otoño | Tapa
2. Antojo Café Bar – C/ Juan II 21 | Zamora
Pote sanabrés con castañas | Tapa
Cocinando con Castañas | Menú
3. Restaurante España – C/ Requejo 16 | Fermoselle
Arribes de otoño | Tapa
4. Club de Jubilados de Villaralbo – C/ La Iglesia | Villaralbo
Pi pis y castañas | Tapa
5. Restaurante La Yagona – Camino de La Yagona s/n | Entrala
Semifrío de otoño | Tapa
6. Posada Real La Cartería – C/ Rúa 16 | Puebla de Sanabria
Cocinando con Castañas | Menú
7. Restaurante Cuzeo – Rúa de los Francos 6 | Zamora
Lomo de jabalí con arroz meloso de castañas y su jugo | Entrante Menú Degustación
8. Hotel Rey Don Sancho – Av. Galicia s/n | Zamora
Bosque Sanabrés | Tapa/Entrante
9. Portillo - Cocina a Traición – C/ Cervantes 5 | Zamora
Kurioza | Tapa
10. La Fábrica de la Luz (NH Palacio del Duero) – Plaza de la Horta 1 | Zamora
Placer de chocolate y castañas | Tapa
11. Bar Restaurante El Ruso – Ctra. del Lago 37 | Galende
Carrilleras con castañas | Tapa
12. Asador Casa Mariano – Av. Portugal 28 | Zamora
Tataki de ibérico, crema de castañas y caramelo salado | Tapa
13. Las Jaritas – Plaza Santa Eulalia 4 | Zamora
Tosta rústica con crema de castañas, rúcula y panceta curada crujiente | Tapa
14. Posada Real La Pascasia – C/ Costanilla 11 | Puebla de Sanabria
Menú Magosto | Menú

15. Posada Real Las Misas – Plaza Mayor 13 | Puebla de Sanabria
Paté de castañas y setas | Tapa
Menú Posada de Las Misas | Menú
16. Hotel Rural & Restaurante Los Arribes – Ctra. Torregamones 5 | Moralina
Cocinando con Castañas | Menú
17. Bar Stop Alegría – C/ Rodillón 2 | Moralina
Por Moralina con Castañas Asadas | Tapa
18. Bar Madrid – C/ Carretera 37 | Camarzana de Tera
Carrilleras de vacuno con castañas y setas de temporada | Tapa