



PREMIOS PERIODÍSTICOS: LOS TRES GRANDES DEL 2016

PREMIADOS

MODALIDAD: PRENSA

Primer premio: Juan Pablo Mañueco.

Trabajo: Crónica "Un diálogo entre el Hidalgo manchego Alonso Quijano y el cura alcarreño de Pedro Pérez" (la publicación se ha realizado en un blog dentro de la página Web <http://www.periodistadigital.com>)

Segundo premio: Sara María Burgos Sánchez-Cabezudo

Trabajo: Reportaje: "Cervantes usó los molinos de viento porque eran modernos e impactantes" (la publicación se hace en el sitio Web: www.efe.com y también se ha publicado en otros medios digitales: La Tribuna de Ciudad Real, el diario.es.) Se trata de un reportaje sobre la importancia de los Molinos de viento, su posible origen en La Mancha, y su estado y utilidad en la actualidad.

MODALIDAD RADIO

Primer premio: Gonzalo Estefanía Gonzalez

Trabajo: "En un lugar de la Mancha" (la emisión del programa se realiza en "Que Radio")

Segundo premio: Daniel Rodríguez González

Trabajo: "Ser Viajeros Castilla-La Mancha" (la emisión se realiza en Ser Castilla-La Mancha).

MODALIDAD: TV

Primer premio: María Dolores Leal Leal

Trabajo: Programa: El Cuenta Kilómetros "Especial rutas de escritores" (la emisión se realiza en Radiotelevisión de Castilla-La Mancha).

Segundo premio: Esperanza Santos de Gracia

Trabajo: Programa: CLMmegusta "Viaje a la Alcarria"(la emisión se realiza en Radiotelevisión de Castilla-La Mancha).



Castilla-La Mancha

Gabinete de Comunicación

Economía, Empresas y Empleo

PREMIOS MIGUEL DE CERVANTES DE GASTRONOMÍA

PREMIADOS

MODALIDAD DE COCINA TRADICIONAL

PRIMER PREMIO: Mesón restaurante Octavio, en Ciudad Real.

Denominación del Plato seleccionado de la Carta/Menú, para participar en el premio: Lomo de venao rustido & aromas de enebro y romero, cremita de azafrán & miel

MODALIDAD DE COCINA DE VANGUARDIA

PRIMER PREMIO: Restaurante El Doncel en Sigüenza.

Denominación del Plato seleccionado de la Carta/Menú, para participar en el premio: carpaccio de ciervo, vinagreta de miel de la alcarria y sorbete de tomillo

SEGUNDO PREMIO: Restaurante Adolfo en Toledo.

Denominación del Plato seleccionado de la Carta/Menú, para participar en el premio: perdiz roja de Toledo, seis aromas y seis texturas.

MODALIDAD CARTA DE VINOS

PRIMER PREMIO: Restaurante Azafrán en Villarrobledo.