

## NOTA DE PRENSA

### ***ENTREGA DEL PREMIO AL MEJOR PLATO DE BACALAO GIRALDO 2011***

El pasado 4 de noviembre se procedió en el restaurante Mugaritz, ganador de la IX Edición al Mejor Plato de Bacalao Giraldo, a la entrega del cheque por valor de 6.000 euros que anualmente concede esta empresa a las creaciones más destacadas del año elaboradas con su producto. Andoni Luis Aduriz, chef y propietario de este restaurante considerado por la revista Restaurant como uno de los cinco mejores del mundo, recogió el galardón de manos de Patxi Giraldo, quien junto a un Jurado compuesto por 12 prestigiosos críticos gastronómicos había decidido otorgar el galardón al plato *“Sobre unas cremas gelatinosas de piñón, bacalao viscoso y resina de mastik”*, obra en la que toma especial protagonismo el callo de bacalao, quintaesencia de la gelatinosidad que en manos del genial Aduriz adquiere una nueva dimensión y que armoniza a la perfección con el resto de ingredientes.

Con esta iniciativa, una vez más Bacalao Giraldo quiere compartir todo lo que represente la INNOVACIÓN GASTRONÓMICA, filosofía con la que esta empresa revolucionó el sector y permanente apuesta en los objetivos presentes y futuros de la misma.

*(\*) En la foto adjunta, Patxi Giraldo entregando el cheque de 6.000 € a Andoni Luis Aduriz en su restaurante Mugaritz.*